753871

900 DEK



95 h
dupl



Hinka

Allgemeines ökonomisches Lexikon,

oder Erklärung der Worte und Belehrung

über alle Gegenstände,

welche

bey einer vollständigen Landwirthschaft im Allgemeinen,

nämlich:

beym Acker- Garten- Obst- Holz- Wein- und Wiesenbau; bey der Rindvieh- Pferde- Schaf- Schweine- Geflügel- Fisch- und Bienenzucht; bey der Jägerey und dem Forstwesen; bey der Bierbrauerey und der Essigsiederey; bey Küchen- und häuslichen Frauenzimmergeschäften; bey der Branntwein- Kalk- und Ziegelbrennerey; bey der Anlegung wirthschaftlicher Gebäude; bey der Thierheilkunde, und bey allen landwirthschaftlichen Verrichtungen überhaupt vorkommen.

Mit Beschreibung

der Kennzeichen, Eigenschaften, Pflege und des Nutzens aller in der Oekonomie brauchbaren Pflanzen, Thiere, Mineralien, Baumaterialien und anderer verschieden zu benutzender Dinge.

Für

Gutsbesitzer, Oekonomen, Arendatoren, Kameral- und herrschaftliche Beamte.

Von

Dr. Johann Karl Lübeck,

erstem Physikus des löbl. Honter Komitats.

Erster Band. Mit Kupfern.

Pesth,

bey Konrad Adolph Hartleben, 1812.

U. 54.

Allgemeines
ökonomisches Lexikon,
oder Erklärung der Wörter und Sachen,
über alle Hauptfächer
der
sowohl theoretischen Landwirthschaft als im Allgemeinen,
für
Landwirthe,
Forstmänner, Cameralisten, Oekonomen, Gärtner, Bierbrauer, Branntweinbrenner, Essigsieder, Tabakfabrikanten, Bleicher, Färber, Seifensieder, Lichtzieher, Stärkemacher, Bergleute, Hüttenleute, Salzsieder, Salpetersieder, Glasmacher, Porzellanfabrikanten, Töpfer, Ziegelbrenner, Kalkbrenner, Steinhauer, Maurer, Zimmerleute, Tischler, Wagner, Böttcher, Korbmacher, Seiler, Gerber, Weißgerber, Sattler, Riemer, Beutler, Handschuhmacher, Kürschner, Hutmacher, Wollenzeugmacher, Leinenweber, Baumwollenzeugmacher, Seidenzeugmacher, Strumpfwirker, Posamentierer, Bandmacher, Spitzenklöpplerinnen, Buchdrucker, Buchbinder, Papiermacher, Kupferstecher, Steindrucker, Formschneider, Kupferschmiede, Messingarbeiter, Zinngießer, Nagelschmiede, Schlosser, Uhrmacher, Waffenschmiede, Büchsenmacher, Goldarbeiter, Silberarbeiter, Juweliere, Graveure, Bildhauer, Mahler, Lackirer, Vergolder, Bronzirer, Zeichner, Kunstdrechsler, Kunstschreiner, Kunstgießer, Kunstschlosser, Kunstuhrmacher, Kunstmahler, Kunstbildhauer, Kunstgärtner, Kunstbuchdrucker, Kunstbuchbinder, Kunstpapiermacher, Kunstkupferstecher, Kunststeindrucker, Kunstformschneider, Kunstkupferschmiede, Kunstmessingarbeiter, Kunstzinngießer, Kunstnagelschmiede, Kunstschlosser, Kunstuhrmacher, Kunstwaffenschmiede, Kunstbüchsenmacher, Kunstgoldarbeiter, Kunstsilberarbeiter, Kunstjuweliere, Kunstgraveure, Kunstbildhauer, Kunstmahler, Kunstlackirer, Kunstvergolder, Kunstbronzirer, Kunstzeichner, Kunstkunstdrechsler, Kunstkunstschreiner, Kunstkunstgießer, Kunstkunstschlosser, Kunstkunstuhrmacher, Kunstkunstmahler, Kunstkunstbildhauer, Kunstkunstgärtner, Kunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstbuchbinder, Kunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkupferstecher, Kunstkunststeindrucker, Kunstkunstformschneider, Kunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstzinngießer, Kunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstschlosser, Kunstkunstuhrmacher, Kunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstjuweliere, Kunstkunstgraveure, Kunstkunstbildhauer, Kunstkunstmahler, Kunstkunstlackirer, Kunstkunstvergolder, Kunstkunstbronzirer, Kunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgärtner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchdrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapiermacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferstecher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindrucker, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstformschneider, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmessingarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzinngießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstnagelschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstwaffenschmiede, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbüchsenmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgoldarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstsilberarbeiter, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstjuweliere, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgraveure, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbildhauer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlackirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstvergolder, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbronzirer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstzeichner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdrechsler, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschreiner, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgießer, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstschlosser, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstuhrmacher, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmahler, Kunstkunstkunstkunstk

Allgemeines
Oekonomisches Lexikon.

Von

Dr. Johann Karl Lübeck.

Erster Theil.



EGYETEMI KÖNYVTÁR ✦ DEBRECEN

Vorrede.

Wir haben über die Landwirthschaft schon mehrere Wörterbücher, in welchen dieselbe, sowohl im Allgemeinen, als auch nach ihren einzelnen Zweigen abgehandelt ist. Viele derselben sind brauchbar, gut und sehr empfehlenswerth, und daher scheint es vielleicht überflüssig, daß ich diese Wörterbücher, mit der Herausgabe eines Neuen vermehre. Man wird aber diese Arbeit, mit billigen Augen betrachtet, nicht überflüssig, sondern nothwendig finden, wenn man bedenkt: daß gerade diejenigen Wörterbücher, welche man als die besten ansieht, noch unvollendet sind, und daß nur: Bhr. Fr. **Germershausens** ökonomisches Reallexikon ꝛc. 4 Bde. Leipzig 1795—1799; **Strelin's**, G. G. Realwörterbuch ꝛc. 8. Bde. Nördlingen. 1783—1795; und G. H. **Zinken's** allgemeines ökonomisches Lexikon, ꝛc. 2 Bde. 6 Aufl. verbessert von C. A. Leich. Leipzig 1800; als vollendete und daher brauchbare Werke genannt werden können. Andere Werke dieser Art, als: **Oekonomisch**-physikalisches Handbuch ꝛc.

3 Theile. Zwickau 1794—97.; Vollständiges Haushaltungslexikon. N. Aufl. 2 Bde. Nürnberg. 1749; Compendiöses und nutzbares Haushaltungslexikon ꝛc. Chemnitz, 1740; und: Onomatologia oeconomico-practica, oder: Oekonomisches Wörterbuch ꝛc. mit Vorrede von C. H. v. Justi. 3 Thle. Ulm. 1760—63 sind weniger brauchbar, theils ihres Alters halber, theils vieler schiefen Urtheile wegen, die man in denselben findet. Neuere Werke, z. B. C. H. Meißner's ökonom. Handlexikon ꝛc. 2 Bde. Halberstadt. 1798.99. Nau's, B. S. Theoretisch-praktisches Handbuch für Oekonomie, Bergbaukunde, Technologie und Thierarzneywissenschaft. 2 Bde. Zürch. 1791. v. Bose's, K. A. H. Neues allgemein praktisches Wörterbuch der Landwirthschaft ꝛc. Leipzig. 1806. Leopold's, J. C. G. Handwörterbuch des Gemeinnützigsten aus der Oekonomie und Haushaltungskunde. Leipzig. 1801 sind freilich gut und brauchbar, aber Einige bey mehreren Artickeln einseitig und vorzüglich nicht für die österreichischen Staaten berechnet; denn wir finden in denselben von mehreren Dingen, welche besonders in Ungarn gerade einen wichtigen Theil der Landwirthschaft ausmachen, z. B. von Melonen, Wein, Taback, Mays ꝛc. gar keine, oder nur eine flüchtige Erwähnung. Die noch unbeendigten Werke, als: Krünitz, D. J. G. Oekonomisch technologische Enzyklopädie ꝛc. fortgesetzt von J. J. Flörke und jetzt von H. G. Flörke, Berlin 1773—1811. 1 bis 117. Band; und die Aus-

züge aus derselben, von F. G. Schütz, Altona. 1796 oder von M. C. Schütz, fortgesetzt von G. L. Graßmann und H. G. Flörke, Berlin. 1786 und f. oder auch: Allgemeines und vollständiges Wörterbuch der gesammten Stadt und Landwirthschaft, von W. v. Schütz 1—3 Bd. A—J. Hamburg. 1800. darf ich hier gar nicht anführen. Die Wörterbücher über einzelne Theile der Landwirthschaft und den damit verwandten Wissenschaften, von denen viele vortreflich und gut sind, machen die Herausgabe eines Allgemeinen ökonomischen Lexikons auch nicht überflüßig, eben weil selbe bloß diesen oder jenen Zweig der Landwirthschaft nur allein abhandeln. So sind: Dietrich, Ideler, Dick, Miller, Riedel, Paine und Vollborth nur für Gärtner; Borkhausen, Reuß, *Du Hamel*, Langstedt und die *Onomatologia* botanica completa nur für Botaniker; Großkopf, das Wald-Forst- und Jägerlexikon; Bose Wörterbuch der Forst- und Jagdwissenschaft nebst Fischerey; die Onomatologia forestalis, piscatoria, venatoria; Mayers Enzyklopädie der Forstwissenschaft; Beyer, Herwig, nur für Forstmänner; Heppe, Trichter, Wilke für Jagdfreunde; Belz, Frenzel, Spohr für Thierärzte; und Friedrich und Overbeck nur für Bienenliebhaber, so wie Christ für diese und für Pomologen.

Alphabetischer Leitfaden meiner Arbeit waren Bose und Zinken; man wird aber sehr leicht die Veränderungen, Verbesserungen und Zusätze wahrnehmen, die ich nothwendig

machen zu müssen, glaubte. Man wird hier über hundert dort nicht erwähnte Artickel erklärt finden, und man wird hier mit vielen Entdeckungen und Erfahrungen bekannt werden, welche uns die so thätigen neueren Oekonomen in Journalen zerstreut mittheilen. Ich trachtete die anderwärts zerstreuten Gegenstände, in einen geordneten Zusammenhang zu bringen, und glaubte dabey, daß man aus einem Wörterbuche die Wissenschaft nicht erlernen wolle, sondern daß man dasselbe nur als ein bequemes Hilfsmittel betrachtet, um sich den Ueberblick über das ganze darinn abgehandelte Fach zu erleichtern. Ich bemühete mich daher vorzüglich, keinen in der allgemeinen Haushaltungskunde, wichtigen Artickel auszulassen; ich sammelte, so viel es in meiner Lage möglich war, Alles Neue oder Bekannte, Alles schon, oder selbst nicht Geprüfte; empfahl das Gute und zeigte das Andere nur als noch Unentschiedenes; ich benutzte nicht nur eigene Erfahrungen im Kleinen, sondern ich beobachtete die Erfahrungen im Großen, die ich auf verschiedenen Reisen kennen lernte und welche meine Freunde und Andere machten, die mit der Theorie und mit der Erfahrung zufrieden oder unzufrieden waren. Vorzüglich nahm ich auf die Gewohnheiten und auf das Klima in den österreichischen Staaten, ganz besonders aber auf Ungarn Rücksicht und es kömmt in dem Werke vielleicht kein Vorschlag vor, der nicht ausgeführt werden könnte.

Man wird endlich hier mehrere Artickel so erklärt finden, wie dieses in den schon erschienenen Werken geschah; denn theils sind einige ältere Erklärungen so gut und so passend, daß ein Neuerer nichts Besseres darüber sagen kann; theils kann man bey manchem Artickel unmöglich etwas Neues sagen, so bey Anzeigung der Gewichte, Maaße, Münzen.

Es war nothwendig, daß ich einige Provinzialausdrücke anführte, da selbe oft bey uns eine eigene Bedeutung haben; aber Worte, die nur im allgemeinen Leben oder nur von der niederen Volksklasse gebraucht werden, ließ ich ganz aus.

Nur höchst selten zitirte ich einige Werke. Es wäre mir wohl ein Leichtes gewesen, fast bey jedem Artickel einige Autoren über denselben anzuführen, wenn ich nur meine eigene Erfahrung benutzt hätte; oder ich hätte nur F. B. Weber's Handbuch der ökon. Literatur. 2 Bde. Berlin 1803 nachschlagen dürfen; aber aus den unzähligen Werken hätte ich auch viele vorzügliche auswählen müssen, und dieses hätte das ganze Werk leicht um ein halbes Alphabet vergrössert, und wäre dennoch für meinen Plan nicht zweckmässig gewesen. Von den Namen der Pflanzen und Thiere, habe ich meist nur die bey uns gebräuchlichen angeführt, und denselben immer den systematischen Namen nach Linné beygefügt, und hoffe so den häufigen Verwechslungen vorgebeugt zu haben. Bey der Thierheilkunde habe ich so viel es möglich war,

nur die zweckmäßigste Heilart und die besten, leicht zu erkennenden und wohlfeilsten Heilmittel angezeigt. Ueber die Krankheiten der Menschen führte ich wenig oder nichts an, weil ich als Arzt, die genaue Erkennung einer Krankheit von keinem Layen in der Arzneikunst erwarte; noch weniger aber diesem, ob ich gleich selbst Hausmittel liebe und gebrauche, die Behandlung des Kranken, anempfehlen oder anvertrauen werde.

Die, bey dem Werke, nothwendigen Kupfertafeln, nahm ich von mehreren guten Originalen und ich glaube, daß man sie passend gewählt und nicht überflüßig finden wird. Bey eingeschlichenen Fehlern hoffe ich auf die Nachsicht der Beurtheiler, und werde jede gründliche Zurechtweisung ehren und benutzen; auch bitte ich, daß mein Wunsch, durch diese Arbeit meinen Mitbürgern nützlich zu seyn, nicht verkannt werden möge.

Ipolyságh. Im März 1811.

Dr. Johann Karl Lübeck.

Verzeichniß

der P. T. Herrn Pränumeranten.

Agram.

Herr Franz Suppan, Buchhändler, sechs Exemplare.

Brünn.

Herr Joh. Georg Gastl, Buchhändler, sechszehn Exemplare.
— Jos. Haller, Buchhändler, vier Exemplare.
— Georg Traßler, Buchhändler, zehn Exemplare.

Gratz.

Herr Franz Ferstl, Buchhändler, vier Exemplare.
Die Miller'sche Buchhandlung, zwölf Exemplare.

Linz.

Herr Friedrich Eurich, Buchhändler, vier Exemplare.
— Joseph Finck, Buchhändler, sechs Exemplare.
— Kajetan Haßlinger, Buchhändler, sechs Exemplare.

)(

Pesth.

Herr Ferdinand Aninger, bürgerl. Lederhändler in Arad.
— Bachmann in Pancsova.
— Johann von Banyay in Sio-Fok.
— Johann von Baróthi, Beschließer zu Csatár.
— von Bedekovich, Secretär bey der Königl. ungarischen Hofkammer.
— Joseph Berdics, Wirthshauspächter zu Wiesfleck nächst Pinkafeld.
— Jakob von Bernáth, Verwalter der Königl. Religionsherrschaft Acsa.
— von Bossány, Director des allgem. Civil-Krankenhauses und Primar-Physikus in Pesth.
— Joseph Brändly, Thierarzt zu H. M. Vásárhely.
— von Cattuschics, K. K. Oekonomie-Lieutenant des löbl. Deutschbanatischen Gränz-Infanterie-Regiments zu Pancsova.
— Andreas Cillchert zu Neusohl.
— Georg Csáthy, Faktor der Buchdruckerey zu Debretzin.
— Benjamin Cseh, Apotheker in Földwar.
— Georg von Csemniczky, Pester Comitats-Perceptor.
— Csizmadia, Rentmeister in Peczel.
— Mark. von Delivuk, Königl. Rath und Agramer Kammeral-Bezirks-Administrator.
— Michael von Dendely, Königl. ungar. Hofkammer-Secretär und Gömörer Comitats-Beysitzer.
— Franz von Denk, Waldmeister im Bácser Königl. Kammeral-Bezirk.
— Vincenz Döry von Jobaháza, in Gerard.
— Joseph von Drahokupil, Gespann in Héregh.
— Duirnovich Edler von Ehrenheim, K. K. Obristlieutenant der Armee, zu Miskoltz.
— Joseph Eggenberger, Buchhändler, zehn Exemplare.

Herr Paul von Eugel, Pfarrer zu Himeshaz.
— Graf Johann Eszterházy von Galantha zu Zselész.
— Alexius von Földy.
— Graf Aloys Forgács von Gács.
— von Frankendorfer.
— Joseph v. Fügerschuh, Waldoffizier des Bacser Königl. Kammeral-Bezirks.
— Karl Johann Gelly, Gräfl. Johann Bapt. Bathiányscher Oekonom in Hatwan.
— Baron von Gerlitzy, K. K. Kämmerer und Königl. ungar. Statthalterey-Rath.
— Joseph Giérhy, Königl. Distriktskastner in Buda-Eörs.
— Thomas von Gregus, Königl. Fiscal im Theißer Distrikt.
— Johann Gudits von Lémess zu Deménd.
— Joseph von Gyömörey, Erbherr auf Gyömörö, mehrerer Comitate Assessor, und des Simegher Com. Notair.
— von Gyurits in Steinamanger.
— Peter Gyurkovics in Bukarest.
— Joseph von Halasz, herrschaftlicher Verwalter zu Szentes.
— Georg von Haulik, Hofrichter zu Tyrnau.
— Ignatz von Hegyi.
— Joseph Freyherr von Hellenbach.
— von Herdegen, Oekonomie-Inspektor in Nagy-Oroszy.
— Martin Herkl, Syrmier Kastner.
— Franz Xav. von Heuszer, Oekonomie-Lieutenant des löbl. K. K. Gradiskaner Gränz-Regiments zu Stupn- in Slavonien.
— Anton Moritz Himmelberg, Pfarrer in Cséb.
Die löbl. Königl. ungarische Hofkammer, zweyundzwanzig Exemplare.
Herr von Hoffmann in Gyula.
— von Högyészy, Oberlieutenant.
— von Horváthy; Jurat bey der Königl. Tafel.
— Joseph von Húry, Theißer Bezirksverwalter.
— Joseph Jankovich von Jeszenitze.

Herr Joseph von Jedlicska, Rentmeister der Königl. Kronherrschaft zu Diósgyör.

— Emerich von Kálmán, Hofrichter zu Bihár.

— Graf von Keglevich.

— Joseph von Kiss, Gerichts-Assessor der Bács Bodroger vereinigten Gespannschaften, Stifter und Erfinder des Francisci-Schiffahrts-Canals.

— Joseph von Kling, K. K. Oekonomie-Lieutenant des löbl. Wallachisch-Illyrischen Gränz-Infanterie-Regiments zu Cornia.

— Ludwig Kolbenhayer zu Neusohl.

— Johann von Komáromy, herrschaftlicher Inspektor zu Élesd.

— Stephan von Kondé, Gespann in Czitány.

— Michael von Köröskényi, Königl. Rath und Bácser Kammeral-Repraesentant.

— Anton Kühner, Hofrichter zu Groß-Turbal.

— Caspar von Lauro, Praefect in Waitzen.

— von Lechner.

— Franz von Leitschák, Domherr der Kathedral-Kirche zu Großwardein.

— Joseph Leyrer, Buchhändler.

— Ignatz Lieb, Amts-Controlor des Sároser K. Salinen Insp. Oberamt.

— Liesching, Kammeral-Oberförster in Apathin.

— Macher & Comp.

— Mathias Martinovits, Königl. Förster zu Palanka.

— Stephan Martinovits, Königl. Förster zu Karavukova.

— Johann von Meister, Rechnungsadjunkt bey der Fortifikation.

— von Mimkow.

— Joseph von Modrovits, Rentmeister zu Guta.

— Karl Mosel, Edler von Musel, Königl. Salzwagmeister zu Szegedin.

— Emmerich von Nagy, Kammeralist.

— Nerlinger, Rentmeister in Réde.

Herr von Nestor, Major des K. K. Deutschbanatischen Gränz-Infanterie-Regiments zu Pancsova.
— Franz von Nyári, Gespann zu Großwardein.
— Ferdinand von Oettinger, Rentmeister von Hedervár.
Sr. Excellenz Herr Baron Ignatz von Eötvös Königl. ungar. Hofkammer-Vicepraesident, K. K. wirkl. Geheimer Rath.
Herr von Ondrus, Königl. ungar. Hofkammer-Concipist.
— von Orleffl in Bekés.
— Gottfried Ottinger, Kastner der Herrschaft Bettye in Báár.
— Johann von Pantzner, Waldmeister des Sovarer K. Salinen Inspekt. Oberamt.
— Albert von Patzovsky, Obereinnehmer des Sovarer K. Salinen-Inspekt. Oberamt.
— Samuel von Pelczer zu Neusohl.
— Johann von Pfisterer, Fürstl. Eßterhazyscher Controlor.
— Johann von Pongrácz, Königl. Rath und Debretziner Distrikts Salz-Inspektor.
— Joachim Pongratz von Sz. Miklós und Óvár, Stuhlrichter des löbl. Honther Komitats zu Felső Iur.
— Stephan Pongratz von Sz. Miklos und Óvár zu Felsö Jár.
Herrn Gebrüder Poppovics in Temesvár, zwey Exemplare.
Herr Baron Colomann Pronay von Tóth Prona.
— Joseph von Pum, Hofrichter zu Verebély.
— Norbert von Purkhart, Königl. ungar. Hofkammer-Concipist.
— Karl von Ragályi, königl. ungar. Statthalterey-Secretär.
— von Rumbach, Med. Doctor.
— Dionisius von Rudnay zu Felsö-Szemeréd.
— von Ságy, Herzogl. Albertischer Hofrichter in Bellye.
— von Sartory.
— Franz Sauska von Somberg.
— Florian von Scharlach, Königl. Rath und Oberinspektor des Sóvárer Königl. Salinen Inspectorat Oberamts.

Herr Andreas von Schlosser, Doktor und Regiments-Feldarzt des löbl. K. K. Wallachisch-Illyrischen Gränz-Infanterie-Regiments Nro. 13. zu Karanschebesch.

— Friedrich von Schneider, Aktuar des Sovárer Salinen Insp. Oberamt.

— Martin von Schott, Beschließer zu Szent Imre.

— Johann Schulek, erster evangel. Prediger in Nyiregyháza.

— Emerich von Skublics.

— Philipp von Somlay, Gespann in Üzbegh.

— Paul von Sterba, Königl. Förster zu Szántóva.

— Anton von Svarz, Hofrichter des Sovárer K. Salinen Insp. Oberamt.

— Joseph von Szalgáry, Sudhüttenmeister des Sóvárer K. Salinen Insp. Oberamts.

— Ludwig Graf Széchény von Sárvari-Félsö-Videk, Sr. K. K. Apost. Majestät Kämmerer und Königl. ungar. Hofkammerrath.

Sr. Excellenz Graf Alexander Szécsen von Temerin, Commandeur des K. St. Stephansorden, K. K. wirklicher Geheimer Rath und Obergespann des Kreutzer Comitats.

Herr Samuel Tomka von Tomkaháza, Buchhalter der Herrschaft zu Divén.

— Johann von Tóldy, Processual-Arzt im löbl. Honther Komitat zu Magyarad.

— Johann Tordy, Königl. Förster zu Plavna.

— Johann Vantsek, Königl. Förster zu Bezdan.

— Graf Franz Wenkheim, K. K. Kämmerer und Hofconcipist bey der Königl. ungar. Hofkammer, zwey Exemplare.

— Jakob von Werner, Güter-Praefect des Großwardeiner vacanten Bißthums.

Das Wirthschafts-Officiolat zu Neuhäusel.

Herr Ignatz von Wurmhörger, Einnehmer der Königl. Kronherrschaft Diósgyör.

— Stephan von Zachar, Becser Flößversilberer.

Prag.

Herr Appel, Revident bey der Erzbischöfl. Kammer in Prag, zwey Exemplare.
— Barth, Buchhändler, zwey Exemplare.
— Bennig.
Die Buchlersche Buchhandlung nebst 9 namentlich angeführten Pränumeranten noch sechs Exemplare.
— Challipsky, Amtsschreiber in Diettewitz.
— Dlask.
— Jakob Dobner, Verwalter in Altenburg.
— Enders & Comp. Buchhändler, sechs Exemplare.
— A. von Friedberg.
— Salomon von Friedberg.
— Joseph Gerber.
— Grenzenstein.
— Hozissek, Burggrafen Amtsschreiber in Piettewitz.
— Hübner, zwey Exemplare.
— Georg Kahl.
— Kalmlacher.
— Kaunitz.
— Kempf.
— W. Kieslich.
— Joseph Kodelka.
— Joseph Kopetschay, Fürstlich Auerspergischer Revident.
— Löw, Verwalter in Hollomaus.
— Melcher, Rath.
— Mugitsch, zwey Exemplare.
— Joh. W. Neumann, Med. Doctor und Beraunn. Kreis Physicus.
— von Oppelt, Director.
— Ernst Partsch, Oberamts-Actuar der K. K. Kammeral-Herrschaft Zbirow.
— Schaetz, Controlleur in Gottowin.

Herr Spindler.

— Srzihoda, Secretair der Kais. Königl. Bancal - Administration.

— Tempsky, Innhaber der Calvéschen Buchhandlung, nebst 24 namentlich angeführten Pränumeranten noch neun Exemplare.

— Aloys Unschuld.

— Lukas Uruski.

— Franz Weißer.

— Widtmann, Buchhändler, achtzehn Exemplare.

Preßburg.

Herr Johann Jallewicz, Fürstl. Eßterhazyscher Hofkeller - Rechnungsführer in Eisenstadt.

— Joseph Landes, Buchhändler, vier Exemplare.

Die Lippertische Buchhandlung, vier Exemplare.

Herr Andreas Schwaiger, Buchhändler, vierzig Exemplare.

Wien.

Herr Franz Ascher.

— Baron von Bartenstein.

— Ambros Bauer.

— Philipp Bauer, Buchhändler und Buchdrucker.

— Wenzel Baukal, bey dem gräfl. Harrachischen Oberamt in Janewitz angestellt.

Herr Anton Bayer, gräfl. Breuner'scher Buchhalter.
— Besenfelder.
— Böttiger, Doctor.
— Baron Braun.
— Buchberg.
— Anton Burg, K. K. priv. Ackerwerkzeug = und Maschinenfabrikant.
— Michael Burger.
— Castelli.
— Camill Graf Colloredo.
— Vincent Darby.
— Anton Doll, Buchhändler, sechs Exemplare.
— Alex Dworzaczek.
— Georg Eberhard.
— Ebert.
— Friedrich Eckhart, Fürstl. Eßterhazyscher Amtsschreiber.
— Faber der Jüngere.
— von Felßeg.
— Johann Hampl.
— Joseph Keller,
— Hoffbauer.
— Hugelmann.
— Jenny.
— Jordan.
— Kayser, Doctor.
— von Kessler, Agent.
— W. von Kornberg, K. K. Rechnungsrath.
— Kreibich.

Herr Vincenz von Kriegseisen, K. K. nied. östr. Kanal-Schiffahrts- und Oekonomie-Inspektor, zwey Exemplare.

— Wenzel Kropka.

— Johann Baron Kruchina von Schwanberg, Oekonom. Rath und Agent.

— Johann Kuhn.

— Kupfer und Wimmer, Buchhändler.

— Ferdinand Leckner.

— Janatz von Lettl.

— Baron von Mack.

— Philipp Edler von Managetta und Lerchenau.

Das löbl. Stift Mölk.

Herr Johann Georg Ritter von Mößle, Buchhändler, vier Exemplare.

— Joseph Mohrer.

— Franz Xav. Motloch.

— Augustin Neuwirth, K. K. Polizey-Bezirksarzt.

Frau Gräfin von Odonell.

Herr Joseph Otrokotsy.

Der Hochwürdige Herr Pater Peter.

Herr Peppert.

— Petrowitz.

Der Hochwürdige Herr Platz.

Herr Popper.

— Pötschka.

— Prantner.

— Prüschel.

— von Radolitzka, Fürstl. Bathyanischer Hofrath.

Die Rehmische Buchhandlung, drey Exemplare.

Herr Franz Reich.

— Anton Richter.

— Mathias Richter.

— August Rockert.

— Anton Ruprecht von Eggenberg, K. K. Hofrath und St. Stephans-Ordens Ritter.

— Schalbacher.

— Scharinger.

— Karl Schindelmayer, Akad. Kupferstecher und Innhaber der Schrämbli'schen Buchdruckerey, drey Exemplare.

— von Schmiedel.

— Carl Semek.

— Baron von Simbschön, K. K. General.

— Vincenz Stoymayer, Verwalter in Hainburg.

— Joseph Strengmüller.

— Joseph Swietli.

— Tanz.

— Johann Taude.

— Emil Teuscher.

— Tomasits.

— Unckhrechtsberg.

— von Ungerhoffer, K. K. Major.

— von Wallenberg, K. K. Landrath.

— Baron Willhelm von Wassmer, Freyherr von Hassenberg, Sachsen-Coburgischer Stallmeister, Kammerjunker und Obrist.

— Weber.

Herr Winnhofer.

— Franz v. Paula Wöß.

— von Zach.

— Vincenz Ziwuschka.

Wiener Neustadt.

Herr Veit Holzschuh, Buchhändler, zwey Exemplare.

— Baron von Lindenfels, K. K. Major.

— Aloys Zamlich, K. K. Material-Kontrolor des K. K. Eisenwerks Oberverwesamts zu Neuberg.

Ankündigung und Plan einer neuen ökonomischen Zeitschrift.

Man erstaunt über die Menge von Zeitschriften, welche im Auslande über alle Zweige der Wissenschaften, besonders aber über die Landwirthschaft erscheinen. Man hat Annalen, Archive, Magazine, Hefte, Schulen, Korrespondenten, Zeitungen, Repertorien, Blätter, Bulletins ꝛc. über Alles, was bey der Oekonomie vorkommt, und wirklich hat hiedurch die Wissenschaft ausserordentlich gewonnen. Da aber in neuern Zeiten die Schreibseligkeit so überhand nahm, und jene Zeitschriften, laut den Ankündigungen, doch täglich, monathlich oder quartalweise herauskommen mußten, so war es anders nicht möglich, als daß in denselben neben manchen guten und klassischen Aufsätzen auch mittelmäßige, manchmal höchst elende Lückenbüsser aufgenommen werden mußten, welche noch dazu mit einer solchen Redseligkeit verfaßt sind, daß einem beym Lesen derselben unwillkührlich der Schlaf überfallen muß. Noch mehr, man findet oft in 3, 4 und mehreren Journalen die nemlichen Aufsätze mit den nehmlichen Worten abgedruckt, und der Käufer, der mehrere Journale hält, hat dann auch für eine Sache mehreremal bezahlen müssen.

Aus dieser Ursache vorzüglich, zum Theil aber auch darum, weil es manchem wißbegierigen Leser in den K. österreichischen Staaten, bey der jetzigen Lage der Dinge, nicht möglich ist, sich mehrere ausländische Werke anzuschaffen, entschloß ich mich, so viel es meine Kräfte und Kenntnisse erlaubten, mir die bessern Zeitschriften quartalweise zu verschaffen, und nach Durchlesung derselben eine Auswahl der interessantesten Artikel zu treffen, um selbe schnell und wohlfeil den Freunden der Landwirthschaft in den österr. St. mitzutheilen. Ich veranstalte daher einen allgemeinen ökonomischen Sammler, in welchem nur wichtige, praktisch-brauchbare, gute und neue

Aufsätze und Abhandlungen vorkommen sollen. Unstreitig groß ist das Verdienst, welches sich Herr Rath Andre durch die Herausgabe mehrerer Zeitschriften erworben hat; aber ich hoffe ihm mit dem ökonomischen Sammler nie in den Weg zu treten, weil er meist Original-Aufsätze, und zwar von bedeutenden und bekannten Männern liefert, und nur selten ausländische Sachen bloß als merkwürdige Notizen berührt. Der Sammler wird bloß Aufsätze aus ausländischen Journalen enthalten — ich werde diese Aufsätze oft mit einer kritischen Feder, oder bloß der Weitschweifigkeit wegen verkürzen; was in denselben oft mit Rücksicht auf unser Klima, auf die Landesverfassung, auf die Gewohnheiten, Maaße und Gewichte abgeändert werden mußte, das werden die Leser des Sammlers, wenn sie einen in demselben gelieferten Aufsatz mit den Originalen vergleichen, finden, und richtig finden. So hoffe ich, daß der Sammler manchem österr. Oekonomen, vieles wohlfeil bekannt machen wird, was er in einem halben Dutzend theurer ausländischer Journale gesucht hätte.

Der Sammler wird als stetige Rubriken folgendes enthalten:

1. Pflanzenbau — Hierunter ist Acker-Garten-Obst-Wald-Wein- und Wiesenbau begriffen.
2. Viehzucht: Hierunter ist Pferde-Rindvieh-Schaf-Schweine-Bienen- und Seidenzucht begriffen.
3. Oekonomische Technologie und Mechanik — nämlich: alle ökonomische Gewerbe, als Bäckerey, Brandtweinbrennerey, Färberey ꝛc. Kenntniß der Maschinen ꝛc.
4. Oekonomische Miszellen: d. i. Aufsätze über verschiedenes in der Landwirthschaft, dessen Kenntnisse in den ersten Rubriken nicht vorausgesetzt werden.
5. Kleinere Notizen.

Der Sammler wird immer trachten, nur gute und die besten Sachen zu liefern; er will selbe so früh als möglich liefern. Da jedoch nicht vorausgesetzt werden darf, daß er alles in Einem Jahre erschienene gewiß liefern wird, so verspricht er wenigstens, Alles hiebey Mögliche zu thun; und da er im Anfange, bey der oft sehr

magern Kost, die er in manchen Journalen findet, vielleicht auch zwey und dreyjährige Zeitschriften benutzen mußte, so verspricht er beym Sammlen nie über das Jahr 1808 zurückzugehen. Was also von dieser Zeit an, in ausländischen ökonom. Journalen Gutes und Treffliches erschienen ist, das werden die Leser nach und nach in demselben auffinden.

Karl Hellenthal.

Der Buchhändler Hartleben in Pesth hat den Verlag dieses Sammlers übernommen; er erscheint in einzelnen Heften, wovon alle 2 Monathe ein neues ausgegeben wird; jedes Heft von 10 Bogen in 4to nebst Umschlag kostet 1 fl., und 3 Hefte machen einen Band aus. Das erste Heft wird noch im Oktober ausgegeben, und um den Lesern eine beyläufige Uebersicht seines Inhaltes zu geben, führen wir hier die Aufsätze an, die es zum Theil enthalten wird:

Die verschiedenen Ackersysteme.
Der süße Kastanienbaum.
Die Milchgeschäfte.
Wie kann die Pferdezucht überhaupt, und welcher Grad von Vollkommenheit derselben gegeben werden.
Einfache Zubereitung des Zuckers aus Runkelrüben im Kleinen, für Haushaltungen.
Die Färberey des flächsenen Garnes.
Ist es rathsamer, die Schafe im Winter in gesunden Ställen oder im Freyen zu halten?
Der Kartoffelbau nach der Fellenbergischen Methode.
Neuer Vorschlag über die Anlegung der Bienenstöcke in Gärten.
Ueber Holzersparung bey Blumen und Fruchttreiberey (mit Kupfern).
Bemerkungen über die verschiedenen Weizenarten.
Geschichte der Gärten zu Schönbrunn.
Beytrag zum Wickenbau.
Ueber die Heilung der Räude der Schafe.

Kurze Anweisung zur Erziehung der Obstorangerie.

Die Baumkrankheiten und Baumschäden, deren Arzney, und Vertilgungsmittel der Feinde der Obstkultur in offenen Plantagen und Gärten.

Die Verfälschung des Weins, und Mittel sie zu entdecken.

Ueber den Brand im Getraide.

Die Brandtweinbrennerey, als ein Gewerbszweig des Landwirths betrachtet.

Die Schneckenmast.

Miszellen ꝛc.

Aal, Muraena Anguilla, ein schlangenartiger Fisch, aus der Gattung der Kahlbäuche. — Man findet ihn bei uns in der Donau und in einigen von den größern Flüßen des Landes. Er wird zwei bis drei Ellen lang und erreicht oft ein Gewicht von 20 Pfund. Sein Kopf ist klein und platt, sein Körper länglicht, rund und schlüpfrig. Seine Nahrung besteht in Froschlaich, Fröschen, Schnecken, kleinen Fischen, Insekten, Würmern, Aase, in jungem Grase, besonders junger Saat und Erdsenpflanzen. Gegen die Hundstäge bringt er lebendige Junge zur Welt, obgleich O. Fr. Müller in mehreren Weibchen Eier fand. Sein Fleisch ist schwer zu verdauen, hat jedoch einen angenehmen Geschmack und wird gekocht, gebraten, gebacken, geräuchert und marinirt gegessen. Seine Haut ist durchsichtig und außerordentlich zäh, daher wird sie zu Flegelkappen, statt Riemen, und von den Tartaren statt der Fenstergläser gebraucht. Man fängt ihn auf verschiedene Art, als: mit Angeln, an welche man Weiß- und andre kleine Fische oder Würmer ansteckt; mit der Aalgabel oder dem Tristachel; in einem Aalfange, der auch Aalkasten, Aallage oder Aalwehr genennt wird; in einem sogenannten Aalquast; und endlich wird mancher auf seinem Rückwege vom Felde in einer vorgezogenen Furche gefangen, denn auf gepflügtem Boden kommt der Aal nicht fort.

Aalbaum, s. Heckenkirschen.

Aalbeere, s. Johannisbeere.

Aalfang, ist entweder die Zeit, in welcher es am besten ist Aale zu fangen, nemlich vom März bis im September; oder es ist eine aus Bauholz und Reisern in Teichen, Seen, Flüssen und Mühlgerinnen, angebrachte Verzäunung.

Aalgabel, Tristachel, ein, wie eine Mistgabel gestaltetes eisernes Werkzeug, dessen mittlerer Zinken auf beiden Seiten, die beiden äußern aber nur an der innern Seite Widerhaken haben. Mit diesem Werkzeuge stoßen, die entweder am Ufer stehenden, oder auf einem Kahn fahrenden Fischer, auf dem Grund des Wassers, in welchem man Aale vermuthet, und so ziehen sie öfters auch drei Aale auf einmal heraus, weil sie gewöhnlich am Boden dichte beisammen liegen.

Aalpuppen sind ein Bündel Binsen, mit einer Schnur und einem Angelhacken, die man um Aale zu fangen ins Wasser wirft.

Aalquasten sind Faschinen von Weiden oder einem andern Reisholz, die die Gestalt eines Quastes haben. An diese setzen die Weißfische ihren Laich ab, welchen der Aal sehr liebt, er sucht ihn in denselben auf und wird so gefangen.

Aalraupe, Quappe, Ruppe, Rutte, Treusche, Gadus lota, ein schlangenähnlicher Fisch, der sich an Klippen und in der Tiefe der Flüsse aufhält und hier, weil er ein Raubfisch ist, auf Beute lauert. Seine glatte, schlüpfrige Haut ist oberhalb grau, mit schwarzen und gelblich-

ten Flecken besprengt, am Bauche aber weiß. Er wächst sehr geschwind, wird bis auf drei Fuß lang und bis auf 12 Pfund schwer. Seine Nahrung besteht in Insekten, Fischen, Würmern und da er sehr gefräßig ist, auch in Schlamm, rohen Wurzeln und faulem Holze. Er laicht zu Anfang des Jahres und vermehrt sich außerordentlich stark. Sein Fleisch ist wohlschmeckend und fett; vorzüglich ist aber die Leber, und aus dieser bereitet man, indem man sie an die Sonne aufhängt und so in ein untergestelltes Glas abtröpfeln läßt, eine Arzney (liquamen hepatis mustelae fluviatilis) die bei Nebelflecken an dem Augenstern und überhaupt bei blöden Augen sehr nützlich ist. Man fängt die Aalrutte eben so, wie die Aale, die größten nennt man Queppenkönige.

Aaron, s. Aron.

Aas, nennt man die Körper todter (verreckter) Thiere. Jede gute Polizey sorgt dafür, daß es ferne von menschlichen Wohnungen auf den Schindanger geschaft wird und selbst dieses ist nicht genug, wenn sich dasselbe bei entstandenen Seuchen vermehren sollte, denn dann muß es in große tiefe Gruben gebracht, mit Kalk überstreut und so mit Erde hoch genug bedeckt werden. S. Viehpest.

Aasseite, nennen die Gerber diejenige Seite des Felles, welches man sonst die innere nennt.

Aasen, heißt bei den Jägern so viel als fressen, wird aber nur von dem rothen Wildpret gebraucht. Z. B. der Hirsch aaßt.

Abbinden, nennen 1) die Binder, wenn die Reife an die Fäßer gelegt werden; 2) die Zimmerleute, wenn für ein Gebäude zuerst der Dachstuhl eingerichtet und sodann zu den Wänden die Riegel, Bänder und Säulen in die Schwellen und in ihre gehörige Orte in einander gelochet, auf einander eingeschnitten und verkammet oder fest mit einander verbunden werden.

Abbiß, Teufelsabbiß, s. Scabiose.

Abblatten, s. Blatten.

Abbrechen, heißt nicht nur das Obst behutsam abnehmen, sondern auch, wenn man mit Vorsatz, oder wenn der Sturmwind die Aeste der Bäume abreißt; und **abbrechen** nennt man auch, wenn man an den Thüren oder Fenstern die Schlößer abreißt, um sie auszubessern.

Abbrennen, oder Ausbrennen heißen die Ziegler oder Kalkbrenner, wenn sie mit Reißholz den Ziegel- oder Kalköfen die letzte Hitze geben. Dieses Reißholz muß dürre seyn, damit es Flamme gebe, die durch die Schlüften und den zwischen den Steinen gewöhnlichermaßen gelassenen Raum recht durchlodre, und den Brand vollends zur Vollkommenheit bringe. **Abbrennen** nennen die Köche, wenn sie über das grüne Zugemüse z. B. Kohl, siedendes Wasser gießen, um denselben den unangenehmen Geruch zu benehmen. **Abgebrennt** werden nicht nur die Haare des Schwarzwildprets, sondern auch der zahmen Schweine, damit der Speck fester und körniger werde.

Abdachung, Dossirung, Böschung, ist eine bei dem Wasserbau sehr wichtige Sache. Es müssen alle Dämme und Seitenwände eines jeden, selbst des kleinsten Grabens so angelegt werden, daß eine schiefe Fläche, welche wie ein Dach herunter geht, entstehe. Diese nur widersteht leichter der Gewalt des Wassers, dem ein Damm ohne Abdachung nicht widerstehen könnte, und durch eben diese werden die Sei-

ten der Gräben oder Kanäle erhalten, weil sie sonst geschwinde ausgewaschen und einfallen würden.

Abdecker heißt an einigen Orten der Feldmeister oder Schinder. In jedem größeren Orte sorgt eine gute Polizey dafür, daß jemand da sey, welcher der Reinlichkeit und der Gesundheit wegen, das umgefallene Vieh, wo er es immer fände, fortschaffe, abdecke und begrabe. Gewöhnlich thun dieses die Knechte der Scharfrichter, und außer diesem ist noch ihre Verrichtung die Abtritte und Gefängnisse zu reinigen, und Herrenlose, überflüßige Hunde bei Seite zu schaffen und todtzuschlagen. Daß sie sich aber gewöhnlich auch mit Kuriren abgeben, und ihre unsinnigen Arkane dem Pöbel um theures Geld anheften; daß sie selbst Zaubermittel zu besitzen vorgeben, durch welche sie die Thäter des Mords oder des Diebstahls entdecken könnten: dieß ist ein Mißbrauch, dem jede Obrigkeit vorbeugen kann und soll.

Abendjagd, s. Nachtjagd.

Aberglaube, ist in landwirthschaftlicher Hinsicht dasjenige Vorurtheil, durch welches man irgend einen nützlichen oder schädlichen Einfluß von Geistern, Hexen, vom Monde, von den Planeten oder gewissen Tagen, für dieses oder jenes landwirthschaftliche Geschäft fürchtet oder hofft, und sich dadurch entweder davon abhalten, oder besonders dazu antreiben läßt. Jeder gebildete, aufgeklärte und daher vernünftigdenkende Landwirth sieht das Lächerliche und Ungegründete solcher Vorurtheile ein, und ist daher die Ausbreitung derselben zu hintertreiben geneigt, eben so, wie die besseren Schriftsteller ihnen gänzlich entgegen zu arbeiten, bemüht sind.

Absaumen, s. Abschäumen.

Abfall, ist die Höhe, um welche ein Boden an einem Orte niedriger oder tiefer liegt, als an dem andern; **Abfall** ist auch der Ueberfluß des Röhrwassers, den ein Nachbar dem andern zukommen läßt, und ein Nachbar ist genöthigt den **Abfall** der Traufe über seinen Grund und Boden laufen zu lassen.

Abfiedern heißt: das ausgedroschene Getreide, wenn vorhero das gröbste mit einem Rechen abgerecht ist, mit einem Fiederwisch, der an einer Stange angebunden ist, überkehren, um die übrigen Aehren und Stängeln herauszubringen. Fast allgemein geschieht dieses hier mit einem breiten Besen aus Birkenreisern.

Abgang ist alles dasjenige, was bei der Verarbeitung einer Sache, an Gewicht, Maaß oder Zahl verloren geht — z. B. beim Mahlen in der Mühle.

Abgezogene Wässer, sind Wässer, welche aus einer Destillirblase oder aus einem gläsernen Kolben, mittelst des Feuers über verschiedene Gewürze oder Kräuter, herübergezogen werden, und durch diese chemische Arbeit, welche man das Destilliren nennt, die feinsten Bestandtheile derjenigen Dinge, über welche sie abgezogen werden, in sich nehmen. Man nennt sie sonst auch gebrannte Wässer, als Münzen-Rosenwasser ꝛc.

Abgrasen, heißt das Gras auf Dämmen, Rainen, Wiesen, mit der Sichel abschneiden.

Abharke, nennt man an einigen Orten die Ueberkehr. S. Abrechling.

Abholzen, heißt beim Forstwesen, das in einer Section befindliche Holz abhauen. Das Laubholz wird nicht gänzlich abgeholzt, son-

dern man läßt die darinnen befindlichen Laßreiser, angehende Bäume und sogenannte Saamenbäume stehen; das Nadel- oder Tangelholz muß aber völlig abgeholzet und abgetrieben werden, weil man nicht nur dem, in der Erde liegenden, Saamen Luft zum Wachsthum machen muß, sondern weil auch der Wind die stehengebliebenen Bäume, weil sie nur flachliegende Wurzeln haben, leicht umwerfen würde.

Abhüten, heißt, wenn man das Gras auf Heiden, Angern und Wiesen, welches man nicht zu Heu oder Grummet abhauen kann, vom Viehe abfressen läßt. Bei gefrornen Feldern, läßt man auch das Getreide, wenn es dicht ist, damit es nicht lagerhaft werde, von den Schaafen abhüten.

Abkappen, s. Köpfen.

Abkühlen, nennt man bei der Destillation der Wässer oder Geister, wenn man an die Röhre des Blasenhelms, noch eine andere anreiht und diese queer und schräg durch ein sogenanntes Kühlfaß, laufen läßt.

Abkühlfaß, ist daher ein wichtiges Stück beim Abziehen der Wässer oder der Geister. Damit die durch dasselbe gehende Röhre immer kalt sey, um die bis zu derselben streichenden Dämpfe leichter zu verdichten, flüßig zu machen und abzukühlen, so muß es immer mit frischem Wasser vollgefüllt seyn, welches man nach Umständen öfters erneuet. Bei größeren Brandtweinbrennereyen leitet man in das Kühlfaß Röhrwasser, von welchem immer so viel ab- als zufließt und so immer das Wasser im Faße kalt erhält.

Abkühlhelm, ist ein Helm auf Brandtweinblasen, der so gestaltet ist, daß man auch auf demselben Wasser schütten kann, um ein Kühlfaß zu ersparen. Man kann sie jedoch nur bei kleinen Blasen anwenden, und sie leisten nicht so viel, als die Kühlfässer.

Ablaktiren, **absäugen**, ist die unschädlichste Veredlungsart bei Obstbäumen, die besonders bei Nußbäumen zu empfehlen ist. Die Zeit dazu ist im Mai oder im Anfang Junius. Das Verfahren ist dabei folgendes: Man nimmt ein wildes Stämmchen, setzt es in ein Gefäß, welches mit guter Erde angefüllt ist, bringt es so nahe an den guten Baum, von welchem man absäugeln will, daß man mit dessen Zweigen das Kronenende des Wildlings bequem erreichen kann. Dann schneidet man von dem Wildling die Krone recht glatt und etwas schräg ab, und spaltet das Stämmchen so weit auseinander, als es zum Einziehen des Ablaktirreises nöthig ist. Hierauf schneidet man das Ablaktirreis keilförmig zu beiden Seiten, so daß die Rinde davon noch daran bleibet; nun zieht man es in dem am Wildling geschnittenen Spalt ein, daß es mit demselben genau zusammenpaßt, bestreicht es hierauf sogleich mit Baumwachs und verbindet es mit Bast, oder in dessen Ermangelung mit sehr weichen Weiden. In diesem Zustand läßt man es einige Zeit an dem guten Baume stehen, bis es zu wachsen anfängt, dann schneidet man es vom alten Baume behutsam ab. —

Ablaß ist der niedrigste und tiefste Ort in einem Teiche, wohin sich das Wasser von allen Seiten zu sammeln pflegt, und wo man es mittelst einer durch einen Damm gelegte eiserne Rinne, und mittelst eines darauf gelegten Schlegels, oder Zapfens nach Gefallen ablassen kann. In größern Teichen hat man mehrere, oder auch größere Abläße mit starken gemauerten Durchgängen, welche mit starken Vorsetzgattern und Schützbrettern versehen sind.

Ablassen, den Wein, s. Abziehen.

Ablaufen, wird vom Wasser gebraucht, wenn der Ueberfluß desselben an einer abhängenden Fläche abläuft; auch braucht man das Wort bei Maschinen, die durch Federn oder Gewicht ihren Trieb und Bewegung haben, wenn nemlich die Federn an ihrer ausdehnenden Kraft so schwach geworden, oder der Strick an der Welle, an dem das Gewicht hängt, sich gänzlich abgewickelt hat, und daher die Maschine still stehen bleibt, z. B. an den Bratenwender, der Uhr ꝛc.

Ablegen und **Ableger** s. Absenken.

Ableger, s. Bienenableger.

Ableiten, das auf den Feldern stehende Schnee- oder Regenwasser durch Furchen oder Gräben abführen, daß die Saat nicht erstickt werde. Man verrichtet diese Arbeit am besten in den Winter- und Frühlingsmonaten.

Ableiten, s. Abzüge.

Ableiter, s. Gewitterableiter.

Abmähen heißt, das Gras, Gerste, Haber, Wicken, Linsen ꝛc. mit der Sense abhauen. An manchen Orten wird auch das Getreide abgemähet, aber dieß gewöhnlich nur da, wo Mangel an Arbeitsleuten ist. Wenn der Haber oder die Gerste abgemähet wird, so hat man auf der Sense, ein besonderes Gerüste mit Spießen, damit man sie ordentlich auf Schwaden werfen könne.

Abmessen, s. Maaß.

Abnehmen heißt man insgemein, wenn eine Sache an ihrer Größe vermindert wird. **Abnehmen** bei Krankheiten, z. B. der Pferde heißt, wenn sie matt, schwach und mager werden. Dieses heilt man, indem man die Ursache des Abnehmens aufsucht und zu heben sucht. **Abnehmen** nennt man, von der gestandenen Milch die Sahne oder den Rahm behutsam mit dem Rahmlöffel abschöpfen; **abnehmen** ist ein Gärtnerausdruck und heißt reifes Obst abpflücken; **abnehmen** heißt das gewurfte Getreide auf die Tenne von dem unreinen absondern; **abnehmen** wird auch für **absetzen** gebraucht.

Abraum ist eben so viel als Abgang. Dann bedeutet es aber auch ein Land, auf welchem das Gehölz abgeholzt, ausgerottet und dasselbe so zu Acker gemacht worden ist.

Abrechling, **Abharke**, **Ueberkehr**, nennt man die Aehren und Wurzeln von dem ausgedroschenen Getreide, welche beim Dreschen oder Treten abgebrochen, beim Reinmachen abgerechet, zusammengethan und dann entweder dem Geflügel vorgeworfen, oder dem Viehe verfüttert werden.

Abriß, s. Riß.

Absatz, wird auf einem Boden der Ort genennt, wo er in keiner ebenen Fläche fortgehet, sondern um eine oder mehrere Stuffen erhaben ist. Man nennt dieses auch **eine Scarpe** und die Arbeit, durch welche diese gemacht werden, scarpiren. **Absatz** heißt auch der hintere Theil an den Stiefeln, Schuhen oder Pantoffeln, durch welchen die Ferse etwas höher aufliegt. Er wird von doppeltem Leder oder auch von Holz gemacht; die Bauern beschlagen ihn entweder nur mit Zwecken oder, gewöhnlich aber, mit Eisen, welche die Gestalt der Hufeisen haben.

Absaugen, s. ablaktiren.

Absceß, s. Eiterbeule.

Abschäumen, heißt die Absonderung des unreinen Schaumes von fließenden Dingen, beim Kochen, Färben, Seifensieden, Schmelzen der Metalle.

Abschied ist ein schriftliches Zeugniß, welches man den entlassenen Dienstboten bei dem Ende ihrer bestimmten Dienstzeit giebt, welches ihr Verhalten und ihre weitere Empfehlung enthält. Ein Dienstbote ohne einen Abschied von der Herrschaft, bei der er vorher im Dienste stand, sollte nirgend anderswo aufgenommen werden und eine gute Gesindeordnung erhält diese Gewohnheit immer.

Abschlagen heißen die Köhler, wenn sie in einem angezündeten Meiler die runden Plätze zumachen, und sodann eine Queerhand um und um niederstechen. S. Kohle. **Abschlagen** des Wassers, nennt man dasjenige Geschäft, da man das Wasser eines Flußes durch Aufziehen der Schützbretter am Wehre, oder durch einen gemachten Damm entweder in seinem Laufe aufhält, oder ihm einen andern Weg bahnt. Dieses muß aber vorher allen Ober- und Untermüllern oder denen Herrschaften angezeigt werden, damit sie einen Vorrath mahlen oder fischen, oder auch zugleich einen nöthigen Bau unternehmen können.

Abschlagen der Weine heißt, wenn sie, nachdem sie auf Flaschen abgezogen, kurze Zeit, oft nur über Nacht stehen, die Farbe ändern oder trübe werden.

Abschnittling, s. Schnittling.

Abschrecken heißt des Nachts das Wildpret vom Felde in das Gehölze jagen, damit es nicht aus dem Gehäge in andere Reviere gehe.

Abschröpfen, s. Schröpfen des Getreides.

Abschroten, sagt man von Quellen, wenn sie versetzt, oder in fernerem Lauf, den sie ihrer Lage nach sonst genommen hätten, gehindert werden. — **Abschroten** heißt auch, wenn man von einem großen Stücke Holz oder Stein, durch eine Säge, Meissel oder Schlegel, ein kleineres absondert.

Abschwefeln heißt man, die aus der Erde gegrabenen Steinkohlen, in Meilern, den Kohlen gleich, brennen, um ihnen hiedurch den unangenehmen Geruch zu benehmen und damit sie dann ein besseres und gleichförmiges Feuer gewähren.

Absenken, ablegen, ist eine Fortpflanzungsart der Pflanzen, die besonders bei Nelken und Weinstöcken gebraucht wird. Sie gründet sich auf die Bemerkung, daß die Augen der Gewächse eine kleine Wurzel haben. Bringt man daher ein solches Auge in die Erde, so entwickelt sich die Wurzel und verschafft dem Auge Nahrung, und ist dieses geschehen, so kann man den abgesenkten Zweig, nach gewisser Zeit, vom Hauptstamm abschneiden. Bei Nelken kann man dieses schon in 6 Wochen, bei Bäumen jedoch, die man im Herbst absenkte, erst im Frühjahre thun. Immer aber muß man beim Absenken ein Auge nehmen, wo die Rinde noch weich und grün ist, denn dort schlagen die jungen Wurzeln am ersten und leichtesten aus.

Absenker, Ableger, nennt man die abgesenkten Zweige, s. absenken.

Absetzen, abgewöhnen, abspänen ist, wenn man ein junges Thier von der Muttermilch entzieht, und es durch eine besondere Pflege zu anderen Nahrungsmitteln gewöhnt.

Absorbirend, nennt man solche Substanzen, die die Kraft besitzen, Feuchtigkeit und Säuren an sich zu ziehen und zu verzehren, z. B. Mergel, Kalk, Kreide.

Abspänen, s. Absetzen.

Absterben der Bäume ist, wenn sie Altershalber oder durch einen besondern Zufall die gehörigen Nahrungssäfte verlieren, wipfeldürre werden und nach und nach verdorren. Geschieht dieses nicht durch boshafte Leute, die oft die Bäume anbohren und scharfe Sachen, z. B. Scheidewasser in diese Löcher gießen, sondern in jungem und wohlbestandenem Holze, wobei auch ganze Flecken angesteckt werden, so wird es als eine Waldseuche angesehen und die Darre genannt. S. Darre.

Abstreichen muß man das Getreide beim Messen. S. Streichholz.

Abstreiffen heißt bei den Raubthieren den Balg abziehen.

Abtreiben ist soviel als abholzen.

Abwägen, mit der Wasserwaage heißt die Horizontallinie oder schnurgleiche Ebene einer Gegend, oder den Abhang eines Erdreichs und den Fall oder das Gefälle eines Flußes suchen; oder messen, um wie viel ein Theil der Erde oder des Wassers höher sey, als der andre. Man nennt diese Arbeit auch **Nivelliren**. **Abwägen**, heißt eine Waare gegen ein bestimmtes angenommenes Gewicht halten. Die Kaufleute bedienen sich dabei dreier Worte: 1) Brutto heißt die Schwere der Waare mit der Tonne, Kiste oder worinn sie enthalten ist; die Schwere der Tonne, Kiste oder der Flasche, in denen die Waare ist, allein für sich betrachtet, heißt Tara; zieht man die Tara vom Bruttogewicht ab: so bleibt das Nettogewicht, oder das eigentliche Gewicht der Waare.

Abwechslung der Feldfrüchte, Saatwechsel, Frucht- oder Getreidewechsel. Schon die Römer beobachteten den Vortheil der Abwechslung, weil sie durch vieljährige Erfahrung sahen, daß ein Feld nicht im Stande sei, immer einerlei Getreide zu tragen. Der Grund dessen liegt darinnen, daß jede Frucht ihre besonderen Nahrungstheile und ein gewisses Maaß derselben bedarf, welche endlich bei einer alljährlichen Benutzung des Ackers mit dem nemlichen Getreide fehlen müßte. Daher hat man in jedem Lande die Felder seit undenklichen Jahren in gewisse Arten abgetheilt, und bei uns sind die Felder gewöhnlich in drei Arten getheilt, nemlich zur Wintersaat, zur Sommersaat und zur Brache. In neuern Zeiten brachte man nach dem Reichardtschen System die Fruchtwechslung so weit, daß man aus einem Dünger, bis auf 22 verschiedene Früchte erhielt. Die Lage, der Boden, die Beschaffenheit desselben und das Klima der Gegend machen jedoch hierinnen einen großen Unterschied. Bis jetzt scheint die englische Fruchtwechslungsart nach allen Erfahrungen, die angemessenste zu seyn, weil sie nehmlich immer auf eine Getreideart eine Oel- Hülsen- Gras- oder Erdfrucht nehmen, dann wieder Getreide und so fort. So ist eine Frucht der folgenden nie im Wachsthum hinderlich und jede hat ihr Gedeihen. Man muß jedoch diese Methode immer den Früchten, der Bedüngung, der Bearbeitung, der Lage und dem Boden anpassen.

Abwipfeln ist eine Arbeit in Weingärten, wodurch im August die überflüßigen und zu langen Ranken der Stöcke abgenommen werden, damit die Sonne besser zur Zeitigung der Trauben wirken und die Luft die Stöcke besser durchstreichen könne.

Abzapfen nennt man, wenn Getränke aus einem größern Gefäß in kleinere abgezogen werden.

Abziehen oder **ablassen** den Wein heißt, wenn man denselben, nachdem der Most völlig ausgearbeitet oder ausgetobt und seinen Schaum verworfen hat, nachdem er klar geworden, aus einem Faß in ein anderes reines überziehet. Durch dieses wird der Wein besser, klärer und standhafter. Man pflegt jedoch nicht nur die jungen Weine abzuziehen, sondern auch die alten, wenn sie schwach werden zu wollen scheinen, oder wenn man sie in mehrere Gefäße zertheilen will. Die kranken und schwachen zieht man im Winter, die starken aber im Frühling ab, und giebt ihnen dabei den gehörigen Einschlag. S. Einschlag. Allgemein fast hat man in Ungern die Gewohnheit, den neuen Wein gleich nach Martini abzuziehen, daher auch das Sprichwort entstanden ist: post Martinum, bonum vinum. An vielen Orten, besonders aber, wo die Weine überhaupt gut sind, geschieht dieses erst zu Ende Februars oder zu Anfang März, weil dann der junge Wein gewöhnlich, wenn der Weinstock wieder ausschlägt, zu arbeiten beginnt. Wer seinen Wein um Martini schon abzieht, der handelt wohl daran, wenn er ihn das zweitemal zu Ende Aprils abzieht; dieser Arbeit ist aber jener überhoben, der ihn nur im März das erstemal von den Hefen abzieht. Wenn der Wein einen Geschmack vom Faße annahm, so hilft diesem Uebel das öftere Abziehen auf reine, aber ältere Fäßer zuweilen ab, und nie muß man den Wein in unreine, oder in ganz neue Fäßer abziehen, sondern lieber Fäßer hiezu wählen, die schon weingrün sind. S. Weingrün.

Abziehpflug oder **Rinnenmacher** wird gebraucht, um das Wasser von Feldern und Wiesen abzuziehen. Er macht tiefere Furchen als der gewöhnliche Pflug, ist eine englische Erfindung und wird bloß von Menschen gezogen. Draining plough.

Abzugsgeld ist eine Abgabe, welche Unterthanen an die Obrigkeit entrichten, wenn sie von einem Lande in das andere ziehen; wenn ein Unterthan seinen Kindern, die sich außer Landes niederlassen, ein Heurathsgut zuwendet, oder wenn von der Verlassenschaft eines Unterthanen etwas an Fremde vererbt wird. Es ist verschieden, 5 bis 10 vom Hundert. In manchen Herrschaften, Städten, Ländern sind gegenseitige Reverse aufgerichtet, daß wechselsweise kein Abzugsgeld genommen wird.

Abzüge nennt man in wäßrigen Orten, an Wiesen, Weingärten diejenigen Gräben, die die überflüßige Feuchtigkeit abziehen. Abzüge sind in Weingärten diejenigen Enden, an Weinstöcken, welche nur eine halbe Elle tief, also nicht so tief als die Senker, eingelegt werden, so daß nur höchstens 3 oder 4 Augen aus der Erde hervorstehen.

Acacie, amerikanischer Schotendorn, Robinia Pseudoacacia, ist eine sehr nutzbare Baumart, die seit vielen Jahren bei uns gepflanzt wird. **Die gemeine weißblühende Acacie** zeichnet sich besonders vor den andern Robinienarten sehr vortheilhaft aus. Ihr Vaterland ist eigentlich Nordamerika, aber bei uns kommt sie auch sehr gut fort; sie blüht mit wohlriechenden weißen Blumen im Junius, und diese hinterlassen bräunliche Schoten, in welchen der Wickenähnliche Saame befindlich ist. Durch diesen vervielfältigt man sie, eben so gut und geschwind wird sie aber auch durch Wurzelschößlinge vermehrt. Sie gedeiht fast in jedem Boden und wächst außerordentlich geschwind,

so daß sie in einem Jahre auf 8 bis 10 Schuhlange Schößlinge treibt. Als Schlagholz wäre sie daher eins der vorzüglichsten Holzarten, aber auch als Nutzholz ist sie für Drechsler und Tischler anwendbar, denn sie hat ein gelblichtes, zähes und biegsames Holz. Ihr Laub ist ein angenehmes Futter für Kühe und Schaafe und wird von keinen Insekten angegriffen. Eine zweite Art der **Acacie**, Robinia hispida, welche man **die rothb ühende** nennt, wird häufig in Gärten gezogen, weil sie prachtvolle rosenrothe Blumen hat. Man vermehrt sie, indem man ihre Zweige auf gemeine Acacien pfropft, sie kränkelt jedoch leicht und ist von keiner langen Dauer. Eine dritte Art, **der Erbsenbaum**, Robinia Caragana, stammt aus Siberien und wird gewöhnlich nur ein großer Strauch. Auf seine gelben Blumen folgen Schoten, in denen man Erbsen findet, die eßbar sind. Sein Holz ist brauchbar. Die **wahre Acacie**, Acacia vera, ist in Egypten zu Hause. Diese liefert allein den bekannten Acaciensaft, der nach, in die Rinde gemachten Einschnitten, aus derselben fließt, verhärtet, der arabische Gummi genennt wird, und in Apotheken, und zu mehreren technologischen Arbeiten gebraucht wird.

Acanthus, s. Bärenklau.

Accise heißt diejenige Zoll in Deutschland, der auf gewisse Waaren, bei der Einfuhr in ein Land gelegt ist. Bei uns wird diese, Mauth genennt.

Accord ist ein Vertrag über eine zu verfertigende Arbeit.

Acer, s. Ahorn.

Acetosa, s. Sauerampfer.

Achillea, s. Schafgarbe.

Achs, Axe, werden die beiden Stücken Holz genennt, worauf das Gestelle eines Wagens gebaut wird, und um dessen äußerste Enden sich die Räder bewegen und herumlaufen. Auf jedem Wagen hat man eine Vorder- und Hinterachse.

Achsbleche sind diejenigen eisernen Schienen, welche zur Verstärkung der Achsen an dieselben genagelt werden, und an jeder Achse ist sowohl oberhalb als unterhalb eine dergleichen. Die untere ist hinten mit einem eisernen Rinken gefaßt und an das Schalstück befestigt. Sie dienen, damit die Achse von der Nabe des Rades nicht so geschwind abgenutzt werde und immer einerlei Rundung behalte.

Achtel, s. Metzen.

Acker, ist ein Stück Landes, welches mit dem Pflug und der Ege zugerichtet und mit verschiedenen Saamen bebauet wird. Bei der Bearbeitung eines Ackers beobachtet der Landwirth die Lage, die Beschaffenheit des Bodens und die Bearbeitung und Düngung desselben. Bei einer zweckmäßigen Behandlung kommt viel auf die Wahl der Früchte, mit denen man den Acker bebauet, eben so viel aber auch auf die Kenntniß des Bodens, an. S. Erdboden.

Acker, Joch, Jauchert, Morgen, Tagwerk, nennt man ein gewisses Feldmaaß. Bei uns besteht ein Acker aus 1200 Quadratklafter.

Ackerarbeit sind alle Arbeiten, die der Landmann auf dem Acker verrichtet, als Düngen, Hacken, Pflügen, Eggen, Säen, Walzen, Pflanzen, Jäten, Schneiden, Raufen, Einfahren ꝛc.

Ackerbau, Feldbau, Landbau, ist die nöthige Kenntniß der richtigen Behandlung jedes Ackers, durch welche man den Acker soviel als

möglich verbessern, und zu einem reichlichen Ertrage der edelsten Früchte geschickt machen kann. Dieses setzt eine richtige Kenntniß des verschiedenen Erdbodens, so wie seiner verschiedenen Lage, des Klima's, der verschiedenen zu erbauenden Getreidearten und Feldfrüchte, nebst der Behandlung, die jede erfordert, und des richtigen Gebrauches der verschiedenen Ackerwerkzeuge voraus. Im weitläuftigen Sinne nennt man auch die ganze Landwirthschaft den Ackerbau, und dann gehört die Viehzucht, der Wiesen- und Gartenbau dazu. Endlich werden auch alle zu einem Gute gehörigen Felder darunter verstanden, man sagt nemlich, das Gut hat so und so viel Ackerbau, in jeder Art so und so viel, das ist, so viel Calcaturen. Die Menge des Ackerbaues muß auf einem guteingerichteten Landgute immer mit dem Viehstande im Verhältnisse stehen, daß nie mehr Feld bei dem Gute sei, als man gehörig mit Düngen und Pferchen gut erhalten kann. Hat man jedoch mehr Ackerbau, so handelt man am klügsten, wenn man den Ueberfluß zum Futterbau anwendet, weil man nemlich durch diesen wieder den Viehstand vermehren kann. Zu einem vortheilhaften Ackerbau wird Thätigkeit, gutes Zugvieh und gute Ackergeschirre erfordert.

Ackerbauräthsel ist eine von **Kretschmann** bekannt gemachte Behandlungsart des Ackers, vermöge welcher derselbe mit 2 Pflügen hintereinander in einer Furche gepflügt und gleichsam reolet wird. Für Wurzelfrüchte ist dieses Pflügen besonders vortheilhaft.

Ackerbeet, ist ein Theil des Ackers, der zwischen 2 Furchen liegt, welche man Beetfurchen nennt. Ist dieser Theil schmal, so heißt er Beet, ist er breiter, so heißt er Stück, und **Breite** dann, wenn er sehr breit ist. Breite Stücke sind besser als schmale, weil bei diesen viel Land verloren geht, doch werden mehrere Beetfurchen nothwendig, wenn der Acker der Nässe, besonders den Frühjahrgewässern sehr ausgesetzt ist.

Ackerbestellung ist diejenige Ackerarbeit, die bloß zur Unterbringung des Samens nothwendig ist, als bei dem Wintergetreide: Pflügen, Düngen, Säen, Eggen; bei dem Sommergetreide: Pflügen, Eggen und Walzen; bei Sommerfrüchten: Pflanzen, Hacken, Jäten.

Ackerfrüchte sind alle diejenigen, die auf dem Felde gebauet werden, als: Getreide, Oelfrüchte, Hülsenfrüchte, Erdfrüchte und Handelsfrüchte.

Ackergeräthe, Geschirre, Instrumente sind alle Werkzeuge, die der Landmann zur Betreibung seiner Feldwirthschaft nöthig hat, als: Kummete, nebst dem Geschirre, Wagen nebst den Waagen, Leitern, Bretter, Körbe, Flechten, Spieße, Ketten, Stricke, Sensen, Sichel, Dengelzeuge, Dreschflegel, Eggen, Spaden, Harkenpflüge, Heu- und Mistgabeln, Heubäume, Krauthacken, Schubkarren, Pflüge, Sägen, Schaufeln, Säcke, Siebe, Walzen, Wetzsteine, Zügel ꝛc. Ein guter Hauswirth erhält alles Geräthe in Ordnung und im brauchbaren Stande, er hat ein besonderes Verzeichniß dessselben, in welchem er den Abgang und den Zuwachs genau einträgt, damit er nicht erst im Nothfalle die dringendsten Sachen anschaffen müsse, und damit er bei Verpachtungen jedem Contrahenten ein Exemplar geben könne. Auch wird Jeder diese Geräthe stets rein im Trocknen aufbewahren.

Ackerhollunder, s. Attich.

Ackerinstrumente, s. Ackergeräthe.

Ackerklette, s. Klette

Ackerlohn. Mancher Landmann besitzt nicht so viel Zugvieh, als er zur Bearbeitung seiner Felder nöthig hätte. Er muß daher seine Aecker von andern bestellen lassen, und ein solcher, der diese Arbeit verrichtet, wird Ackersmann und sein Lohn **Ackerlohn**, genennt. Dieser Lohn ist sehr verschieden, jenachdem der Acker bestellt wird. Viele geben bei uns ihre Aecker auf die Helfte aus, daß nemlich dem Besitzer die Helfte des etwaigen Ertrages gehört, die andere Helfte ist nun der Ackerlohn, welchen der Bearbeiter zieht. Aber dieses schädliche Verfahren sollte nirgends im Gebrauche seyn.

Ackermaaß, s. Acker.

Ackermann, s. Ackerlohn.

Ackern ist das Erdreich mit dem Pflug umreißen. Hiedurch wird dasselbe locker und klein gemacht, die gute Oberfläche in die Tiefe gebracht, das Feld vom Unkraute gereinigt, der Same und der Dünger untergepflügt. Alles dieß muß zu gehöriger Zeit geschehen, und nach der Zeit und nach dem Endzwecke bekömmt dann das Ackern verschiedene Benennungen, als: Brachen, Stoppeln, Stürzen, Wenden, Dreiarten, Rühren, Vierarten; vor dem Säen sagt man: zur Saat ackern.

Ackersalat, Lactuca Scariola, eine wilde, etwas bitter schmeckende, aber genießbare Art der Laktuke. S. Salat.

Ackersystem ist eine von berühmten Landwirthen als gut anerkannte und so der Welt bekannt gemachte Behandlungsart der Aecker, in Rücksicht der Abwechslung der Früchte. Da jedoch Klima, Boden, Lage und andere Umstände an jedem Ort verschieden sind, so wird nie ein Ackersystem auf alle Fälle anwendbar seyn. Bekannt sind das **Reichard'sche**; nach diesem soll der Acker durch 18 Jahre ohne Brache und Düngung benutzt werden; das **Tullische**, von Jethro Tull, einem Engländer, welcher ganz schmale Ackerbeete zu besäen rathet. Zwischen diesen Beeten läßt er einen eben so großen Raum, der, so oft sich Unkraut darauf zeigt, mit einem einspännigen Pfluge umgeackert und so zugleich mehr Fruchtbarkeit in den Acker gebracht wird. Dieser Zwischenraum ist im zweiten Jahre Saatfeld, und die letzte Stoppel wird während der Zeit oft mit der Hacke aufgelockert. So will Tull das Feld ohne Brache und Düngung sehr hoch benutzen. Das Säen auf den Beeten geschieht mittelst der Säemaschine. Doch hat diese Methode viele Schwierigkeiten, und durch sie wird die Feldarbeit außerordentlich gehäuft, dafür sie auch im Großen nie anwendbar ist.

Ackerwerkzeug, s. Ackergeräthe.

Adel oder **Atel**, wird der aus Viehställen abfließende Urin, und überhaupt die Feuchtigkeit in der Miststätte, genannt.

Aderlassen ist die Eröffnung irgend einer Blutader, welche bei verschiedenen Krankheiten der Thiere angewendet wird. S. die spezifizirten Krankheiten.

Aderlassen den Bäumen, ist eine schädliche Kur, die man an unfruchtbaren Bäumen vornimmt. Man räumt nemlich die Erde von dem Baume fort, bis an die Mutterwurzel, diese spaltet man mit ei-

nem Meissel, und schiebt in diesen Spalt einen Keil von Hagedorn oder Hagebuchen, verschmiert den Ort mit Baumwachs oder Schafsmist und bedeckt ihn wieder mit guter, fetter Erde, gewöhnlich verlieren die Bäume ihr Ansehen hierüber und gehen ein.

Administration eines Gutes ist, wenn dasselbe im Namen und auf Rechnung des Eigenthümers von einem andern verwaltet wird.

Aehre bei Pflanzen, Spica, nennt man, wenn die Blumen an einem gemeinschaftlichen Stiele, entweder ohne eigene oder durch sehr kurze Stielchen der Länge nach befestigt sind. Gewöhnlich wachsen die Getreidearten in Aehren, als Weitzen, Korn, Dinkel; dagegen hat der Haber Rispen. —

Aehren ist die dritte Art zu pflügen, welche unmittelbar von der Wintersaat geschieht.

Aesche, Asche, Salmo Thymallus, ein Fisch aus der Gattung der Bauchflosser, er wohnt in klaren, reißenden, kalten Flüssen, die über Sand oder Felsen fließen. Seine Nahrung sind Insekten, Schaalthiere und kleine Fische, besonders aber der Forellenlaich. Seine Laichzeit ist im April und Mai, und seine reifen Eyer sind so groß wie eine Erbse. Man trift ihn nicht sehr häufig, weil die Wasserraubvögel besonders seine Feinde sind. Er ist verschieden, wie die Forelle bereitet, eine gute Nahrung. In Oestreich nennt man ihn, wenn er klein ist Sprätzling, später Mailing; wird er größer Aeschling, und ist er endlich ausgewachsen, Aesche.

Aeschen, s. Eschenbaum.

Ascher, ist der Einsatz von Asche, wenn man Leinwand wäscht und Garn siedet, daher der Ausdruck, Garn äschern.

Ascher ist auch der Einsatz von Asche und ungelöschtem Kalk, wovon die Lauge zum Seifensieden bereitet wird.

Aesculus hippocastanum, wilde Kastanien, Roßkastanie, ein großer Baum, der sich durch seine großen Blätter und durch seine schönen Blumen sehr empfiehlt. Er wächst in verschiedenem Boden, liebt aber doch vorzüglich guten; in nassem und sandigem fallen seine Blätter sehr früh ab. Man vermehrt ihn durch die Früchte, die man zeitlich im Frühjahr steckt; dann versetzt man ihm im dritten Jahre, im Herbst, weil er sehr früh treibt. Er endigt seinen Trieb schon in drei Wochen, denn da erscheinen schon die Blüthen am Ende der Triebe, diesem folgen die Früchte und zugleich bildet sich die Knospe für das künftige Jahr, welche durch einen zähen Saft gegen die Kälte gesichert ist. Sie sollen wenigstens 20 Schuh auseinander gepflanzt werden.

Aspe, s. Pappel.

Astrich, Estrich, ist jeder steinerne Fußboden von Marmor, Sandstein oder Ziegelplatten. Gyps- oder Kalkästrich ist ein Guß aus eingeweichten und zu einem Teig bereiteten Gyps oder Kalk, der, wenn er halb trocken ist, festgeschlagen wird. Schwelästrich wird von Lehm bereitet, da der Zwischenraum zwischen den Balken ausgeklebt wird, oder wenn ein bretterner Boden über die Balken gelegt ist, so wird solcher so gut als möglich, an allen Fugen verwahrt, daß kein Staub und Sand durchfallen kann, hierauf überstreut man ihn mit klarem Sand, worunter Häckerling und Hammerschlag gemischt ist, überzieht dieses mit grobgestoßenen Dachziegelstücken mit Kalk vermischt, treibt diesen Boden dann recht derb und übergießt ihn endlich noch mit einem

Guße, welcher aus einem mit Ochsenblut angemachten Lehme besteht, wovon er ganz glatt und dann **Lehmästrich** genennt wird. Zum Fußboden der Wohnzimmer ist der Aestrich ungesund, desto kühlender aber und sicherer vor Feuersgefahr ist ein Boden von Aestrich.

Aetzen, ätzen heißt die jungen Vögel, die erst ausgekrochen sind, speisen.

Aetzmittel, sind Mittel, durch welche man bei verschiedenen Krankheiten der Thiere, künstliche Geschwüre auf der Haut erregt, theils um schadhafte Säfte von edlern Organen auf die Oberfläche zu leiten; theils aber um wirkliche Geschwüre zu öffnen und auszuleeren. Sie sind sehr verschieden, gewöhnlich aber Aetzstein, Spießglasbutter, Vitriolöl, Scheidewasser, Kantharidenpulver, glühendes Eisen.

Aetzstein, lapis causticus chirurgorum, ist die eingedickte und in Formen gegossene Lauge, aus Asche und lebendigem Kalke. Er zerfließt leicht an der Luft, und wird daher in verschlossenen Gläsern aufbewahrt.

Aeugeln, okuliren ist eine Veredlungsart der Bäume; indem man die Augen eines guten Baumes in die Rinde eines andern einsetzt; geschieht dieses im Frühjahr oder Sommer so nennt man es, das treibende Auge, und dieses treibt noch denselben Herbst; wird das Auge aber im späten Sommer oder im Herbst eingesetzt, so nennt man dieß das schlafende Auge.

Afterholz ist alles windbrüchige, wipfeldürre und schneebrüchige Holz.

Ageln, Agen wird alles das spitzige und unreine Zeug genennt, so aus dem Flachs und Hanf durch brechen, hecheln und schwingen gebracht wird.

Agley, Ackelei, Aquilegia vulgaris, eine sehr schöne Blume, die der Gestalt und der Farbe nach sehr verschieden ist; einige hängen abwärts, andere stehen aufwärts; einige haben Glocken, andere stern- und rosenförmige Blumen. Sie sind blau, roth, weiß, grünlicht, violett, purpurfarb und gemischt, und eine Zierde der Gärten.

Agrest ist entweder der aus unreifen Weintrauben gepreßte und durchgeseihene Saft; oder eingemachte grüne Weinbeere; oder der mit Zucker eingesottene Saft der grünen Weinbeere. Jeder Agrest wird als ein angenehmes Kühlungsmittel gebraucht.

Agrumen, hierunter versteht man Blumen, die zur Orangerie gehören, als Orangen, Citrus Aurantium, und Limonen, Citrus medica. Zu den Orangen gehören die Pomeranzen, die Apfelsinen und die Pompelmusen. Zu den Limonen aber Zitronaten, Peretten, Bergamotten, Lumien, Limen, Ponzinen und Zitronen. Bei den Agrumen findet man häufig Mißgeburten, bei welchen man Theile aus mehreren Arten findet.

Ahlbeere, s. Johannisbeere.

Ahorn, der gemeine, Acer Pseudoplatanus, der noch unzählige andere Namen hat. Er ist ein großer schöner Baum, dem aber, ob er gleich ausgebreitete Wurzeln hat, dennoch die Winde leicht schaden. Seine Blätter fallen frühe ab, besonders wenn er in schlechtem Boden steht. Er liebt fette Erde und schattenreiche Orte, und wird durch den Samen vermehrt. Eine Abart desselben mit weiß und gelbgestreiften Blättern vermehrt man durchs Oculiren. Der **Zuckerahorn**,

Acer saccharinum, kömmt auch in unserm Klima fort; er wird groß, aber nicht sehr dick. Er wächst gerne in feuchtem, leimichten Boden, und liebt rauhe, hochgelegene Ebenen und Thäler. Man vermehrt ihn durch den Samen und Ableger. Aus diesen beiden Bäumen kann man im Frühjahr sehr viel Saft abzapfen, welcher von den letzten besonders zu Zucker verarbeitet werden kann. Der **Strauchahorn**, Acer campestre, wächst überall wild, und man kann ihn besonders zu lebendigen Zäunen gut gebrauchen, weil er geschwinde wächst, seine Aeste bald über der Erde anfangen, die sich leicht verflechten und dann regelmäßig beschneiden lassen. In Rücksicht des Bodens ist er nicht sehr delikat. Das Holz aller Ahornarten ist sehr hart, daher es Drechsler und Müller gern gebrauchen. Man hat außerdem noch mehrere Ahornarten, bekannt sind bei uns, der **virginische, eschenblättrige**, A. Negundo, der **rothblühende amerikanische**, A. rubrum, und A. tataricum, der **tatarische Ahorn**, der auch nur buschicht wächst. In Ungern sind folgende Ahornaren einheimisch: 1) der **gemeine Ahorn** oder **Maßholder, Spitz- oder Milchahorn**. Acer platanoides Linnéi, dessen Blätter beiderseits nakt und fünflappig mit zugespitzten Lappen, die Blumen schon gegen Ende des März oder Anfang des Aprils in aufrechtstehenden Büscheln sich zeigen. Die Rinde der einjährigen Zweige ist im Winter grünlich und etwas streifig; die abgerissenen Blattstiele träufeln einen milchichten Saft. — 2) **Der Bergahorn, der weiße oder große Ahorn**, die **Lenne** (Acer Pseudoplatanus L.), dessen Blätter fünflappig, aber mit nicht zugespitzten Lappen, und auf der untern Seite etwas behaart sind; die Blumen zeigen sich in hangenden Trauben (erst im Mai und Junius). Im Winter erkennt man ihn durch seine dunkelbraune Rinde mit einzelnen blassen Punkten an den jungen Zweigen; ferner durch seine die Zweige selbst an Dicke übertreffenden Knospen, deren grüne Schuppen mit einem schwärzlichen Rande eingefaßt sind. — 3) **Der Feldahorn, Masholder**, (Acer campestre L.), dessen Blätter fünflappig, mit stumpfen und ungezähnten Lappen sind; die Blumen stehen in aufrechten kleinen Büscheln. Im Winter erkennt man ihn durch die blaßbräunliche gestreifte Rinde der jährigen Zweige, und die kleinen, sehr wenig behaarten Knospen. — 4) **Der schwarze oder russische, oder tatarische Ahorn, Schwarzriegel** (Acer tataricum L.), dessen Blätter herzförmig, etwas eingeschnitten, ungleich sägezähnig sind, die Blumen erscheinen in aufrechten Büscheln; die Flügel der Frucht sind vor dem Reifwerden blutroth. Im Winter ist die Rinde der jungen Zweige braun, mit erhobenen Punkten besetzt; die Knospen sind stumpf. 5) **Der französische Ahorn** (Acer monspessulanum L.), dessen Blätter dreilappig und ungezähnt sind. Im Winter erkennt man ihn an der blaßbraunen Rinde; die auch mit erhobenen Punkten besetzt ist; ferner an den schwarzen spitzigen Knospen. Er findet sich nur im gebirgigen Theile Kroatiens, und ist also seltener. — 6) **Der stumpfblättrige Ahorn** (Acer obtusatum Kitaibeli), dessen, besonders die jungen, Blätter wollig sind, und stumpfe Seitenlappen haben; im Winter erkennt man ihn durch seine dünnen, haarigen und schwarzen Knospen. Er ähnelt am meisten dem Bergahorn, und findet sich im gebirgigen Ungern und Kroatien, obwohl selten.

Aichen heißt eine Maaß oder Gewicht, mit einem andern ächten, angleichen und probiren, ob es gut ist, z. B. ein Weinfaß.

Alant, Inula helenium, eine Pflanze, deren Wurzel in Krankheiten bei Menschen und Vieh gebraucht wird. Besonders ist sie gut bei Drüsenpulvern für Pferde, und bei Arzneyen gegen Brustübel der Menschen.

Alaun, ein Mittelsalz, welches aus Thonerde, Vitriolsäure und etwas Gewächsalkali besteht und in achteckigten Säulen kristallisirt. Wir haben in Oestreich, Böhmen, Mähren und Ungern mehrere Alaunwerke. Sie befinden sich gewöhnlich in der Nähe von Steinkohlen und sind überall, wo Wasser in der Nähe ist, ein sehr einträgliches Geschäft. Man braucht den Alaun bei der Gerberey vorzüglich, dann auch in Färbereien, und zu innerlichen und äußerlichen Krankheiten.

Alberbaum, s. Pappel.

Alcali, s. Kali.

Alkermes, s. Phytolacca.

Alkoven ist in ordentlichen Wohnzimmern, ein durch Glasthüren, Geländer oder Vorhänge, oft um einige Stuffen erhöheter Raum, welcher gewöhnlich als Schlafgemach gebraucht wird.

Alleen, sind auf beiden Seiten mit Bäumen regelmäßig besetzte Spaziergänge. Gewöhnlich werden sie als Unterhaltungsorte gebraucht, in Gärten waren sie jedoch vormal, als noch der französische Gartengeschmack herrschte, fast überall anzutreffen. Eine lange Allee mit großen majestätischen Bäumen macht gewöhnlich einen angenehmen Eindruck auf das Gemüth, besonders wenn sie in der Ferne noch eine angenehme Aussicht gewähret; sie verursachet aber auch einen Ueberdruß, wenn sie zu lange ist; und eben dieses geschieht, wenn sie zu häufig angebracht sind. An Orten, wo der Holzmangel droht, ist es gut, wenn sie fleißig gepflanzt werden, besonders aber, wenn man die schicklichsten Bäume dazu wählt. Zu großen Alleen taugen am besten die Linde, Tilia Europoea et alba; der abendländische Platanus, Platanus occidentalis; Aesculus hippocastanum, die Roßkastanie; Robinia Pseudoacacia, die Akazie; Acer Pseudoplatanus, der gemeine Ahorn; verschiedene Pappelarten, Populus; der Nußbaum, Juglans regia und nigra; der Kastanienbaum, Fagus Castanea; der Ulmbaum, Ulmus effusa; die dreistachlichte Gleditschie, Gleditschia triacanthos; und der große Ailanthus, Ail. glandulosus; Zu kleineren Alleen nimmt man den weißen Maulbeerbaum, Morus alba; den Speierlingbaum, Sorbus Aucuparia, und domestica; verschiedene Crataegus, Prunus, Pyrus und Salixarten, den Taxus und die Syringa. S. hievon die angeführten Namen.

Allodialgut, Erbgut ist ein solcher Edelsitz, dessen Besitzer mit demselben nach seinem Gefallen frei schalten und walten, dasselbe erkaufen oder veräußern, auch auf seinem Todesfalle darüber disponiren und es nach Belieben Jedem vermachen kann, welches bei Lehngütern nicht der Fall ist; stirbt der Besitzer ohne ein Testament gemacht zu haben, so erben es seine Kinder oder seine nächsten Verwandten zu gleichen Theilen. **Allodialgrundstücke** sind bei einem Lehngute solche Grundstücke, deren freie Disposition dem Besitzer überlassen ist. In Ungern ist ein Allodialgut dasjenige, welches bei irgend einem Gute der Grundherr für sich gänzlich frey, das ist, ohne davon irgend ei-

ne Steuer, Zehend oder eine andre Abgabe zu geben, für sich benutzt, im Gegentheil zu einem Colonical- oder Bauerngut, auf welchem nicht nur grundherrliche, sondern auch königliche und geistliche Steuern haften.

Aloe, Aloë perfoliata, ein indisches, bei uns aber ein Gartengewächs, welches mehrere Arten hat. Der Saft, welchen die Indianer aus der Wurzel pressen und gelinde einkochen, ist eine berühmte Arznei, welche zu den meisten Lebenselixiren und Arcanen genommen wird, und wirklich hat sie einen lange bewährten Nutzen bei Krankheiten der Menschen und der Thiere; auch ist es das einzige zuverlässige Laxiermittel bei Pferden. Die schönste Aloe ist schön braunglänzend und leicht zerbrechlich, sie wird von der Insel Socotera die **Socoterische Aloe** genannt; die Aloe hepatica ist hell und leberfärbig und wird der ersten nachgesetzt; unrein ist die **Pferdaloe**, Aloe caballina, und **die helle, gelbe Aloe**, Aloe lucida, ist nicht gebräuchlich. Immer muß man mit und bei dem Gebrauch der Aloe behutsam seyn, weil sie ein drastisches, das ist, ein sehr heftig wirkendes Mittel ist.

Alp, Nachtmännlein, wird von unwissenden Leuten für ein Gespenst gehalten, welches zur Nachtzeit dem Menschen auf der Brust liegt, und schweres Athemhohlen verursacht. Ueberladung des Magens vor dem Schlafengehen, Blähungen und Vollblütigkeit verursachen diese Beängstigung, und ein verständiger Arzt kann diesem Uebel gewöhnlich bald, wenn der Patient will und nicht abergläubisch ist, abhelfen.

Alpen heißen die höchsten, grasreichen Berge in gebirgigten Gegenden, die nie abgemähet werden, sondern dem Viehe zur Weide dienen. Gewöhnlich bleibt das Vieh den ganzen Sommer auf diesen Alpen, weil es hier das nahrhafteste Futter findet, und ein Hirte, welchen man Senner nennt, hütet und pflegt dasselbe.

Alpenkiefer, s. Föhre.

Alpenwirthschaft ist die Art, die Gebirge in hohen Gegenden z. B. in der Schweitz und in Tyrol, durch Viehheerden zu benutzen. Gewöhnlich sind die Alpen diejenigen Weidestriche, welche wegen ihrer Entfernung, Höhe und Wildheit weder von Menschen bewohnt, noch vom Vieh besucht werden. Sie haben verschiedene Namen, sind größer oder kleiner, so, daß eine größere oder kleinere Anzahl Kühe darauf gebracht wird. Eine Sommerweide für eine Kuh heißt ein Stoß; die Alpen bestoßen, heißt das Vieh in dieselben verlegen. Eine Alpenwirthschaft heißt **eine Sennerey**, und jeder, der eine Alpe allein oder mit mehreren, mit eigenem oder gemiethetem Vieh betreiben kann, heißt ein **Sennenbauer**, und seine kleine Wohnung eine **Sennhütte**, und in dieser werden die Alpenprodukte zubereitet, nemlich Butter und Käse. Auch werden auf den Alpen Schweine gefüttert, die jedoch, damit sie den Boden nicht aufwühlen, einen Drahtring durch den Rüssel gezogen haben. Ziegen und verschnittene Böcke kann jeder Senne halten, so viel er durchwintern kann. Die Weiden werden in zwei Staffel oder Theile eingetheilt; die unterste, wo der Schnee zuerst schmilzt, wird Anfangs Junius und die obere bis Ende Julius oder Anfangs Augusts befahren. Die Auffahrt auf die Alpen ist gefährlich, sie ist aber in jenen Gegenden das größte ländliche Fest. In einem warmen Jahre bleibt der Senner bis zur Mitte Augusts auf den obern Staffeln, ist es jedoch naß, so muß er schnell herunter, damit er durch

den

den Schnee in keine Gefahr komme. Auf den höchsten Gipfeln, zwischen Felsen, wo kein Thier hin kann, sammeln die kühnen Bewohner das sogenannte Wildheu. Es wird an einem Tage abgemäht, am andern gedörrt und gesammelt, in Heugarne gebunden über die Felsen geworfen, oder auf dem Kopf und Rücken heruntergetragen. Jede Gemeinde hat ihre eigenen Gegenden, und jede Haushaltung darf nur einen Mann als Wildheuer senden.

Altan ist bei einem Hause ein offener mit einem Geländer umgebener Platz, auf den man gerade aus dem Zimmer geht, auf dem man zur Sommerszeit Blumen zu stellen pflegt, und von dem man gewöhnlich eine schöne Aussicht hat. Der Boden desselben muß wohl verwahrt seyn, daß der Regen nicht durchdringe, und das Untergebäude Schaden leide, daher beschlägt man ihn gewöhnlich mit Aestrich oder mit einem kupfernen und oben bretternen Boden, der noch dazu abschüßig gemacht wird.

Althee, Althaea officinalis, **Eibisch, weiße Pappel**, ein Gewächs, dessen alle Theile als erweichende Arzneyen gebraucht werden, besonders aber haben die daumdicken, zähen, weißen Wurzeln sehr viel Schleim, welcher bey Brust- und Entzündungskrankheiten gebraucht wird. Aber nicht nur die Wurzeln, sondern auch die weißlichten sammetartigen Blätter und die leibfarben Blumen werden zu erweichenden Bähungen, Klystieren, Getränken und Umschlägen genommen. Sie wächst gerne an fetten, feuchten Orten, perennirt, die Wurzel wird im Frühjahr gegraben, und das Kraut kann mehrmal gesammelt werden.

Amaranthen, verschiedene Zierblumen in Gärten. Z. B. Amaranthus candatus und cristatus. Der Amaranthus hybridus ist ein in allen Gärten Ungerns außerordentlich wucherndes Unkraut.

Amarellen, Ammern, sind eine Art großer, runder, rother, saurer Kirschen, die einen vortreflichen Geschmack haben. S. Kirsche.

Amaryllis und zwar Amaryllis formosissima, eine Prachtblume in Gärten, die aus Amerika gebracht wurde, bei uns jedoch auch sehr leicht in Geschirren getrieben werden kann. Leider daß die Pracht der schönen Blume nur nicht lange währt, denn sie stirbt in wenig Tagen ab. Sie ist ein Zwiebelgewächs. Die Amaryllis Sarniensis kommt aus Japan, die Amaryllis aurea aus China; die Amaryllis rosea aus Kayenne, und die einzige Amaryllis lutea dauert den Winter im Freyen aus, denn sie ist in Spanien einheimisch. —

Ameise, ein bekanntes Insekt, welches drey Geschlechter, Männchen, Weibchen und Zwitter hat. Die Männchen und Weibchen sind geflügelt; jene halten sich im Freyen auf, und begatten sich mit den Weibchen, die zu diesem Behufe des Abends ausfliegen. Die Weibchen, die etwas größer sind als die Männchen, betreiben nun das Fortpflanzungsgeschäft und wohnen mit den Zwittern in großen Gesellschaften beysammen; die letztern haben keine Flügel und sie sind der arbeitende Theil der Gesellschaft. Die sogenannten Ameiseneyer sind eigentlich nicht ihre Eyer, sondern die Hülle, worinnen die Ameisen ruhen, um ihre Verwandlung, die sie mit den Raupen gemein haben, abzuwarten. Es sind mehrere Arten, als **die Hügelameise, die große schwarze, die rothe, die gelbe und die kleine schwarze Ameise.** An neugepfropften Reisern, Bäumen, Früchten und Blumen machen

sie oft großen Schaden; daher trachtet man sie zu vertilgen, und dieses kann man am besten, wenn man ihre Haufen bey nassem Wetter im Herbst oder Frühling einstoßen und einstampfen läßt, und dieses wiederhohlt, so oft sie sich noch zeigen; oder wenn man die Wolfsmilch, Acistolochia, in Wasser kocht und dieses in ihre Nester gießt. Auch setzt man junge Hühner unter einem Hühnerkorb über einen Ameisenhaufen, und diese fressen sowohl die Ameisen als ihre Puppen. Von Blumentöpfen hält man sie ab, indem man um dieselben unten einen hohlen Rand machen läßt, und diesen mit Wasser füllt; von Bäumen, wenn man den Stamm mit Theer umschmiert, oder mit Wolle oder mit Strohkränzen umgiebt. Man kann jedoch auch von den Ameisen Nutzen haben, denn sie vertreiben die Erdflöhe und die Raupen, und als Arzneymittel sind sie bey Rheumatismen und Lähmungen bekannt, wenn man nemlich den über sie abgezogenen Geist zum Einreiben, oder einen ganzen Haufen zu einem Dunstbade gebraucht.

Ameisenhaufen, ist der Aufenthalt der Ameisen, er sieht einem kleinen Hügel gleich, und enthält in einer bewundernswürdigen Ordnung ihre Wohnungen und Vorrathskammern. Gewöhnlich findet man sie in Gärten, Wäldern und auf Wiesen.

Ampfer, s. Sauerampfer.

Amt, Amtsbezirk heißen alle Dörfer, welche der Gerichtsbarkeit eines Gerichtshofes unterworfen sind.

Amtmann ist derjenige, welcher in einem Amtsbezirke die Justiz verwaltet. Bey uns hat ein Amt eine andere Benennung, als District, Process, Dominium, eben so auch die Amtsleute, als Praefect, Hofrichter, Jspan ꝛc., welches unter den besondern Namen zu suchen ist.

Amygdalus, s. Mandelbaum.

Anagallis, s. Gauchheil.

Anbinden ist eine Gärtnerarbeit, welche alle schwachen Bäumchen, Stauden und hochwachsende Blumen erfordern, damit sie fest stehen und durch den Wind nicht beschädiget werden. Am besten ist es, wenn man zum Binden entweder Bast oder ein Band nimmt, weil ein Bindfaden leicht in den zärtlichen Stengel Einschnitte macht, die dann schädlich sind. Bey Blumen wendet man Stäbchen an, bey jungen Bäumen muß man jedoch Pfähle gebrauchen, wenn man sie anbinden will. Hier ist jedoch auch diese Vorsicht nicht zu vernachläßigen, daß man zwischen den Pfahl und den anzubindenden Baum ein Büschel Moos oder Gras hinlege und dann erst das Band anmache, und daß man dieses Band wenigstens zweymal im Jahre lüfte, das ist, größer mache, oder auch an ein höheres oder tieferes Ort anlege. Man rathet die Bäume, welche man im Herbste setzt, nicht anzubinden, weil der Baum hängen bliebe, wenn das Erdreich sich setzt, die Wurzeln daher entblößt würden. So wahrscheinlich dieses auch ist, so kann man doch bey einem vorsichtigen Versetzen und Anbinden diesem Uebel ausweichen. Gut ist es, auch den Baum nur zunächst unter die Krone zu binden, denn ist er in der Mitte allein gebunden, so schwankt die schwere Krone, und der Stamm bricht leichter in der Mitte entzwey.

Anbrennen heißt, wenn die Ziegler oder Kalkbrenner das Feuer vermittelst Stroh oder Reisbündeln anmachen. **Anbrennen** heißt auch, wenn bey einem nachläßigen Kochen die Speisen sich an den Boden des Gefäßes ansetzen, daher austrocknen, verbrennen und der ganzen Spei-

se einen unangenehmen Geruch und Geschmack beybringen. Gleiches geschieht beim Brennen des Brantweins, wenn man nicht vorsichtig ist, und der Brantwein bekömmt einen brennlichten Geruch.

Andorn, Marrubium vulgare et album, Gewächse, welche zu Arzneimitteln dienen, besonders aber bey Verstopfungen in der Lunge, Leber und Milz gebraucht werden. Sie wachsen überall, gleichen der Gartenmelisse, nur daß sie weich anzufühlende Blätter haben und ohne Geruch sind.

Anemone, Anemone heputica, pulsatilla, coronaria, hortensis, sind Blumen, welche in Gärten zu Zierpflanzen dienen. Ihre Blüthen haben verschiedene Farben. Besonders schön ist im ersten Frühlinge **die Leberblume**, weil sie noch früher als die Märzveilchen blühen. Die Blumen derselben, jede auf einem besondern Stiele, erscheinen in großer Menge auf einer Wurzel, lange noch bevor Blätter zum Vorschein kommen. Einfach wächst sie in Wäldern wild und blüht gewöhnlich blau; in Gärten hat man sie jedoch gefüllt blau und auch rosenroth. Die andern Anemonen sind größer und gleichen den Ranunkeln, mit welchen sie um den Vorzug streiten. Man vermehrt sie entweder durch den Saamen, der im Frühjahr gesäet wird, oder besser durch Zertheilung der Wurzeln, die man am besten im September oder Oktober in die Erde legt, und dann mit etwas Laub oder Stroh zudeckt. Man behandelt sie dann wie die Zwiebelpflanzen, denn wie das Kraut abwelkt, nimmt man die Wurzeln aus der Erde, bewahrt sie im Trocknen auf, und setzt sie dann wieder im Herbst. Die Anemone coronaria hat die schönsten Varietäten, und diese pflegt man meistens in Gärten, die Anemone pulsatilla dient als Arzneimittel.

Anethum, s. Dille.

Anfeuchten, des Getreides mit Wasser geschieht deswegen, damit es beim Mahlen nicht so viel Staubmehl gebe, welches verfliegen könnte; damit aber das Mehl von angefeuchtetem Getreide nicht dumpfig werde, so sorgt jede gute Hausmutter, daß es recht trocken werden und auslüften könne, ehe sie es in die Mehlkästen aufhebt. **Anfeuchten** des Samen-Getreides mit Mistjauche geschieht, damit es kräftiger und fruchtbarer werde, auch glaubt man, daß dieses dem Brande vorbeugt, und einige feuchten es daher auch mit Kalkwasser an.

Anflug ist das junge Holz, so nach Aushauen einer Section, von dem hin und hergeflogenen Baumsaamen, wieder hervorwächst. Man läßt aus dieser Absicht bey Laubholzwaldungen die schönsten Bäume hin und wieder stehen, damit ihr Same reif und stark werden könne, unterstützt jedoch auch durch Säung den jungen Holzanflug. Höchst nothwendig ist, daß man die Anflüge mit der Sichel und mit der Hutweide verschont, besonders ist dieses bey dem Nadelholz zu beobachten, weil, wenn dort die Gipfel zertreten, zerbissen oder abgehauen werden, das Stämmchen so gut als verloren ist.

Angaria heißt ein Theil eines bestimmten Soldes oder Zinses, den man in gewissen Terminen hebt. So werden die Beamten angarialiter, d. i. gewöhnlich vierteljährig bezahlt, und daher nennt man Quartalssold auch eine Angarie. **Angaria** heißt aber auch eine Frohnarbeit, die man unbelohnt zu leisten, schuldig ist.

Angelika, Angelica archangelica, **Engelwurzel**, **Brustwurzel**, ist eine vortrefliche Arzneipflanze, die meist in Gärten gezogen wird;

die wilde Angelika, Angelica sylvestris, ersetzt ihre Stelle zum Theil nur.

Anger ist ein Stück ungebautes Land, gewöhnlich nicht allzuweit von einem Dorfe gelegen, und zur Weide und Trift bestimmt. Gehört er einer ganzen Gemeinde, so heißt er Gemeinde-Anger. Sehr nützlich wäre es, wenn unsere großen Weiden oder Anger, mit Bäumen besetzt würden, theils weil man diese an und für sich benutzen könnte, theils aber weil die Weiden nicht so ausdorren würden, indem das Gras in dem wandelnden Schatten der Bäume länger wachsen und das Vieh selbst in der großen Sommerhitze in diesem Schatten Labung und Kühlung hätte.

Angorische Ziegen, s. Ziegen.

Angurien, s. Melonen.

Aufhäufeln, Auflockern, Behacken, sind Arbeiten, die der Landwirth bey mehreren Gewächsen, als Kohl, Kukurutz, Kartoffeln, Taback ꝛc. vornimmt, theils um das Unkraut zu vertilgen, theils den Erdboden der Wirkung der Luft, Sonne, Regen und Thau mehr auszusetzen, um den Pflanzen einen bessern Wuchs zu verschaffen. Bey mehreren Pflanzen, z. B. Kartoffeln — zieht man bey dieser Arbeit die Erde an den Stengel, damit derselbe fester stehe, und damit die Wurzel sich mehr ausbreiten und zunehmen könne. Um jedoch die Arbeit des Anhäufelns zu erleichtern, erfand man den Anhäufelpflug mit beweglichen Streichbrettern oder den Englischen Pferdehacken. Fig. I. a ist der Ring zum Vorspannen, welcher in der Oeffnung b geschraubet werden kann, um dem Hacken die Richtung rechts oder links zu geben. c ist die mit Oeffnungen versehene Zirkelschiene, mittelst welcher die Pflugschaar zum tieferen oder seichteren Eingreifen übersetzt werden kann, zu welchem Behuf das Nadel d zum höhern oder niederen Eingreifen durch das Uebersetzen in e dienet. f die Pflugschaar. g die Streichbretter, welche um das Erdreich rückenförmig anzuhäufen, etwas ausgeschweift sind; diese Streichbretter sind in denen Bändern h beweglich, und können mittelst der Zirkelschienen i breiter und schmäler gemacht werden, je nachdem es die enger oder breiter reihenweis ausgesetzten Wurzelgewächse verlangen. Die Furche, die der Pflug giebt, soll gerade so tief und breit seyn, daß die Streichbretter nicht mehr als höchstens 3 Zoll hoch Erde zu beiden Seiten an die Pflanzenreihen anhäufen. Bey Kartoffeln allein ist eine Ausnahme, die man, so oft und so hoch als möglich, anhäufeln soll. k ist der Riegel, so wie l die Schraube, welche den Schaarstiel befestigen und durch m den Gründelbalken gezogen sind. n sind die mittelst der Eisenstange o und p des Queerriegels befestigten und in den Gründelbalken eingeknüpften Handhaben. Dieser Pflug macht große Ersparungen an Menschenhänden und an Tagslohn-Ausgaben bey behackten Früchten und der Drillwirthschaft.

Anhaltende Mitteln, werden die Stuckenden Mittel genannt.

Anheften der Weinstöcke, s. Binden.

Anil, die Indigopflanze, Indigofera Anil, eine Pflanze, aus welcher die bekannte blaue Farbe, der Indig, gemacht wird. Sie ist in Indien zu Hause, sie könnte aber mit Vorsicht auch bey uns gezogen werden, und in Italien hat man sie in der Gegend um Mailand schon wirklich zu pflanzen angefangen. Wie man aus ihren Blättern den Indig verfertigen könne s. Waid, Waidindig. —

Anis, Aneis, Pimpinella Anisum, eine Pflanze, die häufig gebaut wird. Man säet den Samen im Frühjahr und verfährt dabey so, wie bey dem Möhrenbau, auch kann man Möhren unter denselben bauen, nur muß man lockern Boden für denselben wählen. Wie die Stengel gelb werden, werden sie behutsam ausgerauft, auf einen luftigen Boden gestellt, und dann der Saame abgedroschen. Aus dem Samen verfertigt man Oel und brennt auch Brandtwein daraus. Als ein erwärmendes und Blähungen treibendes Mittel, ist der Aneis und die Präparate aus demselben zu schätzen.

Anker, eine Maaß s. Maaß.

Anködern, den Fischen eine Lockspeise an die Angeln oder in die Reussen stecken, welchen sie nachgehen und dadurch gefangen werden.

Ankörnen, die Vögel mit solchen Beeren oder Körnern, die sie gerne fressen, anlocken, daß sie gefangen werden können.

Ankuppeln sagt man, wenn man die Hunde zusammenbindet, um sie zur Jagd zu führen.

Anlage, Anschütt, Anwurf, wird ein Stück Landes genannt, welches die Gewalt des Stroms an einem Orte anlegt oder allmählig anschüttet.

Anlaschen, heißt an den Waldbäumen, welche zu Bau, Brett oder Schindelstämmen angewiesen und weggegeben werden, mit einem Beil oder einer Art, ein Stück Rinde bis auf das innere weiße Holz weg und aushauen, damit der Stamm gehörig gezeichnet werden könne.

Anlaufen heißt bey den Jägern, wenn man einer Sau das Fangeisen oder den Schweinspieß vorhält, damit solche selbst daran laufen soll. **Anlaufen** heißt man sonst anschwellen, aufblähen.

Anlegen heißt auf den Scheun- und Trettennen, das Getreide zum Ausdreschen oder Austreten, ausbreiten. **Anlegen** heißt auf einem Orte, ein Gebäude, Garten, Weinberg, Teich, anbauen, wo vorher noch nichts befindlich war. **Anlegen** heißt auch, wenn die Schiffer mit den Kähnen oder Schiffen zum Ufer kommen und das Schiff im Laufe aufhalten.

Anmachen das Bier, oder den Wein, heißt, wenn selbe einen verdorbenen Geschmack haben, sie wieder mit dienlichen Mitteln herstellen und sie vor dem Verderben zu verwahren suchen.

Ansäßigkeit s. Bauerngut.

Ansatz, ein guter Ansatz ist ein Jägerwerk, wenn man nemlich die Fertigkeit hat, die Flinte zum Zielen und Schießen, gut in die Hand zu nehmen und an das Gesicht zu legen. **Ansatz** nennt man auch neu vorgeschuhete Stiefel.

Anschiessen heißt bey den Jägern, das Wild mit einem Schuße so verwunden, daß es entweder gar nicht, oder doch nicht gleich fällt. **Anschiessen** nennen die Bäcker, wenn sie das Brod in den Ofen zu enge zusammen schiessen, daß eins das andere berührt.

Anschlag, Ueberschlag, eine gehörige Ausrechnung oder Taxirung des Werthes und Verlustes und des Gewinnes bey irgend einer Sache. Ein kluger Mann wird bey jedem Unternehmen einen Anschlag darüber machen, in wiefern der Gewinn den Aufwand übersteigt. In ökonomischer Hinsicht hat man verschiedene Anschläge, als, bey Anlage eines neuen Gewerbes, Ziegeley, Brennerey; bey Anlage eines

Gebäudes, s. **Bauanschlag**; bey Verpachtung und bey dem Verkauf eines Gutes. Im letzten Falle verfertigt man einen Nutzungsanschlag und einen Grundanschlag. Beim Nutzungsanschlag kommen folgende Dinge zu überlegen vor: Man untersucht die Wirthschaftsregister von mehreren Jahren, addirt die Aussaat der Frucht, dividirt mit der Zahl der Jahre, so hat man die mittlere Aussaat; so verfährt man gleicherweise mit dem Ertrag, mit dem Schnitterlohn und den etwaigen Abgaben, als Grundzins, Zehenden, und so hat man die Summe des in die Scheune kommenden Getreides. Nun berechnet man auch auf diese Weise den Ausdrusch, zieht davon das Dreschерlohn, das Saamengetreide, die jährlichen Deputate, die etwaigen Getreidzinsungen, und den nothwendigen Bedarf an Brot für das Gesinde; beim Haber das Pferdefutter, dann das übrige Mischfutter ab, so erhält man den Ueberrest als Nutzen, nach einem gewöhnlichen Preise berechnet, als Ertrag des Ackerbaues. Eben so berechnet man die übrigen Nahrungszweige des Gutes als Wald, Wiesen, Garten, Schäferey, Schwein- und andere Viehzucht, die Jagd, die Fischerey und alle andern Nutzungszweige von der Landwirthschaft. Die steigenden und fallenden Nutzungen z. B. bey dem Hausgenossen-Zins, Dienstboten-Lohn &c. berechnet man auch, die kommen jedoch nicht in Betracht, und weiß man nun den Ertrag der entscheidenen Nutzungszweige, so addirt man solche, und erfährt dadurch die Einnahme eines Mitteljahres. Dann berechnet man noch alle Ausgaben als: Steuern oder die Contribution, wo welche zu zahlen ist, mit den übrigen oneribus, Gehalt der Offizianten, Gesindelohn, Reparaturkosten bey Gebäuden, an die Handwerker jeder Klasse, Salz, Beleuchtung &c. addirt alles zusammen, dividirt wieder mit der bestimmten Zahl Jahre und so hat man das Mittel der Ausgabe, die zieht man von der Einnahme ab, und so bleibt der reine Ertrag des Gutes. Diesen erhöhet man nach dem jetzigen Nutzungswerth der Kapitalien nach 4 oder 5 von hundert, durch Multiplizirung mit 25 oder 20, und setzt noch den Werth der Gebäude nach einem billigen Schätzungspreise, und den Werth des Fundi instructi nach einer ebenfalls billigen Taxe hinzu, so weiß man den wahren Werth des ganzen Gutes. Der **Grundanschlag** unterscheidet sich von dem Nutzungsanschlag nur dadurch, daß von den Grundstücken, nicht die Nutzung, sondern der in der Gegend übliche mittlere Werth von jedem Acker, Feld, Wiese, Wald, Garten &c. angegeben wird; von der Viehzucht und den übrigen Nutzungszweigen giebt die mit 25 oder 20 zu Capital erhöhete Nutzung den Werth, welches alles, nebst der obenangeführten Nutzung der Gebäude und des Fundi instructi den hohen Werth des Gutes angiebt, wovon aber die beim Nutzungsanschlag angeführten Ausgaben, mit 25 oder 20 zu Kapital erhöht, abgezogen, den wahren Werth des Gutes bestimmen.

Ein **Arendaanschlag** ist weiter nichts als ein Nutzungsanschlag, jedoch nur über diejenigen Nutzungen, welche dem Arendator mit vergeben werden, so wie auch nur diejenigen Ausgaben davon abgezogen werden, welche der Arendator zu bestreiten hat. Arendatoren und angehende Käufer pflegen gemeiniglich nach erhaltenem Anschlag einen Gegenanschlag zu machen, welcher nichts anders ist, als die Defektirung des Anschlags oder ein Gebot des Käufers auf das ihm gethane erste Ausgebot des Verkäufers. —

Anstecken s. anzapfen.

Ansteckende Krankheit s. Pest.

Anstellen heißt sich allein oder in Gesellschaft mit andern sich an einen Ort stellen, wo man Wild vermuthet, um auf dasselbe zu lauern und zu schießen. Der Ort, wo man sich anstellt, heißt der Anstand.

Antheil ein, die Maaß einer Flüßigkeit und zwar besonders des Tokaierweins. Ein Antheil enthält 1½ Eimer oder 96 Halbe. 2. Antheile machen ein Göntz.

Anthemis pyrethrum, s. Bertram.

Anthemis tinctoria, **Färber-Kamillen**, — sie werden zum gelb färben gebraucht.

Anthera, s. Staubbeutel.

Anticipiren wird im Geldempfang gebraucht, wenn man es entweder eher empfängt oder zahlt, als der gesetzte Zahlungstag kommt.

Antidotum ist eine Arzney gegen ein Gift eigentlich, oder ein Gegengift. Man gebraucht es im Allgemeinen als eine Arzney gegen irgend eine bestimmte Krankheit.

Antimonium, s. Spießglanz.

Antirrhinum, **Löwenmaul**, ein Blumengeschlecht, dessen verschiedene Arten, besonders Antirrhinum majus und purpureum Zierpflanzen für Gärten sind, indem sie schöne rothe Blumen haben. Antirrhinum linaria, **Leinkraut** ist eine Arzneipflanze.

Antivi, s. Endivin.

Anzapfen heißt aus einem vollen Bier- oder Weinfaß behutsam den Zapfen heraus, und dagegen den Hahn oder die Pipe geschwind hineinstecken, damit man das Getränke besser herauslassen könne. Am besten wird es verrichtet, wenn das anzuzapfende Gefäß vorher vollgefüllt, und gut zugespundet wird, damit die äussere Luft keinen Druck auf die Flüßigkeit mache.

Apfel eine der edelsten Kernobstarten. Der

Apfelbaum ist gewöhnlich wild, man trift ihn hin und wieder in Wäldern. Er erreicht eine Höhe von 20 und mehreren Schuhen. Sein Laub ist angenehm grün, und seine Blüthen gleichen den wilden Rosen in Rücksicht der Farbe und der Bauart. Seine Früchte sind gewöhnlich klein, säuerlich oder unangenehm süß. Um daher bessere Sorten von dieser Frucht zu erhalten, wird der Baum veredelt, weil aus Samen gezogene Stämme nie die nemliche edle Sorte hervorbringen. Durch Okuliren, Pfropfen, Kopuliren und Ablaktiren vermehrt man daher die guten Arten, und man wählt bei dieser Veredlung zu hochstämmigen Sorten, immer Wildlinge von der nemlichen Art, zu Zwerg- und Spalierbäumen aber am besten Quittenstämme. Einige Apfelbäume werden nur 30 bis 40 Jahr alt, man hat jedoch auch welche, die bis auf 100 Jahr alt werden. Man zieht sie entweder zu großen Bäumen, oder zu Zwergbäumen, die man entweder buschartig fortwachsen läßt, oder man beschneidet sie zu gewissen Figuren, zu Pyramiden, oder man zieht sie auch zu Spalierbäumen. Die Früchte dieser veredelten Apfelbäume sind nun entweder Sommer- Herbst- oder Winteräpfel, und unter diesen ist wieder eine unendliche Verschiedenheit, sowohl an Farbe und Größe als auch an Geruch und Geschmack. Die Sommeräpfel hat man schon zu Ende Julius, im

August und im September; die Herbstäpfel werden später reif, sie halten aber den Winter nicht aus; die Winteräpfel dauern jedoch, wenn sie gut aufbewahrt werden, auch über ein Jahr lang. Hauptarten sind die Kalvillen, die Renetten und die Peppings, unter diese kann man alle übrigen Sorten eintheilen. Wie die Aepfelsorten systematisch eingetheilt werden: s. Obst. Hier wollen wir nur nach Leibitzer einige der besten Sorten anführen. A. Kalvillen. 1. Der weiße Sommerkalvill oder Augustapfel, Erdbeerapfel, Calville blanche d'été, groß, weinsäuerlich, reif im August und September. 2. Der rothe Sommerkalvill, Calville rouge d'été, säuerlich, mäßig groß, im August und Sept. 3. Weißer Herbstkalvill, ziemlich groß, grüngelb, im Sept. Okt. 4. Rother Herbstkalvill, aus- und inwendig roth mit Veilchengeschmack. Sept. Okt. 5. Weißer Winterkalvill, Quittenapfel, sehr gut, säuerlich, gewürzhaft, groß, gelb, an der Sonne rosenroth. Novemb. bis März. 6. Rother Winterkalvill, groß, roth, köstlich. Nov. bis Januar. 7. Winterbosmaner, groß, süß, säuerlich, gewürzhaft. Nov. bis April. 8. Sommerbosmaner, wie voriger. Sept. Okt. 9. Normannischer Winterkalvill, mittelmäßig groß, dunkelroth, vortreflich. Jun. bis Mär. 10. Rother Paradiesapfel, Himbeerenapfel, gelbroth mit Himbeerengeschmack. Okt. Dez. 11. Gravensteiner, groß, gelb, Melonengeschmack. Nov. 12. Melonenapfel, groß, gelb mit roth, süßsäuerlich. Dez. April. 13. Italienischer Rosmarinapfel, mittelmäßig, weiß, köstlich. Nov. Febr. 14. und 15. weißer und rother Rosmarinapfel, vortreflich, mittelmäßig groß, Nov. März. 16. Osterkalvill, groß, gelb, rosenartiger Geschmack. Nov. April. 17. Edler Streifling, mittelmäßig, roth gestreift, köstlich, gewürzhaft. Dez. May. 18. Taubenbrustapfel, klein, roth und schimmernd, gut. Dez. April. 19. Repalischer Birnapfel. Jul. 20. Ananasapfel, Schlotterapfel, köstlich. Okt. Febr. 21. Veilchenapfel. Nov. Febr. 22. Großer Sommerrosenapfel, groß, roth. Jul. 23. Gestreifter Herbstkalvill. Okt. Dez. 24. Rother süßer Sommerkalvill, hält sich zwei Jahre. 25. Moskowitterapfel. 26. Taubenapfel. Dez. März. 27. Sommerweinapfel. Jul. Aug. 28. Winterkönigin. Dez. März. 29. Kaiserapfel, sehr groß, roth, weinigt. Jan. 30. Winterhimbeerenapfel, inn- und auswendig rothgestreift. Dez. März. B. Renetten. 1. Neuyorker Renette, gewürzhaft. 2. Muskat R.. Muskatellerapfel, schmutzigroth, süßweinicht. Okt. bis Okt. 3. Siegende R. groß, gelbroth, Dez. März. 4. Renette von Windsor, groß, weißlichtgrün. Ein Jahr. 5. Nord R. grün, Febr. 6. Unvergleichliche R. Jan. 7. Gedüpfelte R. roth. Jan. ein Jahr. 8. Gold R. gelb, süßweinigt. Dez. März. 9. Netz R. grün, rauh, pikant. Dez. bis im Sommer. 10. Rother Kurzstiel. Jan. 11. Edelkurzstiel. Nov. 12. Grauer Kurzstiel. Dez. März. 13. Pfeffer R. dunkelgrün, köstlich, Dez. — May. 14. Birn R. Dez. 15. Rothe R. süßsäuerlich, gewürzhaft, Dez. May. 16. Kassel R. roth, vortreflich. Dez. May. 17. Gelbe, späte R. sehr gut. Dez. März. 18. Edel R. Febr. 19. Französische R. röthlicht, gewürzhaft. Dez. Jun. 20. Graue R. groß. Jan. 21. Champagner R. grauröthlich, süß. Jan. Jun. 22. Deutsche R. gelb, gewürzhaft, groß. Febr. 23. Normannische R. gelb, grün, süßsäuerlich pikant. Jan. Jul. 24. Rosmarin R. vortreflich. Dez. 25. Zimmet R. Dez.

26. Rother Borsdorfer. Dez. 27. Gedüpfelte R. hält sich zwei Jahre. 28. Reinette de Luneville. 2 Jahre. C. Peppings. 1. Der Borsdorfer, klein, gelbroth, köstlich. Nov. May. 2. Englischer Goldpepping, klein, gelb. Dez. Jun. 3. Du Hamels Goldrenette, Maschanzker. Dez. Sept. 4. Gewürzpepping, Bisamapfel. Okt. Dez. 5. Holländischer Pepping. Dez. 6. Gelbe Anisrenette. Okt. 7. Grauer Fenchelapfel, grün, köstlich. Dez. Febr. 8. Rothgestreifter Fenchelapfel, Nov. Febr. 9. Weißer Fenchelapfel. Dez. Febr. 10. Großer Pepping. Jan. May. 11. und 12. Rother und weißer Agatapfel. Dez. Feb. D. Parmänen. 1. Winterparmäne, groß, roth und rothgestreift, vortreflich. Nov. Jan. 2. Königsparmäne, groß, grünlichtgelb. Febr. 3. Goldstückapfel, groß, grünlichgelb mit braunem Laubwerk, weinigt. Dez. E. Rippenäpfel. 1. Fürstenapfel, grün und rothbraun, gewürzhaft. Dez. April. 2. Winterpostoph, groß, dunkelroth, säuerlicht. Dez. May. 3. Winterzitronenapfel, gelb. Febr. 4. Apfel von hoher Güte, groß, gelb, säuerlich. Jan. 5. Gelber Gülderling, gewürzhaft. Dez. 6. und 7. Rother und weißer Gülderling. Dez. Febr. 8. Rother Kronapfel. Jan. 9. Zimmetapfel, süß. Nov. Avril. 10. Edle Prinzessin, gelb, gewürzhaft. Nov, 11. Apiapfel bis im Sommer. 12. Rother Jungferapfel. Dez. 13. Dauerapfel. Dez. Aug. F. Plattäpfel. 1. Violettapfel ganz schwarz, hält sich sehr lang. 2. Wintertaffetapfel, mäßig groß, gelbgrün, vortreflich. Dez. April. G. Spitzäpfel. 1. Butterapfel, säuerlich. Aug. 2. Winterblumensüßer, groß, gelbroth. Dez. 3. Blumensauer, groß, rothgeflammt, süßsäuerlich. Sept. 4. Der Kleiner, mittelmäßig, gelblichweiß, vortreflich. Dez. April. 5. Bohnapfel. Weißlichtroth. Dez. May. H. Kugeläpfel. 1. und 2. Der rothe und weiße Stettiner. Dez. Aug. 3. Schwarzbrauner Mätapfel, groß, schwarzbraunroth. Man ißt die Aepfel entweder grün oder gewelkt, frisch oder als Kochspeise zubereitet. Man macht aus denselben auch Essig und Wein, den man Aepfelwein oder Cyder nennt. Das Holz der Aepfelbäume kann zu verschiedenen Tischlerarbeiten verbraucht werden.

Apfelpflücker ist ein Werkzeug, womit man die Aepfel bequem abpflücken kann. Es ist ein Teller, von dessen Mitte ein Stiel ausgeht, und womit man ihn noch an eine Stange befestigen kann, mit der man von der Erde bis auf die Bäume reichen kann. Der Rand dieses Tellers ist mit hölzernen Zinken eingefaßt, die nicht weit von einander abstehen, so daß man den Stiel des Apfels bequem zwischen dieselbe fassen kann. Gegen die Spitzen kommen diese Zinken etwas zusammen, und gewöhnlich sind diese mit einander wie ein kleiner Zaun verbunden, so, daß das Ganze wie ein Körbchen aussieht. Mit diesem Instrument wird nun der Apfel gefaßt, dieses etwas seitwärts gedreht und so der Stiel abgebrochen und der Apfel fällt unbeschädigt in das Körbchen oder Teller. Weil man aber mit einem Fruchtpflücker gewöhnlich nur ein Stück bequem und unbeschädigt abpflücken kann, so hat man statt des Tellers, auch einen Klingelbeutel auf diese Art, mit dem man das Abpflücken geschwinder beendigen kann.

Apfelquitten. S. Quitten.

Apfelsine, s. Pomesine.

Apfelwein, s. Cyder.

Apium graveolens, s. Sellery.

Apostemröslein, s. Löwenzahn.

Apotheke, s. Hausapotheke.

Apothekergewicht ist von dem gewöhnlichen Krämergewicht verschieden, indem ein Pfund Apothekergewicht nur 24 gewöhnliche Loth enthält. Ein Loth Apothekergewicht ist jedoch eben so schwer als ein Loth Krämergewicht, welches vor vielen Jahren anders war. Jetzt hat ein Pfund bei den Apothekern 12 Unzen, eine Unze 2 Loth, ein Loth vier Drachmen oder Quintel, eine Drachme 3 Skrupel, und ein Skrupel 20 Gran. Semis heißt bey dem Apotheker ein halbes. Uncia semis bedeutet daher soviel als ein Loth, Drachma semis, ein halbes Quintel und Scrupulus semis, zehn Gran. Vor Zeiten hatte man auch bey Wurzeln und Kräutern in den Apotheken ein unbestimmtes Gewicht, indem man nach manipulus eine Handvoll, und pupillus, drei Fingervoll oder was man mit 3 Fingern fassen kann, verschrieb und hergab. Da diese Art zu wägen oder messen nie genau seyn konnte, so verschreibt man die Kräuter und Wurzeln nun auch bestimmter mit Unzen und Drachmen.

Apparellen nennt man in der Baukunst die gelind abschüssigen und nach und nach sich erhöhenden Wege zu einem Gebäude, Walle oder Damme, um Sachen darauf hin und herzuschaffen, welche auf Treppen und Leitern nicht fortgebracht werden können, und vornehmlich um mit Karren, Baumaterialien, Sand, Steinen ꝛc. anfahren zu können.

Appretur nennen die Weber eine Zurichtung der Zeuge, um denselben ein gutes Ansehen zu geben. Die Zeuge werden dazu schon durch eine gute Bleiche vorbereitet, und wenn die Leinwand durch selbe halb weiß ist, so wird sie gewalkt und hier wird sie mit Wasser und Seife recht gereinigt. Ist sie ganz weiß, so kommt sie nochmal in die Brühe, dann auf den Bleichplatz und zuletzt in das Stärk- oder Hängehaus. Das Stärken geschieht, indem die Leinwand mittelst einer beweglichen Walze über ruhenden Zilindern mit einer Kurbel durch die Stärkmasse gezogen wird. Die überflüßige Stärke wird dadurch ausgedrückt, daß man die bewegliche Walze mit der darauf gewickelten Leinwand gegen einen Zilinder preßt und sie so gelind ausdrückt. Nun wird die Leinwand im Hängehaus auf Latten aufgehangen, daß sie in vier Längen bis auf die Erde reicht. Wenn sie trocken ist, kommt sie auf die Mangel, hier wird sie nochmal eingesprengt und vorsichtig gerade auf die Walze gewickelt. Endlich wird sie gelegt, zusammengepackt, ausgeputzt, gepreßt und heißt so **appretirte** Leinwand.

Aprikosen, Prunus Armeniaca, **Marellen**, **Marillen**, sind die Früchte des Aprikosenbaums, die einigermaßen den Pfirschen gleichen, einen vortreflichen Geruch und Geschmack, und in der Mitte einen glatten und plattrunden Kern haben. Man hat viele Arten von Aprikosen, gewöhnlich sind sie auf einer Seite gelblicht, auf der andern röthlicht, und das Fleisch ist dunkelgelb; einige sind weißlichter und gewöhnlich haben diese einen süßen Kern, welchen man so, wie eine süße Mandel essen und gebrauchen kann. Die wilden Arten sind nicht so fleischig und ihr Kern ist auch meistentheils bitter. Man ißt die Aprikosen frisch, oder eingemacht und als eine Salse zubereitet. Der **Aprikosenbaum**, erreicht eine mittelmäßige Größe, und macht eine

schöne gutbelaubte Krone, wenn er im Freyen gezogen wird. Seine Blätter gleichen dem Laube der Birnbäume, und seine weißen Blüthen den rothen Pfirschenblüthen. Sein Vaterland ist eigentlich Armenien, daher sein lateinischer Name, aber bey uns wächst er sehr gut und leidet selten und da nur bey Frühlingsfröşten. Man pflanzt ihn entweder für sich als freien Baum, oder an Spaliere; hier hat er größere, aber an jenen saftigere und geschmackvollere Früchte. Wenn man ihn an Spalieren pflanzt, so ist es am besten, eine Lage zu wählen, wo er nicht gleich von der Morgen, aber auch nicht von der Abendsonne beschienen wird; denn bey dieser Vorsicht blüht er nicht geschwind und leidet daher seltner Schaden. Die Früchte werden im Julius reif. Man vermehrt den Aprikosenbaum durch seine Kerne, und man wählt zur Vermehrung nur die Kerne von großen, schönen und guten Früchten; dann aber veredelt man sie durch Abfäugeln im März und durchs Okuliren. Die von Kernen gezogenen Bäumchen, muß man im andern Jahre im Frühling an den ihnen bestimmten Ort seţen, weil sie nur einige lange Wurzeln bekommen, und weil man sie, wenn sie alt sind, nicht so gut verpflanzen kann. Man okulirt sie auch am besten auf das schlafende Auge. Gewöhnlich pfropft man den Baum auch auf Pfirschenstämme; nimmt man Stämmchen von der Haferpflaume, oder Quittenstämmchen: so werden die Früchte größer und süßer. Will man besonders süße Kerne haben, so pfropft man sie auf Mandelstämme; hiedurch werden die Früchte freilich etwas kleiner, aber sie werden wieder größer, wenn man sie von diesen wieder auf Pflaumenstämme pfropft. Die Pfropfreißer dürfen nur Laubaugen haben. Um die Fruchtbarkeit des Baumes zu vermehren, und um auch schönere Früchte zu erhalten, muß man den Baum an seinen äußersten Aesten und Gabeln oben herein beştutzen; gut ist es auch, wenn man im Februar oder März die Wurzeln des Baumes etwas entblößt, und gute Erde mit verfaultem Rind- und Pferdmist an dieselben legt, und so wieder gut zudeckt. **Die schwarze sibirische Aprikose** (prunus sibiriensis) ein Strauch, mit einer kleinen herben Frucht, ohne Saft, wird nur hin und wieder der Seltenheit wegen gezogen.

Arabischer Gummi, s. Acacie.

Aräometer, Senkwaage ist ein Instrument, durch welches man die spezifische Schwere irgend einer Flüßigkeit entdecken kann. Wenn z. B. dieses Instrument in zwey mit Brandtwein angefüllte Gläser gestellt wird, wo der Brandtwein in dem einen Glase schwächer, in dem andern aber stärker ist, so wird das Instrument nicht nur, durch sein mehreres oder minderes Niedersinken gleich zeigen, welches der stärkere Brandtwein ist, sondern es zeigt selbst, um wie viel Grade der eine stärker ist, als der andere. Eben so kann hiedurch die Güte oder auch die Verfälschung der Weine mit Wasser, zum Theil, entdeckt werden; und in Salpeter- Alaun- Salz- und Pokaschensiedereyen wendet man diese Waage an, um den Gehalt der Lauge zu untersuchen, damit man nicht zu leichte Lauge versiede und unnöthig Holz verschwende. Nach Umständen besteht nun der Aräometer entweder aus einem von Messingblech gemachten, trichterförmigen Gefäß, in welchem entweder schon Gewichte sind, oder an das man Gewichte hängen kann; oder er ist aus Glas. Jenen braucht man in großen Siedereyen, wo die höchste Genauigkeit beim Wägen nicht so noth-

wendig ist, indem die größere oder mindere Schwere von einem Grade keinen so sehr großen Unterschied macht. Um nun so ein Gefäß zum Aräometer zuzurichten, senkt man es in ein Glas oder in ein Geschirr mit destillirtem Wasser. Vermöge seiner Schwere wird ein Theil desselben untersinken; der größere Theil aber und besonders der längere Hals bleibt herausstehend. Man giebt nun nach Belieben ein Gewicht daran oder in dasselbe, damit es mehr untersinke, und bemerkt nun die Stelle, soweit es untersank, durch einen Strich mit der Feile. Dieses ist nun der Grad o — Giebt man nun in das Wasser, z. B. auf ein Pfund ein Loth Salz und löset es darinn auf und hängt nun den Aräometer wieder hinein, so sinkt er nicht mehr so tief, weil das Wasser schwerer geworden ist. Man bemerkt sich die Stelle, so tief er einsank, genau wieder mit einem Strich mit der Feile, und dieses kann nun der erste Grad seyn. Löst man 2 Loth Salz in einem Pfunde Wasser auf, und verfährt man wie zuvor, so hat man den 2ten Grad, und so kann man sich mehrere Grade machen. Untersucht man nun eine Lauge, so findet man gleich, auf wie viel Grade der Aräometer herausstehet, wie viel Loth Salze daher in einem Pfunde derselben enthalten sind. Ungleich genauer sind aber die gläsernen Aräometer, die entweder aus einer Barometerröhre mit einer runden Kugel unten, oder aus jedem Glase mit einem längeren und engen Halse, gemacht werden können. Hoffmann hat einen vorgeschlagen und beschrieben, und glaubt, daß sein leicht ausführbarer Vorschlag zur Probirung flüßiger Waaren mit Nutzen von solchen Personen gebraucht werden könne, die ohne Kenntnisse von den Grundsätzen der Aräometrie, selbige doch täglich auszuüben nöthig sind. Da so ein Aräometer für Weinhändler, Wirthe, Beamte die Weine oder Brandtwein einkaufen oder als Einnahme erhalten, und für viele Landwirthe sehr nützlich und nothwendig ist, so setzen wir Hoffmanns Vorschlag hiezu, her: Sein Aräometer besteht aus einem kugelrunden, gläsernen Gefäß, mit engem, ungefähr zwey bis drey Linien weitem Halse, der sich aber mit einer etwas erweiterten Oeffnung endigt. (Man kann eben so hiezu jedes Arzneyglas nehmen, wie man selbe vormals hatte, d. i. mit einem Bauche und mit einem langen Halse.) Dieses Gefäß, welches eine beliebige Größe haben kann, aber übrigens nicht größer als vier oder 6 Zoll hoch seyn muß, wird genau abgewogen und das Gewicht bemerkt, um beim Gebrauche allemal soviel in die Waage legen zu können, als das Gewicht des Glases beträgt. Hierauf wird es mit destillirtem Wasser bis auf einen beliebigen Strich angefüllt, und wieder genau gewogen. Auf diese Weise erfährt man, wieviel reines Wasser dieses Gefäß bis an den markirten Punkt zu fassen, im Stande ist, und da der Hals enge ist, so kann bey mittelmäßiger Genauigkeit ein Tropfen, der mehr oder weniger darinn ist, mit den bloßen Augen bemerkt werden. Man wägt nun das Gefäß wieder genau, um zu wissen, wie viel es von dem destillirten Wasser enthält. Diese beiden Gewichte, des Gefäßes nemlich für sich, und des Gewichts des Wassergehalts, werden bemerkt, um beim Gebrauche das Resultat berechnen zu können. Es ist zum leichten Gebrauch dieses Geräthes vortheilhaft, wenn man das gefundene Gewicht des reinen Wassers in 100 oder wenigstens 10 gleiche Theile theilt, zu welcher letzten Eintheilung das Apothekergewicht, wo jedes Quentchen 60 Gran

hat, sehr bequem ist. Wären 9 und ein halb Quentchen Wasser zur Füllung des Gefässes nöthig gewesen, so beträgt dieses 570 Gran, daher man sagen kann: das Gefäß hält an Wasser 10mal 57 Gran. Nun ist es aber bekannt, daß vollkommener Weingeist ein Fünftheil weniger wiegt, als das Wasser; folglich wird die Masse Weingeist, die dieses Gefäß fassen kann, nur 8mal 57 Gran, das ist 456 Gran wiegen. Je mehr sich das Gewicht des Weingeistes dem des Wassers nähert, desto unvollkommener ist der Weingeist. Da eine mittelmäßig gute Waage für ein Gran Apothekergewicht empfindlich ist, und da bey einem Glase, welches 9 und ein halb Quentchen fassen kann, der Gewichtsunterschied zwischen Wasser und Alkohol zweymal 57 oder 114 Gran beträgt: so ergiebt sich hieraus, daß man bey dieser Methode 114 sehr bemerkliche und unzwe ideutige Grade für den Weingeist hat. Bey einem Glaßgefäße, welches 4 Loth oder 960 Gran Wasser oder 10 mal 96 Gran Wasser und 8mal 96 Gran Weingeist, das ist 768 Gran Weingeist fassen kann, geht diese Gradirung noch weiter. Der Unterschied zwischen dem Gewichte des Wassers und dem des Weingeistes beträgt hier 192 Gran und folglich eben so viel Grad. Eine solche bemerkliche oder unzweideutige Gradirung vermißt man an den gewöhnlichen Bier- oder Weingeists- oder den eigentlichen Senkwaagen, wo man oft, ihre Richtigkeit übrigens angenommen, den Punkt des Einsinkens nicht genau bestimmen kann; wo die größere oder die geringere Menge, in welcher der Versuch angestellt wird, einen andern Ausschlag giebt, und wo ein Fehler nicht so leicht, von ununterrichteten Leuten ausgemittelt werden kann. Unter veränderten Umständen läßt sich nun die angegebene Methode auch leicht auf Bier, Salzsohle, Vitriolöl ꝛc. anwenden. So ein Gefäß kann man in einer Kapsel eben so leicht, wie die Bierwaagen fortbringen, und in dieser kann zugleich das Apothekergewicht enthalten seyn. Eine besondere Waage zum wägen ist nicht erforderlich, da eine jede kleine Waage, die man doch in Haushaltungen antrift, hiezu hinreichend ist. Otto verbesserte den Aräometer, der den Salzspindeln ähnlich ist, mit einer besondern Einrichtung. Das Instrument ist von Glas und hat in der unteren Kugel Queckſilber oder Schrottkörner. Man sucht nemlich im destillirten oder klaren und reinen Regenwasser, bey einer Temperatur von 15 Grad Reaumür, den Punkt, der mit dem Wasserspiegel im Niveau steht, und heißt ihn 0; versteht sich, daß er oberhalb der Kugel auf die Röhre fallen muß. Hierauf taucht man dasselbe Instrument in höchstrektifizirten Weingeist, dessen spezifische Schwere gegen das Wasser = 0, 791 ist, und bemerkt ebenfalls den Punkt an der Röhre, der mit der, bis 15 Grad Reaumür, erwärmten Flüßigkeit im Niveau steht. Den Zwischenraum zwischen dem Wasser- und Weingeistpunkte theilt man in 64 Theile, gerade soviel als ein ungrischer Eimer Halbe enthält. Dadurch ist man im Stande ohne alle Rechnung die Zahl der Halben Weingeist in einem gegebenen Eimer Brandtwein zu erfahren; denn sinkt der Aräometer z. B. nur bis auf 14 Grade von unten hinauf gerechnet, so sind gewiß eben so viel Halbe Wasser beym Eimer. Richter hat dem Aräometer jetzt die größte Vollkommenheit gegeben, indem er ihm eine zilindrische Form gab.

Arachis, s. Erdpistazie.

Arak und **Rack**, ist ein angenehm riechender, sehr starker Brandtwein, den man aus verschiedenen Pflanzentheilen erhalten kann. So brennt man ihn in Ostindien, aus Cacaonüssen, Zucker und Reiß, nur daß man ihn dann auch verschieden benennt, als **Rack**, **Arack** aus Zucker, **Taffia** aus Reis. In Europa brennt man ihn jedoch auch nach der Achard'schen Erfindung aus Runkelrüben.

Arbeiten in der Jägerey, heißt den Leithund auf die Fährte eines Hirsches oder andern Wildes dergestalt abrichten, daß er erstlich keine Fährte übergeht, oder wo er auf eine dergleichen gefallen, dieselbe nicht verdrossen, sondern munter fortsucht und den Tritt des Thieres zeigt. Dieses Arbeiten geschieht gewöhnlich zur Behängungszeit im Frühling.

Arbeiten, wird auch von dem Gähren des Weins gesagt.

Arbusen nennt man, große, dunkelgrüne, runde und oben platte Wassermelonen, die eigentlich aus Astrakan abstammen, und die weißes oder rothes Fleisch haben.

Arctium Lappa, s. Klette.

Are heißt die Einheit des Flächen- oder Feldmaaßes in Frankreich. S. Maaß.

Arecker nennt man die größeren Dachfenster.

Arenda, s. Pacht.

Arlsbaum, Crataegus torminalis. auch **Arlsbeer-Elsebeer-Drachen-Darmzahmer Vogelbeerbaum**, **Egelnbaum**, **Arlskirschen**. Ein mittelmäßiger Baum, dessen Aeste mehr in die Breite als in die Höhe gehen, und der daher, weil er ein schönes, dem Ahorn, Ulm und Weinlaub ähnliches Laub hat, einen angenehmen Schatten gewährt. Sein Holz ist zum Brennen und für Tischler dienlich. Man vermehrt ihn aus seinen Kernen und aus Schößlingen. Seine Früchte, die Arlsbeere oder Heerlitzen wachsen traubenweise und sind rothgelb, aber nicht eher eßbar, als bis sie braun werden. Man bindet sie, ehe sie noch völlig reif sind, in Büschel und bewahrt sie so auf, weil nicht nur sie, sondern auch das Laub, als ein Mittel wider den Durchfall bey dem gemeinen Manne bekannt sind.

Arm heißt das Stück, das mit einem Ende vor dem andern festgemachten Theile hervorragt, um mit selbigem etwas zu tragen, wie z. B. an den Kronleuchtern die Theile, daran die Tüllen zum Lichtertragen sind; besonders aber führen diesen Namen die zwo an der Vorderachse eines Wagens festgemachten Stücke Holz, welche gegen den Hinterwagen weiter auseinander stehen, daselbst auf sich den Lenkschemmel fest liegend haben, vor der Achse hinauswärts aber zusammenlaufen, und das dicke Deichsel-Ende, so nebst den Spitzen der Arme mit eisernen Ringen zusammengebunden wird, zwischen sich halten. An vielen Bauernwägen sind diese Arme und die Deichsel aus einem Stück Holz.

Arm, **Vorderarm**, **Armbein**, s. Pferdefuß.

Armeniaca, s. Aprikosen.

Armoracia, s. Meerrettig.

Arnica, s. Wolverlei.

Aron, Arum maculatum, **Magenwurzel**, **deutscher Ingwer**, **Zieberwurz**, **Zehrwurzel**, wächst an Wäldern, Gräben und Zäunen in fetten und schattichten Orten. Seine Blätter steigen einzeln

auf Stengeln hervor und sind herz- oder pfeilförmig, schön grün und groß. Zwischen diesen tritt ein spitziger Blumenstengel hervor, der in seinem Schoßbalge ein Kölbchen oder Zäpfchen enthält, auf welchen jedoch getrennt die männlichen Geschlechtstheile oben, die weiblichen unten an sitzen, und aus diesen wird nach und nach eine Traube, welche bey ihrer Reife im Julius und August korallenroth aussieht. Vor Zeiten brauchte man die Wurzeln in Apotheken. Eine andere Art Aron, Arum Dracunculus, **Schlangenkraut**, zieht man in Gärten der Seltenheit wegen.

Arrha nennt man einen Abzug von der Besoldung aller Königlichen Beamten, die einer Pension fähig sind. **Arrha** nennt man auch das den Dienstboten gegebene Drangeld. S. Miethlohn. **Arrha** heißt auch ein Unterpfand oder Pfandschilling. **Arrha** heißt endlich auch der Gottespfenning, den man bey Erkaufung der Häuser oder anderer liegenden Grundstücke der Armuth, oder sonst ad pias causas zu geben pflegt.

Arsenick, Rattenpulver, Hüttenrauch, Gift im allgemeinen ist ein schwerer, weißer, halbdurchsichtiger Körper — eigentlich ein Kalk des Arsenikmetalls, durch das Schmelzen desselben erhalten, indem er sich als Rauch in den Hütten ansetzt. Daher der Name. Es ist das stärkste Gift, welches man eigentlich gegen Ratten anwendet, mit dessen Gebrauch man aber immer äußerst behutsam seyn soll.

Arß nennt man an einer Säule den untersten Theil, mit welchem dieselbe in den Erdboden eingesetzt ist. Wenn man eichene oder andere hölzerne Säulen einsetzt, so brennt man den Arß gewöhnlich an, damit sich das Holz desto länger in der Erde erhalte und nicht so leicht faule.

Art, Feldart, Calcatur, ist eine gewisse Eintheilung der Felder, wie sie der Landwirth entweder nach eigenem Gefallen, oder der Landesgewohnheit und der Ordnung gemäß eintheilen muß. Bey uns hat man gewöhnlich dreiartige Felder oder drei Calcaturen, die erste ist Winterfeld, die zweite Sommerfeld, die dritte Brachfeld. An vielen Orten wird in diese dritte irgend eine Sömmerungspflanze gebaut, z. B. Wicken, Rüben, Kartoffeln, Tabak, Kukurutz; oder sie wird bloß als Weide benutzt, und eben dieser Weidegerechtigkeit wegen findet man bey uns noch fast überall diese Calcatureintheilung. Folgendes ist die Tabelle bey 3 Calcaturen.

Namen des Feldes,	Jahre,	Kalkatur,	Früchte.
Große Ried	1810	Winterart	Korn, Weitzen,
— —	1811	Sommerart	Gerste, Haber,
— —	1812	Brachart	Sömmerung, Brache.
Hundsrücken	1810	Sommerart	Haber, Gerste,
— —	1811	Brachart	Sömmerung, Brache,
— —	1812	Winterart	Korn, Weitzen.
Hausacker	1810	Brachart	Sömmerung, Brache,
— —	1811	Winterart	Korn, Weitzen,
— —	1812	Sommerart	Haber, Gerste.

Sind aber bey einer Wirthschaft vier Kalkaturen, so bauet man in der ersten die Winterfrucht, in der zweiten Sommerfrucht, in der dritten Sömmerungsfrucht, z. B. Kukurutz, Taback, auch wohl Haber; in der vierten bleibt das Feld brach und Weide, und nach dieser Regel wird jährlich mit dem Anbau abgewechselt. Nützlicher und ein Gegentheil dieser Kalkatureintheilung ist die Koppelwirthschaft. S. d. W.

Artischocke, Cynara Scolinus, ein bekanntes Gartengewächs, wovon man dreierlei Arten hat, als: **die gemeine glatte, die große englische und die gemeine stachlichte Artischocke.** Die gemeine Artischocke treibt einen Schuh lange und noch längere, breite, tiefausgeschnittene uud weißlicht grüne, fast aschenfarbene Blätter, aus deren Mitte ein starker, gestreifter, wollichter Stengel emporsteigt, der sich in mehrere Zweige theilet, an deren Ende ein Knopf, in Gestalt der Distelknöpfe erscheint, nur daß dieser die Größe einer Faust erreicht, eine rothe ins Lila schimmernde Blüthe hat, und dann einen länglichten, oben fast wie mit einem Federbuschen gezierten Samen hat. **Die große Artischocke** wird größer und sie hat auch einen bessern Geschmack. Man vermehrt die Artischoken durch ihren Samen und durch ihre Schößlinge. Als Same nehme man die kleinen, kurzen und dicken Kerne, denn von diesen erhält man die besten Köpfe. Man setzt den Samen in der Mitte des Aprils in ein gutes, fettes, aber mürbes Erdreich, zwei Fuß von einander in Grübchen, in die man verfaulten Dünger giebt, und in jedes 3 Stück Samen, in ein Dreieck gelegt. Er kommt nur 3 Zoll tief in die Erde, und wird dann öfters begossen. Ist man nun so glücklich, daß alle Körner aufgegangen sind, so läßt man nur die größte Pflanze stehen, die andern zieht man aus und versetzt sie in ein anderes dazu bereitetes Beet. Im Anfang sichert man die Pflanzen durch das Bedecken mit Blättern gegen die zu große Hitze, und so kann man noch im Herbste Früchte erhalten. Will man die Artischocke durch ihre Nebenschößlinge vermehren, so thut man dieses am besten im May, wählt hiezu die stärksten Stöcke, und pflanzt sie 3 Fuß von einander in gutes Erdreich. Im Sommer hackt man die Erde um sie öfters auf; gegen den Winter schneidet man aber den Stengel und das Kraut bis auf das Herz ab, bedeckt dann die Wurzel gut mit Erde, damit nicht zu viel Feuchtigkeit auf sie eindringe. Die jungen, entweder aus Samen oder durch die Schößlinge gezogenen Stöcke müssen aber im Herbst ausgegraben und über Winter im Keller in trockenem Sande verwahrt werden, denn sonst fault die junge Wurzel leicht. Im Frühjahr versetzt man sie, und dann können sie im Garten bleiben; dann versetzt man sie aber nur alle 3 Jahr, damit sie nicht zu tiefe Wurzel treiben, welche dann der Frucht zu viel Nahrung und weniger guten Geschmack geben würden. Schneidet man die Frucht ab, so unterlasse man nicht, den Stengel zugleich bey der Wurzel abzuschneiden, weil sonst zwischen ihm und den Blättern kleine Früchte hervorkommen, die der Wurzel zu viel Nahrung entziehen, so, daß sie für das künftige Jahr keine guten Schößlinge erzeugen könnte. Ein Surrogat der Artischocken ist das Onopordon Acanthium, dessen junge Stengel und Blumenscheiben wie Artischocken schmecken.

Arum, s. Aron.

Arundo, s. Rohr.

Arzney ist jedes Mittel, welches bey einem kranken Körper, äußerlich oder innerlich gebraucht, eine heilsame Wirkung hervorbringen soll. Es ist nothwendig, daß ein guter Landwirth eine Kenntniß von einigen nützlichen Arzneymitteln habe, besonders bey dringenden Fällen, bey welchen man nicht augenblicklich einen Arzt haben kann; aber eben diese Kenntniß wird ihm die größte Vorsicht und Behutsamkeit lehren, wie er mit denselben umgehen muß. Mehreres hierüber, s. Hausmittel, Hausapothecke, Reiseapothecke.

Asand, der stinkende, Assa foetida, das Gummiharz einer Pflanze, welches bey verschiedenen Krankheiten äußerlich in Klystieren und als Rauch, innerlich aber gewöhnlich in Pillen gegeben wird. **Der wohlriechende Asand**, Benzoë, wird zu Räucherungen und zu allerley Waschwassern gebraucht. Die von demselben gemachte Tinktur mit Weingeist, nennt man auch Jungfermilch, weil selbe, wenn man klares Wasser hinzugießt, ganz milchweiß wird — welches mit allen Oel- oder Harzauflösungen geschieht.

Asarum, s. Haselwurz.

Asche ist der bey der Verbrennung irgend eines Körpers, zurückbleibende Theil, der mehr oder weniger Laugensalz in sich enthält. Man braucht sie zur Lauge, zum Seifensieden, Glasmachen, Potasche sieden, in Salpeter- und auch in Alaunsiedereyen; dann ist sie aber auch auf leimichten, schweren Boden und auf sumpfichten Wiesen ein vortreffliches Düngungs-, und in Gärten ein oft erprobtes Mittel gegen die Erdflöhe und andere den Pflanzen schädliche Insekten. Man hat Asche von Holz, Stroh und andern Vegetabilien, von Torf, Brenn- und Steinkohlen, und von gebranntem Erdboden; die vorzüglichste ist aber die von Holz. Die Holzasche ist jedoch wiederum sehr verschieden, und man hat in neueren Zeiten unzählige Versuche gemacht, um es herauszubringen, von welcher Asche man die meiste Potasche erhalte, denn diese bestimmt eigentlich den Werth derselben. Als Düngungsmittel benutzt man die Asche vorzüglich im Frühling auf naßen, kalten Wiesen, indem man sie umherstreut, und hier nützt sie durch Zerstörung des Mooses und durch Erwärmung des Erdbodens. Am geschwindesten wirkt die Holzasche. Steinkohlen- und Torfasche jedoch zeigen ihre Kräfte am längsten. **Salzasche** nennt man unrichtig als Asche, den Pfannenstein oder Pfannenschutt, das ist, den in Salz- Salpeter- oder Alaunsiedereyen in der Pfanne zurückbleibenden salzicht erdichten Theil, welchen man aber auch als Düngsalz gebraucht. Obgleich die Asche durch das Feuer erzeugt wird, so ist sie doch der schlechteste Wärmeleiter.

Asche, ein Fisch, s. Aesche.

Aschenbaum, s. Eschenbaum.

Aschenloch ist ein unter einem Brau- Darr- oder einem andern viel Holz erfordernden Ofen mit Fleiß gemachtes ausgemauertes Loch, wohin die Asche während der Heitzung immer durch den Rost fallen kann, damit sie das nachgeschobene Holz nicht im Brennen hindere, oder die Kohlen ersticke.

Asclepias Syriaca, s. Seidenpflanze.

Asclepias Viri etoxicum, s. Schwalbenwurzel.

Asparagus, s. Spargel.

Aspe, Espe, Espenbaum, Zitterpappel, Populus tremula, ein schöner Baum, der vorzüglich feuchten Boden liebt, der aber auch auf Bergen fortkömmt. Er hat einen schönen Stamm, aber ein weißes, sehr weiches, schwammichtes Holz. Seine Blätter sind rund, eingekerbt, oben schön grün und unten weißlicht. Sie sitzen auf 2 Zoll langen, dünnen, runden und an dem Blattende breitgedrückten Stielen, daher zittern sie leicht, und gaben daher dem Baum den Namen und den Anlaß zu dem Sprichwort: Er zittert wie ein Espenlaub. Das Rothwildpret liebt sein Laub und seine Knospen, weil es aber zugleich den nebenstehenden Bäumen Schaden zufügt, so hat man ihn in Wäldern nicht gerne, ob er gleich viele Schößlinge treibt, sich auch leicht besamt und so vermehrt. Die Kohlen von seinem Holze werden zum Schießpulver gebraucht, und seine Rinde dient den Rothgärbern und auch zu Fackeln. Aspe nennt man auch die weiße oder Silberpappel, Populus alba vel nivea.

Asperula, s. Waldmeister.

Asplenium scolopendrium, **Hirschzunge**, ein Farnkraut, welches bey der rothen Ruhr, Bauchflüssen überhaupt, beym Blutspeyen, bey Leber- und bey Milzkrankheiten angewendet wird. Es wird selten gebraucht, weil andere Mittel seine Stelle ersetzen. Das Asplenium Adianthum nigrum, Capillus Veneris wird eben so selten, die übrigen aber als Asplenium Ceterach und Asplenium ruta muraria gar nicht mehr gebraucht.

Assa dulcis et foetida, s. Asand.

Assel, Astel, Eselein, Kellerwurm, Oniscus asellus, ein bekanntes Insekt, welches sich in Kellern, auf Mauern, an feuchten Orten, und unter faulem Holze aufhält, und vormals als Arzneymittel gegen die Wassersucht gebraucht wurde.

Assietten sind eine Art Schüsseln, die etwas tiefer und größer als die gewöhnlichen Teller sind, in welchen gewöhnlich die Salate und eingemachte Speisen angerichtet und aufgeputzt werden.

Ast ist der Theil eines Baumes, welcher an der Seite des Stammes auswächst, und welcher, viele zusammengenommen, die Krone ausmacht. Es sind Holz, Frucht, falsche und schwache Aeste. Die Holzäste sind die größten, aus diesen entspringen die Fruchtäste. Die falschen Aeste nennt man auch Wasserschößlinge oder Zweige. Die schwachen Aeste kommen nach den Fruchtästen. — Alle diese muß ein geübter Gärtner kennen, wenn er die Bäume gut beschneiden will.

Aster, s. Sternblume.

Atel, s. Adel.

Atriplex, s. Melde.

Atropa, s. Belladonna.

Attich, Zwerghollunder, Sambucus Ebulus, ein perennirendes Gewächs, welches dem Hollunder gleicht, und das oft in außerordentlicher Menge auf verwahrloseten Aeckern wächst. Man kann es nur, durch vielmahliges tiefes Pflügen, durch die Bestellung des Ackers mit Pflanzen, die behackt werden müssen, als Taback; und durch das öftere Abmähen während der Blühezeit, damit keine Frucht reif werde, vertilgen. Die Beeren verwendet man zu einer Salse, die in mehreren Krankheiten gebraucht wird. Auch werden selbe von den Rothgärbern zur Färbung des Leders angewendet. Die Wurzel braucht man manchmal gegen Wassersuchten.

Au, nennt man ein Stück Land, so an einem Grund oder Thal, oder an einem Bach oder Fluß liegt, und mit Höhen umgeben ist.

Auction, Versteigerung, s. Licitation.

Auction nehmen von einem Gut, heißt: wenn ein Gutsbesitzer, dem irgend ein Gut eigenthümlich und nach Rechten erblich gehört, welches er aber nicht selbst besitzt, weil es entweder er, oder seine Vorältern als Pfand gegen eine gewisse Summe versetzten oder verkauften, von dem zeitlichen Besitzer desselben, von dem er es aus Mangel an Geld, oder bey einem, dieserhalb fließenden noch nicht beendigten Prozeß, nicht zurücklösen kann, eine neue Summe Geldes annimmt, um welche er es dem zeitlichen Besitzer noch auf längere Zeiten zum Gebrauche überläßt. Wer so eine Auction nimmt, entsagt nicht seinem Erbrechte.

Auerhahn, Tetrao Urogallus, mit der Auerhenne gehört zum hohen Wildpret. Er hält sich in hohen Gebirgen und großen Wäldern, wo es Quellen gibt, an Orten gerne auf, wo Rothbuchen wachsen, und die Knospen desselben, aber auch Wachholder- Preissel- Heidel- und Mehlbeere dienen ihm zur Nahrung. Seine Augenbraunen und die Häutchen um die Augen sind roth, der übrige Kopf schwarz, der Schnabel kurz und gebogen. Von den Ohren hängen ihm wie dem Haushahn zwey Lappen herunter. Sein Hals und Rücken sind aschenfarb mit untermengten braunen und schwarzen Flecken, die Brust, der Bauch und der Schwanz schwarz, die Schwungfedern in den Flügeln schwärzlicht, die kleinen dunkelbraun, und die unter den Flügeln weiß. Die Hüften sind mit weißen, die Füsse aber bis an die Zehen sind mit dunkeln Federn begleitet. Seine Balz- oder Falzzeit, das ist, das Locken der Henne, fängt sich im Frühling schon im März an, und während dieser Zeit hört und sieht er nicht.

Auerochs, Bos Urus, ist ein wilder dunkelschwarzer Ochs, ähnlich dem gewöhnlichen, nur daß er größer und bis auf 7 Schuh hoch wird. Unter dem Maul hat er einen großen Bart, und auf der Stirn ein Büschel krauser Haare, und ist außerordentlich schnell auf den Füssen. Man trift ihn gewöhnlich in den mitternächtlichen Gegenden, aber auch in Pohlen und in den karpathischen Gebirgen.

Aufblähen des Rindviehes entsteht, wenn das Vieh ohne Vorsicht zu viel Klee gefressen hat. Dieses ist die gewöhnliche Ursache, aber auch andere Dinge machen dem Viehe das Aufblähen. Es entsteht, indem sich aus der genossenen Nahrung zu viel Luft entwickelt, und der Magen nnd die Gedärme selbe nicht fortschaffen können, folglich bis aufs höchste ausgedehnt werden. Da hiedurch die Baucheingeweide gegen die Lungen gedrückt werden, so wird das Athemholen verhindert, und die Zirkulation des Blutes kommt ins Stocken. So endet dann das Leben am meisten durch einen Schlagfluß oder durch den Brand. Ist das Vieh einmal aufgeblähet, so helfen nur Mittel, welche die entbundene Luft einsaugen und verschlucken, besonders aber die Ausleerung dieser Luft durch einen Troikar, oder durch das in England und in der Schweiz übliche Stechen. Da der Magen der Sitz der Krankheit ist, so verrichtet man die Operation am besten, wenn man sie vornimmt, wenn der Magen schon so angeschwollen ist, daß zwischen der Magenhaut, und zwischen der inwendigen Haut, die das Gerippe umgiebt (Peritoneum) kein anderes Eingeweide sich befin-

det. Man hat aber auch viele andere Mittel, die man noch vor den Troikar anwendet. Man giebt z. B. dem aufgeblähten Viehe eine oder 2 Halbe Milch frisch gemolken von einer gesunden Kuh, und führt dann das Vieh herum. Oder man nimmt ein Quentchen Ackeley Samen, stoßt ihn klein, mischt ihn unter frische Butter, dann nimmt man ein Stückchen Brot, tropft 20 oder 30 Tropfen Steinöl darauf, bestreicht es mit jener Butter, und steckt es dem Viehe in den Hals. Einige schütten dem Vieh alte laugemachte Mistjauche ein, geben dabey Klystiere, und führen das Vieh stark herum. Hört man nach 2 Stunden hierauf ein Poltern im Leibe, so fängt die gute und gewisse Wirkung an. Ein gutes Mittel ist auch ein Seitel scharfe Aschenlauge eingegossen. Ein sicheres Mittel ist, wenn man eine Unze Potasche in einer Halbe Wasser auflößt, und hievon öfters ein Glas voll mit einem Seitel Wasser als Einguß giebt. Für ein Schaf sind 15 Tropfen Ammoniakgeist in einem Glas Wasser eingegossen, heilsam.

Aufbrechen ist ein Jägerausdruck, der bey dem hohen Wild und auch bey dem zur hohen Jagd gehörigen Federwild gebraucht wird, und heißt, ein Wild aufschneiden, und demselben das Eingeweide aus dem Leibe nehmen, so wird z. B. der Hirsch, das Wildschwein, der Auerhahn, der Trappe ꝛc. aufgebrochen.

Aufeisen heißt, in die zugefrornen Teiche oder Fischhälter Löcher machen, damit die Fische Luft bekommen. Je dicker das Eis ist, desto öfter muß dieses geschehen, und wenigstens muß man es alle Tage einmal vornehmen. Man steckt auch Gerstenbündel in diese Löcher oder Wuhnen, wie man sie sonst heißt, und erreicht dadurch die Absicht, daß die Fische, wenn der Teich auch zufriert, durch die Röhren der Strohhalme, wenn diese nicht zerknickt sind, Luft erhalten. Bey Teichen, die selbst Quellen oder auch Zufluß haben, so daß das Wasser nie gänzlich zufriert, ist das Aufeisen nicht nothwendig.

Auffüllen, s. Füllen der Weine.

Aufgehen, sagt man von Pflanzen, die aus der Erde vom Samen keimen.

Auflaufen, s. Aufblähen.

Aufnehmen sagen die Jäger vom Wilde, anstatt empfangen oder trächtig werden. **Aufnehmen** heißt aber auch ein Feld aufmessen, und davon einen Riß auf das Papier bringen.

Aufreißen heißt einen Plan von einem Gebäude oder von einer Feldflur machen. **Aufreißen** heißt auch ein Feld, das lange ruhete, oder eine Wiese aufackern und urbar machen. — **Aufreißen** heißt auch in Weingärten, den Boden mit der Hacke in dem ganzen Weinberg auflockern, damit der Regen desto besser eindringe. Dieß nennt man sonst das erste Hauen.

Aufschiebling heißt das Stück Holz, welches am Ende der Sparren dergestalt aufgenagelt wird, daß es oben mit dem Sparren zusammen läuft, unten aber mit dem innern Theil seines Endes zwar auf dem Balken ruht, jedoch mit dem äußern ziemlich weit darüber hinunter reicht, damit das Dach über die Wände hervorstehe und den Regen davon abhalte. Die Länge richtet sich nach dem Vorsprunge des Gesimses. Bey einem 6 Zoll vorspringenden Gesimse macht man den Aufschiebling 2 Fuß lang. Sie dienen zum Schütze der Wand gegen Regen, und damit man auch unter dieselbe gegen den Regen verschiedene Geräthschaften, als Leitern, Stangen ꝛc. aufheben könne.

Aufschlagen heißt, wenn eine Waare theurer wird, als ihr gewöhnlicher Preiß ist.

Aufschütten heißt einen Vorrath von Getreide auf Böden sammeln, daß er dort aufbehalten werde. S. Schüttboden.

Aufschwellen, s. aufblähen.

Aufsetzen sagt man, wenn dem Hirsche oder dem Rehbock das abgeworfene Gehörn wieder wächst. Aufsetzen s. Krippenbeißer.

Aufspalten, Zerbersten der Bäume geschieht bey allen Arten, vorzüglich bey Weiden. Es rührt vom heftigen Froste her, wodurch der gefrorne Saft in den Bäumen so ausgedehnt wird, daß die Saftröhren springen und die Bäume aufplatzen.

Aufstoßen sagt man vom Biere, wenn es in den Fässern und also zum andernmal gährt. Wenn man haben will, daß ein Bier bald aufstoßen soll, so nehme man von demselben vier oder fünf Halbe, wärme es, ohne dasselbe jedoch aufsieden zu lassen, und gieße es wieder in das Faß, so stößt es bald auf. Oder man nehme reingemahlenes Malz, vermische es mit etwas Bier, und gieße es in das Faß, so stoßt es bald auf. Oder man hänge entweder frisches Malz in einem Tüchelchen, oder ein Stück Rettig in das Faß. Will ein saures Bier gar nicht aufstoßen, so schütte man heißes Pech in dasselbe. Gegen das **Aufstoßen** der Weine giebt man entweder Roßmarinblätter oder etwas Alaun in das Faß.

Auftreiben das Feld, heißt den Acker zum drittenmal ackern.

Aufwurf heißt das zur Reinigung eines Grabens herausgestochene und an eine Seite desselben hingeworfene Erdreich. Bey Gränzgräben darf man den Aufwurf ansehen, wenn man wissen will, wem derselbe zustehe oder wer ihn heben müsse; denn das kommt demjenigen zu, auf dessen Seite der Aufwurf ist. Wenn aber ein Graben zwey Nachbarn gehört, so wird der Aufwurf halb auf einer, halb auf der andern Seite gemacht.

Aufziehen heißt den gedeckten Weinstock aus der Erde aufheben oder ausziehen. Dieses ist die erste Arbeit, die der Winzer in niedrigen und gedeckten Gebirgen im Frühjahr zu verrichten hat.

Auge in einem Ey, ist das kleine weiße Bläschen, welches für den Keim oder den Anfang des künftigen Vogels gehalten wird. **Auge** heißt bey dem Gärtner die Knospe eines Reises, woraus in der Folge entweder neue Zweige oder Blüthen entstehen, erstere nennt man **Treibe**- letztere aber **Tragaugen**. Auch setzt man beim Okuliren eines Baumes Augen ein; geschieht solches im Frühjahr oder im zeitigen Sommer, so heißt es ein treibendes Auge, welches noch denselben Herbst treibt; ein schlafendes Auge hingegen, wenn es im späten Sommer oder Herbst eingesetzt wird, und erst im folgenden Frühjahr treibt.

Augenkrankheiten entstehen bey den Pferden und dem Viehe überhaupt, wenn sie in schlechten Ställen schlecht und bey einem schlechten Futter gehalten werden, denn hiedurch wird das Blut und alle Säfte verdorben. Die geringern Zufälle an den Augen der Pferde nennt man gewöhnlich den Fluß. Bey diesen sind nun die Augen und die Augenlieder entzündet, und es fließen häufig Thränen; aus diesen entstehen jedoch die wichtigeren Augenkrankheiten, und oft erfolgt auf diese die wahre Blindheit. Sind die Augen bloß flüßig, so ist es am besten,

wenn man denen Pferden öfters ein Niesemittel aus Schnupftabak und etwas Pfeffer in die Nase bläßt, die übrigen Mittel, als: Unterbinden einer Ader am Kopf, Wurzel stecken und Ausschneiden der Mausschaden. Es befällt die Pferde auch manchmal ein sogenannter **Mondfluß**, der abwechselnd kommt und vergeht, nach einigen Anfällen werden die Pferde immer blind. Entsteht eine Blindheit bey Pferden durch die Verdunklung oder Undurchsichtigkeit der Hornhaut: so ist keine Heilung möglich. Ein Fell oder Nagel auf der Hornhaut kann jedoch gehoben werden, selten aber durch das Aschenfett, sondern am besten durch ein feines Pulver aus Zucker, Salmiak und Tutia, welches man täglich mittelst eines Federkiels in das Auge bläßt. Der **schwarze Staar**, bey dem die Augen sonst gesund aussehen, ist unheilbar; bey dem grauen Staar ist jedoch Hilfe möglich. Hier ist die Kristallinse des Auges oder in einigen Fällen nur die Kapsel derselben verdunkelt, und hier kann oft die nemliche Operation nützen, welche man bey Menschen macht, wenn sie von dieser Krankheit befallen sind. Es ist aber hier die größte Vorsicht nöthig. Bey verwundeten Augen werden die Mittel angewendet, welche die Entzündung lindern und heben, und welche die Heilung befördern. Der **Hauck** ist auch hieher zu rechnen, und von diesen s. **Hauck**.

Augenleder, s. Scheuleder.

Augentrost, Euphrasia officinalis, ein Kraut, das an dürren Orten und Wiesen wächst; man braucht den Saft desselben in Augenkrankheiten, besonders bey blöden Augen; **den blauen Augentrost**, Myosotis palustris, eine schön blühende Pflanze, braucht man eben in den nemlichen Zufällen.

Augster ist eine Art der Weintraube, aus welcher guter Wein bereitet wird.

Aurickeln, Primula Auricula, ein Pflanzengeschlecht, dessen unendliche Arten den Garten-Liebhabern sehr angenehm sind. Sie sind, besonders die **Schlüsselblume**, Primula veris, die Erstlinge des Frühlings, deren Blumen sich auf einem Stengel in einem Büschel befinden. **Von Brocke** zählte schon 250 Arten derselben, und seit dieser Zeit sind diese Arten durch künstliche Befruchtungen um viele vermehrt worden. Man hat sie gefüllt und einfach und von allen Farben.

Ausarten des Getreides. Viele glauben, daß das Getreide, wenn es lange in einerley Boden gesäet wird, schlechter werde, und endlich gar sich in Unkraut verwandle; eben so glaubt man, daß das Korn sich in gutem Boden in Weitzen verwandle. Das Abgeschmackte und Unrichtige dieses Glaubens sieht jeder ein, der von der Naturlehre und Kräuterkunde nur einige Kenntniß hat. Freylich ist es wahr, daß die Veränderung des Samens immer etwas heilsames hervorbringe, aber dieß geschieht nur dann, wenn der Same aus schlechterem Boden in einen besseren gesäet wird — dieß ist besonders bey dem Leinsamen aus Rußland und bey den verschiedenen Melonenarten sehr wahr; aber nie wird sich eine Art in die andere verwandeln, und nur dann entstehet auch eine neue Art oder Bastardart, wenn zwey Pflanzenarten des nemlichen Geschlechtes nahe bey einander stehen, und so von einander befruchtet werden können, z. B. zweyerley Arten Salat, Kohl, Melonen ꝛc.

Ausbrechen heißt an den Obst, besonders an den Zwergbäumen, diejenigen Fruchtäste, welche zu lang und weder Fruchtäste noch wahre Holzäste sind, wegnehmen. Alle Aeste, welche zu Fruchtästen zu stark, und zu Holzästen zu schwach sind, folglich weder Frucht- noch Holzäste genannt werden können, sie mögen beschnitten oder nicht beschnitten seyn, müssen ausgebrochen, und eben so muß auch mit den langgeschnittenen Fruchtästen, ingleichen, wo einer kurz und der andere ungeschnitten geblieben, verfahren werden.

Ausbruch nennt man einen der süßesten und edelsten, aus Trockenbeeren bereiteten Weine. In schönen Herbsten, in welchen die Trockenbeere gedeihen, sammelt man diese, indem man sie von den Trauben einzeln zusammen sucht, und bringt selbe in große Bodingen. Hier häuft man diese Beere dergestalt auf, daß in der Mitte der Boding eine Vertiefung in denselben entstehet. In dieser Vertiefung sammelt sich bey guten Jahren mehr oder minder Flüßigkeit, je nachdem die Trockenbeere mehr oder minder saftig und ölicht sind. Wird nun diese Flüßigkeit herausgeschöpft, und für sich aufbewahrt, so heißt man selbe **die Essenz**, und diese ist dann die beste, die edelste, aber auch die theuerste Weinsorte. Nach abgeschöpfter Essenz werden die Trockenbeere zerstampft, besser aber mit Füssen zertreten. Damit dieses nun leichter geschehe, und das Ganze flüßiger werde, mischt man auf jede Butte voll Trockenbeere ein Viertel oder einen halben Eimer frischen und guten Most, den man von guten Traubenarten oder von einem guten Gebirge erhielt. Mit diesem stehen nun die zertretenen Trockenbeere einige Zeit, und werden nun auf die Presse gebracht. Der ausgepreßte Wein ist nun der eigentlich sogenannte **Ausbruch**, der immer um so besser und edler ist, je weniger man beym Zertreten der Trockenbeere, gemeinen Most hinzu nahm. Auf die ausgepreßten Trestern des Ausbruchs nimmt man von neuem, nach Belieben mehr oder weniger gemeinen aber guten frischen Most; vermischt diesen gut, indem sie neuerdings getreten oder gestampft werden, und läßt auch diese Mischung 24 Stunden stehen. Man bringt sie endlich das zweytemal auf die Presse, und das hier Abfließende nennt man **den Maslasch**, welcher vor dem gemeinen Weine noch viele Vorzüge hat. Wenn man guten nach Ausbruch schmeckenden Tischwein haben will, so gießt man den zum Tischwein bestimmten Most auf die Trestern des Maslasch, handelt wie zuvor und preßt endlich zum Letztenmale.

Ausfuhr heißt der Verkauf des Getreides oder anderer landwirthschaftlichen Produkte außer Landes. Sie wird zum Theil oder ganz vom Landesherrn verboten, oder auch nur mit einem erhöheten Zoll belegt; je nachdem dieses nöthig ist.

Ausfuttern heißt entweder sein eigenes oder anderer Leute Zucht- oder Zugvieh (fremdes gegen ein gewisses Futtergeld) einen Winter durch, oder auch ein ganzes Jahr gehörig und ordentlich mit Futter und anderer Abwartung versorgen.

Ausgabe und Einnahme hat man bey allen wirthschaftlichen Sachen, denn man bekommt entweder etwas durch Zuwachs und Kauf, und dieses ist die Einnahme, oder man verbraucht und verkauft etwas, und dieses ist die Ausgabe. Es erstreckt sich daher die Ausgabe und die Einnahme nicht bloß auf Geld, sondern auf alle wirthschaftlichen Dinge. Bey den Ausgaben aller Art soll ein verständiger Oekonom fol-

gende Regeln beobachten: 1. Man halte sich ein Buch, in welches jede Ausgabe, wie sie erfolgt, gewissenhaft eingetragen wird. 2. Nach Maaßgabe seiner Einnahme, mache man schon vorher einen Ueberschlag, wie viel man ausgeben könne, damit nicht zuletzt ein Rechnungsdefekt entstehe, den man nur mit Schaden ausgleichen müßte. 3. Man hat ordentliche und außerordentliche Ausgabe; die erstere kommt alle Jahre vor, und man kann sie nicht vermeiden, folglich muß man immer darauf bedacht seyn, und den Fond dazu in Händen zu haben, trachten; die außerordentliche Ausgabe kommt aber meistens unvermuthet, daher kann man sie der Nothwendigkeit wegen auch nicht vermeiden. Aus dieser Ursache sorgt ein guter Wirth immer, daß er einen Nothpfenning in der Kasse habe.

Ausheben sagt man, wenn man aus einem Faße Wein oder Bier ausbebt, auch brauchen dieß die Gärtner, wenn sie Bäume ausgraben und versetzen. **Ausheben** nennt man auch Wurzelgewächse aus der Erde herausnehmen. Um diese Arbeit, besonders bey Kartoffeln geschwinder zu beendigen, hat man bey großen Wirthschaften einen eigenen Aushebepflug. S. Fig. II. Die Benutzung dieses Pfluges setzt die Reihensaat voraus, um in geraden Linien die Kartoffeln mit der herzförmigen Schaar A aus einem ganzen Häufel auf einmal ausheben, und dadurch beträchtliche Auslagen für Taglöhner, vorzüglich in jenen Gegenden, wo Menschenhände theuer und selten zu verwenden sind, ersparen zu können. Durch das Rad B kann der Pflug seichter und tiefer gerichtet werden.

Auskegeln heißt, irgend einen Knochen aus seiner natürlichen Stelle verrücken oder verrenken. S. Ausköthen.

Ausklopfen ist das Ausdreschen einiger Samenarten, z. B. Fenchel, Anis, Kümmel.

Ausköthen, Auskühen, Auskütten oder **Auskolfen** heißt, wenn ein Pferd durch einen übeln Tritt die Köthe vertaucht. Man erkennt es, wenn das Pferd mit dem beschädigten Fuß nicht völlig auf, sondern nur auf der vordersten Schärfe des Hufs, nur auf der Zehe steht, und die Köthe demselben aus oder eingehet. Die wahre Verrenkung eines Viehes geschieht nicht leicht anderswo als an der Köthe, und sie geschieht, wenn das Thier in ein Wagengeleiß oder in ein Loch tritt, und der Fuß darinn stecken bleibt, oder bey einem schnellen Umwenden durch Ausglitschen. Man merkt dann eine Erhabenheit des Knochens in dem Gelenke, und man kann die Köthe nicht vor oder hinterwärts, wohl aber seitwärts biegen. An den Hinterfüßen ist dieses besonders ein gefährlicher Zufall, und die einzige und beste Hülfe ist, wenn man den Knochen wieder in seine Lage zurückbringt. Dieses geschieht durch einen künstlichen Handgriff und Druck, indem mehrere Männer das Thier halten. Ist jedoch schon eine Geschwulst entstanden, ehe man die Zurechtrichtung des Knochens unternehmen kann, so muß man diese durch zertheilende Umschläge vertreiben, und dann nach der geschehenen Einrichtung die geschwächten Bänder durch Ruhe und Einreibungen von stärkenden Sachen, besonders von Kampfergeist, zu bewirken suchen. In vielen Fällen ist jedoch die Verrenkung der Köthe nicht wirklich, sondern die Gelänkbänder sind bloß ausgedehnt, und das Gelenk schwillt an, welches nach einem heftigen Stoß oder Fall auf das Knie leicht geschieht, und dieses nennt man dann

nur eine Verstauchung, und diese und die dabey sich ereignenden Umstände heilt man auch, wie die wahre Verrenkung, das ist, durch Umschläge von zertheilenden und heilenden Sachen.

Auskütten, s. Kitt.

Auslassen, s. Fett.

Auslaufen heißt, wenn die Erbsen von einem Regenguß aus dem Erdreiche hervorgespült werden, oder wenn nach dem Abmähen derselben die Schoten nach einem Regen in einem darauf erfolgenden Sonnenschein aufspringen und ausfallen. **Auslaufen** heißt auch, wenn die Wurzeln eines Baumes über sich einige Sprossen treiben. Diese **Auslaufer** benehmen dem Baum die Kräfte, man vertilgt sie daher durch das Abschneiden, oder man benutzt sie auch, indem man einen stehen läßt, und auf diesen als auf einen wilden Stamm edle Zweige pfropft oder oculirt, und ihn dann mit der Wurzel versetzt.

Ausmerzen heißt, wenn bey einer Schäferey das alte, oder auch das junge untüchtige Vieh ausgehoben und abgesondert wird, damit man es verkaufen oder schlachten könne.

Ausroden, s. ausstocken.

Aussaat ist die Summe des Getreides an Kübeln oder Metzen, welches der Hauswirth in seine Felder aussäet.

Aussäen, s. Säen.

Aussatz, Grind, Räudigkeit der Bäume ist ein Zufall, der gemeiniglich von unrechter Versetzung der Bäume herrühret, wenn sie nemlich nicht eben so versetzt werden, als sie vorher gegen die Sonne gestanden sind; oder wenn die Zweige nicht zu rechter Zeit beschnitten worden, oder wenn das Moos an denselben überhand nimmt. Man kömmt diesem Zufall zuvor, oder man heilt ihn auch, wenn man die Bäume öfters reinigt, wäscht und bürstet; wenn man bey einem hohen Grade desselben die Rinde abschabt, und diese mit Kuhmist bestreicht, unter welchem dann die neue Rinde schön und gesund wächst.

Aussatz der Schweine, s. Finnen.

Aussäugen heißt, die Felder durch seltenes Düngen und oftmahliges Bestellen ausmergeln, sie von allem guten Safte entblößen, und daher zur Tragung guter und gesunder Früchte untauglich machen.

Aussaugen der Felder geschieht durch mehrere Pflanzen, besonders Taback und Waid, indem sie den Saft und die Feuchtigkeiten der Erde besonders viel einziehen, so, daß man nach denselben keine bessere Fruchtgattung, als Korn und Weitzen, auf denselben mit Vortheil säen kann. Man kommt diesem Uebel zuvor, indem man die Felder immer wechselt oder sehr gut düngt.

Aussauger, s. Schmarotzerpflanzen.

Ausschlagen der Bäume ist, wenn sie im Frühling neues Laub treiben. — **Ausschlagen** wird von dem Holz gesagt, wenn die Zimmerleute dasselbe viereckigt beschlagen.

Ausschößlinge, Ausläufer, s. Auslaufen.

Ausseimen heißt das Honig säubern. S. Honig.

Ausstocken heißt in die Fache eines hölzernen Gebäudes, welche mit Lehm verkleibet werden sollen, Stockhölzer, welche aus Espen oder Weiden gemacht werden, schlagen, nachdem man in die Riegel oben und unten Rinnen gemeisselt, und diese Hölzer hineingetrieben hat. Man umflechtet sie dann gewöhnlich mit Lehm.

Ausstocken, ausreuten, ausroden, heißt durch gänzliche Ausräumung eines Stück Holzes und Ausrottung der Stöcke und Wurzeln, den Grund und Boden zu einem Acker und Fruchtfeld zurichten. Dieses kann nur mit der Erlaubniß des Grundeigenthümers geschehen, und dann muß man von dem Ertrage gewöhnlich einen gewissen Zehenden geben — Meistens giebt man bey uns die Septima. S. d. Wort.

Auster, Ostrea edulis, ein Schalthier, welches von Meeresgegenden zu uns gebracht wird, und unter die vornehmen Leckereyen gehört.

Austerschalen, die Schalen der Austern, welche meist aus Kalkerde bestehen, werden als eine Arzney gebraucht, und sie sind besonders ein säuretilgendes Mittel.

Auswachsen des Getreides geschieht, wenn auf das geschnittene in Garben liegende Getreide ein anhaltender Regen fällt, und die Körner zu keimen und zu wachsen anfangen.

Auswintern heißt bey Getreide- und Feldfrüchten, die den Winter durch auf dem Felde stehen, wenn sie vom Frost in ihren Wurzeln locker gemacht, und in die Höhe gehoben werden. Durch gute Wasserableitungen und durch Einwalzen des lockern Bodens im Frühling kann man diesem Uebel vorbauen. **Auswintern** beym Vieh heißt dieses den Winter durch ausfüttern. —

Auswirken heißt, das Ueberflüßige an dem Huf eines Pferdes mit dem Wirkeisen oder Wirkmesser ausschneiden, daß das aufzuschlagende Hufeisen wieder füglich liegen könne. An den Vorderfüssen muß vorneher mehr ausgewirkt werden, weniger hinterwärts nach dem Stollen zu. Die hohen oder hohlen Hufe müssen besonders wohl ausgewirkt werden. S. Beschlagen der Pferde. **Auswirken** heißt den Teig, wenn er nach dem Kneten aufgegangen, noch einmal mit den Fäusten recht durcharbeiten, daß er fest wird. S. **Brodtbacken**. **Auswirken** s. Zerwirken.

Axe, s. Achse.

Azen heißt, die jungen Vögel, welche erst ausgekrochen sind, speisen.

Azerolbirn, s. Birn.

Bach ist ein kleines fließendes Wasser, welches entweder aus einer Quelle entspringt, oder bey Regengüssen sich sammelt, und von dem Gebirge herabschießt, in diesem Falle wird es ein **Gießbach** genennt; oder es ist ein aus einem Fluße abgeleitetes Wasser, ein Arm des Flußes, den man gewöhnlich auf Mühlen leitet. Ein Bach fließt entweder in seinem sich selbst gebahnten Bette, oder seine Ufer sind künstlich gemacht, und es halten sich in denselben verschiedene Bachfische und Krebse auf, daher die Fischerey in denselben zur wilden Fischerey gehört. Einige Bäche trocknen im Sommer ganz aus, welches eigentlich nur bey den Gießbächen der Fall ist; in diesen wohnen keine Fische, und man benutzt sie nur, indem man sie im Frühjahre auf die Wiesen leitet, um solche zu bewässern. Andere trocknen nie aus, weil ihr Wasser aus ewigen Quellen entspringt; in diesen wohnen Fische, und man benutzt sie am besten als Mühlenbäche. Forellenbäche haben ein hartes, kaltes Wasser, das über Felsen fließt, und Krebsbäche haben bey einem steinigten Grunde höhere Ufer, an welchen Weiden und Ellern wachsen, unter deren Wurzeln und Stöcken der Aufenthalt der Krebsen ist. Man gestatte es nie, daß in Bächen Flachs oder Hanf geröstet wird.

Bache oder **Leene** nennt man das Mutterschwein bey den wilden Schweinen. Gewöhnlich brunften sie um Andreas und werfen im Februar; sie tragen wie die zahmen Schweine 20 Wochen lang.

Bachmat ist der Name einer Art podolischer Pferde, welche einen so harten Huf haben, daß sie des Beschlagens nicht bedürfen. Sie taugen jedoch mehr in Ebenen als in gebirgichte Gegenden.

Bachmünze, s. Münze.

Backen ist eines der wichtigsten Geschäfte bey einer Haushaltung, durch welche vermittelst der Wärme eine Speise, entweder im Ofen oder auf dem Heerde, gahr gemacht und wohlschmeckend zugerichtet wird. Eigentlich heißt aber **backen**, wenn man einen aus Mehl und einer Flüßigkeit bereiteten Teig mit einem sauren oder süßen Gährungsmittel vermischt, damit derselbe in Gährung komme, durch welche sich die Mehltheilchen gehörig auflösen, und dann diese Gährung durch die Hitze des Backofens schnell unterdrückt, worauf das Gebackene, wenn es ausgekühlt ist, zum Essen oder Aufbewahren geschickt gemacht wird. Ist der Teig mit einer sauern Gährung vermischt und aus Weitzen, Roggen oder anderem Mehle, so heißt das herausgebackene, **Brodt**; ist jedoch süße Gährung dabey, und der Teig besonders aus Weitzenmehl, so heißt das gebackene nach seiner Verschiedenheit **Semmel**, **Kuchen** ꝛc. In der Küche heißt **backen** verschiedenes Gebackenes, Kuchen, Torten, Pasteten zurichten, oder wenn die Fische oder junge Hühnchen in irgend einem siedenden Fette zugerichtet werden. Beym Backen ist es die Hauptsache, daß die mehlichten Theile durch die Gährung gut zertheilt werden, und daß dann diese Gährung nach einer gehörigen Dauer, deren Länge man am besten durch die Uebung bestimmen kann, durch eine schnelle und einige Zeit lang anhaltende Hitze unterdrückt wird. Um diese Gährung vorzubereiten, wird das Mehl mit genugsamer Flüßigkeit vermengt, hiedurch wird den erdigten, salzichten und ölichten Theilen Gelegenheit gegeben sich aufzulösen, in eine neue Mischung zu treten und so aufeinander zu wirken. Jene Flüßigkeit ist entweder bloßes Wasser, oder Milch oder Würze, und die Gährung würde bey einer gehörigen Temperatur, die immer besser höher seyn soll, als die Temperatur der Atmosphäre, von selbst erfolgen, wenn man länger warten würde. Man unterstützt sie jedoch oder führt sie geschwinder herbey, indem man schon bereitete Gährungsmittel zu dem Teige mischt. Diese Mittel sind nun saure oder süße. Saure Mittel sind der Sauerteig, der bloß aus Mehl und Wasser bereitet ist, oder man brüht Weitzenkleye mit einem Absud von Hopfen ab, vermischt dieses mit etwas Sauerteig, formirt dann Klöße daraus, trocknet sie und bewahrt selbe als Gährungsmittel zum künftigen Brodtbacken. Dieses letztere ist an vielen Orten gewöhnlich, man nennt dieses Mittel Komló (hoplen) und von vielen wird es dem bloßen Sauerteige vorgezogen, indem es das Brodt wohlschmeckender machen soll. Süße Gährungsmittel bringen die Gährung noch geschwinder herbey, und man braucht als solche gewöhnlich: die Bierhefen oder Gerben; aber auch Weinhefen, gegohrne Flüßigkeiten, Honig, Zuckerwasser und Eyer, deren Dotter ein vortreffliches Gährungsmittel ist. Beym Backen kommt man der Wirkung des Gährungsmittels durch mechanische Wirkung zu Hilfe, indem man den Teig gehörig durchknetet oder durcharbeitet. S. Brodtbacken und Gährungsmittel.

Backen heißt auch das Obst dürren; am gewöhnlichsten geschieht dieses mit den Pflaumen, aber auch Aepfel, Birnen, saure und süße Kirschen, Pfirschen ꝛc. werden gedürrt, das ist: es wird denselben ihre natürliche Feuchtigkeit durch einen gewissen Grad der Wärme in einem Ofen entzogen, und so dieselben zum Aufbewahren geschickter gemacht. Hiezu hat man, wo dieses im Großen geschieht, eigentliche Dürr- oder Darröfen; meistens schiebt man jedoch das zum Dürren zubereitete Obst, nach herausgenommenem Brodte beym Brodtbacken, in den noch warmen Brodtofen, den man dann noch, je nachdem das Obst mehr oder weniger dürr geworden ist, noch einmal und mehreremal heitzt, und so das hineingebrachte gehörig ausdürrt. S. Obstdarre.

Backholz ist das zum Heitzen eines Backofens vorzüglich taugliche Holz. Am besten ist jenes, welches ausgetrocknet ist, und daher leicht in Flamme geräth, daher alles Backholz von Espen, Weiden, Buchen ꝛc. besonders klein gespalten seyn soll — auch Reisbündel, oder Bürtelholz ist hiezu besonders gut; an vielen Orten wird jedoch nur mit Stroh gebacken, und in morastigen, holzarmen Gegenden gewöhnlich mit Rohr.

Backofen ist ein von Stein und Kalk oder nur von purem Lehm verfertigtes Gebäude, in welchen das Brodt gebacken wird. In vielen Orten braucht man statt dieser aber auch die gewöhnlichen nur etwas niedrigen Stubenöfen. Der Backofen muß bey einer Haushaltung immer der Größe derselben angemessen seyn, denn ist er zu klein oder zu groß, so würde man immer zu viel Aufwand an Holz machen müssen. Einen kleinen müßte man bey einer mittelmäßigen Haushaltung zu oft heitzen, und einen großen, der mehr Brodt fassen würde, als man braucht, müßte man doch auch gehörig ausheitzen, in beyden Fällen also das Holz verschwenden. Der Heerd in demselben muß überall gleich und regelmäßig eben gemacht seyn, und auf keine Seite einen Abhang haben. Um auf demselben, wenn er mit Backsteinen gehörig ausgepflastert wird, die Hitze länger zu erhalten, so macht man ihm eine Unterlage aus Schlacken, welche die Wärme vorzüglich lange an sich halten. Das Gewölbe eines Backofens darf nie unter 15, aber auch nie über 24 Zoll hoch seyn, und nach diesem muß auch die Größe des Ofenloches bestimmt seyn. — Die Zuglöcher müssen immer gut angebracht, und die Decke oder Haube des Ofens immer gut, undurchdringlich verwahrt seyn.

Backoner nennt man in Ungarn eine gute Art wohlgemästeter Schweine. Sie haben den Namen von dem großen Bákonyerwalde bekommen, wo jährlich eine große Menge in der Eichelmast gehalten werden.

Backsteine, s. Ziegelstein.

Backtrog ist ein langes, hölzernes, hohl gewölbtes Gefäß, in welchem der Teig zum Brodtbacken angemacht wird. Die besten werden von Ahorn und Weißbuchen gemacht.

Bad ist gewöhnlich ein bey chemischen Arbeiten, aber auch von guten Köchen gebrauchtes Mittel, wodurch eine Sache nicht unmittelbar durch Feuer, sondern durch eine dritte Sache erwärmt wird. Gewöhnlich hat man nur das Wasser- und Sandbad. Man setzt nemlich ein Gefäß, in dem man etwas zubereiten oder kochen will, in ein anderes mit Wasser, das man beständig am Feuer im Kochen erhält. Hiedurch erhält jenes Gefäß eine gleichförmige Wärme mit diesem, und

man beugt hiedurch dem Anbrennen zäher Flüßigkeiten vor. Man benutzt dieß besonders, wenn man Pflanzensäfte einkocht oder Früchte einsiedet, deren Geschmack man besonders gut erhalten will. Nimmt man statt dem Wasser, Sand, so heißt es Sandbad. Man wendet aber auch andere Bäder an, z. B. das Aschenbad zum Braten der Kartoffeln, das Dampfbad zum vorzüglich guten Kochen derselben, auch hat man das Mistkastenbad, Lohbad ꝛc.

Badeschwamm, s. Meerschwamm.

Bähung ist die Anbringung irgend eines Arzneymittels auf die äußern Theile des Körpers, und besteht aus einem trocknen oder feuchten Umschlage, oft bloß nur aus Dampf, oft aus kalten, oft auch aus warmen, aus wäßrigen, ölichten oder geistigen Flüßigkeiten. Sie verbreitet in halb erstorbenen Gliedern neue Wärme, neue Kraft und Leben.

Bänder, heißen diejenigen Sachen, womit etwas aneinander befestiget wird, oder die verschiedenen Arten Fenster und Thürenbeschläge, wodurch dieselben zugleich fest und beweglich gemacht werden. **Bänder** heißen auch lange schrägliegende Hölzer, welche an diejenigen Orte an einem Dachstuhl angebracht werden, wo man in Sorgen stehen muß, daß das Zimmerwerk sich schieben möge. Sie sind schiefliegende Säulen, und dienen daher, wie diese zum Tragen, gegen das Verschieben. Oft sind sie kreuzweis in einander verbunden, und heißen dann **Kreutzbänder**, und unter diesen heißen diejenigen, die ein darüber freyliegendes Holz tragen helfen, und in die untere Schwelle eingesetzt werden, **Trag- oder Stützbänder**, oder bey einem Hängwerk, wo ein Ständer auf einen Balken gesetzt, und neben diesen gegen jenen zu beyden Seiten liegende Bänder als Streben gesetzt werden, **Strebebänder**, und diese Art der Verbindung bey Zimmerleuten eine Versatzung.

Bär, Ursus arctos, ein Raubthier, welches in den gebirgigten Gegenden des Landes oft angetroffen wird. Man benutzt sein Fell, sein Fett zu Arzneyen, und sein Fleisch, besonders werden seine Tatzen als eine Delikatesse allgemein gegessen. Er selbst lebt von Wurzeln, Beeren und andern Vegetabilien, oder von Insekten, besonders Ameisen, Bienen und dem Honig; dann aber auch vom Wilde und zahmen Vieh, selbst in Nothfällen vom Aas. Wenn er nicht gereizt wird, so thut er dem Menschen nichts, gereizt wird er jedoch wüthend, und die Jagd eines Bären, ob sie gleich unter die angenehmsten Unterhaltungen in den gebirgichten Gegenden bey uns gezählt wird, ist doch immer höchst gefährlich.

Bärenbeisser, Canis familiaris molossus. **Bullenbeisser** sind Hunde mit kurzen, gewöhnlich gelblichten oder braunen Haaren, einem dicken Kopf, einer breiten Schnautze und einem weiten Rachen mit einem besonders starken Leib. Man verstutzt sie gewöhnlich in der Jugend an Schwanz und Ohren, und richtet sie zur Hetz gegen Schweine, Wölfe und Bären, besonders aber gegen Ochsen. — Die englischen Doggen werden hiezu vorzüglich gebraucht, und diese Bullenbeisser sind die hier zu Lande gewöhnlichen Fleischerhunde.

Bärenfang ist eine künstlich zubereitete Falle, in welcher sich die Bären selbst fangen.

Bärenklau, die wahre, Acanthus mollis, eine schöne Pflanze mit großen und verschieden tief eingeschnittenen Blättern, welche an

den Abtheilungen weiche Spitzen, wie Dornen haben. Zwischen diesen Blumen kommt ein fingerdicker auch 2 Fuß hoher Stengel hervor, auf welchem eine Aehre von Larvenblumen erfolgt, die einen scharfen Kelch haben. Die Schönheit der Blätter veranlaßte die Bildhauer, sie zum Muster des Kapitals bey der korinthischen Säulenordnung zu nehmen. Man vermehrt die Pflanze durch Schößlinge oder durch den Samen. Sie wachst im Bannate wild. Eine andere Art ist die welsche oder stachlichte **Bärenklau**, Acanthus spinosus. **Die deutsche Bärenklau**, Branca ursina der Apotheker, ist jedoch aus einem ganz andern Pflanzengeschlecht, und zwar das Heracleum sphondylium. Sie ist ein zertheilendes Mittel, und wird oft statt des Acanthus mollis gebraucht. In Polen macht man ein Getränk aus demselben, Bartsch genannt, das Bierartig ist, und in Siberien wird aus den Stengeln Zuckersaft gesotten. Auch kann man eine Art Gummi aus der Pflanze bereiten.

Bärentraube, s. Heidelbeeren.

Bärwurtz, Athamanta Meum, eine Pflanze, deren Wurzel den Geschmack von der Angelika hat, und deren Kraut dem Dill oder Fenchel gleicht, daher es auch Bärenfenchel genennt wird. Das Rindvieh liebt das Kraut besonders und für die Bienen ist es eine Arzney.

Bätze, Hündin, ist ein Hund weiblichen Geschlechts.

Bahren, s. Krippe.

Bahrenbeisser = Grolzer, s. Krippenbeisser.

Baisse, Baitze, Beitze, ist eine Art zu jagen, da man mit abgerichteten Raubvögeln, als Habichten, Falken, Sperbern ꝛc andere Vögel, als Raiger, Enten, Lerchen, Rebhühner, Wachteln ꝛc. und auch Hasen fängt.

Baldrian, Katzenkraut, Valeriana officinalis, dioica, eine Arzneypflanze. Die Wurzel, die eigentlich gebraucht wird, hat einen scharfen, gewürzhaften, etwas betäubenden Geruch und Geschmack, und wird bey allen Nervenübeln angewendet. Auch mischt man sie jenen Pferden unter das Futter, welche schwache Augen haben. Die Katzen gehen dem Geruche der Wurzel sehr nach und fressen selbe begierig. In Gärten hat man eine andere Art Baldrian, Valeriana rubra, deren Wurzel einen guten Geruch hat. Er hat schöne rothe Blumen, die Doldenweise an länglichten Kelchen herabhängen, und er wird leicht durch Zerreissung der Wurzel vermehrt. Eine Abart hat auch weiße Blumen.

Balg nennt man das abgestreifte Fell einiger Thiere, z. B. von Haasen, Füchsen, Wölfen ꝛc. **Balg** ist aber auch ein Theil an der Aehre, nemlich das dünne Häutchen oder die Hülse, darin das Samenkörnchen an der Aehre sitzt.

Balgliese nennt man die eiserne Röhre, die an den spitzigen Theil des Blasebalgs angemacht, und durch welche der Wind herausgeblasen wird. S. Blasebalg.

Balken sind große, starke, vierkanntige Hölzer, welche meistens durch die Tiefe eines Hauses auf die schmale Seite gelegt, und zum Unterschied der andern Haupt= oder Bündbalken genennt werden. Diese geben den Boden eines obern Zimmers ab, und sind zugleich die Decke des unten befindlichen Raumes, daher man sie auch, so wie man die Decke haben will, bald nahe bald weit von einander legt. Auch do=

belt man sie an einander, oder füllt ihren Zwischenraum mit schwächeren Holze aus. Wenn die Tiefe eines Zimmers oder Hauses groß ist, und die Balken sich daher der Länge wegen in der Mitte biegen möchten, wenn sie auf keiner Scheidewand aufliegen sollten, so legt man unter diese einen andern großen, den Unterzug, manchmal aber setzt man über dieselbe einen Träger. In einem Dachwerk werden gemeiniglich zwey und zwey Sparren gegen den Forst zu zusammengehängt, aber auch in der Mitte hängt man sie durch kurze Balken zusammen, die kleinen oberen von diesen heißt man die **Zahnbalken**, die weiter unten befindlichen aber **Kehlbalken**. **Balken** an der Egge, Pflug, Waage, s. Eggebalken, Pflugbalken, Waagebalken.

Ballen nennt man des Hirsches Unterläufte, worauf er geht, und bey dem Menschen den fleischichten Theil an den Fußsohlen. **Ballen** nennt man aber auch eine Sammlung einzelner Sachen von einer oder verschiedener Art, wenn man solche neben einander packt, äußerlich aber mit einem groben Tuch oder Matten umwindet und mit Stricken zusammenbindet. Auch pflegt man einerley Waare nach einer gewissen Zahl oder Maaß zusammenzupacken, und dieses nennt man auch **Ballen** oder **Bällchen**; z. B. ein Ballen Papier, und dieses hat 10 Rieß. Ein Rieß hat hiebey 20 Buch, und ein Buch 24 Bögen.

Balsam ist eine weiche, gleich einer Salbe schmierige und meist wohlriechende Materie, entweder von der Natur oder durch die Kunst bereitet. **Der wahre natürliche Balsam** kommt aus der Gegend von Mekka von einer Pflanze Amyris Gileadensis. — Auch sind der **Indianische** und der Kopaivabalsam natürlich. Künstliche hat man sehr verschiedene, und viele werden als Universalmittel gepriesen, z. B. der Aegyptische, der Schlagebalsam. Aber kein vernünftiger Mensch kann von einem Mittel Hilfe gegen alle Krankheiten, oder bey allen Verschiedenheiten der Menschen und ihrer Naturen erwarten. **Der Karpathische Balsam** ist das aus dem Krummholz, Pinus Cembra, destillirte Oel, das erhitzend, zertheilend und windtreibend wirket.

Balsamäpfel, Momordica Balsamina, eine Pflanze, die der Seltenheit wegen in Gärten gezogen wird. Ihre Frucht wird in Oel eingemacht, als eine wunderthätige Arzney bey Verwundungen gepriesen, und dieses Oel heißt dann das Momordikaöl. — Man vermehrt sie durch den Samen.

Balsaminen, Impatiens Balsamina, ein Sommergewächs in Gärten, welches auch Springkraut genennt wird, und in Gestalt eines Busches auch 2 Fuß hoch wird. Es hat dicke, saftige Stengel, ein Laub das den Weidenblättern gleicht, und besonders gestaltete Blumen von sehr verschiedenen Farben, auf welche im Herbste Schoten folgen, die bey ihrer Reife von selbst, oder bey jeder Berührung aufspringen und den Samen ausschütten. Durch diese vermehrt man auch die Pflanze, von der man einfache und gefüllte Arten hat. **Das gelbe Springkraut, Judenhütchen**, Impatiens noli tangere, wächst an feuchten Orten und an Gräben wild.

Balsampappel, s. Pappel.

Band an den Thüren, s. Bänder.

Bandgras, Phalaris arundinacea picta, eine Grasart, deren lange, grüne Blätter in der Mitte lange weiße Streifen haben. Sie wird zur Zierde in Gärten gehalten, und durch Zertheilung der Wurzeln vermehrt.

Bandhaue, nennt man das dritte Hauen in Weingärten. S. Hauen.

Bandweide, s. Weide.

Bandwurm ist ein langer, einem Bande ähnlicher Wurm, der aus verschiedenen Gelenken besteht, und mehrere Arten hat. Er lebt gewöhnlich in den Eingeweiden der Thiere. Seine gewöhnlichen Arten sind, **der eigentliche Bandwurm** Taenia solium; **der Kürbiswurm**, welcher den Kürbiskernen ähnliche Gelenke hat, Taenia cucurbitina; **der Blasenbandwurm**, Taenia hydatigena. Er ist eine große Plage für diejenigen, welche ihn bey sich tragen. Man hat verschiedene Mittel gegen dieselben empfohlen, aber noch kennt man kein gewisses, dem er gewiß weichen würde, und glücklich ist also derjenige, bey welchem der erste oder der zweyte Versuch in der Kur gelingt.

Bankeisen ist ein langes Stück Eisen, an dem einen Ende wie ein starker Nagel zugespitzt, und hin und wieder an den Seiten aufgehauen, daß es sich nicht so leicht herausziehen soll, wenn es irgendwo hineingeschlagen worden. In der Mitte hat es einen Ansatz, um es durch das Schlagen mit einem Hammer in die Wand hineinzutreiben. Der andere Theil oder das andere Ende, so außer der Wand bleibt, ist breit wie ein Band geschlagen, hat einige Löcher, durch welche Nägel an die Bank oder an den Schrank, an dem es aufruht, geschlagen werden, damit diese Bank oder der Schrank hiedurch an der Wand unbeweglich gemacht werde.

Bannsen, s. Panse.

Barbe, Cyprinus barbus, **Rothbarth**, **Steinbarb**, ein Fisch, der gerne in schnellfließenden Wässern wohnt Sein Kopf gleicht dem des Karpfen, sein übriger Leib dem Hechten. Er laichet im May und Junius, und ist dann am besten. Er erreicht eine Schwere von 12 Pfund. Er liebt die Orte, wo Flachs geröstet wird, obgleich die übrigen Fische alle an solchen Orten aussterben.

Barchet, **Barchent** ist ein dichtes, bald breit, bald schmal gewebtes Tuch, darau die Zettel aus leinenen Faden, der Eintrag aber Baumwolle ist. Meistens braucht man ihn nur zum Unterfutter.

Barme nennt man die Wein- oder Bierhefen.

Barometer, **Wetterglas** ist eine gläserne, auf einem Brettchen befestigte Röhre, in welcher Queckstlber befindlich ist, das vermöge der auf dasselbe wirkenden Schwere oder Leichtigkeit der Luft steigt oder fällt, und dazu die Aenderung der Witterung anzeigt. Ein guter Barometer ist für den Landmann eine sehr nöthige und nützliche Sache, denn er kann sich mit allen vorhabenden Arbeiten darnach richten. Man hat **einfache Barometer**, mit einer Röhre, wo das Steigen des Queckstlbers die gute, und sein Fallen die üble Witterung anzeiget, nnd **doppelte Barometer** mit zwey Röhren, worinn das gute Wetter durch Fallen und das schlechte durch das Steigen des Queckstlbers angezeigt wird. Einfach, wohlfeil, unb daher empfehlungswürdig sind die Ersteren. Zur nähern Beurtheilung der folgenden Witterung nach dem Barometerstande gehört folgendes: 1 bey bevorstehendem Regen fällt das Queckstlber, wenn nemlich das Wetter übrigens still ist. 2) Hingegen steigt es sehr hoch, wenn schönes Wetter und heitere Luft erfolgt. 3) Wenn starker Wind ohne Regen kommen will, so fällt das Queckstlber tiefer, als bey jeder andern Witterung. 4) Bey Morgens

gen- oder Nordostwinden steigt das Queckſilber 5) eben ſo, wenn Kälte und Froſt eintritt. 6) Bey Winden fällt es ſchnell tief, ſobald dieſe nachlaſſen, ſteigt es ſchnell hoch. 7) Wenn beym letzten Mondsviertel das Queckſilber Regen oder Wind zeigt, und es demungeachtet noch einen Tag ſchönes Wetter bleibt, ſo iſt es ein Zeichen, daß Regen oder Wind eintritt und bis zum Neumond dauert. 8. Einige Tage vor und nach dem Frühjahrs- und Herbſtäquinoktio, d. i. um den 21. März und um den 21. September, kann man ſich nicht, wie ſonſt, nach dem Wetterglas in Rückſicht der Witterung des folgenden Tages richten, denn es zeigt da gemeiniglich die Witterung der ganzen bevorſtehenden Jahreszeit. Steht da das Queckſilber tief, und iſt das Wetter demungeachtet gut: ſo wird es gemeiniglich bis zum andern Aequinoktio viel Regen geben, und ſo iſt es auch im umgekehrten Falle. Man hat auch Barometer von Fäden, Saiten; oder man löſt Kampfer und Borax in Weingeiſt auf, giebt die Miſchung in ein Glas, verſchließt dieſes Luftdicht und bewahrt es auf. Hier zeigen die verſchiedenen bald größeren, bald kleineren Kriſtalliſationen die Aenderung der Witterung. Barometer gewähren auch verſchiedene Thiere, z. B. der Laubfroſch, die Tſchicken oder Beißker und vorzüglich die Spinnen. S. die Worte.

Barthaber, ſ. Haber.

Baſilien, Baſilikum, Ocymum Basilicum, ein angenehm riechendes Kraut, das man als ein Gewürz brauchen kann. Man hat das groß- und das kleinblätterige; man vermehrt es durch den Samen.

Baſt iſt die dünne und zähe Schale, welche ſich zwiſchen dem Splint und der äußern Rinde eines Baumes befindet, aus welcher man Seile, Stricke und Matten verfertigen kann, beſonders wenn man es von Weiden, Pappeln und Linden nimmt. In andern Ländern verfertigt man aus dieſem Baumbaſt Teppiche, Decken und ganze Kleidungen. — **Baſt** nennt man auch einen Zeug, der aus Kameelhaar und Schafwolle fabrizirt wird.

Bau nennen die Jäger die Löcher, worinnen ſich Dachſe, Füchſe, Kaninchen und Fiſchottern aufzuhalten pflegen.

Bauanſchlag, Ueberſchlag iſt die Berechnung, die jeder, der einen Bau unternehmen will, machen, oder durch einen der Sache kundigen Bau- Maurer- oder Zimmermeiſter machen laſſen muß, um daraus zu ſehen: wie viel Baumaterialien, als Holz, Steine, Kalk ꝛc. dazu erfordert werden; was dieſe und das Fuhrlohn koſten; was die Arbeitslöhne für alle Handwerker betragen. Ein kluger Wirth kann ohne einen ſolchen Ueberſchlag keinen Bau anfangen, weil es ſich ſonſt leicht zutragen könnte; daß es ihm mitten im Baue an Materialien oder an Gelde fehlte. Gewöhnlich muß man immer noch mehr auf die Ausgabe rechnen, denn faſt nie wird der Ueberſchlag richtig ſeyn, oder nie wird in demſelben mehr ausgeſetzt, als man braucht. Beträgt aber dieß Ueberſteigen mehr als den dritten Theil des Anſchlages, ſo kann der Bauherr den Baumeiſter, der ihn verfertiget hat, belangen und Entſchädigung von ihm fordern. Manche wollen um recht ſicher zu ſeyn, gewiſſermaßen Gewährsleiſtungen von dem Baumeiſter dadurch erlangen, daß ſie ihm den ganzen Bau um den Anſchlagspreiß, d. i. überhaupt verdingen; aber ſie finden ſich gemeiniglich in ihrer

Rechnung betrogen; denn der Unternehmer schafft dann die wohlfeilsten und mithin schlechtesten Materialien an, und weil er auch, so viel möglich, am Arbeitslohn zu ersparen sucht, so wird alles so nachlässig und leicht gemacht, daß ein solches Gebäude nicht halb so lange dauert, als eines, dessen Bauherr die Materialien selbst kaufte, und die Arbeit im Tagelohn machen ließ.

Bauchschlagen, Flankenschlagen, sind bey einer Krankheit des Viehes gewaltsame Bewegungen an den Bauchmuskeln. — Sie sind gewöhnlich die Vorboten des Todes.

Bauchwehe der Pferde, s. Darmgicht.

Bauotienste, Baufuhren sind die Verbindlichkeit mancher Unterthanen, dem Landes- oder Grundherrn bey einem Baue verschiedene Dienste und Arbeiten zu leisten.

Bauen nennt man das Geschäft, durch welches man trockene und sichere Wohnungen und Behältnisse für sich und die Seinigen, und eben für das Vieh und Habseligkeiten, in Stand setzen läßt und erhält. Hiebey beobachte man folgende Regeln: 1) Man baue nicht ohne Noth, denn das Bauen kostet sehr viel Geld. Man reparire daher seine Gebäude, wenn sie schadhaft zu werden, anfangen; so wird man mit geringeren Kosten auskommen, und einem theuern neuen Bau auf lange Zeit vorbeugen. 2) Wer jedoch bauen muß, der baue zweckmäßig und dauerhaft. 3) Man suche alles, so viel es möglich ist, feuerfest zu bauen. 4) Erlaubt es die Lage, so suche man für das zu erbauende Gebäude einen trocken und luftigen Standort zu bekommen. 5) Man baue lieber etwas zu groß als zu klein, weil man seinen Bedarf für die Zukunft nicht kennt. 6) Man ziehe beym Bauen erfahrne und sachkündige Männer zu Rathe. 7) Man fange nicht eher an, bis man nicht alle dazu nöthigen Materialien und hinlängliches Geld in der Hand hat. 8) Man versorge sich mit den besten Materialien, und suche die geschicktesten Handwerker zu bekommen, und sehe den besseren Lohn nicht an; weil man durch selbe auch ein besseres Gebäude erhält.

Bauer ist im weitläuftigsten Sinne jeder, der den Feldbau betreibt. Eigentlich aber nennt man Bauer alle Einwohner von Märkten und Dörfern, die nicht Herren, Geistliche, Schullehrer oder Handwerker sind. Bey uns ist der Bauer kein Leibeigener, er entrichtet jedoch für seine Felder und seine Wohnung dem Grundherrn, welcher das Eigenthumsrecht hat, verschiedene Zinsen, leistet demselben, je nachdem er ein ganzes, halbes oder Viertelbauerngut hat, verschiedene Dienste, und giebt demselben auch von Naturalien, gewöhnlich den neunten Theil. Alle Abgaben, Arbeiten und Obliegenheiten der Bauern gegen ihre Grundherrn werden durch das eingeführte Urbarium bestimmt. S. d. Artikel.

Bauerngut heißt man die Besitzungen eines Bauers, s. Session. Ein Bauerngut, wobey nur die Hälfte der nothwendigen Grundstücke sind, heißt eine halbe Session.

Bauholz oder **Zimmerholz** nennt man alles Holz, welches zur Verfertigung eines Gebäudes an Schwellen, Blattstücken, Unterzügen, Balken, Mauerlatten, Säulen, Bändern, Riegeln, Dachsparren, Pfosten ꝛc., gebraucht wird. Man braucht hiezu nach seiner Art die Eichen, Ellern, Fichten, Tannen, Kiefer, Aespen ꝛc. — Zum Wasserbau zieht man das Ellerne allem andern vor. — Allezeit muß das Bauholz vorzüglich trocken seyn, und eben so aufbewahrt werden.

Baum, die größte Pflanze des Erdbodens. Man theilt sie in Wald- und Obstbäume. Die Waldbäume theilt man in **Laubholz**, welches im Frühjahr immer neue Blätter treibt, die es im Herbste wieder verliert, und in **Nadelholz**, welches statt der Blätter Nadeln hat, die immer grünen, und nur dann abfallen, wenn sie von neuen ersetzt sind. Alles Holz theilt man ferner in hartes und weiches. Zum harten Laubholz zählt man die Eiche, Buche, Birke, Erle, Esche, Rüster, Akazie ꝛc., zum weichen, die Aspe, Linde, Pappel, Weide. Zum harten Nadelholz werden gerechnet: die Tanne, Fichte, der Taxus; zum weichen, der Lerchenbaum, der einzige unter den Nadelhölzern, welcher seine Nadeln jährlich verliert, die Kiefer. Unter den Obstbäumen hat man viererley Hauptarten, 1. **Kernobst**, hieher gehören alle Bäume, deren Same aus mehreren in einem Kerngehäuse mitten in der Frucht befindlichen Kernen besteht, als: Aepfel und Birnen ꝛc. 2. **Steinobst**, d. i. alle Bäume, die nur einen einzigen, steinharten Samenkern haben, als Kirschen, Pflaumen. 3. **Nußarten**, an diesen ist nur der einzige Kern eßbar, weil sie gar kein Fleisch haben. 4. **Beere**, dieses sind solche Früchte, wo die Kerne in der Frucht, die man übrigens mit der Schale ißt, zerstreut liegen. Jeder Baum hat drey Haupttheile, die Wurzel, den Schaft oder den Stamm, und die Krone. Die Wurzel hat verschiedene Gestalten, doch unterscheidet man hauptsächlich die Hauptwurzel, welche man bey einigen Bäumen, wo selbe gerade in die Erde hinunter geht, Pfahlwurzel nennt, und die Nebenwurzeln und Fasern. Diese Wurzeln gehen bey manchen Bäumen tief in die Erde, bey andern kriechen sie nur unter der Oberfläche der Erde. Die Wurzel sowohl als auch der ganze Baum ist mit einer zarten Oberhaut überzogen, epidermis, unter dieser liegt die Rinde, welche aus einem mit Gefäßen durchzogenen zellichten Gewebe besteht. Unter dieser befindet sich das Holz, in dessen Mitte wiederum ein feineres zellichtes Gewebe befindlich ist, welches man das Mark nennt. Zwischen dem Holze und der Rinde bildet sich aus den knorplichten Gefäßen der Rinde und dem schwammichten Gewebe derselben der Splint, liber, welcher von dem Holze durch ein feines Zellgewebe getrennt ist. Diese Gefäße erhalten im Winter, wenn die Bewegung der Säfte in den Pflanzen durch die Kälte beynahe ganz unterbrochen wird, eine noch größere Härte, und bilden dadurch eine neue Holzanlage, Alburnum, welche im Anfange die Dichtigkeit des schon ausgewachsenen Holzes noch nicht hat. Durch diesen jährlichen Zuwachs wird das schwammichte Gewebe der Rinde gedrückt, es entsteht daher ein neuer Splint, und dieser leidet wieder die nemliche Veränderung und Verwandlung. Durch diesen Druck von innen erhält die äußere Rinde Spitzen und Spalten, die beym Alter der Bäume zunehmen. Den jährlichen Zusatz in den Bäumen, welchen man genau unterscheiden kann, wenn man den Stamm horizontal durchschneidet, nennt man Jahre, und aus ihnen kann man das Alter des Baumes erkennen. An der Mitternachtsseite des Stammes sind sie enger beysammen als an der Mittagsseite. In den Zweigen findet man die nemliche Bauart und den nemlichen Wachsthum, wie an den Stämmen. Die Blätter der Bäume sind zur Nahrung des Baums eben so erforderlich fast, als die Wurzeln, und eine Zierde derselben. Von der Wartung und Pflege der Bäume wird unter jeder Baumgattung insbesondere gesprochen.

Baumaterialien nennt man alle zur Aufführung eines Gebäudes nöthigen Sachen, als: Holz, Steine, Kalk, Lehm, Sand, Eisen ꝛc.

Baumbast, s. Bast.

Baumfrüchte nennt man alle Früchte, welche die Bäume tragen, und außer der Benutzung des Samens, auch zur Nahrung für Menschen und Vieh brauchbar sind. Man theilt solche in Obst = s. d. W. und wilde Baumfrüchte.

Baumgarten ist ein von einer Mauer, einem Zaun oder einer Planke umgebener Platz, der zur Obstbaumzucht bestimmt ist. Die beste Lage hat er, wenn ihn die Früh = und Mittagssonne bescheint, wenn er freye Luft genießt, aber gegen die Nordwinde geschützt ist. Ein Vortheil ists außer diesen noch, wenn er weder zu hoch noch zu niedrig liegt, wenn er weder naß noch trocken ist, und wenn er einen guten Mittelboden hat. Bey der Anlage eines neuen Baumgartens soll man den Boden wenigstens drey Spaten tief untersuchen, denn oft ist unter der Oberfläche schlechter Grund, der den Bäumen ganz zuwider ist. Ist dieses der Fall, so muß man die Löcher, in welche man die Bäume versetzt, weiter und tiefer, und selbe mit guter Erde und Dünger ausfüllen. Nasser, morastiger Boden ist der schlechteste, und ein leichter Lehmboden der beste zu einem Baumgarten. Man lege ihn immer so groß an, als es möglich ist, so daß man ihn mit mehreren Obstarten besetzen könne. Man wähle hiezu die besten Sorten, und immer mehr von jenen, die lange dauern, und die man grün oder gedürrt, oder zu Muß versotten, gebrauchen kann. Man setze die Bäume regelmäßig und wechselsweise so, daß immer ein Kern = neben einem Steinobstbaum zu stehen kommt.

Baumkrankheiten, Gebrechen der Bäume, sind Schaden und Mängel, welche die Bäume befallen, und hiedurch ihren Wachsthum und ihre Fruchtbarkeit hindern. Sie haben ihren Sitz in der Wurzel, am Stamme und an den Aesten. Wurzelkrankheiten entstehen, wenn die Wurzel zu feucht oder zu trocken steht, und daher zu viel oder zu wenig Nahrung aus der Erde zieht. Man sieht die Wirkung dieser Krankheit an den Blättern, die vor der Zeit gelb werden. Man hilft dieser sogenannten **Gelbsucht** ab, wenn man die Bäume rundum aufgräbt, und die Erde mit einer entgegengesetzten Erde vermengt. Findet man die Wurzel von Würmern und Insekten angefressen: so vertreibt man diese mit Lauge oder mit Urin. Krankheiten des Stammes sind: **die Fäule**, wenn die Rinde anfängt faul zu werden. Man bestreiche den Schaden mit Kälberblut oder Kuhmist. **Die Schwindsucht**; hiebey werden die Bäume mager und wollen nicht fortkommen. Hier ist meistens zu häufig angesetztes Moos die Ursache der Krankheit. Man hilft dem Baume durch Reinlichkeit, und indem man ihn untergräbt und düngt. **Der Brand**; bey diesem wird die Rinde durchgängig schwarz und verzehrt sich. Man hilft hier mit Schröpfen und Verbesserung des Bodens. **Die Raude, der Grind** oder **der Aussatz** oft bloß von zu vielem Moos. **Der Wurm**, ein vom Alter oder von einer äußerlichen Verletzung herrührendes Uebel, wobey sich die Rinde ablößt, und der Nahrungssaft herausfließt. Hiedurch entsteht ein hohler Raum, in welchen Insekten ihre Eyer legen, woraus sich Würmer erzeugen, die den Baum anfressen und verderben. Man sucht und tödtet den Wurm, schneidet das Krankhafte weg, und ver-

bindet den Schaden mit Baumwachs. **Der Krebs** ist ein innerlicher Schaden, der die Kräfte des Baumes aufzehrt. Dieß zeigt sich durch die Buckeln und schwarzen Flecken an der Rinde, die immer weiter fressen, bis die Rinde endlich gänzlich aufreißt und an den Aesten zu verdorren anfängt. Hier schneide man den Schaden tief aus, und verbinde die Wunde mit Baumsalbe. Die Aeste haben die nemlichen Krankheiten wie die Stämme.

Baumlaus, Blattlaus, Aphis, ist ein kleines Insekt, welches sich an die jungen Schossen der Bäume und anderer Pflanzen haufenweise ansetzt, und dieselben verderben macht. Gemeiniglich sind sie schmutzig grün, aber auch braun, schwarz und aschgrau. Sie kommen im Frühjahre zum Vorschein, haben auf jeder Seite 3 Füsse, und am Kopfe, der klein und mit zwey rothen und braunen Augen versehen ist, zwey ziemlich lange Hörner, und bekommen nachgehends auf dem Rücken entweder 4 Flügel, oder gar keine. Vom Frühlinge bis im Herbst bringen sie lebendige Junge zur Welt, nach der Begattung im Herbst aber nur Eyer, welche im Frühling ausgebrütet werden. Sie gebären erst nach einer viermaligen Verwandlung, und erzeugen durch eine Begattung Söhne, Enkel und Urenkel bis ins 5te Glied. Mehrere haben auch an ihrem Hinterleib zwey Hörner, durch welche sie eine honigartige Feuchtigkeit von sich geben, die eigentlich der sogenannte Honigthau ist, welchen die Ameisen und Bienen lieben. Sie leben gewöhnlich klumpenweise beysammen auf dem jüngsten Ausschuß der Zweige und auf den Blättern, und saugen diese aus, worauf sich die Blätter zusammenrollen, und also sowohl ihre Nahrung als auch ihre Bedeckung sind. Ihre Feinde sind verschiedene Fliegen, Ichneumonarten, Ameisen, Nachtigallen, Grasmücken ꝛc. Man vertilgt sie am besten, indem man die Blätter, unter denen sie wohnen, abnimmt und verbrennt oder zertritt. Auch besprengen manche ihren Aufenthalt mit Bilsensaft und Weineßig. Vortheilhaft ist es, wenn man dieses im August unternimmt, denn nach dieser Zeit haben sie ihre Eyer schon gelegt, und da nützt die Vertilgung der Thiere wenig. Die Eyer vertilgt man jedoch auch noch später, indem man die Bäume, an welchen man sie vermuthet, mit Lauge oder mit einem Tuche, welches stark mit Asche bestreuet ist, abreibt.

Baummoos, eine Pflanze, die in den Spalten und Rinden der Bäume, gewöhnlich aber an Waldbäumen gefunden wird. Man findet es besonders an der Mitternachtsseite der Bäume, und es scheint, daß es dort um so leichter entstehet, weil jene Seite der Bäume nach einem Regen oder im Frühlinge am spätesten austrocknet, die Rinde daher dort am leichtesten in Fäulniß übergehen kann, und so dieser Schmarotzerpflanze Gelegenheit giebt, sich anzusetzen. Man benutzt sie, wenn man Brunnen ausmauert oder beym Schiffsbau, indem man mit demselben die Fugen in den Schiffen ausstopft. Das Baummoos an Gartenbäumen ist eine Krankheit, welcher man durch öftere Reinigung der Baumrinde vorbeugt. S. Flechte.

Baumöl ist das, aus den reifen Oliven, den Früchten der Olea Europaea, ausgepreßte Oel, welches sowohl bey Zurichtung der Speisen dient, als auch zu verschiedenem andern Gebrauch angewendet wird, z. B. zum Brennen in Lampen, zum Geschmeidigmachen des Leders, indem man dasselbe damit schmiert. Wild wächst der

Oelbaum nur an einigen Orten in Dalmatien, und wir bekommen das meiste Baumöl über Triest aus Italien. — Was aus Frankreich, aus der vorigen Provence kommt, wird für das beste gehalten, aber es ist sehr selten, und das unter diesem Namen verkaufte ist daher selten ächt. Man kann das Baumöl jedoch auch reinigen, wenn man unreines oder altes bekommt, und am besten bewahrt man es an kühlen Orten auf, indem es in der Wärme leicht ranzig wird.

Baumrinde, s. Rinde.

Baumsaame, oder **Baumsaat**, ist sehr verschieden, nicht nur in Rücksicht des Samens, sondern auch in Rücksicht der Einsammlung und der Säung desselben. Hierüber wird man unter jedem Artikel von einem Baume das besondere finden. Im allgemeinen ist es jedoch nöthig, daß der Saame gut, gesund und zum Säen tüchtig sey. Seine gehörige Reife erkennt man, wenn er durch Schütteln leicht abfällt, und gut ist es, wenn man ihn von Bäumen nimmt, die nicht in einem dichten Walde, sondern mehr an einem freyen, von der Sonne beschienten Orte stehen. Man muß ihn in trockenen, luftigen Kammern, nicht zu hoch auf einander geschüttet, aber nicht auf Steinen aufbewahren, denn sonst wird er taub und verdirbt leicht. Am besten ist es, wenn man die Baumsaat im Herbste unternimmt, denn mehrere Samen lassen sich ohnedieß nur sehr schwer über den Winter aufbewahren, welches besonders mit Eicheln, Buchen, Kastanien ꝛc. der Fall ist, wenn man sie nicht gut im Sande aufhebt. Säet man daher im Herbst, so kann der Same vom Schnee im Frühlinge genug Feuchtigkeit an sich ziehen, und so leicht seine ersten Wurzeln treiben. Man säe die abgetriebenen Orte immer so bald als möglich, ehe sich noch Unkraut erzeugt, oder die ausgetriebenen Boden das Besäen verhindern; man weiche den Samen nie in Mistpfütze ein, weil er sonst zu geil wächst, und dann ausdorrt; man säe in keinen schlechten Boden Arten, welche einen guten Boden erfordern. Wo man im Herbste sieht, daß viel Same ausgeblieben ist, da muß man gleich nachsäen, und besser ist es, wenn man dichter säet, weil gewöhnlich viel ausbleibt. Grobes Gesäme, als Eicheln und Bucheln, wird jedoch besser gesteckt, als gesäet. Das wichtigste bey der Baumsaat ist dann noch, daß man die jungen Pflanzen gegen das Vieh schütze, daß man bey der Aussaat die Vögel von dem Orte vertreibe, und beym Aufgehen kein Vieh auf demselben weiden lasse.

Baumsalbe ist ein Mittel, wodurch man beschädigte Bäume entweder heilt, oder doch wenigstens größerer Zerstörung vorbeugt. Die beste und einfachste ist, wenn man Lehm mit Kuhmist vermischt, und mit etwas Essig und Mistjauche anfeuchtet, sodann wohl untereinander rührt, und noch mit etwas Haaren und Wasser vermengt. Man legt oder schmiert dieses an den schadhaften Ort, umwindet es dann mit einem reinen Lappen, oder mit einem leichten Strohseil, s. **Baumwachs**.

Baumschaden, s. Baumgebrechen.

Baumscheere ist ein Garteninstrument, womit man den überflüssigen Wuchs der Zweige von den Bäumen schneidet. Sie ist an dem einen Handgriff an eine Stange festgemacht, an dem andern aber ist eine Schnur gebunden, vermittelst welcher man die Scheere zuziehen, und wenn man abgeschnitten hat, wieder nachlassen kann, da sie dann, durch die Hilfe einer stählernen Feder wieder aufspringt.

Baumschröpfen, s. Schröpfen.

Baumschule nennt man einen Ort, wo man junge Bäume erzieht. Man hat zweyerley Baumschulen, nemlich die Kern- und die Pfropfschule. In die Kernschule legt man die Kerne von allen Obstsorten, die man gewöhnlich aus Kernen zu ziehen pflegt, als: Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Nüsse, Quitten, Aprikosen, Kastanien, Mispeln. Man legt solche an einem abgesonderten Orte des Gartens an, wo sie gegen Nordwinde gesichert ist, aber die Morgen- und Mittagssonne genießt. Das Land dazu darf nicht zu fett, aber auch nicht zu schlecht seyn; es muß wohl umgegraben werden, und von Wurzeln und Unkraut gereinigt, jedoch nicht gedüngt seyn. Man theilt die Baumschule in ordentliche Beete, die nur so breit seyn dürfen, daß man sie bequem ausjäten kann. Die zum Säen bestimmten Kerne muß man, so wie sie aus der Frucht kommen, wohl abtrocknen, und jede Sorte besonders an einem nicht zu kalten Ort bis zur Saat aufheben, und sodann auch jede Sorte besonders stecken. Oft beschädigen die Mäuse und die Kältz in den Kernschulen die Kerne, daher muß man sie dicht stecken, auf alle Fälle aber überrechnen oder auch mit gesiebter Erde bestreuen. Vor dem Säen muß man die Kerne ins Wasser werfen, und nur jene stecken, welche auf den Boden sinken. Wenn die Pflanzen zu dicht aufgehen, so muß man die geringsten ausziehen, welches aber behutsam geschehen muß, daß die Wurzeln der nebenstehenden nicht beschädigt werden. Den Winter durch muß man sie gegen die Kälte durch Bedeckung mit Stroh, Laub ꝛc. verwahren. Im ersten Jahre darf man die jungen Stämmchen nicht beschneiden, wohl aber muß man sie bey dürrer Witterung gießen. Die **Pfropfschule** muß durch Reolen zur Aufnahme der Wildlinge geschickt gemacht werden, die man aus der Kernschule dahin bringt, um sie zu veredeln. Der Boden muß entweder von Natur gut oder verbessert seyn; und die Wildlinge, die man, wenn sie ein oder anderthalb Jahre alt sind, im Frühjahr oder Herbst aus der Kernschule hieher versetzt, müssen so weit auseinander kommen, daß ihre Wurzeln einander nicht durch Berührung im Wachsthum hindern. Die hier stehenden Bäume muß man fleißig jäten, wenigstens dreymahl des Jahrs umhacken, bey Dürre begießen, und die ersten zwey Jahre wenig beschneiden. Wenn sie veredelt ein Jahr gestanden haben, können sie an ihren künftigen Standort versetzt werden.

Baumschwamm, ein Gewächs, welches man an alten Stöcken verschiedener Bäume findet. Den Eichenschwamm kocht man besonders in Salpeterlauge, trocknet und klopft ihn dann, und so wird er dann als Feuerschwamm benutzt; auch macht man an einigen Orten, z. B. in Totis Mützen und Käppchen daraus. Der Lerchenschwamm, der an Lerchenbäumen wächst, wird auch als eine Arzney gebraucht.

Baumwachs ist eine Vermischung verschiedener Dinge, die man dann eben so wie die Baumsalbe gebraucht. Es ist fester als die Baumsalbe, und daher dieser vorzuziehen, weil durch dasselbe weniger etwas von aussen dringen kann. Viele bedienen sich bloß der Wagenschmiere als des einfachsten Baumwachses. Schätzbar ist folgende Mischung: Man nimmt recht trockenen und zu Pulver geriebenen Töpferthon, den man vorher auch schlämmen kann, vermischt ihn mit der Hälfte recht frischen Kuhmist, und thut zu beyden eine hinlängliche Menge Kuh-

haare oder Flachsschäben. Diese Salbe ist überall anwendbar. Die neuerlich bekannt gewordene Christische Baumsalbe besteht fast aus den nemlichen Ingredienzen, nur ist ihr noch etwas Terpentin hinzugesetzt. Ein gutes Baumwachs ist auch eine Mischung aus gleichen Theilen Wachs, Baumharz und Terpentin, auf Kohlen zerlassen, und dann in Stangen gegossen oder gearbeitet. —

Baumwanze, ein Insektengeschlecht, Cimex, mit sehr vielen Arten. Freylich sind sie die Feinde anderer schädlichen Insekten und Raupen, aber sie schaden selbst, indem sie durch ihren Gestank den Geruch und den Geschmack des Obstes verderben, und indem sie selbst die Knospen mancher Blüthen auffressen.

Baumweide, s. Epheu.

Baumwolle ist die Wolle, in welche der Same des Baumwollenstrauches, Gossypium herbaceum, eingeschlossen ist, welcher in Asien, Afrika, aber auch in der europäischen Türkey, der Wallachey gezogen wird, und selbst im Banate schon gezogen wurde. Er wird 3 — 4 Fuß hoch, hat breite in 3 Theile gespaltene Blätter, wie die Weinblätter, nur daß sie weißlicher sind. Die Blüthe ist fast glockenförmig, gelb, und am Rande herum purpurfarb. Die Frucht, die bey uns zur Reife gelangt, ist platt, breit, haaricht, wie eine Nuß, in 3 — 4 Abtheilungen getheilt. Wenn sie gehörig reif ist, so springt sie auf, und zeigt die schöne, weiße, zarte Wolle, welche den braunen Samen umgiebt. Man säet ihn im Herbst, nachdem man ihn in Mistjauche eingeweicht hat, und setzt ihn dann im Frühling in einen mehr trocknen als harten Boden. Die andern Arten des Baumwollenstrauchs, Gossypium arboreum und hirsutum, pflanzt man nur als Seltenheiten. Und die Baumwolle der Baumwollenstaude aus Ostindien, Bombax pentandrum, ist mehr kurz, und läßt sich nicht so leicht spinnen. Der Same der Baumwollenstaude soll ein milchbeförderndes Mittel seyn. Man kann ihn als Dekokt oder so bedienen, daß man ihn, wie den Kaffee, bey gelindem Feuer röstet, und dann auf dieselbige Weise, entweder für sich allein, oder mit Kaffee vermischt, trinkt. Zum Dekokt nimmt man 2 Unzen Samen auf 2 Pfund Wasser, bis auf ein Pfund eingekocht. Seit einigen Jahren wird zur Verbreitung des Baumwollenbaues in Ungarn viel unternommen, und die Regierung muntert diese Unternehmungen auf.

Baumzucht nennt man alle Geschäfte, die man verrichtet, um Bäume zu erzeugen, zu veredeln, zu pflegen und gehörig zu benutzen. Hieher gehört das Säen der wilden, und der Obstbäume, und bey letztern das Pfropfen, Okuliren, Beschneiden ꝛc. Zur wilden Baumzucht gehört nicht nur der Anbau und die gehörige Behandlung unserer einheimischen Waldbäume, sondern auch derjenigen nordamerikanischen Bäume, die hier zu Lande ausdauern, und mit Vortheil gezogen werden können, als des Akazienbaumes, der Wermuthskiefer, der Platanen ꝛc., worüber die besondern Artikeln nachzusehen sind.

Bausch und Bogen wird im Handel und Wandel, und bey Schätzungen gebraucht, und heißt soviel als, überhaupt, ohngefähr z. B. Ich kaufe das Vieh in Bausch und Bogen, oder ein ganzes beladenes Schiff ꝛc.

Bayerwurzel, s. Queckenwurzel.

Beccabunga, s. Veronica.

Bedecken heißt im Herbste die zärtlichen Pflanzen und Sträucher, z. B. besondere Weinsorten, Feigen ꝛc. mit Erde oder Mist zudecken, und gegen den Frost verwahren.

Beere sind die Früchte von Bäumen und Sträuchern, die ihre Kerne in dem eßbaren Fleische ohne Ordnung liegen haben; wo aber die ganze Frucht, der zum Fortkommen des Samens nöthige Samenbewahrer ist. Manchmal stehen sie einzeln am Stamme, oft mehrere an einem Stiele, und oft sind sie traubenweise. Sie bestehen entweder aus einem einzigen fleischigen Kern, oder aus einer Frucht, die aus mehreren kleinen Beerchen zusammengesetzt scheint. So hat man Arlsbeere, Erd = Heidel = Johannis = Maul = Wein = Wachholder= und andere Arten Beere.

Beet ist eigentlich ein langer und nicht breiter Raum, abgetheilt in einem zugerichteten Boden, auf welchen man nach seinem Bedarf verschiedene Pflanzen setzt. Man hat Ackerbeete, Blumenbeete, Mistbeete ꝛc.

Befriedigen, Befriedigung, s. Hecke, Zaun.

Begattung, s. Zeugung.

Begießen der Pflanzen. So oft es nothwendig ist, so begießt man bey trockener Witterung die Gartenpflanzen. Diese begießt man mit der Gießkanne; Topfpflanzen, die man zwischen den Fenstern hält, begießt man sowohl von oben als unten. Von oben, indem man sie mit Wasser besprengt und feucht macht; von unten aber, indem man sie in eine Schale setzt, die man mit Wasser anfüllt, aus welcher dann die Erde nach und nach das Wasser aussaugt. Diese Art des Begießens ist besonders für Zwiebelpflanzen anzuempfehlen. Gurken und Melonen gießt man, indem man ein Gefäß voll Wasser in ihre Nähe bringt, aus welchem dann leicht gedrehte wergene Schnüre bis an die Wurzeln gehen. Diese saugen das Wasser aus dem Gefäß, und bringen es an die Wurzeln. Das Begießen der Bäume ist oft bey großer Dürre nöthig. Die Stunden hiezu, wie zum Begießen überhaupt, sind vor Sonnenauf = und nach Sonnenuntergang. Man muß hiebey jedoch die Wurzeln um den Baum aufhacken, damit die Feuchtigkeit leichter eindringe. Man begießt mit Regen = und mit Flußwasser, und kann zu demselben für die jungen nicht längst versetzten Stämme auch Mistjauche nehmen. Brunnenwasser ist zum Begießen zu hart, und hat man kein anderes in der Nähe, so muß man es wenigstens 24 Stunden stehen lassen, ehe man es zum Begießen anwendet.

Beifuß, Artemisia vulgaris, ein Kraut, welches in der Apotheke und in Küchen gebraucht wird. — Auch macht man, indem man die trocknen Blätter desselben, welche unten wollicht sind, zerreibt, einen angenehm riechenden Zunder oder Feuerschwamm aus denselben. — Eben so wird die Moxa der Chineser bereitet, welche von dieser Wolle fest zusammen gedrückt, als künstliches Aetzmittel, bey hartnäckigen Gichtzufällen auf verschiedene Theile des Leibes, welche leiden, und wo die Nerven nahe unter der Haut liegen, gelegt und angezündet, und bis nach gänzlichen Verbrennen da gelassen wird. Es entsteht durch diese schmerzhafte Operation, wie durch ein Vesikator, eine Wunde, welche dann kunstmäßig offen erhalten und behandelt wird.

Beinbrecher, Falco ossifragus, ein Raubvogel, der sich von Hasen und andern kleinen Thieren nährt.

Beinbruch der Pferde kann freylich mit vieler Mühe, und durch einen besondern Verband geheilt werden, aber immer ist es dann ein fehlerhaftes Pferd, daher es sich nicht der Mühe lohnt, ein altes oder schlechtes Pferd davon zu heilen. Wenn andere Thiere oder anderes Vieh einen Beinbruch erleiden, so schlachtet man sie gewöhnlich.

Beisse, s. Baisse.

Beißker, Fische aus der Gattung Cobitis. **Die Schlammbeißker, Peißker** oder **Peizker** wohnen in Sümpfen und Morästen, heißen bey uns gewöhnlich Csiken, Cobitis fossilis. Man kann sie auch Monate lang im Wasser erhalten, besonders wenn man ihnen manchmal etwas Milch giebt. Sie geben einen Laut von sich wie die Mäuse, haben einen modrigten Geschmack, werden aber von vielen als eine Delikatesse gegessen. Man kann sie gut mit einer Zwiebelbrüh und Speck zubereiten, auch kann man sie wie die Bricken, mit Essig, Pfeffer, Lorbeerblättern und andern Gewürz einmachen und marinten. Wenn man sie in einem hellen Glas im Wasser aufbewahrt, so verhalten sie sich bey hellem und gutem Wetter still, bey trüben und ungestümmen Wetter werden sie aber unruhig und trüben das Wasser. Der **Steinbeißker, Beißer**, Cobitis taenia, gleicht der Schmerle und der Neunauge. Er hat ein spitziges Maul mit zwey Häckchen, und durch diese hängt er sich an einen Stein an, und zieht mit seinem Maul wie ein Blutigel an sich. Er hält sich in Quellen und klaren Bächen unter Steinen auf, und wird am besten bey seiner Laichzeit im Frühjahr gefangen, und für eine Delikatesse gehalten.

Beißkorb oder **Maulkorb** ist ein von Eisenblech oder starkem Leder, fast in Gestalt eines Korbes verfertigtes Geschirr, worein bissigen Pferden, Eseln, Hunden, Bären ꝛc. das Maul gesperrt, und ihnen hiemit das Beißen verwehrt wird. Man hängt auch den abgesetzten Kälbern Beißkörbe an, damit sie sich das Saugen an der Kuh leichter abgewöhnen. In Sachsen muß jeder Hund mit einem Beißkorbe versehen seyn, wodurch man dem tollen Hundsbiß und der Gefahr, welche die Menschen von demselben haben, vorbeugt.

Beißzange, s. Zange.

Beitzen nennt man das Hilfsmittel, wo durch scharfen Essig allerley Fleisch von wilden und zahmen Thieren vor der Fäulniß einige Tage, oft auch einige Wochen verwahrt wird.

Belaufen wird von mehreren Thieren gebraucht, wenn sie sich von eignem Trieb paaren, z. B. von Kühen, Hunden. — Bey mehreren heißt es belegen.

Belege, Beylagen, sind Quittungen über empfangene Gelder oder auch schriftliche Befehle zu gewissen Auszahlungen, die ein Beamter jeder Rechnung beylegen, und in der Ordnung, wie sie in der Rechnung aufgeführt sind, numeriren muß, um dadurch die Wahrheit der wirklich geschehenen Auszahlung zu bescheinigen. Z. B. In der Rechnung steht: Den 10. Jan. dem Schmidt ausgezahlt 25 Gulden, laut Beleg oder Beylage Nro 12, und dieser Beleg ist nun der ausgezahlte Konto des Schmidts.

Belegen wird gesagt, wenn der Hengst zur Stutte gelassen wird, um sie trächtig zu machen — auch sagt man dieß von Hunden, wenn man sie sich mit einander vermischen läßt.

Belladonna, **Waldnachtschatten, Tollkirsche**, Atropa Belladonna, ein giftiges Kraut, welches in schattichten Holzungen wächst.

Die schwarzen reifen Beere desselben sind giftig und höchst schädlich. Die Blätter sind dunkelgrün, unten aber heller, und stehen wechselweise an dem Stengel; die Blumen sind glockenförmig, inwendig schmutzig purpurfarb, außen grünlichroth und haaricht. Man braucht die Blätter und Wurzel bey krebsartigen Geschwüren, und nach neueren Erfahrungen von Münch gegen den tollen Hundsbiß. — Auch wendete man die Blätter schon glücklich gegen die Viehseuche oder bey kranken Schafen an.

Benediktenwurzel, Geum urbanum L. und in Apotheken Caryophillata, ist ein heilsames Kraut, dessen faserichte Wurzel im Frühjahr gegraben und vorsichtig getrocknet, einen angenehmen Nelkengeruch hat. In Wein oder Bier gehängt, stellt sie daher den guten Geruch und Geschmack derselben her, auch vertreibt sie die Schäben aus den Kleiderschränken, und ist überhaupt ein Nervenstärkendes Mittel. Gut ist dieselbe auch zu einem Kräuterwein, und man braucht dieselbe auch mit Vortheil statt der China, besonders aber die Wurzel der Wasserbenediktenwurzel, oder des Geum rivale, weniger gut ist das Geum alpinum.

Bengeln heißt einem Hunde einen Klöppel anhängen, welches man besonders bey Waldungen macht, damit er nicht dem Wilde nachlaufen und dasselbe verscheuchen könne. Auch bengelt man Schweine, die man erst auf die Weide schickt, damit sie sich nicht so leicht von der Heerde verlieren oder in die Wälder entlaufen.

Benzoe, s. Asand.

Berberis, **Weinschädling**, **Sauerdorn**, **Saurach**, Berberis vulgaris, eine Staude, die man zu lebenden Zäunen anwenden kann, und die sich durch ihre Schößlinge, Absenker und Samen vermehren läßt. Die Beeren haben eine angenehme Säure, und können zu Essig und zu Zuckersäften gebraucht werden, von denen man einen angenehmen kühlenden Trank bereiten kann. Die jungen Blätter kann man zu Kräutersuppen und als Salat anwenden; die Rinde mit Lauge gebeitzt, giebt eine gelbe Farbe, besonders zum Saffianfärben; die Wurzel mit Lauge ist eine Beitze fürs Holz, und das schöne harte Holz braucht man zum Einlegen. Der Saft der Beeren mit Eßig und Alaun giebt eine rothe Farbe. Wenn man die männlichen Geschlechtstheile der neuentfalteten Blüthe mit einer Stecknadel berührt, so reizt man sie zur Befruchtung des Pistills. Viele Landwirthe halten den Berberisstrauch für die nahen Kornfelder sehr schädlich, weil er Insekten nähren soll, die dem Korne schädlich sind; sie vertilgen ihn daher, wo sie können. **Sprengel** glaubt dieses, und meint, daß der Rost und das Mißrathen des Korns durch denselben erzeugt würde; wie dieß aber geschehe, dieß beantwortet er nicht. Wahr ist es, die Berberisblätter werden von einem Schwamme (Gastromgius) geplagt, den Aecidium Berberidis. Der Rost im Getreide (Uredo) ist aber nach **Banks** und **Pearsons** Untersuchungen, auch ein Schwamm, und zwar die Puccinia graminis; aber aus diesem folgt noch nicht, daß einer durch den andern verbreitet werde, ob sie gleich beyde zu einer Familie, Gastromgii, gehören. Bis jetzt ist indeß die Schädlichkeit dieses Strauches noch nicht als gewiß erwiesen. Zu Hecken empfiehlt **Walberg** den undurchdringlichen Strauch, Berberis canadensis, der bey uns gut fortkommt.

Bereiter ist derjenige, der allerley junge, besonders aber rohe Pferde und Wildfänge zum Reiten nach der Kunst abzurichten weiß.

Berg-Ahorn, s. Ahorn.

Bergamotten sind eine Art Limonen — auch eine Art grüner, runder, mittelmäßig großer Birnen, die einen angenehmen Geschmack haben, und sehr saftreich sind. Es sind von denselben mehrere Arten.

Bergrecht nennt man an einigen Orten, wo Wein gebaut wird, diejenige Abgabe, die man von dem erzeugten Weine außer dem Zehend abgeben muß. Bey adelichen Gütern kommt dieß unter dem Namen Quinta, Septima, oder Nona vor. An manchen Orten, z. B. in Städten, ist das Quantum des zu gebenden Bergrechts bestimmt, und einerley, ob man eine reiche oder dürftige Weinlese hatte. Bey der Abgabe des Zehends ist dieß aber nie bestimmt.

Bergweide, Salix fusca, wächst in feuchtem und moosichtem Grund. Sie trägt eine lange feine Wolle, welche die Baumwolle ersetzt.

Berohren heißt beym Bauen, wenn man das Holzwerk an den Decken und Wänden, um es gleich dem Mauerwerk zu bewerfen, mit Rohr überzieht. Man nennt dieß auch Stockaturen. Man verrichtet es auf folgende Art: Man nimmt ausgewachsenes, aber nicht allzustarkes Rohr, schabet die äußere dünne Schale davon ab; darauf wird solches von dem Maurer vermittelst besonderer Nägel, Stockaturnägel, an das Holz befestigt, und über dieses noch gut ausgeglühter Drat mit eben diesen Nägeln ins Kreuz auf dasselbe geschlagen. Dann wird dieses mit einem guten Mörtel, worunter man am besten etwas Gyps mischt, damit der Bewurf noch mehr zusammenhalte, beworfen.

Bertram, Achillea ptarmica, ein Kraut mit roßmarinartigen, etwas ausgeschnittenen Blättern, das auflösende und zertheilende Kräfte hat, und vom Vieh gerne gefressen wird. Die Wurzel zieht, wenn man sie zerkaut, sehr häufig den Speichel, und dient daher öfters bey Zahnschmerzen; das Kraut giebt mit Eßig und etwas Rahm eine angenehme Säure; und die Wurzel mit etwas Tausendguldenkraut in einem Säckchen in ein Faß Bier gehängt, theilt demselben einen angenehmen Geschmack mit. Kräftiger ist jedoch die eigentliche Bertramwurzel vor der Anthemis Pyrethrum, denn sie hat noch eine größere Speichel ziehende Kraft; sie wird in Gärten gezogen.

Besänftigende Mittel, erschlappende, schmerzstillende, heben die große Spannung und die Reizbarkeit in den festen Theilen. Man muß sie mit Behutsamkeit geben, weil sie gewöhnlich betäubend und giftartig wirken. Ihr Gebrauch wird bey jeder Krankheit angezeigt, s. die verschiedenen Artikel. Unter diesen zeichnet sich aus das Opium, der Nachtschatten, die Belladonna, das Bilsenkraut und der Safran.

Beschäler heißt ein Hengst, der vorzüglich zur Begattung der Stuten gebraucht wird. Er soll alle Qualitäten eines schönen und guten Pferdes haben, an allen seinen Gliedern vollkommen und erwachsen, stark auf dem Rücken, fest auf den Beinen, seiner Schenkel gewiß, nicht weich noch kraftlos, sondern dauerhaft, beherzt und freudig, weder stützig, noch untreu oder heimtückisch, sondern fromm gegen Menschen und Pferde seyn; er soll weder Feuer noch Wasser, weder Geräusch oder anderes Getümmel scheuen, sich gerne zäumen, strie-

geln, warten, auf- und absitzen, besatteln und beschlagen lassen; überhaupt aber fehlerfrey seyn. Der Schlauch soll schwarz, das Geschröt aber aufgezogen und klein seyn, weil die mit weißen Schläuchen untauglich zur Zucht gehalten werden. Er soll immer genugsame Lust und Kräfte zum Beschelen haben. Erst dann, wenn er die Fohlenjahre, das ist, die ersten 5 Jahre erreicht hat, soll man ihn zur Stutte lassen, und ihm dann höchstens 12 — 15 in einem Jahre untergeben; auch soll man ihn nie nach seinem 15ten Jahre gebrauchen. Immer aber, besonders zur Beschelungszeit, muß er gut gepflegt und gefüttert werden.

Beschelen oder **beschälen** nennt man, den Hengst zur Stutte oder zum Mutterpferd lassen, so daß diese von jenem besprungen wird. Man läßt den Hengst entweder frey zur Stutte, und diejenigen Gestütte, wo dieses geschieht, nennt man **wilde Gestütte**, oder er bespringt die Stutte an der Hand geführt, und dieß geschieht in handfrommen Gestütten. Die erstere Art heißt man auch **das Einlaufen**, aber die letzte Art der Begattung ist besser. S. Gestütte.

Beschelungszeit fängt gewöhnlich zu Anfang des Märzmonats an, und dauert bis im May, weil die in dieser Zeit erzeugten Fohlen in einer Zeit fallen, die die passendste ist, um sie dann vortheilhaft zu erziehen.

Beschläge wird die meist aus Eisenwerk bestehende Befestigung genannt, welche der Schlosser an die Fenster und Thüren zu verfertigen pflegt. An der Thür hat man das Schloß, oder auch nur eine Klinke, Schnalle, oder Handgriffe und Bänder; an den Fenstern Winkelhacken, Winkelkreuz, Vorreiber und Rinken, s. d. Artickel. **Beschläge** nennt man auch das, was die Schmiede an Pflügen, Wägen und deren Zugehör, oder auch an Schiffen und andern Geschirren, zu mehrerer Stärke, Verbindung und Verwahrung derselben, von Eisen verfertigen; auch nennt man die eisernen Hufeisen Beschläge.

Beschlagen der Pferde. Ein guter Wirth traut nicht jedem Schmiede, und ist immer selbst dabey, wenn seine Pferde beschlagen werden. Die jungen Pferde muß man sachte und mit Sanftmuth zum Beschlagen gewöhnen, denn geschieht dieß das Erstemal mit einem großen Geräusch und Schlagen, so wird sich das Pferd dann nie ruhig und gut beschlagen lassen. Man hebt anfangs den Fuß nur öfters, damit sie sich gerne daran gewöhnen, wobey man immer geduldig und nicht mit Gewalt handeln muß, dann klopft man ihnen mehreremal gelind, dann stärker nur mit einem Stück Holz an den Huf, bis man ihnen später das Eisen auflegt und anschlägt. Anfangs beschlage man nur die vorderen Füsse, weil sich die hintern noch besser auswachsen müssen, und nehme hiezu auch nur leichte Eisen. In 4 Wochen kann man die Eisen abreißen und nachsehen lassen, ob sie noch gerade auf dem Fuß aufliegen, damit man den Huf, wenn dieses nicht wäre, gehörig auswirken könne, und dieses muß dann wenigstens alle 6 Wochen geschehen. Der Ballen und die Ferse des Hufes muß wohl geöffnet bleiben, damit kein Hufzwang entstehe; denn wenn ein Pferd enge Fersen und einen hohen Huf hat, welches man den Eselshuf nennt, so soll man die Wände wohl mit dem Wirkmesser nieder, und bey den Fersen oder Strahlen weit ausschneiden, damit die Hufe niedrig, und an den Fersen weit gelüftet bleiben, daß das Leben wieder in die Füsse

kommen kann. Wenn ein Pferd schon vollhufig ist, so sollen die Eisen gleich, eben und nicht hoch gerichtet werden, damit ihm die Wände stark und gut wachsen können. Die Eisen an den vordern Füssen sollen dem Horn gleich seyn, und nicht vor den Huf hinaus gehen, es sey denn, der Fuß wäre vertreten oder zerbrochen, hinten an den Strahlen soll aber das Eisen mit beyden Stollen vorgehen, doch nicht zu viel, damit das Pferd nicht mit den hintern Füssen darein greife und sie abreiße, aber auch nicht zu kurz, damit es sich auf den Fersen oder Ballen nicht beschädige oder verbölle. Bey alten das Beschlagen schon gewöhnten Pferden muß man dennoch immer vorsichtig seyn, daß das Pferd nicht vernagelt werde, indem die Nägel zu tief, oder daß sie nicht ausreißen, indem sie zu seichte eingeschlagen werden. Ist jedoch ein Pferd bey dem Beschlagen immer unruhig, so braucht man, um es stät zu erhalten, ein langes Leitseil, das, wenn der Hinterfuß beschlagen werden soll, an dem Schwanze und demselben Fuß befestigt wird. Ist ein Vorderfuß zu beschlagen, so befestigt man eben ein solches Seil daran, das man dem Pferde über den Rücken herzieht, und an welchem ein Knecht den Fuß emporhebt, indem er das Seil nach sich zieht. Der Knecht ist dabey keiner Gefahr ausgesetzt.

Beschlagen das Bauholz heißt, es dergestalt behauen, daß es aus der Rundung viereckigt wird. **Beschlagen** heißt man auch, wenn auf irgend einer Sache Schimmel entstehet, oder wenn Metalle rostig werden.

Beschneiden der Bäume heißt, die überflüßigen schädlichen Aeste eines Obstbaums, welche demselben am Wachsthume hinderlich sind, oder ihn unförmlich machen, hinweg nehmen, damit zu den Frucht- und Nutzenbringenden Aesten der Nahrungssaft desto leichter treiben könne, oder daß der Baum eine schönere Form erhalte. Die beste Zeit zu dieser Arbeit ist im Februar, wenn gelindes Wetter eintritt, und die genaue Kenntniß der verschiedenen Aeste, besonders aber Erfahrung, ist hiebey das größte Erforderniß. Man muß den verschiedenen Wuchs, die Art Früchte zu tragen, und die verschiedenen Baumarten gehörig beobachten, denn einige Bäume oder Stauden tragen die Früchte am dießjährigen Holz z. B. der Wein, am vorjährigen tragen die Pfirschen, andere als Aepfel und Birnen tragen an den Seitensprossen, die an 2, 3, 4, und auch 20jährigem Holze hervorkommen. Bey hochstämmigen schneidet man gewöhnlich nur die Wasserzweige weg, und bey Spalier- und Zwergbäumen läßt man jährlich ein Auge stehen. Auch Waldbäume kann man beschneiden, daß sie einen schönern Wuchs erhalten, aber nur Laubholz; Nadelholz darf nie beschnitten werden.

Beschuhen nennt man, wenn man einen Pfahl, der in festes oder steinigtes Erdreich eingeschlagen werden soll, unten an der Spitze mit Eisen beschlägt, damit er nicht splittre und bequemer in den festen Boden eingetrieben werden könne.

Besen ist ein nothwendiges Hausgeräth zum Reinigen der Wohnungen, Ställe und Gässen. In Zimmern braucht man am besten Kehrbesen von Schweinsborsten, oder aus dem Kraute der Atriplex scopaxia, **Besenkraut**, oder aus dem Stengel des Holcus sorghum. Die gewöhnlichen Besen macht man aus Birkenreißern, die am besten im Frühjahr, noch ehe die Birke ausschlägt, geschnitten werden, weil damals die Zweige am besten sind.

Besetzen der Teiche heißt, selbe mit einer Anzahl Brut oder mit Satz versehen. Die beste Zeit hiezu ist im März und April, besonders wenn man fremden Satz hat, damit sich die Fische im Sommer über an das Wasser gewöhnen. Mit eigenem Satz kann man die Teiche oder Weiher auch im Herbste besetzen. Man muß hier auf die Größe des Teiches, auf die Güte des Bodens, den Zugang der Nahrung Rücksicht nehmen, und immer ist es besser, weniger Satz in einen Teich zu thun als zuviel, weil hier die Fische nicht genugsame Nahrung finden würden.

Bespringen heißt man, wenn die Beschäler die Stutte beschelen, um sie trächtig zu machen. S. Beschäler.

Bestand nennt man in Wirthschaftsrechnungen, die, nach dem Abgang übrigbleibende Summe an Geld, Naturalien, Vieh ꝛc., welches von der vorigen Rechnung, in die neue, als Bestand aufgeführt wird. **Bestand** heißt auch so viel als Pacht, Arenda, z. B. Bestandgeld vor Arendageld, und daher Bestandner so viel als Arendator. **Bestand** heißt auch in Gegenden, wo Wein gebaut wird, die Arbeiten von einem Weingarten über sich nehmen, und dafür von dem Eigenthümer des Weingartens eine bestimmte Summe Geldes, laut Abrede und Contract, erhalten. Jener, der diese Arbeiten übernimmt, heißt Bestandler, und seine Obliegenheit ist, den Weingarten zu schneiden, die Pfähle einzuschlagen, die Reben anzubinden, und zweymal zuhauen. — Die übrigen spätern Arbeiten nach Johanni, z. B. Jäten, Lesen ꝛc. gehören nicht mehr zum Bestand, und für diese müssen besonders Menschen gedungen werden.

Bestellen einen Acker, heißt alle Feldarbeit auf demselben, als Pflügen, Düngen, Säen, Eggen ꝛc. verrichten.

Beta. s. Ruben.

Betula alba, s. Birke. — Betula alnus, s. Erle.

Bewurf nennt man denjenigen Mörtel, den man auf beyden Seiten einer gemauerten Wand aufträgt. An Orten, wo er besonders die Nässe abhalten soll, soll er besonders gut seyn, und zwar aus einem Theile Kalk und zwey Theilen Kießsand gemacht werden. Vorzüglich ist er, wenn man noch Gips dazu mischt.

Biberklee, Bitter- Fieberklee, Menyanthes trifoliata, eine Pflanze, die nur an Wasserreichen Orten wächst. Sie hat eine schlammichte, perennirende Wurzel, grünlichte, starke, dicke Blätter, deren immer drey, wie bey dem gemeinen Klee, auf einem Stengel sitzen. Man braucht die Blätter als eine Magenstärkende Arzney, sowohl bey verschiedenen Magenübeln, als auch zum Kräuterwein gegen das Fieber. Auch braucht man ihn als Surrogat des Hopfens, besonders zum Porterbier, daher dieses Bier auch so gesund ist.

Bibernell, s. Pimpinelle.

Biegeleisen, s. Platte.

Biene, Apis mellifica ist dasjenige nützliche Insekt, welches uns den Honig und das Wachs liefert. In jedem Stocke sind dreyerley Bienen, **Arbeitsbienen, Drohnen**, und die **Königinn** oder **der Weisel**. Die gemeinen oder die Arbeitsbienen sind diejenigen, die immer ausfliegen und alle Arbeiten verrichten. Die Drohnen, Träynen, Hummeln, und uneigentlich Brutbienen genannt, sind kleiner als die Königinn, aber um ein Drittheil dicker und länger, auch raucher

als die Arbeitsbienen, und diese sind die Männchen unter den Bienen. Die Königinn oder der Weisel ist das einzige Weibchen im ganzen Stocke, oder bey einer ganzen Bienenfamilie. Die Bienen wohnen Familienweise beysammen, und zu einer ordentlichen Familie gehört dann eine Königinn oder die Mutter der Familie, fast 1600 Drohnen und ungefähr 20,000 Arbeitsbienen. Die Königinn allein erzeuget alle Arten der Brut. Einige behaupten, daß auch die Arbeitsbienen das Geschlecht fortpflanzen, aber nur Drohnen erzeugen könnten; die allgemeine Meinung ist jedoch, daß die Drohnen die Männchen, jene hingegen zur Fortpflanzung untüchtige Zwitter wären. Die **Königinn**, welche nie den Stock verläßt, wird besonders von den Drohnen bedient, sie begrüßt mit ihren Fühlhörnern die ihr begegnende Drohne, springt auf dieselbe, begattet sich, und verursacht hiedurch den Tod derselben. Sie legt dann jährlich bis auf 40,000 Eyer in die hiezu bestimmten Zellen. Hier werden sie durch die gewöhnlich höhere Temperatur im Frühling ausgebrütet, und wachsen als Larven, und fliegen dann aus, worauf sie gleich am zweyten Tage zur Arbeit anfangen. Ihre junge Königinn mahnt nun die neue Familie durch drey Tage alle Viertelstunden mit einem gewissen Laut zur Auswanderung, welche dann auch bey günstiger Zeit unter ihrer Begleitung wirklich erfolgt. Die **Zwitter** sammeln unermüdet den Honig aus den Honigbehältern der Blumen, und das Wachs aus dem Samenstaube derselben, und bringen es auch aus der Entfernung von einer halben Stunde, so oft es möglich ist. Sie bauen die sechseckigt prismatischen Zellen, füllen selbe mit dem in ihren zwey Mägen bereiteten Honig, nähren damit die Königinn, die Drohnen und die Brut, reinigen die bewohnten Zellen, tragen mit einer bewundernswürdigen Reinlichkeit allen Unrath weg, stellen Wachen an den Ausgang, und vertreiben die Feinde, oder wehren sich gegen dieselben mit ihrem Stachel, den sie gewöhnlich in einer zugespitzten Scheide verborgen halten, und jagen und tödten endlich nach vollbrachter Begattung die nun unnütz gewordenen Drohnen. Die Fühlhörner der Zwitter haben 15 Glieder, jene der Drohnen nur 11, und jene der Königinn 10. — Diese hat wie die Zwitter auch einen Stachel, den Drohnen aber fehlt dieser. Eine sorgfältige Wartung dieser Thiere, ist für dieselben durch das ganze Jahr nöthig. Im Januar muß man sie in Ruhe lassen, und sie besonders gegen ihre Feinde, als Meisen, Spechte, Mäuse ꝛc. zu bewahren und zu schützen trachten, und auch im Februar beobachtet man dasselbe, nur daß man sie bey schönem, stillem Wetter etwas ausfliegen läßt, damit sie sich etwas reinigen können. Im März erweitert man die Fluglöcher, und fängt erst zu Ende des Monaths das Beschneiden der Bienenstöcke an. Wichtig ist es und nothwendig, daß man schon zu Anfang dieses Monaths alles, was sie von den Wachstafeln abgebissen haben, allen ihren Unrath, und die todten Bienen mit den in diesem Gemülle oft befindlichen Würmern, aus dem Stocke rein auskehre, besonders aber auch, daß man alle alten und vielleicht schimmlichten Wachstafeln wegnehme, nur muß man hiebey die neuangesetzte Brut schonen, und derselben mit dem Schneiden nicht zu nahe kommen. Fängt man endlich an, die Stöcke wirklich zu beschneiden, so nehme man ihnen nur so viel, als sie zur höchsten Noth entbehren können, damit sowohl sie als die jungen noch von dem Vorrath

leben

leben können. Gewöhnlich werden die Raubbienen durch den Geruch, den die nun getrennten Honigtafeln verursachen, herbeygelockt, auf diese muß man nun besonders Achtung geben. Im April sehe man zu, ob sie gehörig mit einer Königin versehen sind. Fehlt ihnen diese, so erkennt man es daraus, daß der Stock träge fliegt. In diesem Falle schneidet man alle Wahsen weg, wo keine Bienen sind; bauen sie nun nicht bald an, so ist es gewiß, daß ihnen der Weisel fehlet, und man muß ihnen dann entweder Weiselbrut oder vielmehr dreyerley Brut aus einem andern Stocke nehmen, und in diesem aufspießen, oder man muß den Stock einem andern einverleiben. Dieses zu bewirken, räuchert man sie des Abends stark, damit sie einerley Witterung bekommen, kehret den weiselosen Stock um, macht sein Flugloch ganz zu, verschließt das im guten Stocke mit einem durchlöcherten Bleche, und treibt die Bienen durch trommeln oder räuchern in jenen, den man vorher darüber gestulpt hat. Oder man macht den einen Haufen derselben durch Dampf dumm, schlägt sie durch einige tüchtige Stöße aus dem Stocke zur Erde, und stulpet den guten Stock darüber. Wer die Bienen zu füttern genöthigt ist, muß dieses bis zur Apfelblüthe fortsetzen, die Futtertröge aber alle Morgen aus dem Stocke nehmen, und Abends erst wieder hineinsetzen. Bey günstiger Witterung kommen schon im May die ersten Schwärme, und man muß daher zu ihrem Empfang alles bereit halten. Im Junius tritt aber die eigentliche Schwärmezeit ein, und man darf das Bienenhaus nicht mehr aus den Augen lassen. Man beobachtet beym Schwärmen folgendes: 1) Wenn sich der Schwarm zu weit entfernen will, so muß man vor demselben aus einer Handspritze Wasser, gleich einem Staubregen fallen lassen, weil man sie hiedurch nöthiget, sich nieder zu begeben. 2) Wenn sie sich in einen Zweig oder eine Zwiesel anlegen, wo sie nicht gut herauszubringen sind, so muß man Wermuth dahin zu thun suchen, wodurch sie davon vertrieben werden. 3) Setzen sie sich in mehreren Klumpen an, daß sie einen zu großen Raum einnehmen, so treibe man sie durch Rauch zusammen. 4) Man übereile sich mit dem Einfangen nicht, sondern lasse ihnen Zeit sich zusammen zu ziehen, und ruhig zu werden. Ist dieses, dann nehme man einen leeren Stock, bringe diesen ganz langsam unter den Bienenklumpen, und kehre sodann die Bienen mit einem Flederwisch hinein. Besser ists, sie von unterwärts zuerst zu lösen, als von unten aufwärts. Hat man die meisten in dem Stock, so hält man ihn in einer mehr liegenden als stehenden Lage einige Zeit mit der Oeffnung vor den Schwarm, und giebt dabey Acht, ob die eingefangenen Bienen mit den Flügeln zittern und rauschen; in diesem Falle kann man ziemlich gewiß seyn, den Weisel mit zu haben, dem alsdenn die andern um so eher nachfolgen, je unruhiger sie an der Swärmstelle hin und her laufen. Nun setzt man den Stock so nahe als möglich an die Schwärmstelle, legt einige abgebrochene grüne Reiser darauf, und wartet nun den Einzug vollends ab; ist dieser ordentlich erfolgt, so läßt man den Stock noch bis auf den Abend stehen, und bringt ihn sodann auf seinen künftigen Standort. Schwärmen mehrere Stöcke zu gleicher Zeit, und ziehen sich zusammen; so muß man sie zu zertheilen suchen, außerdem aber in einen Stock schlagen. Findet man nun am andern Morgen eine Königin todt, so ist dieß ein Zeichen, daß sie sich vereiniget ha-

ben. Theilt sich aber ein Schwarm in mehrere Klumpen, die alle ruhig sitzen, so haben sie auch mehrere Weisel. Hier muß man jeden besonders einfangen, und sie alle Abends vereinigen. Im Julius sollen die Bienen nicht mehr schwärmen. Dieses zu verhindern, kehre man die Stöcke um, treibe die Bienen in die Höhe, schneide die Drohnenbrut durch, breche die angesetzten Weiselzellen bis auf eine auf, die man auf den Todesfall des alten Weisels lassen muß; und bezeigten sie dennoch Lust zum Schwärmen, so setze man einen Kranz unter, wenn man auch dadurch, daß man sie zum Bauen antreibt, an Honig einbüßen sollte. Im August lege man keine Kränze mehr unter, weil die Weide der Bienen nunmehr sehr abnimmt. Um diese Zeit muß man auf die Raubbienen sehr Acht haben, und auch wegen der Randmade den Stock reinigen und verschmieren. Hat man Stöcke zum tödten bestimmt, so ists jetzt die beste Zeit dazu, weil die Bienenweide von nun an mit jedem Tage abnimmt. Im September kann man den Stöcken, welche einen reichen Honigvorrath haben, etwas davon, jedoch lieber zu wenig, als zu viel abnehmen; worauf man die Stöcke aufs beste verwahren, und die Fluglöcher verengern muß. Auch muß man alle Untersätze, besonders die, welche nur Wasen und keinen Honig haben, wegnehmen, um den Bienen das Bauen zu verbieten, und sie in einen engern Raum einzuschließen. Im Oktober reinigt man die Stöcke nochmals vom Gemülle, macht sie wohl zu, und die Fluglöcher noch enger; besonders aber muß man auf Räuber Acht geben. Im November jage und fange man die Meisen und Spechte so viel möglich weg, setze die Bienen in den Winterstand, und beunruhige sie so wenig als möglich. Im Dezember kann man gar nichts thun, als die Fluglöcher, wenn sie vom Broden der Bienen zufrieren sollten, mit einer Ahl oder Nagel durchstechen, damit die Bienen Luft behalten.

Bienenableger sind eine neu erfundene Art von künstlichen Schwärmen, durch welche man sich seine Schwärme zeitig verschaffen kann. Man hat hiebey den Vortheil, daß ein zeitlicher Stock einem alten gleich zu rechnen ist; daß man der ängstlichen Sorge und Aufmerksamkeit auf das Schwärmen überhoben ist; daß man das ganze Schwärmgeschäft in seiner Hand hat, und es wird kein Stock durch überflüssiges Schwärmen entkräftet. Man hat dreyerley Arten von Ablegern; die erste besteht in gewissen dazu eingerichteten Brutkästchen, deren acht in jedem Stocke sind, welche in der hier beygezeichneten Ordnung stehen:



Diese werden erst die Queere durchschnitten, so daß 1. 2. 3. 4. und dann wieder die übrigen beysammen bleiben. Dann schneidet man solche der Länge nach durch; so bleiben 1 und 3, 2 und 4, 5 und 7,

6 und 8 beysammen. Nun versetzt man sie kreutzweis, und 1. 3. 6. und 8 in einen, die übrigen aber in den andern Stock, so hat man in beyden Stöcken gewiß Honig und dreyerley Brut, und wahrscheinlich auch eine Königin. Denn man unternimmt dieses Geschäft, wenn der Stock bald schwärmen will, und da hat er schon nächst dem oben sitzenden Weisel auch Junge, die ihren Platz unten haben. Die zweite Art ist: daß man einen Theil davon in einen andern Stock treibt, und ihnen dreyfache Brut aus dem alten Stocke einspießt. Die dritte und einfachste Art ist folgende: Man trägt um Mittag, wenn die meisten Bienen ausgeflogen sind, den alten Stock eine Strecke weg, und setzet an dessen Stelle einen andern, der ihm vollkommen gleichet, und worein man vorher etwas dreyfache Brut, und Honig aus dem alten Stocke gethan hat. Wenn nun die Bienen wieder kommen, so ziehen sie hinein, fangen gleich an zu bauen, und einen neuen Stock anzulegen. Hierbey versteht sich von selbst, daß alle Ableger von volkreichen Stöcken, die bald schwärmen wollen, genommen werden müssen.

Bienenfeinde nennt man alles aus dem Thier- und Pflanzenreiche, welches den Bienen schädlich oder tödtlich ist. Hieher gehört also: 1) **die Raubbiene**, welche keine eigentliche Abart der Biene, sondern eine gewöhnliche Biene ist, die sich die Unart, Honig zu rauben, angewöhnt hat. Man hat gegen selbe folgende Mittel: Man lasse keinen schwachen oder weisellosen Stock stehen, oder mache wenigstens die Fluglöcher so klein, daß nur eine Biene hindurch kann; denn eben diese sind es, welche von stärkern Bienen angefallen werden, welche, wenn es ihnen einmal gelungen ist, das Räuberhandwerk forttreiben. Hat man einen raubenden Stock unter seinen Bienen, so muß man ihn versetzen, und hierzu ist auch jeder Nachbar verbunden. Die Raubbienen lernt man dadurch kennen, wenn man seine Stöcke mit einem durchlöcherten Bleche eine Nacht durch einsperrt; kommen nun früh mit Tagesanbruch Raubbienen, so bepudert man solche mit fein gesiebter Kreide, und giebt sodann Acht, wo sie hinfliegen. Will der Nachbar seine Raubbienen nicht abschaffen, so setzet man an die Stelle des beraubten Stockes einen leeren, in welchen man etwas Honig thut, in das Flugloch thut man eine inwendig mit einer Klappe versehene Dute (Skarnitzl), so, daß die Raubbienen hinein, aber nicht wieder zurückkommen können. So kann man die Raubbienen, nach und nach, alle wegfangen und zu den beraubten schlagen, daß sie zusammen einen guten Stock ausmachen, oder wenn es gerade in der Brutzeit ist, so spießt man etwas von dreyfacher Brut hinein, und man bekommt hiedurch einen neuen Schwarm. 2) **Schwalben, Rothkehlchen, Fliegenschnapper, Meisen** ꝛc., worunter die Schwalben die schlimmsten sind. Um diese abzuhalten, muß man keines ihrer Nester in der Nähe des Bienenhauses dulden. Eben so gefährlich sind **Grünspechte, Baumhacker, Störche.** 3) **Mäuse**, man stelle daher mehrere Mäusefallen im Bienenhause auf. 4) **Der Bienenfalter**, eine Raupe, die sich gerne in den Ritzen der Bienenstöcke aufhält. Da sie viel Unrath macht, so eckeln sich die Bienen für denselben, und thun ihnen nichts; dann gehen sie sogar in die Bruttafeln, verunreinigen und fressen dieselben, und können auf diese Weise einen ganzen Stock vertreiben und tödten. Man muß daher die Stöcke oft reinigen, und

dabey alle unnöthigen Fugen verstreichen. 5) **Die Ratzen**; ihr Geruch ist den Bienen zuwider. 6) **Kröten, Eidechsen, Schlangen** — wider diese ists gut, den Stock nicht auf der bloßen Erde stehen zu lassen, sondern ihn auf eine erhöhete Unterlage zu setzen. 7) **Wespen und Hornisse.** 8) **Spinnen**, in deren Gewebe sich oft Bienen fangen. 9) **Wermuth, Kornelkirsche, Ebereschen und Buchsbaum** sind den Bienen schädliche Pflanzen. 10) **Ameisen.** 11) Die **Bienenschabe**, Phalaena melonella, eine Raupe, die sich in großer Anzahl im Stocke sammelt, ihn allenthalben durchkriecht, verunreiniget, den Honig verzehrt, und den ganzen Stock verdirbt. Sie hüllen sich während des Kriechens in ein so dichtes Gewebe, daß ihnen kein Bienenstich schaden kann. 12) Die **Wachsmotte**, Phalaena cereana, welche hauptsächlich dem Wachse nachgeht. 13) **Der Bienenwolf, die Rankmade**, Attelabus apiarius, frißt den Honig und die jungen Bienen. Alle diese Thiere lassen sich bey gehöriger Aufmerksamkeit auffinden und tödten. 14) **Nasse Sommer, Donner, Blitze, Mehlthau, starke Winde.** 15) Eine Art Läuse, von denen jede Biene nur eine bekommt, die ihren Sitz im Bruststücke der Biene hat. Sie vermehren sich am stärksten, wenn die Bienenstöcke im Winter keine Luft haben, und sich das alte Gemülle anhäuft. Man kann diesen daher durch Reinlichkeit und Sorgfalt vorbeugen.

Bienenfüttern ist bey manchen schwachen Stöcken nothwendig. Um jedoch dieses Futter zu ersparen, rathen einige, die Knollen der Erdnüsse, Lathyrus tuberosus, zu zerreiben, die Masse mit Honig und Wasser zu vermischen und den Bienen vorzusetzen, auf jeden Stock ungefähr zwey Nüsse gerechnet. Durch dieses sollen sie auf 4 bis 5 Monath eingeschläfert werden, und daher während der Zeit keine Nahrung gebrauchen. Um Bienen zu füttern, versuchte man allerley wohlfeile Mittel. Zuckerwasser ist ihnen gefährlich und schädlich. Syrup, der Saft der gelben oder andern Rüben, Salz, ist auch nicht dienlich. Wohlfeil und nützlich ist jedoch eingekochter Birnensaft, vornemlich aber von der Butterbirn (ungr. Vaj körtvély).

Bienengarten nennt man einen Garten, in welchem ein Bienenhaus steht. Er soll eine gute Lage haben, und nicht in der Nähe eines Sumpfes, Morastes oder eines stehenden Wassers angelegt seyn; hingegen ist es sehr gut, wenn er in der Nähe einen Bach oder eine Quelle hat. Er soll mit verschiedenen Stein- und Kernobstbäumen, oder auch hin und wieder mit Linden besetzt seyn. Man säe in denselben wohlriechende und lang blühende Pflanzen, besonders: Nelken, Veilchen, Rosen, Klee, Salbey, Majoran, Rosmarin, Wicken, Bohnen, Mohn, Rübsamen, Melisse, Resede ꝛc. Das Gras in demselben darf man nicht zu hoch wachsen lassen, sondern man soll es von Zeit zu Zeit abmähen; weil sonst die nach Hause kommenden Bienen oft durch Winde niedergeworfen, sich im Grase verwickeln, und da leicht den Fröschen und Kröten zur Beute werden. Ist ein Teich in der Nähe, so muß man große Steine oder Gesträuche in denselben legen, damit die Bienen, wenn sie trinken wollen, einen Ort haben, wo sie fußen, oder sich heraushelfen können, wenn sie vom Winde ins Wasser geworfen werden. Fehlt es aber ganz an Wasser, so muß man kleine, nicht tiefe Rinnen im Garten anlegen und mit Wasser anfüllen, damit die Bienen das nöthige Wasser nicht entbehren müssen.

Bienenhaube ist eine Kappe, welche von starker Leinwand so verfertiget ist, daß man sie über den ganzen Kopf und Hals bis zu den Schultern herunter ziehen und zubinden kann. Vor dem Gesichte ist sie mit einem sogenannten Gelsengarn, oder auch mit einem Drathgitter versehen, welches so dicht ist, daß man zwar durchsehen, aber keine Biene durchkommen kann. Das Gitter muß aber nicht der Länge nach, sondern der Queere nach angebracht seyn. Dieser Haube oder Kappe bedienen sich jene, die mit Bienen, z. B. bey der Schwärmezeit zu thun haben, als einen Schutz wider die Bienenstiche.

Bienenhaus, Bienenhütte, ist ein Gebäude, in dem die Bienenstöcke aufbewahrt werden. Man muß selbes gegen Regen und Kälte durch ein gutes Dach schützen, und es an einem freyen, reinen und luftigen Ort anbringen. Die Größe richtet sich nach der Zahl der Bienenstöcke, doch muß man immer bey der Anlage auf den Zuwachs rechnen, und es lieber geräumiger machen. Auch muß es so weit, daß man von hinten zu nach den Stöcken sehen, und so hoch seyn, daß man zwey Schichten Bienenstöcke übereinander stellen kann. Die vordere Seite muß gegen Mittag stehen, damit die Bienen auch im Frühjahr gleich die Mittagssonne zu genießen haben — aber immer mache man die Lage desselben so, daß die heiße Mittagshitze des Sommers nicht allzulange auf selbe wirken könne; denn die Bienen arbeiten gerne bey schönem warmen Sonnenschein, sie wohnen aber gerne an beschatteten und dunkeln Orten.

Bienenhütte, s. Bienenhaus.

Bienenköniginn, Weisel, wird die einzige weibliche Biene, die in einer Bienenfamilie regiert, und dieselbe vermehren kann, genennt. Von ihr allein hängt bey einer Familie alles ab — ohne ihr geht sie zu Grunde, wenn man nicht so einen weiselosen Stock bald mit einem andern vereinigen kann.

Bienenkolonie, Bienenmagazin, Magazinkörbe oder Fächer sind eine Einrichtung bey der Bienenzucht, die viele Bequemlichkeit und Vortheile hat. Manchmal sind sie von Stroh, meistens aber sind sie von Holz, und dann heißen sie **Magazinkasten**. Jeder hält im Lichten eine Weite von 10 bis 11, und eine Höhe von 5 Zoll; ein solcher heißt ein Viertelkorb; ist er zehn Zoll hoch, so heißt er ein halber Korb. Zwey bis drey der letztern machen einen ordentlichen Bienenkorb aus. Da nun die Bienen unterwärts bauen, so kann man durch dergleichen Stöcke, wenn man noch einen unten ansetzet, das überflüßige Schwärmen vermeiden, denn sobald die Familie hinlänglichen Platz hat, trennt sie sich nicht. In diesen Magazinstöcken haben die Bienen mehr Platz, können also mehr Honig ansetzen, und man wird der Nothwendigkeit des Fütterns derselben überhoben. Das Bienenbeschneiden kann hiebey ganz weg fallen, denn man darf die Bienen nur durch Rauch in die Höhe treiben, und den untersten Kasten mit einem leeren vertauschen, so ist die Sache gemacht. Endlich wird auch die Wartung hiedurch leichter. Die erste Anlage dieser Magazinkästen ist freylich etwas, aber um nicht sehr viel kostbarer, aber sie belohnt in den meisten Fällen Mühe und Ausgabe.

Bienenkorb, eine von Weiden und Binsen, gemeiniglich aber von Rockenstroh geflochtene, und mit gespaltenen Weidenruthen zusammengeheftete Wohnung der Bienen, welche man von einem Ort zum an-

dern führen kann. Am besten werden sie 2 Schuh lang verfertiget, und fast eben so hoch gemacht. Auch macht man, indem man sie oben etwas konisch zulaufen läßt, einen Knopf an denselben, und erreicht hiedurch den Vortheil, daß man diesen Korb bey demselben bequem fassen kann, wenn man in denselben einen frischen Schwarm einbringen will. Mit so einem Korb hat man sehr viele Bequemlichkeiten, denn er ist wohlfeil, er ist nicht hoch, und in einem Bienenhause kann man leicht 2 auch 3 übereinander stellen, dieses darf daher nicht hoch und kostspielig gebaut seyn; es ist zum Schwarmeinfassen sehr bequem, und fleißige Bienen bauen in demselben bis auf 13 und 14 Waben neben einander, so daß mancher gute Korb auch bis auf 120 und 150 Pfund wiegen kann.

Bienenkrankheiten bemerkt man vorzüglich zwey, die Pest und den Durchfall. **Die Pest, Faulbrut**, entsteht von Unreinlichkeit der Stöcke, oder wenn man dem Stock zu viel Honig aus der Krone genommen hat, denn da suchen die Bienen den Schaden auszubessern, und verlassen die Bruttafeln, daß diese kalt werden und verderben. Man erkennt die Krankheit daran, wenn die Bienen anfangen, die faule Brut herauszuziehen, und hilft ihnen damit, daß man in möglichster Geschwindigkeit die faule Brut herausschneidet. **Der Durchlauf** hat seinen Grund in laugen Wintern, wo sie ihren Unrath bey sich behalten; auch von zu weniger Nahrung im Frühling, da sie der Hunger auf schädliche Blumen treibt. Man erkennt ihn daran, wenn sie sich sehr matt bezeigen, und man ihren Auswurf roth im Rasen findet. Durch hinlängliche Fütterung und Abwartung im Winter und im Frühjahr kann man dieses verhindern; ist aber die Krankheit einmal eingetreten, dann füttert man sie mit dem **Bienenpulver** s. d. W. mit etwas Muskatnuß, Galläpfeln und Honig vermischt. Oder man reibt für jeden Stock die Hälfte einer Muskatnuß, einer Erbse groß Bibergeil, zwey Löffel voll gut ausgefeimten Honig, und einen Löffel voll klares Brunnenwasser, mischet es wohl untereinander, und füttert davon einen Tag um den andern einen Löffel voll. Eine besondere Krankheit, die **Hörner- Büschel- oder Tollkrankheit** entsteht, wenn die Bienen wegen anhaltenden Regen eine Woche und länger zu Hause bleiben müssen; der aufgefallene Blumenstaub schlägt nemlich auf den runzlichten Theil der Stirnwurzel, und so entsteht ein Gewächs, das ihnen viel Schmerzen verursacht, über dessen Heilart die Bienenfreunde noch nicht einig sind.

Bienenkraut heißt eigentlich die **Melisse** s. d. W. **Bienenkräuter** nennt man aber auch alle Kräuter, von denen die Bienen sehr viel Honig sammeln können, und auf denen sich selbe gerne aufhalten. Vorzügliche sind der Mohn, der Buchweizen, die wohlriechende Reseda, die Linde, der Rosmarin, die Heide ꝛc.

Bienenmagazin, s. Bienenkolonie.

Bienenpulver ist eine Arzney gegen die Krankheiten der Bienen. Man hat zweyerley, und nennt sie: das große und das kleine. Das große bereitet man auf folgende Art: Bärwurzel in kleine Scheiben zerschnitten, behutsam getrocknet und zu Pulver gestoßen, durch ein feines Sieb gesiebt, und in einem gut zugedeckten Geschirr zum Gebrauch aufgehoben. Dieses mit dem dritten Theil pulverisirten Fenchel versetzt; hiezu die zu Pulver gemachten Kerne oder Schalen von

Granaten, eben so viel, etwas Kampfer und einige zerstossene Mandelkerne. Man mischt alles gut untereinander, und zum Gebrauche nimmt man dann hievon ein Quentchen, etwas Bibergeil, einen Löffel voll guten Branntwein, und ohngefähr 3 Löffel voll Honig. Man giebt diese besondere Arzney im Frühjahre, wenn sie anfangen auszufliegen. Wenn man ihnen selbe gegeben, so muß man die Stöcke zumachen, weil sie sonst stark fliegen, aber betäubt niederfallen, und wenn es kalt ist, erfrieren. Man gebe es Abends und zwar allen Stöcken. Zu dem kleinen Bienenpulver nimmt man bloß Bärwurzel, vermischt selbe wohl pulverisirt mit Honig und Branntwein, und giebt dasselbe den Bienen vorzüglich nach dem Beschneiden. Es wirkt als ein gutes Stärkungsmittel.

Bienenrauch ist das Mittel, wodurch man die Bienen, so oft man die Schwärme faßt und eintreibt, oder den Stock zeidelt, öffnet und ausputzt, bey Seite treibt, und sich wider ihren Anfall schützt. Zu diesem Rauch nehmen einige dürres Holz oder Rinden von Weiden, Pappeln, Linden, oder Kiefern, Tannen, und Kräuter, als Dille, Fenchel, Beifuß. Andere begnügen sich aber bloß mit getrocknetem Kuhmist. Kranke Bienen räuchert man auch mit Galbanum, Agtstein, dürren Rosenblättern ꝛc. Bey dem Räuchern muß man vorsichtig seyn, damit die Bienen nicht auf die Kohlen fallen; es ist daher sehr anzuempfehlen, daß man hiezu ein Rauchfaß mit einem Deckel habe, der voller Löcher wäre, damit der Rauch nur durch diese ausdringe.

Bienensalbe ist eine Materie, mit welcher man die Bienenstöcke, besonders aber die Fluglöcher bestreicht, damit die Bienen desto lieber in den Stock einziehen. Man vermischt Honig mit etwas gutem Weizenbier, damit es jedoch nicht zu dünne werde, schabt dann etwas Kampfer, Myrrhen, Sadebaum und Melissen darunter, damit es die Festigkeit einer Salbe bekomme.

Bienenschwarm nennt man eine junge Bienenfamilie, die mit ihrer Königin aus einem alten Stocke auszieht, und sich eine neue Wohnung sucht. Bienenreiche Stöcke, die viel Brut gemacht haben, geben auch 3 und 4 Schwärme, weil aber hiedurch der Stock selbst schwach wird, und auch die Schwärme nicht gehörig stark sind, so hindert man sie an dem vielmaligen Schwärmen, indem man ihnen eine oder zwey Tafeln Honig benimmt, und die übrigen Weisel und Brut bey Seite schafft. Ein vollkommener Bienenschwarm besteht ohngefähr aus 24,000 Bienen, und wiegt, wenn er gut ist 6 bis 7 Pfund. Ein Schwarm, der vor Mittag ausfliegt, heißt Vorschwarm, einer, der Nachmittag ausfliegt, Nachschwarm. Wenn ein Vorschwarm noch in demselben Jahre einen neuen Schwarm abschickt, so nennt man dieses einen Jungfernschwarm.

Bienenstich verursacht ein Brennen und eine kleine Entzündung an dem Orte, wo er angebracht wird. Man lindert das Jucken und die Schmerzen, wenn man den Ort mit Speichel und etwas Salz beschmiert, am besten aber, wenn man es gleich mit seinem Ohrenschmalze bestreicht.

Bienenstock nennt man: 1) Eine **Bienenfamilie**, die sich eingerichtet hat, und ihre Geschäfte treibt. 2) Eine jede **Bienenwohnung** von Holz oder Stroh. Jene sind am besten aus Lindenholz,

auch macht man sie aus tannenen Brettern. Stehen sie aufrecht, so heißen sie **Ständer**, liegen sie, so nennt man sie **Lagerstöcke**. Die strohernen nennt man Bienenkörbe, stehen diese aufrecht, so werden sie **Stülper**, liegen sie, so werden sie **Walzer** genennt. Eine neue Art Bienenstöcke sind die **Magazinstöcke**, s. Bienenkolonie.

Bienenzeideln, Bienenbeschneiden, ist dasjenige Geschäft, wodurch man den Bienen, ohne sie zu tödten, den Honig und das Wachs nimmt. Es geschieht zweymal im Jahr, im September und zu Ende März, oder Anfangs Aprils, bey schönem, warmen, stillem Wetter. Bey dem Zeideln im September muß man nicht zu geizig seyn, damit die Bienen dann nicht vor Hunger umkommen; auch nehme man sich in Acht, daß man die Bienen beym Schneiden nicht tödte, daher man sie durch Rauch in die Höhe des Stocks treibt. Im Frühjahr kann man den Ueberfluß auch noch beschneiden, und da muß man zugleich den Stock von allen Unreinigkeiten reinigen, sowohl von innen als von aussen. Sobald man im September gezeidelt hat, so tragen die Bienen gleich darauf zum Ersten die junge Brut ein, auf welche dann der Zeidler beym Beschneiden im Frühjahre besonders Acht haben muß, damit er sie nicht wegschneide, und alle künftigen Schwärme verderbe. Diese junge Brut ist um diese Zeit dann leicht zu erkennen, denn die Zellen im Raaß sind ganz voll, mit einem Häutchen überzogen, und haben das Aussehen, als wenn es voller Maden wäre, welches eigentlich die jungen Bienen sind. Bey dem Zeideln schneiden die Meisten die Blätter des Honigs, wie sie von oben herunterhangen, queer und mitten entzwey; andere hingegen schneiden gleich das erste Jahr die Hälfte vom Honig, vom Haupte bis herunter an den Fuß, also mit allem Raaß das ganze Blatt weg, und bezeichnen dann den Stock von innen oder von aussen, wie weit er ausgeschnitten worden ist. Im andern Jahre haben die Bienen diese leere Seite schon wieder vollgemacht, und bey dem neuen Zeideln läßt man ihnen nun die neue Hälfte, nimmt ihnen aber die alte von oben bis herunter, wie vorher, und schont behutsam den Weisel. Alle Jahre haben sie bey diesem Zeideln eine neue gesunde Wohnung, und sie scheint also sehr vortheilhaft. In Bienenkörben zeidelt man nur, wenn sie ohngefähr mehr denn 30 Pfund wiegen, weil ein guter Stock gegen den Winter zu, wenigstens so viel wiegen muß. Man räuchert in den Korb, daß sich die Bienen in die Höhe begeben, kehrt dann das Unterste zu Oberst, und schneidet dann so viel, als man glaubt, weg. Die Bienen tödtet man jedoch in den meisten Gegenden Ungerns. Bey Magazinstöcken ist das Zeideln für den Bienenwirth bequemer, und für die Bienen minder schädlich, denn da nimmt man im Herbste oben, und im Frühling unten einen Kasten mit Raaß weg, indem man sie mit einem Drath von dem benachbarten Kasten abschneidet, und setzt einen leeren an dessen Stelle. Hiedurch erreicht man seinen Zweck mit der größten Bequemlichkeit, ohne eine einzige Biene zu tödten.

Bienenzeug nennt man alles Geräthe, welches man bey der Bienenzucht braucht.

Bienenzucht begreift alle Geschäfte, welche ein guter Bienenwirth verrichten muß. Es ist zu wünschen, daß sie mehr in Aufnahme käme, da sie bey der Landwirthschaft ein sehr nützliches Geschäfte ist.

In einigen Gegenden Deutschlands mußte vorher jeder Bauer nach Proportion seiner Grundstücke eine gewisse Anzahl Bienenstöcke halten, und hatte er diese nicht, so mußte er für jeden fehlenden Stock etwas gewisses als Strafe zahlen.

Bier ist ein aus Getreide, meistens aus Gerste und Gewürz gekochtes, durch Gährung geistig gemachtes, nahrhaftes Getränk. Die Hauptbestandtheile desselben sind die aus dem Getreide durch das Kochen ausgezogenen Schleimtheile, und bey den meisten Bieren noch die auf gleiche Weise ausgezogenen kräftigen Theile des Hopfens, endlich aber die Hefen, welche alle unreinen und erdigen Theile aus dem Biere bringen, und das Bier klar und dauerhaft machen. Man hat braunes und weißes Bier; zu jenem wird das Malz gedörrt, zu diesem an der Luft getrocknet; so wie man zum Braunbiere lauter Gerste, zum weißen hingegen die Hälfte, zwey Drittel oder auch lauter Weitzen nimmt. Das Weißbier ist stärker, hitziger und nahrhafter als das braune, verursacht aber bey häufigem Genuß Engbrüstigkeit, Blähungen und Verstopfung, macht auch mehr Schleim als jenes. In Deutschland sind mehrere Biere bekannt, und vorzüglich z. B. das Regenspurger, der Breyhahn, die Gose zu Goslar, der Dukstein, der Kukkuk zu Wittenberg, die Mumme zu Braunschweig, und das Merseburger. Vorzüglich gesund und gut sind die englischen Biere, besonders die Ale und das Porterbier. In Wien liebt man das sogenannte Mayländer, das Horner, das Boutellienbier, das Weiße ꝛc. Einige braut man im März, und sie heißen daher Märzbiere, und lassen sich lange halten; das braune Bier ist wegen dem Gewürze auch berauschender als das weiße.

Bierbrauen, Brauen, Bräuen nennt man das Geschäft, durch welches Bier bereitet wird. Es theilt sich in mehrere Geschäfte. Das erste ist, **das Mälzen**, da man die Gerste oder den Weitzen in Wasser einweicht, und wenn dieß gehörig geweicht ist, auf einer besonders dazu bestimmten Tenne so lange unter öfterer Umarbeitung liegen läßt, bis es Wurzelkeime, aber ja nicht so lange, daß es Graskeime treibt. Hierauf wird das zum Braunbiere bestimmte Malz eine kurze Zeit, das zum Weißbiere so lange, bis es völlig trocken, an der Luft gewelkt, ersteres aber nachher auf einer besonders dazu vorgerichteten Malzdarre gedörrt, bis es eine bräunliche Farbe annimmt. Ehe es gebrauet wird, wird es erst 24 Stunden lang etwas angefeuchtet und hierauf grob geschroten. Das zweite Geschäft ist das **Brauen** selbst. Dieses begreift dreyerley Verrichtungen in sich, nämlich das Zubereiten der Würze, das Kochen des Biers und die Gährung. Die **Zubereitung der Würze** geschieht auf folgende Art. Man siedet eine, oder auch nach Beschaffenheit der Umstände zwey Pfannen mit Wasser, läßt diese auf dem Möschbottich etwas abkühlen, daß das Wasser nur noch warm, aber nicht mehr heiß ist, weil sonst das Malz mit einer Rinde überzogen wird, und nicht alle seine Kräfte hergiebt; alsdann schüttet man das Malz hinein, und rührt es fleißig um; dieses nennt man: **einmöschen**. Hierauf gießt man noch eine Pfanne recht siedendes Wasser darauf, und rührt es nochmals recht fleißig um, damit das Malz sich nicht anlege; dieses nennen die Brauer **aufbrennen**, und es dient dazu, die Kräfte vollends aus dem aufgelößten Malze herauszuziehen. Wer nun recht gut Bier haben will,

der schlägt nun die Mösche wieder auf die Pfanne und kocht sie nochmals unter beständigen Umrühren, wodurch das Bier sehr viel an Konsistenz und Stärke gewinnt. Viele thun dieses nicht, aber der Geschmack und die Klebrigkeit der Würze zeigt, welches von beyden besser ist. Damit nun während der Zeit, als die letzte Pfanne auf die Mösche geschöpft ist, bis diese wieder in die Pfanne kommt, die Pfanne bey dem beständig unterhaltenen Feuer keinen Schaden leiden möge, bringt man ohngefähr eine Hand hoch Wasser hinein. Wenn nun die Mösche auf diese Art fertig ist, bringt man sie auf den **Stellbottich**, worinn das **Gestelle** schon fertig ist. Dieses bestehet aus Stroh, welches ordentlich auf den Boden des Bottichs herumgelegt, auch der darinn befindliche Zapfen damit bewunden wird, und auch durchlöcherten Brettern, welche genau zusammenpassend, und auf einigen ebenfalls dazu vorgerichteten Hölzern ruhend, einen zweyten Boden bilden, welcher der Stellboden heißt; hier läuft die Flüßigkeit, welche nunmehr den Namen Würze bekommt, durch die Löcher bis an das Stroh und der Rückstand, nunmehr **Träbern** genennt, bleibt auf dem Boden liegen. Wenn sich nun die Würze in dem Stroh völlig abgeklärt, und von den durch die Löcher mit durchgegangenen feinen Theilen der Träbern geschieden hat, so ist sie fertig, wird abgelassen und auf den **Bierbottig** gebracht. **Das Kochen des Bieres** wird auf folgende Art verrichtet: Man nimmt von der Würze eine Pfanne voll, bringt sie auf die Pfanne, und thut den Hopfen hinein. Diesen läßt man kochen, und zwar zwey volle Stunden lang, wobey man aber beständig umrühren muß, damit er nicht übergehe, denn dieß geschieht leicht; daher man die Pfanne auch nicht ganz, nur ohngefähr zwey Drittel davon mit Würze anfüllen muß. Hat er zwey Stunden gekocht, so hängt man einen weidenen Korb über den Bierbottig, und in diesen schöpft man die gekochte Würze, so wie auch den Hopfen. Erstere läuft hinein in den Bottig, letzterer aber bleibt in dem Korbe zurück, und wird hernach mit demselben wieder in die Pfanne gehangen. **Die Gährung** wird folgendermaßen vollbracht: Wenn das Bier soweit abgekühlt ist, daß es nur noch milchlau, jedoch im Winter etwas wärmer ist, so giebt man dem Bier **die Hefen**, und nimmt lieber die Spund- oder Oberhefen. Nun läßt man alles ruhig und wohl zugedeckt stehen, bis die Gährung völlig eingetreten, und die ganze Oberfläche des Bieres mit einem weißen Schaume überzogen ist; alsdann wird das Bier auf die Fässer gefüllt, und 24 Stunden lang mit jungem, aber ja gutem Biere aufgefüllt, so oft es aufhört oben auszustoßen; die zweyten 24 Stunden geschiehet die Füllung mit kaltem Wasser, um die Gährung zu unterbrechen, welche bey allzulanger Dauer leicht in Essiggährung übergehen und saures Bier verursachen könnte. Nach zweymal 24 Stunden ist also die Gährung vollbracht, und die Spundlöcher der Fäßer werden fest zugeschlagen. Die Oberhefen, welche oben aus den Fässern in untergesetzte Wannen gelaufen, werden zum fernern Gebrauch gut aufgehoben; alle Tage mit Wasser abgeklärt, und das alte darauf gestandene abgegossen; die Unterhefen hingegen, welche theils auf dem Bottige, theils in den Fässern zurückbleiben, zu andern Gebrauch, besonders zum Brandtweinbrennen verwendet. Wenn das Bier fertig ist, so kann man noch ein **Nachbier, Dünnbier** oder **Kofent** brauen. —

Das **Weißbier** oder der **Breyhahn** wird auf folgende Art bereitet: Man nimmt dazu halb Weitzen- und halb Gersten- oder zwey Drittel Weitzen- und ein Drittel Gerstenmalz. Wenn dieß eingemöscht ist, wird es auf das Gestelle gebracht, wo er eine oder anderthalb Stund stehen bleibt, sodann abgelassen und unter beständigem Abschäumen nochmals gekocht, dann aber wieder auf das Gestelle gethan. Hierauf wird der Hopfen, zuerst in Wasser, dann auch mit der Würze gekocht, und übrigens, wie mit dem Braunbier verfahren. — Die Gerechtigkeit Bier zu brauen ist ein Regale, welches in Ungarn jede freye königliche Stadt, und jedes adeliche Gut hat.

Bierbrauer, Bräuer, Bräumeister, ist derjenige, der das Bier zu brauen versteht. Da hier zu Lande die Bierbrauerey überall ein Regale der Grundherrschaften, und in Städten der Stadtgemeinde ist, so sind die Bräuer gewöhnlich nur Pächter des Brauhauses, und bezahlen laut ihrem Contracte eine bestimmte Summe Pachtgeld. — In manchen Städten, besonders wo der Weinbau sehr stark getrieben wird, ist es ausdrücklich im Contracte angemerkt, was er für ein Bier brauen, und wie theuer es der Arendator geben müsse, damit die Concurrenz eines guten Bieres, dem manchmal schlechteren, oft gar verfälschtem Weine, nicht so sehr schädlich seyn sollte.

Bieressig wird am besten gemacht, wenn man Zapfenbier nimmt, und in selbiges lebendige Kohlen hineinwirft, damit die Bitterkeit desselben heraus komme. Hierauf siedet man es in einem Kessel, läßt es abkühlen, und giebt dann langen Pfeffer, die Oberrinde des Brodtes, und etwas Alaun hinzu, gießt es endlich in ein Gefäß, in welches man vorher einige Löffel voll guten Essig gethan hat, und läßt es in einem temperirten Orte stehen.

Bierfaß enthält gewöhnlich zwey Eimer, und ist aus weichem Holze bereitet.

Bierkeller soll an einem Orte angelegt werden, wo er wenig von der Sonne beschienen werden kann. Da es sehr nothwendig ist, denselben rein zu halten, damit das Bier keinen besondern Geruch an sich ziehe, so darf man in demselben keine Milch, Sauerkraut, Möhren ꝛc. halten. Auch ist es sehr gut, wenn man denselben jährlich mit Stroh, das man an die Wände legt, ausbrennt, und dann sehr gut säubert.

Bierhefen, s. Hefen.

Biermaaß ist die hier zu Lande auch gewöhnliche Weinmaaß, indem man es auch zu Eimern, Halbe und Seiteln ausschenket.

Bilsenkraut, Schlafkraut, Hyosciamus albus et niger, eine Pflanze, welche betäubende Wirkungen hervorbringt, und in Apotheken gebraucht wird. Man hat 2 Arten, die aber fast einerley Eigenschaften haben. Wenn man den Samen mit Teig vermischt, und selben den Fischen vorwirft, so werden sie tobend davon, und werfen sich endlich auf den Bauch, so, daß man sie mit der Hand fangen kann. Eben so sterben die Hühner davon, selbst Schweine und anderes Vieh. — Auch schadet es dem Menschen. Ein Gegengift gegen dasselbe ist der Essig. Wenn man den Samen auf glühende Kohlen wirft, und den Rauch davon auf ein.n schmerzhaften Zahn, vermittelst eines Trichters läßt, so hebt dieser in vielen Fällen den Schmerz.

Binden heißt diejenige Arbeit in Weingärten, durch welche die junge Rebe, vermittelst eines Bandes aus Schilf, Binsen oder Stroh

an den Weinpfahl angebunden wird. Sie wird, wo es nothwendig, besonders aber nach einem Sturmwinde, wiederhohlt.

Bingelkraut, Mercurialis annua, eine Pflanze, die sehr häufig in Weingärten und in andern Gärten wächst; weil selbe eine zertheilende Kraft hat, in Apotheken gebraucht, besonders aber zu Pferdklystiren genommen wird.

Birke, **Maye**, Betula alba, ein Baum, der unter die nützlichsten Holzarten, und zum harten Laubholz gezählt wird. Er kommt fast in jedem Boden und Klima fort, doch liebt er keinen nassen Boden. Man kann die Birke als Baum erziehen, und da treibt sie einen sehr hohen, glatten und schlanken Schaft; aber auch als Buschholz kann man sie benutzen. Sie erreicht ein Alter von hundert Jahren, und wird durch den Samen und durch die Wurzelausläufer vermehrt. Nächst dem Nutzen als Brennholz dient es besonders als Wagnerholz; die Zweige braucht man, um Besen daraus zu binden. Im Frühlinge kann man aus dem Birkenbaume einen Saft abzapfen, der ein gesundes Getränk abgiebt; nur muß man dabey vorsichtig seyn, daß der Baum nicht zu Grund gehet. Die Rinde brauchen die Kohlenbrenner als Zunder. In Pohlen und Preussen braucht man die untere Rinde zur Gerberlohe, und in Rußland verfertigt man ein Oel, zur Zubereitung der Juchten, daraus. Auf den Alpen hat man eine **Zwergbirke**, Betula nana, und in Nordamerika hat man mehrere Arten derselben, als: **die schwarze**, Betula nigra, und **die niedrige**, Betula pumila.

Birkhahn, Tetrao tetrix, ein Federwild, das besser schmeckt, als der Auerhahn, und so wie dieser zur hohen Jagd gehört. Er ist schwarz, und hat nur auf den Flügeln und dem Schwanze weißes, über den Augen gleich einem Fasan viel rothes, einen schwarzen Schnabel, und einen ziemlich langen steifen Schwanz, in welchem die Federn unten zu beyden Seiten auswärts gekrümmt stehen, auch sind seine Füsse mit Federn bewachsen. Seine Pfalzzeit ist, wenn die Birken ausschlagen. Seine Nahrung sucht er am liebsten auf Birkenbäumen, und frißt die jungen Knospen derselben sowohl, als auch die jungen Reiser. Das Weibchen oder das Birkhuhn paart sich nicht so, wie andere Vögel, denn ein Birkhahn hat gewöhnlich mehrere zu versehen; es gleicht dem Hahne nicht sehr, ist nicht schwarz, sondern gesprenckelt, und legt gewöhnlich 8 — 12 Eyer.

Birnbaum, Pyrus communis, wächst in ganz Europa wild. Im wilden Zustande ist sein Holz fest und schön, und zur Tischlerarbeit sehr tauglich. Er dauert bis 300 Jahre. Seine Rinde ist rauh und voller Spalten; er treibt eine Pfahl- und viele andere tiefe Wurzeln; er hat länglicht runde, spitz zulaufende Blätter, macht einen schönen Schaft, und eine schöne Krone von ziemlichen Umfange. Wild hat er Dornen, die er aber bey der Veredlung verliert. Im veredelten Zustande hat man hochstämmige, Zwerg- und Spalierbäume; erstere zieht man aus Wildlingen, welche man durch das Setzen der Kerne erhielt; letztere auf Quittenbirnstämmen, doch kann man ihn auch auf Weißdorn, Else- und Ebereschenbäumen veredeln. Er verlangt einen mäßigen Himmelsstrich und einen guten Boden. Abarten des Birnbaums sind: **der Birnbaum mit gefüllten Blumen**, der jedoch keine eßbaren Früchte trägt; **der jährlich zweymal blühende**

Birnbaum. Besondere Arten: der Azerol- Lazerol- oder Mispelnbirnbaum, dessen Stamm und Holz dem Apfelbaum ähnlich ist. Die Frucht ist der Muskatellerbirn ähnlich, süß und mehlicht; die Flühbirnlein, oder der Quantelbeerenbaum, Mespilus Amelanchier, den man hin und wieder wild findet, mit Unrecht aber zu den Birnen zählt. Die Frucht der veredelten Bäume, die Birne, gehört zum Kernobste, und ist außerordentlich verschieden. Man benutzt sie grün, gedörrt, gebacken, gekocht und als Muß. Auch bereitet man aus selben einen guten Cider. In Rücksicht der Zeitigung theilt man sie in Sommer- Herbst- und Winterbirnen. Vorzügliche Arten derselben sind: **Sommerbirnen**: Grüne Sommerbirn, groß, reif im August; Birn ohne Haut, mittelmäßig, reif im Anfang August; Rosmarinbirn im August; fürstliche Tafelbirn im August; Rettigbirn im September; lange Mundnetzbirn zu Ende Augusts; Zuckerbirn im August; Eyerbirn und Ananasbirn im September; Frauenschenkelbirn und geblumte Muskateller im July; Sparbirn im August, und Solitaire im September. Große Muskateller, Robertsmuskateller, Magdalenenbirn, Jakobibirn, Zwiebelbirn, Perlbirn, und kleine Muskatellerbirn im Julius; Augustbirn, Goldbirn, Rosenwasserbirn, Rosenbirn, Nelkenbirn im August; Kümmelbirn, Kaiserbirn, Blutbirn im September. **Herbstbirnen**: Butterbirn im September bis zum November, Goldbutterbirn, im Oktober und November. Isenbart, im Okt. und Nov. Mundnetzbirn, im Okt. Bandbirn, im Okt. bis Dezemb. Herbstzwiebelbirn, im Okt. und Nov. Langstielige Perlbirn, im Sept. bis Dez. Jungfernbirn, im Sept. und Oktober; Schönste Herbstbirn, im Okt. Herbstmuskateller im Okt. **Winterbirnen**: Saraffn im Nov. bis ein Jahr. Hermannsbirn, Dez. bis März; Virgouleuse, Nov. bis März. Die Dauphine, Okt. bis Januar; Marquisin, Nov. Dez. Mannabirn, Dez. bis April. Jagobirn, Nov. bis Februar. Deutsche Muskateller, März bis May. Grüne Zuckerbirn, Nov. bis Januar. Gute Louise, Nov. Dez. Chaumontelle, Dez bis May. Rothe Winter-Butterbirn, Dez. März. Königsbirn, Dez. bis Februar. Neapelbirn, Febr. bis März. Kaiserbirn mit Eichenlaub, April, May. Winterrobine, Nov. Zuckerbirn, Febr. bis April. Kronbirn, März bis im Sommer. Angelikabirn, Febr. Winter-Kaiserbirn, März bis April. Winter-Pomeranze, Febr. bis April. Winter-Muskateller, Dezember. Außer diesen hat man noch einige besondere Sorten, z. B. Sommerbergamotte, Herbst-Unvergleichliche- Oster- Holländische- Solothurner- und gestreifte Bergamotte; die Crasane, die Ratingerbirn, die frühe Zimmetbirn, die braune Michelsbirn ꝛc. Wie die Birnen systematisch eingetheilt werden, s. Obst.

Birnmost, s. Cider.

Birnquitten, s. Quitten.

Bisamente, s. Ente.

Bisamkraut, Adora moschatellina, wächst hin und wieder wild, blüht im April mit einer grünlichten Blume, und hat Erdrauchartige Blätter. Die Pflanze hat einen Bisamartigen Geruch.

Bisamkropf, Centaurea moschata, ist eine Zierpflanze in Gärten, die einen bisamartigen Geruch hat, und weiß, roth, purpurfarb und gelb blüht. Man säet den Samen im April, gleich an den Ort,

wo die Pflanze stehen bleiben kann. **Bisamknöpfchen** nennt man aber auch ein Zwiebelgewächs, Allium moschatum, welches schöne angenehm riechende Blumen hat.

Bischof nennt man ein warmes Getränk, welches aus rothem Wein bereitet wird. Man nimmt 2 Pomeranzen, die viel Saft haben, röstet sie unter beständigen Umwenden, bis sie schwarz werden, dann reibt man an die Schale eine halbe Muskatennuß, gießt eine halbe Wein darauf, und vermischt Zucker damit, so viel, als man nöthig glaubt. Wohlfeiler und eben so gut macht man den Bischof, wenn man zu 6 Halben rothen Wein 1 Pfund Zucker, auf welchen Zitronen oder auch Pomeranzen abgerieben sind, nimmt. Dann nimmt man auf diese Quantität den Saft von 4 Zitronen, oder im Fall man diese nicht vorräthig haben sollte, ein Quentchen kristallisirte Weinsteinsäure, 2 Quentchen Zimmet, und ein halbes Quentchen Gewürznelken, beyde klein gestoßen. Alles dieses läßt man nun einmal oder zweymal aufkochen, läßt es dann etwas setzen, nnd trinkt es warm.

Biß toller Hunde, s. Wuth.

Bitterklee, s. Biberklee.

Bittersüß, s. Nachtschatten.

Bitterwurz, s. Enzian.

Blähen, s. Aufblähen des Rindviehes.

Blähungen, s. Darmgicht.

Bläße oder **Stern** nennt man ein weißes Zeichen, welches sich an der Stirne eines farbigen Pferdes befindet. Diese Bläße ist entweder von Natur, oder sie ist künstlich gemacht. Künstlich macht man sie, wenn man dem Pferde die Haut auf der Stirn aufschlitzt, und zwar nach der Länge, so weit als die Bläße seyn soll, dann die Haut mit einem Instrumente aufhebt, und ein dünngeschlagenes Bley, so groß als der Stern seyn soll, unter dieselbe legt, dieses dann 2 bis 3 Tage liegen läßt, endlich herausnimmt, und die Haut wieder wohl mit der Hand andrückt. Hiedurch fällt an dem Orte das natürliche Haar aus, und es wächst an dessen Stelle ein weißes. Daß dieses möglich ist, beweißt der Umstand, daß einem Pferde, welches von dem Sattel gedrückt ist, an dieser beschädigten Stelle immer weiße Haare wachsen.

Bläßente, **Bläsente**, **Bläslein**, Fulica atra, ein Wasservogel, etwas größer als ein Rebhuhn, und von schwarzer Farbe. Vorn auf dem Schnabel hat er ein Haselnuß großes, mit einer weißen Haut umzogenes Klümpchen Fleisch, von dem er vielleicht den Namen hat. Sein Fleisch hat einen Sumpfgeschmack.

Bläuen heißt den Hanf oder den Flachs, ehe man ihn auf die Breche bringt, mit einem hölzernen Schlägel so lange schlagen, bis sich die Rinde von dem Mark abschält, und so rein wird. **Bläuen** einen Stockfisch, heißt ebenfalls denselben stark klopfen, damit er sich weicher kochen lasse. **Bläuen** die Wäsche, heißt dieselbe in einer Mischung von Wasser, Kraftmehl und Waschblau durchziehen, damit sie bläulicht werde. S. Waschblau.

Blase, eigentlich Harnblase, ist in dem thierischen Körper dasjenige Behältniß, in welchem sich der Urin, der aus dem Blute in den Nieren abgesondert, und durch besondere Harngänge geleitet, gesammelt wird. Bey den Männern liegt sie unmittelbar über dem Mast-

darm, bey den Weibern ist jedoch zwischen diesem und jener die Gebährmutter. **Blase** nennt man auch ein kupfernes Gefäß, aus welchem der Brandtwein und andere Wässer abgezogen werden. Eine gute Blase ist, wenn man das Feuermaterial sparen will, immer mehr breit als hoch. S. Brandtweinblase.

Blasebalg, ein Instrument zum Feueranblasen. Es besteht aus zwey gleich großen Bretterchen, die an der Mitte des einen Endes, das breiter ist, mit einem Griff versehen, mit dem andern Ende aber, welches etwas schmäler ist, entweder an die Balgliese sogleich spitz zu laufend, oder an den Balgenkopf dergestalt angemacht sind, daß das eine Brett wirklich befestigt, das andere aber beweglich ist. An den Seiten sind die Bretterchen mit einem starken, aber geschmeidigen Leder zusammengefügt, so daß keine Luft aus dem Instrument geht. In dem untern Brettchen ist der Windfang, nemlich ein oder mehrere Löcher, inwendig mit einer Klappe von Leder überklebt. Wird nun das obere Brettchen gehoben, so tritt durch die Löcher Luft in den Blasebalg, drückt man selben zusammen, so kann selbe nirgends als zur Balgliese gewaltsam heraus, und so entstehet der Wind, der von den Blasebälgen in Schmiedewerken und Schmelzhütten ꝛc. benutzt wird.

Blasenbaum, s. Linsenbaum.

Blasenhut, s. Brandtweinblase.

Blasenstein ist ein Stein, der bey Menschen und Vieh in der Blase wächst, und den freyen Abgang des Urins außerordentlich schmerzhaft erschwert. Selten helfen Arzneymitteln gegen denselben, welche meist nur die Schmerzen lindern, und in einigen Fällen den Sand und Gries, wenn dieser noch zu keinem Stein zusammengebacken ist, fortführen, und der Schnitt, durch welchen man den Stein aus der Blase heraushohlt, ist eine sehr gefährliche Operation, die nicht immer gelingt.

Blasenziehendes Mittel nennt man alle diejenigen äußerlich an die Haut angebrachten Mittel, welche in derselben eine Entzündung verursachen, das Oberhäutchen zu einer Blase erheben, und endlich ein Geschwür machen. Man braucht sie, um den Körper im allgemeinen zu reitzen, oder von einem Theile eine Ableitung auf den andern zu machen, oder bloß einen Gegenreiz anzubringen. Man braucht in den meisten Fällen, wo man geringe Wirkungen haben will, den Senf und Sauerteig mit Essig und Meerrettig, der Ingwer mit Brandtwein ist schon stärker. Heftiger wirken die spanischen Fliegen, und am heftigsten die mineralischen Aetzmittel, als der Aetzstein, Spießglasbutter, die kaustischen Säuren. Man muß sie immer behutsam, und erst nach gehöriger Prüfung des Zufalls anwenden.

Blatten, auch **Abblatten**, ist eine nützliche Arbeit an einigen Pflanzen, die einen Stengel treiben, indem man die Blätter von unten herauf, wenn sie im vollen Wachsthum stehen, nach und nach abbricht, um sie verschieden zu verwenden. Die Gärtner blatten Melonen und Gurken ab, wenn die Ranken zu viel Laub haben, damit die Sonne besser auf dieselbe wirken könne. Der Taback wird auch, nachdem er gehörig reif ist, abgeblattet, und in mehreren Gegenden blattet man die Bäume ab, um das Laub zum Viehfutter, entweder gleich zu verwenden, oder zu trocknen, besonders geschieht dieses mit dem Eschenbaum.

Blatter nennt man eine Krankheit des Rindviehes, wobey demselben der Bauch auflauft, und ihnen das Athemhohlen erschwert wird. Dieses Uebel entsteht von einer Blase, die weiß aussieht, und entweder unter der Zunge, oder am Ende des Mastdarms, oder an beyden Orten zugleich entsteht. Wenn man die Ursache der Krankheit nicht bald entdeckt, so tödtet sie leicht. Findet man sie jedoch, so ist es am besten, wenn man die Blase mit einem scharfen Messer aufsticht, damit die Feuchtigkeit herausfließe, dann wäscht man die Wunde mit Essig, giebt dem Vieh unter das Getränke etwas Vitriolgeist, Sauerampfer oder Sauerklee, innerlich auch etwas Salpeter. So verliert sich die Geschwulst nach und nach, und das Thier fängt wieder freyer an, Athem zu schöpfen.

Blattern der Schafe, Schafpocken, sind eine Krankheit, die mit den Pocken bey Menschen Aehnlichkeit haben. Die Schafe werden traurig, verlieren den Appetit, hören auf wiederzukäuen, die Augen schwellen und thränen, die Ohren werden kalt, und aus der Nase fließt dicker weißgelblichter Rotz. Sie lassen den Kopf hängen, ziehen den Schwanz zwischen die Beine, hohlen beschwerlich Athem, und dieser hat einen unangenehmen Geruch. Nachdem diese Symptome einige Tage dauerten, brechen die Blattern vornemlich am Kopf, um das Maul, und oben an den Füssen an der innern Seite, hervor. Sind sie einzeln und erhaben, so sind sie gutartig, hingegen bösartig, wenn sie zusammenfließend sind, denn jene sind wie gutartige Menschenpocken beschaffen; sie bleiben weiß, füllen sich schön, und haben einen schönen Hof, oder eine gutartige Entzündung; diese hingegen werden bläulich und schwarz oder brandig. Bisweilen sterben die Schafe, wenn das Ansteckungsgift schnell wirkt, schon im 3ten Tag, manche sterben erst am 6ten Tage, und bey einigen dauert die Krankheit bis auf 6 Wochen. Genesen die Schafe, so fällt die Wolle an den Blatterstellen aus. Die Krankheit herrscht bald unter der ganzen Heerde, und dieses ist der gewöhnliche Fall, bald aber befällt sie nur einzelne; auch kann sie zu jeder Jahrszeit kommen, und auch sowohl in feuchte als trockne Gegenden, unter junges und unter altes Schafvieh. Sind die Blattern gutartig, so muß man die kranken Schafe nur gut halten, und man darf ihnen keine Arzneyen geben. Bey bösartigen Blattern kann jedoch die Kunst manchmal helfen, oder aber dieser Bösartigkeit vorbeugen. Immer muß die Luft in der man die blatternden Schafe hält, mäßig warm seyn, auch wenn das Fieber, welches sie dabey haben, etwas heftiger ist, und in diesem Falle nützen manchmal kleine Blutlässe, und ein Getränk mit etwas Salpeter oder Weineßig. Ist das Fieber aber oder selbst das Thier zu schwach, so kann man es selbst mit gelinden Reizmitteln behandeln. Man kann ihnen einen Aufguß der Angelikawurzel, oder etwas gestoßene Lorbeer mit Schwefelblüthe unter die Kleye mischen, und ihren Satz unter den Trank mischen. Auch nützt es oft, wenn man ihnen behutsam etwas Taback in die Nase bläßt, worauf sie mehrmal niesen, und sich besser befinden. Da man jedoch aus allen Erfahrungen weiß, daß die Schafe nur einmal diese Krankheit haben, so kann man sie nicht nur gutartiger machen, sondern man kann ihr vorbeugen, indem man gesunde Schafe mit dem Eiter von andern einimpft. S. Pockenimpfung, und einen guten Aufsatz über die Schafpockenimpfung in meinem patriotischen Wochenblatt. 1ter Band. S. 161.

Blattlaus, s. Baumlaus.

Blaue Stärke, s. Waschblau.

Blaumeise, s. Meise.

Blauwasser nennt man eine äußerlich anzuwendende Arzney, die man auf frische und alte Wunden umschlägt. Es ist ein zusammenziehendes Mittel, und wird aus Kalkwasser, welches man einige Zeit in einem kupfernen Geschirr aufbewahrt, gemacht, und man vermischt es mit etwas Kampfer, Salmiak und Brandtwein. Mit einem Fluß- oder Regenwasser verdünnt, gebraucht man es auch als ein Augenwasser.

Blech ist ein dünnes, breitgeschlagenes Stück, eines entweder einfachen oder zusammengesetzten Metalls, als Eisen, Kupfer, Zinn, Messing, und wird nach seiner Stärke und Beschaffenheit zu verschiedenen Dingen gebraucht. Mit Eisenblech überzieht man Thüren, oder man macht von dickerem selbst Thüren, Fensterläden ꝛc. Aus weissen Eisenblech, welches eigentlich verzinnt ist, machen die Klampner oder Klampfer verschiedene Geschirre; mit Kupferblech werden die Dächer gedeckt, oder man macht Dachrinnen ꝛc. Nach seiner verschiedenen Stärke und Größe wird das Blech eigentlich in 3 Klassen getheilt, das dickste ist das **Kreuz**; dünner und schwächer ist das **Fuder**, und das **Senkler** ist das schwächste. Es wird in Fäßchen eingeschlagen verkauft, und man schlägt in ein Fäßchen nach den vorhin angegebenen Klassen entweder 300, 450 oder 600 Stück. **Achsblech**, **Rothblech** ꝛc. s. unter dem Wort.

Bley ist ein schweres, weiches Metall, welches leicht schmilzt, und bald zu Asche gebrannt werden kann, welche bey größerem Feuer zur Mennige wird. Das Bley läßt sich sehr leicht in Säuren auflösen. Man braucht es an manchen Orten zum Decken; in Alaunsiedereyen zu Kesseln, dann zu Wasserröhren bey Wasserleitungen, zu Kugeln, Schroten, bey Fenstern, um in dieselben die Glasscheiben zu fügen; dünn geschlagen zum Aufbewahren des Tabacks; dann als eine äußerliche Arzney ist es ein Bestandtheil, sowohl des Grulardschen Wassers, als auch vieler Augenwässer.

Bleichen heißt Leinwand oder Garn an die Sonne legen, und mit Wasser, auch nach Befinden mit Lauge, so lange und öfters begießen, bis es weiß wird. Die beste Zeit zum Bleichen ist vom April bis im September. Man breitet die Leinwand entweder auf schönem Rasen aus, oder man schlägt Pflöcke in die Erde, wo möglich auf Rasen, einen, und auf anderm Boden zwey Schuh hoch; auf diese hängt man die Leinwand auf Henkel von Bindfaden, die an jeder Ecke, auch in der Mitte des Stücks befestiget sind. Dieses geschieht alle Morgen bey hellem Wetter, und Abends wird die Leinwand hereingenommen. Bey gutem Wetter bleibt sie oft auch des Nachts draussen, um zugleich den Thau zu genießen. So bald sie ausgebreitet ist, muß sie mit Fluß- oder Teichwasser begossen, und dieß so oft wiederhohlt werden, so oft sie trocken wird. Wenn sie einige Zeit gebleicht hat, muß man sie des Abends in kaltem Wasser ausstauchen, in heißen Wasser einbrühen, und den andern Morgen wieder auslegen. Dann kann man sie auch mitunter mit Lauge, aber dann allemal wieder einigemal mit Wasser begießen. Eine neu erfundene sehr geschwinde Bleichmethode ist folgende: Man zieht eine dephlogistisirte Salz-

säure aus Braunstein und gemeiner Salzsäure, mischt eine Halbe davon unter vier bis sechs Halbe Wasser, schüttelt und rührt solche tüchtig um; hierauf weicht man die Leinwand ein, und steckt sie sodann in diese Lauge, läßt sie einige Stunden darinnen, und spült sie alsdenn in reinem Wasser wieder ab. Wenn man dieß drey bis viermal gethan hat, so ist die Leinwand weiß.

Bleie, Bleye, Bäuling, Plötze, Cyprinus Brama, ein zum Karpfengeschlecht gehöriger Fisch, der 2 bis 3 Pfund schwer wird. Man findet ihn hin und wieder in Flüssen und Teichen, besonders wo Mergelgrund ist. Man nennt ihn gemeiniglich **Bratfisch**, weil er gebraten gegessen wird.

Bleyglätte, Glette, Silberglätte, Litharyrium, ein Bleykalk, den man in Schmelzhütten beym Schmelzen des Silbers als einen blaßrothen Schaum erhält. Bey einem stärkern Feuer wird dieser Schaum mehr gelb, und dann nennt man ihn Goldglätte. Man benutzt sie zu Pflastern in der Apotheke, und zu andern äusserlichen Arzneyen; sie ist ein vorzüglicher Bestandtheil der Töpferglasur, daher diese, wenn sie schlecht gemacht wird, immer einen giftartigen Einfluß auf die Gesundheit derjenigen hat, welche in mit dieser Glasur gebrannten Geschirren, ihre Speisen bereiten oder aufbewahren. Die Weinverfälscher wissen mit derselben künstlich den Wein süßer zu machen, welchen, immer zu bestrafenden Betrug man durch die Weinprobe entdecken kann. Auch kann man mit derselben, aber auf eine schädliche Art das unreine Oel reinigen, aber auch dieses kann man mit der Weinprobe entdecken.

Bleystift, Wasser- oder Reißbley ist ein grauer Bleykalk, den man in Holz eingefaßt zum Zeichnen oder Schreiben auf Holz, Papier oder Pargament, braucht. Das feine, englische ist eigentlich ein wirkliches feines Bleyerz, das schwärzere oder gemeine wird an mehreren Orten zubereitet.

Bleyweiß ist ein weißer Bleykalk, der durch die Auflösung des Bleyes in Säuren bereitet wird. Man hat an mehreren Orten besonders eingerichtete Bleyweißfabriken, wo er mit besondern Vortheilen erzeugt wird. Das feinste, dessen sich die Maler bedienen, nennt man Schieferweiß, und dieses wird ausgelesen; das übrige wird in einem Mörser zerstoßen oder auf einer Mühle zermahlen, mit Wasser eingerührt, und in kleine Kugeln, oder halbe pyramidenartige Klumpen geknetet, und dieses nennt man **das eigentliche Bleyweiß**. Man braucht es auch in Pflastern und zu Salben; schädlich ist es aber als Schminkmittel, wie alle anderen Schönheitsmittel, welche aus dem Mineralreiche bereitet werden.

Bleyzucker Saccharum Saturni, besteht aus kleinen, nadelförmigen Kristallen, die einen süßen, aber unangenehmen, zusammenziehenden Metallgeschmack haben. Man bereitet ihn aus der Auflösung des Bleyes in Eßigsäure. Auch diesen benutzt man zur Verfälschung des Weins.

Blenden in der Baukunst, sagt man von einer Oeffnung. z. B. Thüren und Fenster, wenn solche der Symmetrie wegen, zwar angezeigt, aber nicht zu einer wirklichen Oeffnung gemacht, sondern bloß durch eine Vertiefung in der Mauer angezeigt sind.

Blendleder ist ein länglicht rundes Stück Leder, welches an die Pferdzäume, um das Sehen der scheuen Pferde zur Seite, damit zu verhindern, gemacht wird.

Blitzableiter, Wetterableiter, ist eine von Franklin erfundene Methode, das Einschlagen des Blitzes von den Gebäuden abzuhalten. Er besteht in einer 6 Schuh hohen eisernen, oben an der Spitze, zur Verhütung des Rostes, einige Zoll lang vergoldeten Stange. Man setzt diese auf den höchsten Theil des Gebäudes, oder auf eine Spitze des Daches an der äußersten Ecke; an diese befestigt man einen Drath, den man eine halbe oder eine ganze Elle vom Gebäude ab, und in einen sumpfigen oder einen andern feuchten Ort in die Erde leitet.

Blume nennt man im Allgemeinen eine schön blühende Pflanze; insbesondere aber nennt man **Blume** den blühenden Theil der Pflanze. In der verschiedenen Stellung der Blumenstiele am Stamme besteht die Verschiedenheit der Art zu blühen. Inflorescentia. Die Blume steht entweder an der Spitze des Stengels, flos terminalis, oder an den Seiten, lateralis, und sind bey einigen einzeln gestellt, solitarii, bey andern bilden sie einen Quirl, Verticillus, indem sie den Stengel, wie ein Ring umgeben. Bey manchen bilden die Blumen einen Knopf, capitulum; stehen lange Blumen so, daß sie ihrer Länge nach paralell an einander liegen, so heißt dieß ein Bund, fasciculus; bey einer Aehre, spica, sind die Blumen an einem gemeinschaftlichen Stiele, entweder ohne eigne, oder durch kurze Stielchen befestigt. Stellt man sich vor, daß die Blumen einer Aehre längere Stiele haben, so hat man den Begriff von einer Traube, racemus. Sind die Stiele noch länger, und zwar so, daß sie oben eine Fläche bilden, so heißt dieß eine Krone, corymbus. Ist der Blumenstiel in kleinere verschieden getheilt, auf welchen die Blumen zertheilt sitzen, so heißt man dieß ein Büschel, eine Rispe, panicula. Sind die Stiele des Büschels kurz, so ist es ein Straus, thyrsus. Die äußere Bedeckung der Blume heißt der Kelch, s. d. W. Innerhalb des Kelchs steht die Blume im eigenen Verstande, Corolla; sie ist einblätterich, monopetala, oder vielblätterich, polypetala. Im ersten Fall heißt der untere Theil, womit sie im Boden des Kelchs befestigt ist, die Röhre, tubus, und der obere der Rand, limbus; im letztern Fall nennt man den untern Theil den Nagel, unguis, den obern die Platte, lamina. Eine Schmetterlingsblume, Corolla papilionacea, besteht aus vier irregulären Blättern, das untere heißt das Schiffchen, carina, das obere die Fahne, vexillum, und an jeder Seite steht ein Flügel, ala. In verschiedenen Blumen befinden sich eigene Behältnisse eines süßen Saftes, die Saftgruben, nectaria. In diesen nun beschriebenen Theilen der Blumen stehen die wesentlichsten Theile, worauf es bey der Befruchtung ankommt, nemlich die Geschlechtstheile. Die männlichen Geschlechtstheile sind die Staubfäden, stamina; sie bestehen aus dem Faden, filamentum, und dem Staubbeutel, anthera, welche den Blumenstaub, pollen, enthalten. Die weiblichen Geschlechtstheile sind bey Zwitterblumen in der Mitte der Blume. Sie bestehen aus [illegible] Staubweg, pistillum, welcher in den Fruchtknoten, germen, ovarium, dem Griffel, stilus, und der Narbe, stigma, besteht. Der Fruchtknoten sitzt theils unter der

Blume, theils wird er von ihr umgeben. S. Fruchtknoten. Der Blumenboden, receptaculum, ist der Theil der Fruktifikation, der die andern mit einander verbindet. Bey manchen Pflanzen haben mehrere Blumen einen gemeinschaftlichen Boden, woraus eine zusammengesetzte Fruktifikation entsteht. Bey zusammengesetzten Blumen, z. B. Artischoke, ist der Boden bald flach und wenig erhaben, bald punktirt, bald haaricht, bald blättricht.

Blumendecke, Perianthium, ist bey Blumen das Behältniß, auf welchem die Blume unmittelbar aufsitzt, oder der Kelch, Calix, derselben, wie bey Rosen, Nelken, Aurickeln und dergleichen; besteht sie aus einem Stücke, so heißt sie Perianthium monophyllum, aus mehreren polyphyllum. Innerhalb desselben steht die eigentliche Blume, Corolla.

Blumenkohl, s. Kohl.

Blumenstaub, Pollen, s. Blume.

Blut nennen einige die Thränen des Weinstocks, s. Thränen.

Blutadergeschwulst, Aderknopf, aufgelaufene Blutader, Varix, ist eine widernatürliche Ausdehnung irgend einer Blutader. Bey Pferden vereiniget sie sich an der innern Seite der Kniekehle an der Vena saphena, und entsteht von heftiger Anstrengung. Die Kur ist das Unterbinden der Ader ober und unter der Geschwulst, aber sie ist immer gefährlich und langweilig, daher man auch immer im Anfange eine zertheilende Salbe gegen dieselbe braucht. Eine Pulsadergeschwulst, aneurisma, ist bey Menschen höchstselten zu heilen, und bey dem Viehe lohnt es nicht die Mühe, dieses zu versuchen, besonders wenn sie in einer größeren Pulsader entsteht.

Blutharnen, s. Harnmängel.

Blutmelken der Kühe. Die Vermischung des Bluts mit Milch hat gewöhnlich eine Entzündung im Euter zum Grunde, gewöhnlich hält aber der Aberglaube irgend eine Hexerey für die Ursache desselben. Sieht man daher eine Entzündung an dem Euter, welche man auch bey jeder weiblichen Brust beobachten kann, die sich durch eine Geschwulst, Röthe, und eine vermehrte Hitze erkennen läßt, so muß man Umschläge aus erweichenden Kräutern gebrauchen, oder auch nur die Euter mit Butter, oder mit einer andern milden Fettigkeit schmieren. Sollte die Entzündung sich nicht mehr zertheilen lassen, und in Eiterung übergehen wollen, so muß man diese noch mehr durch erweichende Mittel zu befördern trachten, und dann mit den, bey einer fließenden Wunde gewöhnlichen Mitteln behandeln.

Blutpissen, s. Harnmängel.

Blutregen hielt man vormals für den Vorboten eines großen Unglücks. Geprüfte Erfahrungen zeigten jedoch das Unnöthige einer Furcht bey einem solchen Zufall; denn wenn sich in der Luft eben Insekten, Eyer oder röthlichter Samenstaub einiger Pflanzen in Menge befindet, so muß sich ein eben damals fallender Regen mit demselben vermischen, und daher roth zur Erde fallen. Noch gewöhnlicher ist der **Schwefelregen**, weil der meiste Samenstaub in den Blumen eine gelbe Farbe hat; auch dieser vermischt sich mit dem fallenden Regen, und es scheint wirklich auf dem ersten Anblick, und wenn man ohne Untersuchung glaubt, daß es Schwefel geregnet hat.

Blutstein, Lapis haematites, ein Mineral, das in Böhmen und Schlesien gegraben wird, roth aussieht, und zum Poliren der

Edelsteine gebraucht wird. Unnütz ist er als ein Zusatz zu Pflastern und Salben in den Apotheken.

Blutwurst, s. Wurst.

Blutwurz, s. Tormentill.

Blutzehend nennt man an einigen Orten den lebendigen oder Viehzehend, wo nemlich von allen Arten Thieren, als: Kälbern, Lämmern, Ziegen, Hühnern ꝛc. und auch von deren Milch, Käse, Wolle, Federn ꝛc. der Zehend genommen wird.

Bock ist der Name, den man bey mehreren Thieren dem männlichen Geschlechte beylegt, z. B. Rehbock, Schafbock, den man jedoch allgemein auch Widder nennt, Ziegenbock, und eigentlich wird unter dem Namen Bock meistens der letzte verstanden, ist er ausgeschnitten oder nicht. Ein Ziegenbock, der zur Zucht gehalten wird, soll einen schönen, großen Leib, vollkommenen, fetten und dicken Hals, große zottichte Ohren, große und dicke Schenkel, einen kleinen Kopf, einen ansehnlichen Bart, schwarze, lange doch weiche Haare und kleine Hörner haben. Die weißen sind nicht so stark, als die übrigen. Vom zweyten bis zum sechsten Jahre taugt er zur Zucht, und kann hiebey 15 Ziegen versorgen. Weil die Ratten und Mäuse ihren Gestank nicht ausstehen, so hält man sie auch gerne in Pferdeställen. **Bock** nennt man auch einige in der Haushaltung nöthige Instrumente, die den Bockshörnern gleichen, als Feuerbock, Holzbock; **Bock** nennt man auch ein auf vier Füssen ruhendes Queerholz, dessen man sich bey Gerüsten und Bauen bedient, um Bretter darauf zu legen, und darauf stehen und arbeiten zu können. Auch nennt man den vordern Sitz auf einem Wagen den Kutscherbock, und den hintern, oder das, was auf den hinteren Achsen aufruht, schlechtweg den **Bock**, wo man verschiedenes aufpacken kann.

Bocksbart, Habermilch, Tragopogon, eine Pflanze, die von der haarichten Gestalt seiner Samen den Namen hat. Eine Art Tragopogon pratense ist voll Milch, hat gelbe Blumen, ist ein gesundes Futter fürs Vieh, und deren Wurzel gehen die Schweine gerne nach. Die andere Art T. porrifolium, hat purpurfarbne Blumen, und wird auch sonst Haberwurzel genannt. Die Wurzeln dieser Art dienen sowohl zur Arzney als auch zur Nahrung. Diejenigen, welche man im Frühling anbauet, muß man ausgraben, ehe die Pflanze in Samen schießt; will man jedoch auch die Wurzeln im Frühjahr haben, so muß man sie um Jakobi anbauen. Auch kann man die Stengeln dieser letzten Art statt des Spargels benutzen.

Bocksblut ist das eingetrocknete Blut eines Bockes, welches man vorher in Apotheken brauchte, das jedoch gar keine arzneyliche Kraft besitzt.

Bocksdorn, Astragalus Tragacantha, ein Staudengewächs, aus dessen Wurzel der Traganisgummi gemacht wird, der in Apotheken gebraucht wird, und die größte Menge schleimichter Theile enthält.

Bockshorn, Griechisch Heu, Trigonella, foenum graecum, ein Sommergewächs, dessen Schoten in Apotheken gebraucht werden, und das man hin und wieder als Futtergras baut.

Boden nennt man das Erdreich, dessen Beschaffenheit man anzeigen will, z. B. ein Sandboden, kalkichter, steinichter Boden. S. Erdboden. **Boden** nennt man auch den obern Theil des Hauses oder et-

nes Gebäudes, der unter dem Dache befindlich ist. **Boden** heißt auch derjenige Raum eines Gebäudes, welcher zwischen zwey gestreckten Gebälken bleibt, und zum Verschließen irgend einer Sache gebraucht wird. Sie haben den Namen von den darinn verwahrten Früchten, als Korn, Heu, Malzboden ꝛc. **Boden** heißt aber auch der unterste Theil eines Dinges, z. B. eines Gefäßes, eines Beutels; eben so der Grund eines Flußes; dann die mit Steinen, Brettern oder irgend einem Estrich belegte Unterfläche eines Gemachs, auf dem man gehet.

Bodenriß, Fruchtschrumpf, Einmaaß, nennt man den Abgang, der sich an dem aufgeschütteten Getreide, sowohl durch Eintrocknung als Wegmessung ereignet, der von dem Wirthschaftsbeamten jährlich in die Rechnung gebracht wird. Jeder Eigenthümer passirt als Bodenriß dem Beamten an hartem Getreide anderthalb, und an rauhem, besonders beym Haber 4 bis 5 Metzen vom Hundert.

Bodenstein nennen die Müller den untern Stein, s. Mühlstein.

Boding nennen die Weinwirthe ein großes Gefäß, das oben erweitert ist, und unten nur einen Boden hat. Es dient besonders in der Weinlese beym Mosteln der Trauben, indem man dieselben erst in Bodingen schüttet, bis so viel gesammelt sind, daß man sie dann in Fässern weiter in das Preßhaus verführen kann. Auch werden an mehreren Orten die Trauben in den Bodingen getreten, und wo Ausbruch gemacht wird, werden die Trockenbeere in diesen aufbewahrt, getreten, später mit Most begossen, und von da auf die Presse gebracht.

Böckelfleisch heißt überhaupt alles in Salz und etwas Salpeter eingelegte Fleisch vom Rindvieh; denn das Wildpret wird nicht geböckelt, sondern gebeitzt.

Böckling nennt man einen in der Luft getrockneten und geräucherten Hering, den man gemeiniglich roh, aber auch gebraten ißt.

Bödnen, s. Dielen.

Bögen nennt man im Weingarten die Arbeit, wenn man eine lange Rebe auf 2 Pfähle in Gestalt eines Bogens anheftet. Beym Weinbau im Großen geschieht dieß nirgends, im Gegentheil befleißt man sich, daß jeder Stock von dem andern gehörig, dem Einfluß der Wärme und der Luft ausgesetzt sey, welches durch das Bögen verhindert wird, und diese Arbeit hat daher nur in Gärten, wo wenige und seltene Weinstöcke stehen, oder wo Weinalleen angelegt sind, Platz. Hingegen legt man an vielen Orten **Bögen**, um die Weinstöcke zu vermehren, und dieses ist eben das, was man auch absenken nennt.

Böschung, s Abdachung.

Bofist, Lycoperdon Bovista, ist ein runder Schwamm, der einen kleinen Stiel hat, anfänglich weiß, dann bleichfärbig, und gleichsam beräuchert ist. Das Fleisch ist anfangs weiß, wird aber endlich zu einem feinen braunen Pulver, das als blutstillendes Mittel bey Menschen und Vieh gebraucht wird.

Bogen heißt in der Baukunst ein Gewölbe, welches entweder zwischen 2 Mauern, oder nur zwischen 2 Pfeilern, wie bey Brücken, gespannt ist. Man hat daher volle, gedruckte und Kreuzbogen. Je länger so ein Bogen ist, je größer war die Kunst bey Bereitung desselben.

Bohlendächer, eine Dachdeckung, die alles leistet, was man von einem guten Dache fordern kann. Sie sind leicht, fest, dauerhaft,

schön geformt, wohlfeil, und gewähren den möglichst größten Bodenraum. Sie sind gewölbt, und haben keinen Dachstuhl, weil ihre sphärischen, auswärtsgerundeten Sparren aus 4 bis 8 Fuß langen, 6 bis 14 Zoll breiten, und ein bis drey Zoll dicken Bohlen, oder Bretterstücke doppelt oder dreyfach zusammengeschlagen sind, ohngefähr wie die Kränze der Mühlräder, oder die Kehrbogen zu den Gewölben. Man kann ihren Werth und ihre Zweckmäßigkeit bald einsehen, wenn man sich auf den in der Theorie und in der Praxis gegründeten Satz bezieht, daß ein Brett von 12 Zoll Breite und ein Zoll Dicke, auf die Holzkante gesetzt, mehr als noch einmal so viel trägt, als ein Balken von 4 Zoll Breite, und drey Zoll Dicke. So schwebt denn ein solches Dach leichter und sicherer, an den von Holz aufgeführten Scheunen und Häusern, und auf den steinernen Pallästen, um ihnen ein gefälliges Aeußere und ein bequemes Innere zu verleihen. S. über Erfindung, Konstruktion und Vortheile der Bohlendächer. 1779. mit 8 Kupf. Die Konstruktion ist nicht sehr künstlich, und erfordert nicht mehr Aufmerksamkeit und Kenntniß, als ein gemeines Dach. Die innere Festigkeit der auf die hohe Kante gestellten Bretter, und die gewölbförmige Gestalt der Sparre, widersteht dem Drucke der Ziegel, und man hat daher kein Queerband nöthig. Die Verbindung nach der Länge wird durch die Walmenseiten, die an den Giebeln angebracht werden, durch die Latten selbst, und durch einige Windrispen auf das vollkommenste bewerkstelligt. Die Bohlensparren können, wo ein Dachboden verlangt wird, entweder wie andere Sparren auf die Enden der Balken mit Zapfen aufgestellt werden, oder wo kein Dachboden verlangt wird — bey Scheuern, Schuppen — können die Balken ganz wegfallen. Hier werden die Sparren auf eine nach der Länge des Gebäudes gelegte Schwelle gelegt. Man hat hiezu nicht lange Bretter nöthig, und man kann schwaches und kurzes Holz zu demselben nehmen, wenn sie nur 3 — 6 Fuß lang sind. Die Schnitte der Bretter müssen Radien des Zirkels seyn, und wie bey jeder krummen Figur aus dem Mittelpunkt des Zirkels gezogen werden. Die zugeschnittenen Bretter werden mit eisernen oder hölzernen Nägeln zusammen genagelt, und die Bogensparren mit einander durch Riegel verbunden. Die halbzirkelförmigen Dächer sind die besten. Zum Vortheil des Eindeckens werden sie oben mit einem Sattel, und unten mit Aufschieblingen versehen. Die runde Figur schadet dem Eindecken mit Stroh, Rohr, Ziegeln ꝛc. nicht. Auf allen Dächern läßt sich ein Bohlendach aufführen, wenn nur ein Drittel des Holzes noch gut ist. Bey Feuersbrünsten giebt das wenige Holz kein großes Feuer, und auch die Reparatur ist leicht, denn ist ein Bohlenstück in einer Sparre unbrauchbar, so macht es keine Mühe, ein anderes einzuschieben.

Bohne, Bohnenkern bey den Pferden, s. Zahn.

Bohnen, mehrere Arten Hülsenfrüchte, die jedoch an Gestalt, Farbe, Größe und Geschmack verschieden sind. Eigentlich aber theilt man sie in Garten- Feld- und Feizbohnen ein. Die **Gartenbohnen** sind wieder entweder die sogenannten großen Gartenbohnen, und die Schminkbohnen. Jene gehören zu dem Geschlecht Vicia, diese aber zu Phaseolus. Die großen Bohnen sind eine edlere Art der Feld- oder Saubohnen, Vicia faba. Man pflanzt sie, sobald man in die Erde kann, und man kann mit der Pflanzung bis zu dem Anfang des Junius fort-

fahren, damit man immer frische hat; später gepflanzt, werden sie selten reif. Man pflanzt sie reihenweise in einen guten, lockern, wenn auch ungedüngten Boden, den die Sonne oft bescheint. Sie haben einen geraden Stengel und lange Hülsen, die, wenn sie älter werden, auch inwendig rauch sind. So oft es nöthig ist, muß man sie auflockern, denn hiedurch werden sie auch vom Unkraute gereinigt. Will man, daß sich viele Schoten ansetzen, so muß man dem Stengel oben das Herz auskneipen, sobald sich mehrere Blüthen zeigen, denn sonst fallen viele Blüthen taub ab. Hiedurch wird der zu starke Trieb der Pflanze gehemmt, und die Kraft mehr in die Schoten geleitet, und eben durch dieses vertilgt man die Läuse am besten, die sich bey diesen Bohnen, am liebsten an den zartesten Theil der Pflanze ansetzen. Man kann die jungen Schoten dieser Bohnen, wenn sie noch ohne oder nur mit zarten Kernern sind, gekocht essen, eben so als Salat brauchen, oder auch für den Winter einlegen; das nemliche kann man auch mit den jungen Schminkbohnen machen. **Die Fasolen, Fisolen oder Schminkbohnen**, Phaseolus, haben sehr verschiedene Abarten und Spielarten. Die Haupteintheilung ist jedoch in Kriech- und in Laufbohnen. Unter diesen oder unter den Steigbohnen hat man die gemeine **Schmink- Vits- welsche Bohne, Fisole**, Phaseolus vulgaris major; dann die **Zucker-** oder **Schweitzerbohne** Phaseolus vulgaris fructu variegato, mit verschiedenen farbigen, gesprengten, rothen, gelben, weißen, braunen Früchten. Unter den **Kriech-** oder **Zwergbohnen**, die auch **Franzbohnen** heißen, Phaseolus nanus, hat man gesprengte, und dann die kleine weiße **Erbs- Perl-** oder **Prinzessinbohne**, und die frühe englische, weiße, Phaseolus praecox. Eine besondere Abart ist auch noch die **türkische Fleischbohne, Feuerbohne**, Phaseolus coccineus, mit rothen und weißen Blüthen. Die Art, sie zu pflanzen, ist fast einerley. Je weitläuftiger man sie pflanzt, desto mehr tragen sie. Man wählt für sie jedoch immer einen sonnenreichen, guten, lockern, wenn auch nicht frischgedüngten Boden. Man kann schon im April, sie zu pflanzen anfangen, und dann mit der Pflanzung bis im Junius fortfahren, damit man immer frische habe. Ihre Blüthen haben verschiedene Farben, und die Frucht besteht aus Schoten, in welchen die Bohnen liegen. Unter den Steigbohnen hat man eine Varietät: **Schwerdt-** oder **Säbelbohnen**, die sehr lange und breite Schoten haben, welche oft über einen Schuh lang werden, und zum Essen vorzüglich sind. Allen Steigbohnen giebt man Stäbchen, kurz nachdem sie aus der Erde keimen, an diesen laufen sie immer von der Rechten zur Linken, so wie der Hopfen immer von der Linken zur Rechten läuft. Sehr schön ist es in Gärten, wenn man die Feuerbohnen pyramidenförmig zieht. Man pflanzt nemlich 10 oder 12 Bohnen in einem Zirkel, der ohngefähr anderthalb, oder auch 2 Fuß im Durchmesser hat. Jeder, oder jeder zweyten wenigstens giebt man einen ziemlich hohen Stock, der am besten auch über eine Klafter hoch seyn soll, alle diese 6 oder 10 Stöcke bindet man nun oben vermittelst eines Bindfaden zusammen, daß sie wie ein Kegel aussehen. An diesem steigen nun die Pflanzen, und haben, besonders wenn sie häufig blühen, ein sehr gefälliges Aussehen. Die **Zwergbohnen** pflanzt man am besten anderthalb Schuh weit von einander, sie brauchen keine Stöcke, und ihre

Schoten werden selten grün gegessen, man läßt sie vielmehr dürr werden, und gebraucht die weißen Samenkörner im Winter als eine nahrhafte, wohlschmeckende, aber auch Blähungen verursachende Speise. Man baut sie sowohl in Gärten, als auch auf Aeckern, entweder bloß für sich, oder unter Kukuruz, Kürbisse und Erdäpfel, und da häufelt und behandelt man sie eben so, wie diese letztern. Die **Feldbohnen**, die man auch Pferd- oder Saubohnen nennt, Vicia faba, sind aus einem andern Pflanzengeschlechte. Sie haben eine weiße Blüthe, einen geraden, runden, mittelmäßig dicken, zwey Fuß hohen Stengel, um welchen weißlicht wollichte handförmige Blätter sitzen. Sie sind auch zur Nahrung für Menschen gut, gewähren aber noch besser ein gutes Pferd- und Schweinefutter, und geschroten giebt man sie selbst dem Schafvieh mit Nutzen. Das Stroh kann man den Pferden und den Schafen als Beyfutter geben, und die Stoppeln sind für den Acker eine gute Düngung. Man pflanzt sie auf jedem entbehrlichen Boden, besonders der geil trägt, sie lassen kein Unkraut unter sich aufkommen, und auch die Insekten fliehen ihre Nähe, daher es gut ist, wenn man sie hin und wieder bey Krautländern anpflanzt. Bey großer Theurung kann man sie mahlen lassen, und einen Theil dieses Mehls mit 4 Theilen Kornmehl vermischen, und hieraus gutes nahrhaftes Brodt backen. Auch gebraucht man von dieser Art, besonders aber von den Fisolenarten das Mehl zu trockenen Umschlägen in Apotheken. Die **Feigbohnen** endlich oder die **Wolfsbohnen**, sind ein drittes Pflanzengeschlecht, und heißen auch anders **Lupinen**, Lupinus albus, sie haben weiße, blaue und gelbe Blüthen, wovon erstere keinen, letztere aber einen sehr angenehmen Geruch haben. Man pflanzt sie in Gärten zur Zierde, denn ihrer Bitterkeit wegen können sie den Menschen nicht zur Nahrung dienen. An vielen Orten pflanzt man sie mit Vortheil zum grünen Dünger, indem man sie nemlich kurz, vor dem sie blühen, unterackert.

Bohnen nennt man auch die Arbeit, wenn man verschiedenen Hausrath, der von Nußbaum und andern harten Holz gebeitzt und ausgelegt ist, mit einem Lappen überfährt, polirt und glatt macht. Wenn das Holz mit einem Bernsteinlack überzogen ist, so läßt es sich besser und schöner bohnen.

Bohnenbaum, Linsenbaum, Cytisus Laburnum und Cytisus austriacus, wächst an mehreren Orten wild. Er hat einen ziemlich schönen Stamm, gelbschwarze Rinde, und ein bleiches Holz. Seine Blätter sind länglicht zugespitzt, sie sitzen immer drey auf einem Stiele, wie bey einem Kleeblatt, und sind oben grün, und unten weißgrau, haben aber einen unangenehmen Geruch. Seine Blumen, die Büschelweise wie die Akazienblumen sehr häufig an den Zweigen hängen, sind angenehm gelb, und der ganze Baum ziert daher seinen Standort. **Der schmalblättrige Bohnenbaum**, Cytisus alpinus, hat ein außerordentlich hartes Holz, so daß das Eisen daran leicht stumpf wird, und ist dennoch zärtlicher. Man vermehrt diese Arten alle, entweder leicht durch den im März oder im April auszusäenden Samen, oder durch Wurzelschößlinge. Auch hat man noch **den kleinen Bohnenbaum**, Cytisus Sessisifolius, mit goldgelben, der nur strauchartig wächst, und als Zierpflanze gebraucht wird. Der Same erweckt brechen, die Blätter wirken zertheilend, und das Holz

kann man statt Ebenholz brauchen. **Der stachlichte Bohnenbaum** ist die Gleditschie, s. d. Wort.

Bohrer ist ein eisernes an der Spitze wohlverstähltes Instrument, mittelst welchem man Löcher in das Holz bohren kann. Sie sind nach ihrem verschiedenen Gebrauch von verschiedener Gestalt, Gattung und Größe, und werden sowohl von mehreren Handwerksleuten, und auch in Haushaltungen gebraucht. Auch braucht man die Erdbohrer besonders, um in der Tiefe die Verschiedenheit und die Güte des Bodens zu untersuchen.

Boletus, s. Pilze.

Bollen nennen einige die Augen an den Bäumen und Weinstöcken. **Bollen** heißt man auch die Knoten am Flachs, daher Bollen abstreifen, den Flachs riffeln heißt.

Bolus ist eine röthlichte, graulichte und weiße Erde, die man in Apotheken braucht, aber auch zum Anstreichen und beym Vergolden verwendet. **Bolus** nennet man auch eine Arzney in Apotheken, die wie ein Bissen gemacht, und auf einmal genommen wird.

Borax nennt man eine Salzart, die aus einer eigenthümlichen Säure und Natron besteht. Man braucht ihn zu verschiedenen Arzneyen. Er giebt den Metallen den Fluß, und wird auch beym Löthen gebraucht. Spezifisch soll er bey schweren Geburten wirken, und diese befördern.

Bordirbret heißt das nach mancherley Figur ausgeschnittene Brett, welches man in einem Gemach als eine Zierrath über den Thüren zu machen, und die Kortinen daran zu hängen gewohnt ist. Es wird solches von eben dem Zeug, daraus die Vorhänge sind, gemacht, durch den Tapezierer überzogen, und am Rand der Ausschweifung oder sonst hie und da mit seidenen, silbernen oder goldenen Tressen besetzt, oder mit Leisten eingefaßt, die ganz vergoldet sind.

Bordiren heißt im Gartenbau eine Allee, oder Gang von dem übrigen Gartenplatz, Blumen und andern Beeten, mit einer Einfassung von Buchsbaum, Salbey, Lavendel, Thymian ꝛc. absondern.

Borgschwein nennt man einen verschnittenen Eber.

Borke wird im Forstausdrucke die Rinde der Waldbäume, besonders des Nadelholzes und der Eiche genannt. Daher sagt man **borken**, welches so viel ist, als die Rinde abschälen. Es ist gut, wenn dieses **Borken** gleich nach dem Fällen des Holzes geschieht, denn zu Bau- und Nutzholz bestimmte Bäume aller Art trocknen besser aus, wenn die Borke abgeschält ist. Das Eichenholz gewinnt dadurch als Brennholz, da es ohne die Borke ein rascheres und stärkeres Feuer giebt, weil diese, da sie immer Feuchtigkeit enthält, die schnellere Entzündung verhindert. Auch gewährt die frisch abgeschälte eichene Borke einen ansehnlichen Gewinn durch den Verkauf an die Lohgerber.

Borkenkäfer, der schwarze fliegende Wurm, Dermestes piniperda, ist einer der schrecklichsten Feinde der Nadelhölzer, besonders aber der Rothtanne. Er ist einen viertel Zoll lang, und ein viertel Zoll breit, und hat eine glänzend schwarzbraune Farbe. Er hält sich in der Borke des Nadelholzes auf, worein das Weibchen, bald nach seiner im Frühjahr vorfallenden Begattung, mit einem spitzigen Rüssel ein Loch bohret in der Größe eines Rübsamenkorns. Durch dieses arbeitet es sich weiter bis zum Splinte, in welchen es in einer

Reihe so viel kleine Löcher bohret, als es Eyer legen will, und legt dann wirklich in jedes ein Ey. Ist nur einmal ein Loch im Baume, so folgen bald mehrere Borkenkäfer nach, die sich dann für ihre Eyer Löcher in regelmäßigen Reihen bereiten, so daß zuweilen in einem Baume auf 80,000 Borkenkäfer ausgebrütet werden. Die aus diesen Eyern entstandene Raupe zehrt nun an dem Safte und Marke des Baumes so lange, bis sie sich durch die Borke durchfrißt, verursacht jedoch hiedurch die Baumtrockniß, ein Uebel, welches oft ganze Schwarzwälder verwüstet. Man versuchte bisher verschiedene Mittel gegen diese Käfer, selbst die Elektricität, aber noch immer vergebens. Da die Borkenkäfer dem Geruch des Schafurins nachgehen, so ist die Schafhütung in allen Nadelwäldern zu verbieten; auch vermindern die Vögel dieselben; man sollte sie daher weniger jagen und einfangen, besonders da an Orten, wo Nadelholz wächst, ohnedieß weniger Vögel in Laubholzwaldungen sind.

Borragen-Bornetsch, Borrago officinalis, ein gesundes Küchenkraut, welches auch die Bienen lieben. Man braucht die zarten Blätter, und selbst die schönen himmelblauen Blumen als Salat. Vorhin machte man auch eine Conserve aus denselben, und hob selbst das Kraut in Apotheken auf, aber trocken hat es gar keine Kraft und Wirkung. Die dicken Stengel, die sehr saftig sind, haben einen Geruch, wie frische Gurken, abgeschält, gepfeffert und mit Eßig und Oel angemacht, kann man sie daher statt diesen gebrauchen.

Borsten sind die auf dem Rücken der Schweine vom Kopf bis zum Schwanz aufrecht stehenden harten Haare, welche von den Bürstenbindern gebraucht werden. Auf lebendigen Schweinen geben sie ein Zeichen der Gesundheit oder der Krankheit derselben, denn wenn man sie einem lebendigen Schweine auf dem Rücken ausrauft, und man findet sie an der Wurzel blutig, so ist das Schwein nicht gesund, und sind sie frisch und rein, so fehlt dem Schweine nichts. Wenn die Borsten zwischen den Ohren oder hinten an den Hüften, unten an den Wurzeln blutig oder gelbröthlich sind, so ist es ein untrügliches Zeichen, daß die Schwein Finnen habe.

Borten ist ein hohl in einander geflochtenes Gewebe von Zwirn, Garn, Seide, Silber, Gold; das schmal oder breit, am Rand scharf ausgebogen oder ausgezackt ist, und hat nach Beschaffenheit der Sorte und der Gattung verschiedene Namen, als Sammt-Spiegel-Schlangen-Büschel-Pfenning-Borten.

Bottich ist eben das, was Boding, s. oben. Man braucht sie in Brauhäusern und in Brandtweinbrennereyen. Man hat da 1) den **Quellbottich** zum einquellen der zu mälzenden Gerste, 2) den **Möschbottich**, worinnen das geschrotene Malz beym Bier und Eßigbrauen, und der Getreideschrot beym Brandtweinbrennen, und der Weitzen in die Staubfabrik eingerührt wird. 3) Den **Stellbottich**, der noch mit einem besondern beweglichen, aber einpassenden Boden, der Stellboden genannt, versehen ist, in welchen man den gekochten Mösch bringt, um ihn abzuläutern, und 4) den **Kühlbottich**, in welchen das fertige Bier zur Abkühlung und Mittheilung der Hefen gethan wird. Die besten Reifen an Bottichen sind von Eisen, besonders, wenn sie mit Nothhacken zusammengetrieben sind.

Bouteille nennt man jede Flasche, die unten einen weiten Bauch, und oben einen engen langen Hals hat.

Bouteillbier ist eine Art gut vergohrnes Weißbier, wenn selbiges auf steinerne Flaschen, oder auf starke Bouteillen gezogen, und ihm ein angenehmer Würzgeschmack gemacht wird. Hauptingredienzien bey demselben sind: länglicht geschnittene Zitronenschalen, Zimmt, Würznelken, Kardamomen, und etwas Rosinen. Unnöthig geben einige Weinstein und Kreide zu demselben.

Brachacker, oder Brachen, oder

Brache, die, ist ein solches Stück Feld, das einen Sommer durch unbesäet liegen bleibt, um durch diese Zeit sowohl auszuruhen, als auch durch gute Bearbeitung und Düngung zu einem besseren künftigen Ertrag der Früchte vorbereitet zu werden. Es ist nicht zu läugnen, daß durch die Ruhe oder durch die Brache der Acker gewinnen könne, denn schon die Römer empfahlen und priesen diese Gewohnheit, und der Acker kann bey gehöriger Bestellung neue Kräfte erlangen; aber eben so gewiß ist es auch, daß das Brachliegen allein dem Acker wenig Nutzen gewährt, wenn er nemlich nicht bearbeitet, sondern bis zu einer gewissen Zeit als Weide zur Hütung gebraucht wird. Hiedurch erhält nicht nur das Unkraut, besonders aber die Quecken, Gelegenheit, den Acker zu überziehen, auszusaugen, und sich so zu vermehren, daß es dann durch ein einmaliges Umackern nicht ausgerottet werden kann; sondern selbst die Zeit zur Bestellung ist zu kurz, wenn man das Feld bis im Julius als Weide benutzt. Verschiedene Landwirthe riethen, die Brache gänzlich abzuschaffen. Reichart lehrt, den Acker 18 Jahre hinter einander ohne Brache zu benutzen, und Daries will ganz und gar keine Brache. Es sind Gründe für und wider diese Meinungen, und obgleich in unserm Vaterlande die Brache an Orten, wo ein Compossessorat existirt, vielleicht nie abgeschafft, und in Familienherrschaften nur beschränkt werden kann, so wollen wir doch einige dieser Gründe anführen, und dem denkenden Leser zur Ueberlegung und Prüfung vorlegen. Durch die Brache geht immer der dritte Theil des Landes für das allgemeine Einkommen verloren, und nimmt wegen der nöthigen Bracharbeit und der Düngung noch den übrigen Feldern die Nahrung und die Arbeit, ohne daß das eine oder das andere nöthig wäre. Nur aus der Abschaffung der Brache entsteht der höchst mögliche Ertrag der Felder, besonders weil und wenn sie mit Klee bebauet werden. Sie ist das einfachste und geschwindeste Mittel, den Landmann glücklich zu machen, denn der Klee giebt nicht nur reiches Futter durch sein Kraut, sondern er bereitet auch den Boden durch seine Wurzeln zu einer einträglichen Fruchterndte, und zwar um so mehr noch, wenn er im Winter nur etwas Düngung erhält. Durch dieses, daß der Landmann mehr Futter erhält, wird er im Stande gesetzt, mehr Vieh anzuschaffen, er erhält mehr Dünger, und kann hiedurch seine Felder in fruchtbarsten Stand setzen. Der Landmann verliert an seinem Fruchtbaue nichts, er bearbeitet hiezu weniger Feld, und erndtet doch mehr als zuvor; denn die vorher mit Klee bepflanzten Aecker verdoppeln ihren Ertrag gewiß; die Kleewiesen aber werden ihm eine unglaubliche Menge an Heu und Grummet liefern. Dadurch, daß hiebey die Arbeit weniger ist, erspart der Landmann Zeit, und braucht auch weniger Arbeitsvieh, er

kann sich mehr Zucht- und Melkvieh anschaffen. Er kann sein Vieh besser füttern, seine Kühe verdreyfachen und durch die Kälber, Milch und Käse einen ansehnlichen, vormal nie gehabten Gewinn, erhalten. So wird seine ganze Wirthschaft verbessert, denn jemehr Vieh, jemehr erhält er Dünger, und dieser verbessert die Felder zum höchstmöglichen Ertrage. Dieses sind im Kurzen die Vortheile der Abschaffung der Brache. Man hat aber auch Einwendungen gegen diese Abschaffung. Man sagt, daß dieselbe einen großen Aufwand von Baukosten erfordere, wenn man auf einmal alle Felder umstürzen, düngen und bestellen müßte; aber gewiß ist dieses nur im ersten Jahre der Fall, denn später ist ja bey der neuen Bauart gewiß eine Verminderung der Ausgabe, und überall ist ja der Anfang schwer. Man sagt, der Fruchtbau verliert viel Feld durch den Anbau der Futterkräuter, und selbst durch diesen Anbau litte die Viehweide, besonders aber die Schafzucht. So wichtig dieser Einwurf auch scheint, so leicht ist er dennoch zu widerlegen; denn auf einem gut behandelten, gut gedüngten Felde ist der Ertrag der Felder gewiß ansehnlicher, nicht nur in der Menge, sondern auch in der Güte der Früchte, und was vorhin 2 Joche trugen, dieses kann man hier von einem besser erhalten. Jeder Landwirth, der die Erfahrung machte, wie groß der Nutzen des guten und wiederhohlten Düngens sey, wird dieses einsehen und glauben. Die Weide verliert freylich bey Abschaffung der Brache, aber man kann die Schafe auf Berge und andere schickliche Orte verweisen, denn ohnehin haben sie auf Brachfeldern, die öfters gewendet werden, nicht so viele und so gute Nahrung, als es für sie nöthig ist. Hiedurch scheint die Schafzucht vermindert zu werden, es scheint aber nur, denn die Futterkräuter ersetzen diese Weiden gewiß 30fach; man kann die Schafe besser mit diesen füttern, und auch von ihnen einen reichlichern Ertrag einer guten Milch, und einer bessern Wolle erwarten. Aber sollte sich auch die Schafzucht vermindern; wie viel würde man dennoch durch die vermehrte Rindviehzucht gewinnen. Ein Joch mit Klee bebaut, liefert für das Rindvieh zur Stallfütterung gewiß mehr, und gesunders Futter als 20 Joch Brachfeld, das oft bey dürrem Sommer gar keine Weide für das Rindvieh giebt. Endlich hassen auch die meisten Landwirthe die sogenannten Neuerungen. Schon seit undenklichen Jahren ist man die Brache gewohnt, sagt man, und dennoch waren unsere Vorältern vernünftige Leute: dagegen läßt sich aber diesen vernünftigen Leuten gewiß viel vernünftiges sagen, und wir wollen nichts von allem, nur dieses hersetzen: daß in England, Schweden, Preußen, Brandenburg, im Hanöverischen und vielen Orten Deutschlands allgemein die Weide abgeschaft ist, und daß sich die Landwirthe doch glücklich preisen, und sich wohl befinden.

Brachen heißt die Arbeit, wenn man den Acker, der den vorhergehenden Sommer Gerste oder Haber getragen, und bis gegen Johanni geruht hatte, und nur als Weide benutzt wurde, wieder das erstemal mit dem Pflug umreißt, davon er auch Brachacker genennt wird. Das Brachen geschieht, um dem Wintergetreide einen mildern, besser zugerichteten Acker zu geben, auch werden durch dieses die Quecken und anderes Unkraut vertilgt. An manchen Orten brachet man auch vor dem Winter, und da ist es gut, wenn man besonders tief ackert, damit die Winterfeuchtigkeit gut in den Boden dringen, und

denselben locker und mürbe machen könne. Gewöhnlich aber brachet man erst im Frühjahr zu Ende May oder zu Anfang Junius. Ein gutes Brachen nützt für mehrere Jahre, daher man diese Arbeit mit Vorsicht unternehmen muß. Aus dieser Ursache brache man nicht in zu großer Dürre, weil sonst das Feld in zu große Stücke und Schollen bricht, die sehr schwer klein zu machen sind; man brache nicht in der Nässe, weil in dieser Zeit das Unkraut nicht vertilgt, und das Feld sauer gemacht wird; in einen zähen und feuchten Boden brache man nie zu tief, sonst kann man das Land nachher nie locker und mürbe machen, in gutem hingegen brache man so tief als man kann, um noch unverarbeiteten Boden auf die Oberfläche zu bringen, auch wende man die gezogene Furche ganz um, so daß das Untere oben zu liegen komme, und nicht zurückfalle, hiedurch wird das Unkraut vertilgt, und der untere Boden zieht aus der Atmosphäre bessere Nahrungstheile an sich.

Brähnen sagt man von Sauen, wenn sie sich nach dem Eber oder Saubären sehnen.

Brätlinge, Brödtlinge, nennt man eine Art brauner, oder oft auch ziegelrother Schwämme, welche gegessen werden können, und verschieden zubereitet werden.

Bräune, Angina, nennt man eine Krankheit beym Rindviehe, bey Pferden und bey Schweinen, die immer in der Luftröhre, oder überhaupt im Rachen ihren Sitz hat. Gewöhnlich ist sie mit einer wahren Entzündung verbunden, deren Ursache die Stockung und Wallung des Bluts, oder erhitzende Dinge ausmachen, und diese nennt man die wahre **Bräune**; die falsche hingegen nennt man die Anhäufung und Stockung wässerichter oder schleimichter Flüßigkeiten an jenen Orten. Die Heilung ist bey beyden fast einerley. Gefährlich ist die Bräune, wenn die Entzündung bloß die inneren Theile befällt, und sich weit und geschwinde verbreitet, besonders aber, wenn die dabey gewöhnliche Geschwulst, die zum Ein- und Ausathmen nöthigen Werkzeuge ergreift, und dasselbe beschwerlich macht, wobey die Hemmung desselben endlich den Schlagfluß und den Tod herbeyführt. Minder gefährlich ist jedoch die Bräune, wenn sie mehr in den äußern Theilen ihren Sitz hat. Bey einer wahren Bräune leidet gewöhnlich auch die Lunge, sie wird entzündet, und geht endlich in Brand über. **Hat ein Pferd die Bräune**, so merkt man beym Fressen und Saufen, daß demselben das Hinabschlingen beschwerlich ist, und man findet hinter dem Kinnbacken am Halse eine Geschwulst, die heiß und schmerzhaft ist. Diese Geschwulst nimmt immer mehr zu, das Pferd steckt den Kopf hervor, und hohlt beschwerlich Athem, es verliert die Lust zum Fressen und Saufen, und hat einen geschwinden und starken Puls. Mit der Geschwulst nimmt die Gefahr zu, und ist die Zunge zugleich entzündet, geschwollen und hoch- oder dunkelroth, so ist sie am größten. — Aus dem Munde fließt bey der falschen Bräune zäher weißer Schleim, bey der wahren ist die Zunge und die Nachbarschaft trocken, auch sind die Augen trübe. Die Gefahr nimmt auch mit der Dauer der Krankheit zu, daher nutzt hier nur schnelle Hilfe. Alle Mittel, welche die Wallung des Geblüts mindern, die Hitze dämpfen, und erschlaffend und schwächend wirken, sind hier sowohl äußerlich als innerlich angezeigt. Eine reichliche

Aderlaß an der Buch- oder Schrankader ist in vielen Fällen vermögend, die dringenden Zufälle zu mildern; einige stechen nach dieser Aderlasse dem Pferde den Kern, und lassen auch durch diesen eine gute Portion Blut weg; aber immer ist dieses Kernstechen dem Zwecke nicht entsprechend, und kann dem Pferde, wenn es auch geheilt wird, an dem Fuße einen Fehler zuwege bringen, daher ist es immer besser, wenn man, nach Umständen gedrungen, die geöffnete Ader nach einer oder 2 Stunden nochmal sprengt. Innerliche Mittel würden freylich vieles zur Heilung beytragen, weil aber das Pferd schwer hinabschlingt, so sind sie nicht leicht beyzubringen, daher ist es am besten, wenn man als innerliche Arzney nichts anders giebt, als daß man einige Loth Salpeter in dem Trank auflößt, von dem das Pferd doch manchmal sauft. Gut ist es jedoch, wenn man dem Thiere einige erweichende, eröffnende Klystiere aus einem Decoct von Eibischkraut, Wurzeln und Käsepappel mit etwas Oel, und mit 2 oder 3 Loth Glaubersalz giebt. In die Geschwulst selbst kann man Oel, in welchem man Kampfer auflößt, einreiben, und auch darauf Umschläge machen, die man aus erweichenden Kräutern und Wurzeln, als Althea, Malva, Steinklee, Hollunder und Kamillenblüthen, in Form eines weichen Breyes, bereitet. Auch ist es zweckdienlich, den Mund mit Essig, in dem man Honig, Salpeter, Weinstein und etwas Alaun auflößt, auszuwaschen und zu reinigen. Ist man nicht so glücklich, die Geschwulst zu zertheilen, und geht die Entzündung in Eiterung über, so muß man dann das Uebel als ein Geschwür behandeln. Daß sich die Entzündung nicht zertheilen läßt, erkennt man, wenn die Geschwulst erhöhet ist, und an einer kleinen Stelle weich zu werden anfängt. Hier muß man nun nicht mehr zertheilende, sondern bloß erweichende Mittel warm umschlagen, besonders aber einen Brey aus Leinkuchen mit Honig, Milch und Zwiebel brauchen. Fühlt man nach dem oft wiederhohlten Gebrauch dieses Umschlags schon deutlich ein Schwappen in der Geschwulst, so erwarte man nicht, bis sich von selbst eine Oeffnung macht, sondern man mache diese künstlich, mit einer Lanzette, und zwar an einem Orte, wo das Eiter leicht und ungehindert ausfließen kann. Das Geschwür verbindet man endlich mit einer gewöhnlichen Digestivsalbe, die aus bloßem Terpentin mit Eyerdotter zusammen, zu einer Salbe gemacht ist. Die **Bräune des Rindviehes** besteht meistens in einer Entzündung des Gaumens und des Luftröhrenkopfs, und die Zufälle und Symptome sind eben so, wie bey Pferden. Oft ist jedoch die Bräune hier noch mit andern Zufällen verbunden; denn man sieht manchmal Ritzen und Spalten an den entzündeten Stellen, welche durch die zu große Hitze und Trockenheit entstehen; auch findet man öfters die Blatter oder auch Wundschwämme mit derselben. Dieses sind kleine, oft jedoch erbsengroße weiße Blätterchen an der Zunge und an dem Gaumen. Oft leiden auch die Zähne, und werden locker, und oft geschwellen auch die Drüsen am Halse bis zu einer ansehnlichen Größe, welche die Zirkulation des Bluts durch ihren Druck auf die Drosselader hindert. Als Zufall findet man die Bräune bey der Viehseuche, bey der Ruhr und mehreren Entzündungskrankheiten; für sich selbst entsteht sie jedoch aus den nemlichen Ursachen, die auch andere Entzündungen herbeyführen; als: ein kalter Trunk nach Erhitzung des Körpers, und gefrornes mit Reif

bedecktes Gras; verschimmeltes, dumpfiges Heu, und scharfe kalte Luft. Die äußerlichen Mittel zur Hebung der Bräune sind überall gleich, ist dieselbe sowohl eine Krankheit für sich, als auch bloß ein Zufall bey andern. Ist sie ein Zufall, so behandelt man nur die Hauptkrankheit, ohne sich auf besondere Mittel gegen die Bräune einzulassen. Ist sie aber eine Krankheit für sich, so nützt eine reichliche Aderlaß am Halse, oft auch eine unter der Zunge, die jedoch sehr vorsichtig unternommen werden muß. Nach der Aderlaß gebe man ein Abführmittel aus Jalappa und Weinstein, und einen Trank von Gerstenwasser mit Salpeter. Gerstenwasser mit etwas Tabacksdekokt kann man auch als Klystir beybringen, und Einspritzungen von denselben mit Eßig und Honig in das Maul machen. Erweichende Umschläge nützen bey dem Rindvieh wie bey Pferden, auch Einreibungen von Baumöl mit Salmiakgeist sind anzurathen. Ist jedoch keine Zertheilung der Entzündung möglich gewesen, und dieselbe schon in Brand übergangen, so öffne man die Blattern mit einem scharfen Messer, reinige den Mund mit Essig und Wasser, und bestreiche die schadhaften, brandigten Stellen mit einer Salbe aus Honig, Myrrhen, Kampfer und etwas Egyptischer Salbe. Zur Nahrung gebe man dem kranken Viehe Gerstenmehl und Gerstentrank mit etwas Salpeter, und geneset dasselbe, so gebe man anfangs immer mehr flüßige Nahrung, und wo es möglich ist, frisches Gras. Die **Bräune findet man bey Schweinen** gewöhnlich um Johanni, wenn die Hitze groß ist. Die Kennzeichen sind wie bey andern Thieren, nur ist die Krankheit bey Schweinen sehr gefährlich. Man bringe sie gleich in einen kühlen Stall, lasse demselben unter der Zunge und an den Ohren zur Ader, reinige ihnen mit den angezeigten Mitteln den Mund, und gebe ihnen kühlende Getränke mit Salpeter, oder saure Molken. Wenn man den Schweinen im Frühjahr wöchentlich eine Hand voll Holzasche unter das Futter mischt, so soll dieses sie gegen die Bräune verwahren. Krepiren die Schweine an dieser Krankheit, so sorge man dafür, daß sie tief begraben werden, denn fressen die Hunde von dem Aas eines durch diese Krankheit getödteten Schweines, so werden sie wild, obgleich nicht wüthend, und beissen das Rindvieh, welches dann an den verwundeten Stellen auflauft, und leicht und sehr oft umkommt.

Brand an den Bäumen, Krebs, nennt man eine Krankheit, der besonders die Apfel- und Birnen- aber auch andere Obstbäume unterworfen sind. Die Stelle, wo sie ihren Sitz hat, sieht wie verbrannt aus, und wird immer größer, weil die Krankheit um sich frißt. Anfangs wirft sich die Rinde an einer Stelle auf, wird schrumpfig und hart, und löset sich endlich ganz ab. Unter dieser ist das Holz wie verbrannt und schwarz, und das Uebel wächst immer mehr und mehr. Die eigentliche Ursache dieser Krankheit scheint daher zu rühren, wenn man den Baum beym Versetzen nicht in die nemliche Lage setzt, in welcher er vormal stand, wenn man z. B. die Seite, mit der er gegen Mittag stand, beym Versetzen nicht wieder gegen Mittag richtet. Einige glauben jedoch, daß eine zu geile Nahrung, wenn nemlich ein Baum aus einem sehr schlechten Boden in einen sehr guten versetzt wird, oder auch das zu starke Beschneiden der Wurzeln die Krankheit hervorbringe. Das beste und einzige Mittel gegen diese Krankheit ist, wenn man einen herzhaften Schnitt macht, so bald

man

man sie entdeckt, durch welchen man an der brandigen Stelle alles ausschneidet, und nichts schadhaftes hinterläßt, sondern alles bis aufs und ins gesunde Holz wegnimmt; denn läßt man etwas brandiges zurück, so vermehrt sich das Uebel leicht wieder. Man verbindet dann die verwundete Stelle mit einer sogenannten Brandsalbe, die man aus Erde, Lehm und Kuhfladen, oder auch aus Oel, Wachs, Harz und Schmeer bereitet. Plouquet glaubt als Ursache des Brandes, daß ein Baum in gutem Erdreich in seinem Holze allzuschnell wachse, daß dieses schnelle Ausdehnen auf die Rinde als Druck wirke, und hiedurch die Saftröhren gepreßt, vielleicht selbst zersprengt werden. Hierauf folgt natürlich Stockung, Ergießung und Verderbniß des Saftes. Wichtiger als die Kur, wäre das Zuvorkommen des Uebels. Man müsse daher das Wachsthum des Baumes entweder verkümmern, was aber nicht rathsam ist; oder man lasse dem Holz sein ungehindertes Wachsthum, und spalte zu diesem Behufe die Rinde von oben bis unten in einer, zwey oder vier Linien. Sicher wird der Baum durch dieses Verfahren gerettet.

Brand nennt man auch eine Krankheit im Getreide, als: Gersten, Hafer, vorzüglich aber im Weitzen, durch welche in den Körnern ein schwarzes übelriechendes Mehl erzeugt wird, so daß sie nach und nach weich werden, und endlich ganz in Staub zerfallen. Die Ursache desselben sind die unvollkommenen, unreinen und unreifen Samenkörner, die nicht völlig ausgetrocknet waren. Einige glauben aber auch andere Ursachen, nemlich starke Frühjahrsregen, und kalte Witterung; fester, feuchter und salzichter Boden; anhaltende Näße oder Dürre nach der Saatzeit. — Da jedoch auch bey der günstigsten Witterung, und in dem besten Boden der Brand erzeugt werden kann, so zeigt die zuerst angegebene Ursache zur Genüge die Entstehungsart der Krankheit. Es ist daher gut, wenn man den Brand vermeiden will, daß man den Samen, welchen man säen will, zur Saat gehörig aussondere und vorbereite. Vor allen muß er völlig reif seyn, wenn er eingeerndtet wird, und um dieses zu erreichen, sey man nicht zu klug, sich zu viel vor dem Ausfallen der Körner zu fürchten; man lasse ihn daher längere Zeit in Mandeln stehen, wenn die Witterung günstig ist, führe ihn ja nicht zu zeitig ein, damit er nicht zu schwitzen, zu gähren, und daher zu verderben anfängt. Einige glauben mit dem Waschen oder Schwemmen, oder mit dem Einweichen alles dagegen gethan zu haben. Andere weichen den Samen in Mistjauche, andere in Kalkwasser ein. Auch rathen einige, den Samen bloß in Eßig einzuweichen; andere waschen ihn vor dem Säen, wodurch sich die tauben und schlechten Körner absondern, und weichen ihn dann durch 40 Stunden in einer starken Auflösung des Kochsalzes mit Alaun. Das beste ist jedoch, wenn man gesunde Körner nimmt, und man ist sicherer, wenn man zur Saat vorjährigen Weitzen nimmt, weil die unvollkommenen Körner in dem einen Jahre ihre Vegetationskraft verloren haben. Freylich muß man vom vorjährigen Weitzen immer aus dieser Ursache mehr zum Anbau nehmen, aber man gewinnt ja durch den schönen Ertrag. Will man jedoch seinen gutgewählten Samen noch aus mehrerer Vorsicht mit Kalk behandeln, so nehme man auf 8 Metzen Weitzen einen halben Metzen ungelöschten Kalk, bestreue ihn mit demselben, und menge noch etwas Holzasche

und Salz hinzu. Dann befeuchte man den Weitzen mit Mistjauche, arbeite ihn mit einer Schaufel wohl durcheinander, wiederhohle dieses Anfeuchten in 24 Stunden einigemal, und säe ihn gleich hierauf. Durch diese Lauge werden die unvollkommenen Körner vollends getödtet, d. i. ihnen die Vegetationskraft benommen, und den vollkommenen gereichet sie zu einer Düngung. Einige machen einen Unterschied zwischen dem **Steinbrand** und **Staubbrand**, dieser Unterschied ist jedoch nur das größere oder kleinere Verderbniß der Körner. Bey dem Steinbrand sind nemlich die Körner nicht alle ganz verdorben, sondern geben beym Dreschen nur einen großen Staub von sich; beym Staubbrand ist hingegen die ganze Aehre zerstört. Jener, den man auch den **Spitzbrand** nennt, betrifft gemeiniglich nur einzelne Aehren; der Staubbrand nimmt jedoch ganze Felder ein, und ist nicht auszurotten, wenn man nicht den Samen verändert, denn sonst pflanzt er sich auf mehrere Generationen fort. Den **Rost** muß man mit dem Brand nicht verwechseln. S. d. Wort.

Brand oder **Brenner** nennt man in Weingärten eine Art Rost. Wenn das Laub oder die Reben zu einer Zeit, da sie sich gut nähren könnten, auf einmal welk werden und verdorren, oder wenigstens schwarze oder Roststecke bekommen. Bey den Weinstöcken besonders werden die Blätter roth und dürre, so, daß man sie zerreiben kann, die Trauben verhärten und schrumpfen ein, das Holz fault bis auf den Boden. Es taugen daher keine brandigen Reben zu Absenkern. Das beste Mittel dagegen ist das Abschneiden des ganzen beschädigten Theils.

Brand ist ein gewisses Kennzeichen, das in Stuttereyen den Füllen an einem von den hinteren Bügen gemacht, und entweder mit einem heißen Eisen gebrennt, oder mit Scheidwasser, oder andern scharfen Dingen geätzt wird, damit man erkennen könne, aus welchem Gestütte das Pferd sey. Am besten macht man ihn, wenn das Füllen drey Jahr alt ist. **Brand** nennt man auch die nöthige Kur eines Pferdes, wenn man demselben den Spalt, Ueberbein, Gallen, oder einen andern Schaden brennen muß. Man muß ihn immer mit Ueberlegung und Vorsicht, ja nicht unnöthigerweise vornehmen.

Brand nennt man auch eine Krankheit der Thiere, die eigentlich nur die Folge oder das Ende einer andern vorausgegangenen Krankheit, einer Entzündung, ist. Wenn sich eine Entzündung nicht zertheilt, oder durch Kunst nicht zertheilen läßt, sondern immer bis zu dem höchsten Grad zunimmt, und dann alle Zufälle und Symptome der Entzündung, ohne daß die Ursache gehoben ist, nachlassen, so nennt man dieses den Brand. Wenn der leidende Theil weniger empfindlich wird, wenn sich an demselben Blasen, mit verschieden gefärbten Flüssigkeiten zeigen, so nennt man dieß den heißen Brand, gangraena; wenn der Ort weich und schlaff wird, nach einem Eindrucke Gruben behält, Zeichen der Verwesung durch einen Leichengeruch von sich giebt, so nennt man dieß den kalten Brand, sphacelus. Bey dem sogenannten heißen Brand ist Hilfe möglich durch Schröpfen und stärkende Umschläge oder Einreibungen; bey dem kalten ist die Ablösung des abgestorbenen Theils platterdings nothwendig. Man nennt den Brand eine gefährliche Krankheit, ob er gleich nur das Ende derselben ist, z. B. der Milzbrand, der nur nach der Entzündung der Milz

entsteht. Bey dem Rindvieh unterscheidet man mehrere Arten des Brandes, den innerlichen oder **schwarzen Brand**; der **Lederbrand**, der nach einer Entzündung zwischen dem Fleisch und der Haut entsteht, hiebey entstehen Luftblasen unter der Haut, die man rauschen hört, wenn man über die Haut mit der Hand streicht, und dieser ist eins der gefährlichern Symptome bey der Löserdürre, besonders wenn noch neben den Blasen auch Blutaustretungen vorkommen; der **weisse Brand** in weichen und fleischichten Theilen, bey welchem man am besten das Vieh gleich schlachten soll; endlich der **Gliederbrand** an den Vorder- oder Hinterbeinen, wobey das Vieh umfällt, und nicht aufstehen kann. Helfen bey diesem warme, gewürzhafte oder geistige Umschläge nicht bald, so muß man das Vieh auch schlachten. **Der Brand** bey Menschen entsteht, entweder wenn man sich mit Feuer, kochendem Wasser, oder irgend einem glühenden Dinge verbrennt, wobey eine Blase auflauft, und unter welcher entweder gleich oder später eine Wunde oder der Brandschaden entsteht; oder auch nach einer Entzündung irgend eines Eingeweides, welchen gewöhnlich der Tod begleitet.

Brandflecken nennt man auf zugerichteten Feldern oder in Weingärten diejenigen Orte, auf welchen kein Gewächs aufkommen und gedeihen will. Am meisten ist der schlechte, untere Boden Schuld daran.

Brandfuchs, s. Fuchs.

Brandmahlen oder **Einbrennen** heißt auf eine Sache mit einem glühenden eisernen Zeichen (Buchstaben) ein Merkmal brennen. — Am meisten thut man dieß auf hölzernes Geschirr.

Brandtwein, ist eine geistige Flüßigkeit, welche aus verschiedenen Vegetabilien, die man in die geistige Gährung bringt, durch die Destillation abgezogen wird. Die Materialien, aus denen er genommen wird, sind alle Vegetabilien, die Mehl enthalten, als: Getreide, Kartoffeln, dann Obst, Bier- und Weinhefen, selbst der Wein.

Brandtweinblase nennt man das Gefäß, aus welchem Weingeist destillirt wird. Sie macht den vorzüglichsten Theil des **Brennzeuges** aus, dessen übrige Theile der **Helm** (oder die Leitungsröhre), die **Kühlanstalt** oder der **Refrigerator** sind. Die zweckmäßigste Einrichtung der Blasen beruht auf der Möglichkeit bey wenigem Feuer in kürzester Zeit die Destillation zu enden. Hierzu aber ist erforderlich, daß sich die Dämpfe des Weingeistes schnell entwickeln, schnell in den Helm und den Schnabel gebracht, schnell verdichtet werden. Diese Forderungen aber werden durch folgende Bedingungen erfüllt: 1) je größer die Oberfläche der Flüßigkeiten ist, um so größer ist bey gleicher Wärme ihre Verdampfung; je größer daher der Breitendurchmesser einer Blase gegen den Höhendurchmesser ist, desto stärker muß der Zudrang der Dämpfe in den Helm seyn, und je weiter der innere Raum des Schnabels ist, desto schneller werden die entwickelten Dämpfe abgeleitet. 2) Die Verdichtung der Dämpfe geschieht nur damals im Helme, wenn unaufhörlich neues kaltes Wasser zuströmt; nur dann sind die Helme mit einer Rinne anwendbar; aber bey gewöhnlichen Anstalten, d. h. im Mangel einer Wasserkunst, welche immer frisches Wasser zuführt, geschieht die Verdichtung nur im Schnabel des Helmes und der Kühlröhre: hier muß man einen anders gestalteten Helm

anwenden. — Vorliegende Grundsätze werden auf folgende Weise angewendet: Der Stoff der Blase ist getriebenes Kupfer; aus Gußeisen bereitete sind theuer, schwer, verunreinigen das eingebrachte durch den allmählich entstehenden Rost, und sind endlich der Gefahr des Zerspringens ausgesetzt. Die Gestalt ist ein überall gleich weiter Zylinder, um den aufsteigenden Dämpfen kein Hinderniß zu setzen; die Höhe verhalte sich zur Breite, wie 3 zu 2 nach Hahnemann, 2 zu 2 nach John, oder am besten nach Hermbstädt 2 zu 5, denn je niedriger die Säule der Flüssigkeit ist, desto schneller, und mit um so minderem Feuer kommt solche zum Sieden; je breiter ihre Fläche ist, desto größer ist die Verdampfung; die Mündung der Blase sey gleich groß, oder doch 2/3 des Durchmessers derselben; der Boden sey flach, damit die Wärme auf dessen ganze Fläche gleichmäßig wirke; ein gewölbter würde dieselbe nach den Seiten abprellen. — **Der Blasenhelm** sey von Kupfer, jedoch verzinnt, oder besser ganz aus Zinn gearbeitet. Die Gestalt ist nach Hahnemann die eines Zuckerhutes, oder besser die eines Zylinders, da diese Gestalt den Dämpfen mehr Raum anbietet, und solche (bey immer neu zufließendem Wasser) auch schneller verdichten läßt. Sein Hals habe den völligen Durchmesser der Blase; über demselben senkt sich der Helm in eine Rinne, aus welcher die Abzugsröhre, oder selbst mehrere derselben entspringen. Den Blasenhelm umgiebt gewöhnlich ein kupfernes Gefäß, das mit Wasser gefüllt ist, und der **Mohrenkopf** heißt. — **Die Kühlröhre** wird bey gewöhnlichen Anstalten gerade, oder, was wegen Schwierigkeit der Reinigung minder anzurathen ist, in einer Schlangenlinie durch ein mit Wasser gefülltes Gefäß, das **Kühlfaß**, geleitet. Aber die beste Weise ist es, den Schnabel des Helmes in einen weiten, in einem Kühlfasse stehenden Zylinder übergehen zu lassen. — Für beyderseitige Fälle (einer immer erneuerten Wässerung, oder des Mangels derselben) zeigen die Figuren III und IV das anzuwendende Brennzeug. Fig. III zeigt jenes für den ersten Fall a ist die Blase, von überall gleichem Durchmesser; der Hals derselben b ist ein wenig enger, aber der Ausgang desselben etwas weiter, um das Einsinken des Helmes in denselben zu verhindern. c ist der konische Hut mit einer Handhabe (zum Abheben und Aufsetzen). d ist der Kühlkessel, am obern Rande mit einem Röhrchen, zum Abflusse des leichteren warmen Wassers versehen; das kalte fließt durch die Röhre h bis auf den Boden des Mohrenkopfs herab; am Boden desselben befindet sich ein Hahn, um nach beendigter Destillation alles Wasser abzulassen. e ist das Kühlfaß, sammt der geraden Kühlröhre. f ist eine Pumpe, welche dem auf Trägern sehr hoch ruhenden Wasserbehälter g Wasser zuführet; h ist eine Blechröhre, welche durch zwey Hähne Wasser auf das Kühlfaß und auf den Mohrenkopf leitet. i ist der Ofen, mit zwey Mündungen, für die Asche, und die Heitzung; k ist der Rauchkanal, der an seinem oberen Ende einen in einer eisernen Rute laufenden Schieber besitzt, um den Luftzug vermehren, vermindern oder schließen zu können. — Fig. IV A ist die Blase von gleichem Höhe- und Breitendurchmesser; eine bey e oftmals anzubringende Mündung, die durch eine Schraube zu schließen ist, dient Flüssigkeiten einzugießen, oder durch Heber auszuziehen. Der Helm B paßt genau in das Mundloch der Blase; der Schnabel desselben c verlauft sich ganz sachte aus dem Helme bis ans Ende d.

Brandtweinbrennen nennt man die Arbeit, durch welche man den Brandtwein gewinnt.

Brandtweinbrennerey nennt man, 1. die Gerechtigkeit, Brandtwein zu brennen, 2. die Geschäfte die zur Verfertigung des Brandtweins nöthig sind. 3. Das Gebäude, worin sie betrieben werden. Die Gerechtigkeit, Brandtwein zu brennen, gehört zu den Regalbenefizien irgend eines Gutes, einer Curia oder einer Stadt. Wo der Eigenthümer selbst keinen Brandtwein brennt, giebt er diese Gerechtigkeit in Arenda, oder jedem Bauer ist es erlaubt, gegen eine gewisse Abgabe, welche gemeiniglich 2 Gulden, für eine Blase, in welcher auf einmal der Mösch von einem Metzen Getreide eingesetzt werden kann, beträgt. In Städten rechnet man einen unbestimmten Beytrag dafür zur Kontribution. Will man das Brandtweingeschäft mit Vortheil betreiben, so muß man damit ins Große gehen, und daher im Voraus auf das nothwendige Kapital, auf die Geräthschaften, auf Getreide, Brennmaterial, Arbeitsleute und Mastvieh sorgen, denn im Kleinen gewährt dieses Geschäft wenig oder gar keinen Nutzen. Bey diesem Geschäft gewinnt man, durch den zu gehöriger und guter Zeit gemachten Ankauf der Materialien und des Getreides, durch wohlfeile Arbeitsleute, durch guten Absatz des Brandtweins, und durch die Mastung. Der Brandtwein wird mehrentheils aus Getreide, aber auch, wie schon gesagt, aus andern Vegetabilien gewonnen; das Verfahren aber, um ihn zu erhalten, ist fast überall gleich. Die zur Bereitung desselben am meisten gebrauchten Getreidearten sind der Weitzen, das Korn, und die Gerste, worunter der vom Weitzen der beste, sowohl in Rücksicht der innerlichen Güte, als auch in Rücksicht der aus einem Metzen gewonnenen Menge des Brandtweins ist. Denn rechnet man auf einen Metzen Korn nur zehn Halbe Brandtwein, diese zu zehen Groschen, so erhält man 100 Groschen oder fünf Gulden. Dagegen erhält man bey gehörig guter Bereitung von einem Metzen Weitzen gewiß 15 Halbe, und ob er gleich besser ist, auch nur zu 10 Groschen gerechnet, so giebt dieß 150 Groschen, oder 7 und einen halben Gulden. Nun rechne man den Metzen Korn zu 4, und den Weitzen zu 6 Gulden, so bleibt bey dem Brandtwein vom Weitzen doch immer noch ein und ein halber Gulden Ueberschuß, der um so größer wird, wenn es gewiß ist, daß der Preis des Weitzens nie um die Hälfte höher, als jener des Korns ist. Nächst diesem wird jetzt viel Brandtwein aus Kartoffeln, und in den neuesten Zeiten sehr viel aus Runkelrüben gebrennt. Bey uns ist jedoch der aus Korn der gewöhnlichste, und sehr viel, und besonders guten liefern bey dem grossen Weinbaue in Ungern nicht nur die Trestern der Weintrauben, sondern auch die Hefen des Weins. Man erhält auch einen sehr guten Brandtwein, wenn man mehrere Arten des Getreides vermischt, und viele Landwirthe in Deutschland machen folgende Mischung mit Nutzen: Sie nehmen 4 Metzen geschrotenen Weitzen, 2 Metzen weitzenes Luftmalz, 6 Metzen Korn, 2 Metzen geschrotene Gerste, und 2 Metzen gerstenes Luftmalz. In den heißen Monathen ist es nicht gut und vortheilhaft, Brandtwein zu brennen, denn die Hitze befördert die geistige Gährung, und endigt sie zu geschwinde, daher verliert man an Menge des Brandtweins, und kann hiebey auch das Spülicht nicht so gut benutzen, weil es bald sauer, und dem Mastvieh

schädlich wird. Am besten brennt man daher nur vom September bis im Junius. Das zum Brande bestimmte Getreide wird geschroten, und mit dem dazu kommenden Malze in eine Boding eingerührt. Dieses Einrühren nennt man das **Einmöschen**, und die hiezu bestimmte Boding also die Möschboding; es geschieht mit laulichtem, aber ja mit keinem heißen Wasser, so bleibt es ungefähr eine Viertelstunde stehen, dann wird die Boding mit heißem, aber ja nicht kochendem Wasser so weit angefüllt, daß sie noch ohngefähr einen Schuh leer bleibt, und man rührt alles so lange, bis es nur noch milchlau ist. Nun giebt man die Hefen hinzu, und da sind auf 4 Metzen Getreide ein Seitel, aber gute Hefen, hinlänglich. Man kann hiezu was immer für Hefen nehmen, nur gebrauche man die Vorsicht, immer lieber mehr als weniger Hefen zu nehmen, weil hiedurch die Gährung befördert und allgemein besser gemacht wird. Nun deckt man die Boding entweder mit einem bretternen Deckel, besser aber mit einem Kotzen, oder leinenen Tüchern zu, und läßt sie ruhig stehen, bis die Gährung erfolgt, wo sich dann am Rande der Boding ein weißer Rand zeigt, der nach und nach die ganze Oberfläche einnimmt, und so über 24 Stunden anhält, bis der Schrot sich nach und nach setzt, und die Masse wieder hell zu werden anfängt. Nun wird durch Untereinanderrührung der Masse die Gährung unterbrochen, die Masse in große Fässer gebracht, wohl verstopft, und in diesem Zustande einige Tage liegen gelassen, um den Mösch durch die innerliche Gährung noch geistiger zu machen. Alsdann wird die Brandtweinblase bis auf 2 Drittel mit Mösch gefüllt, Feuer unter dieselbe gemacht, der Mösch aber beständig umgerührt, bis er heiß zu werden anfängt. Nun wird der Helm oder der Hut aufgesetzt, gut in die Blase eingedrückt, und die Fugen mit Kleister auf Papier, oder nur mit einem nassen Lappen gut verwahrt, damit die feinen Dämpfe nicht verfliegen können. Wenn es aus den Röhren zu tropfen anfängt, so muß das Feuer in etwas verstärkt werden, doch nicht zu sehr, damit die Masse nicht zu sehr ins Kochen komme, den Hut abwerfe oder überlaufe, welches besonders der Fall ist, wenn die Blase zu voll ist, oder wenn man Brandtwein aus Weinhefen bereitet. Allmählig verstärkt man noch das Feuer, bis der Geist, wie ein Strahl zu fließen anfängt, legt nun noch ein Stück Holz aufs Feuer, und verschließt es gänzlich bis auf ein einziges Rauchloch. Läuft der Geist in einiger Zeit schwächer, so erneuert man die Stärke des Feuers nochmal, damit er vollends herübergetrieben werde, und so fährt man fort, bis die Flüßigkeit endlich einen wässerichten unangenehmen Geschmack bekommt; dann läßt man das Feuer abgehen, und hiemit ist die erste oder die geringste Sorte des Brandtweins fertig, welchen man **Lauer**, **Lauter**, **Luter**, hier zu Lande aber gewöhnlich **Wodka** nennt. Der Brandtwein aus Runkelrüben wird aber folgendermaßen bereitet: die Runkelrüben werden nemlich zerrieben und ausgepreßt; der Rückstand noch einmal ausgekocht, und wieder ausgepreßt. Der hiedurch erlangte Saft wird zur Bereitung des Zuckers, die Rückstände zur Bereitung des Brandtweins angewendet; das Wasser, welches zum Weichkochen der Runkelrüben gedient hat, wird aufs neue zum Kochen gebracht, und mit demselben das vom Auspressen zurückgebliebene Mark der Wurzeln übergossen. Sollte dieses Wasser zur völligen Durchweichung und An-

ziehung des Marks nicht hinreichend seyn, so wird noch so viel kochendes Wasser, als dazu nöthig ist, hinzugegossen, und hierauf das Gefäß bedeckt. Den folgenden Tag wird das angebrühete Mark scharf ausgepreßt, und die Ueberbleibsel werden als Viehfutter verwendet. Der erhaltenen Brühe werden die Abgänge vom Syrup, als: das Spühlwasser aus den Kesseln, das Waschwasser der Seigetücher, und wenn der Syrup zu Rohzucker verarbeitet worden, vorzüglich auch der davon ausgepreßte, also übrig gebliebene Schleimzuckersaft hinzugethan, und zu mehrerer Konzentration etwa bis zur Hälfte eingekocht. Man füllet hierauf die Brühe in einen Bottich, welcher in einer geräumigen und mäßig luftigen Kammer, oder in einem sonstigen luftigen Verschlag, worinn eine Luftwärme von 45 Fahrenheitischen Thermometergraden herrscht, oder unterhalten werden kann, seinen Platz finden muß. Nachdem die Brühe so weit abgekühlt ist, daß sie die zum Stellen schickliche Temperatur, welche ohngefähr mit 65 Graden des Fahrenheitischen Thermometers angezeigt wird, erhalten hat, wird eine angemessene Menge guter Bierhefen hinzugesetzt, und die Mischung unter Beobachtung der den Sachverständigen bekannten Regeln, der Weingährung überlassen. Nach beendigter Gährung, wozu nach Umständen 2, 3, auch 4 Tage erfordert werden, wird auf die gewöhnliche Art zur Destillation geschritten, und der abgezogene Lauer kunstmäßig zu Brandtwein rektifizirt. Zur Hinwegnehmung eines dem Brandtwein anklebenden rübenartigen Geruchs und Geschmacks, kann man bey der Rektifikation des Lauers eine Portion wohl ausgebrannter, zerstossener Holzkohlen in die Blase werfen, und den Brandtwein darüber abziehen. Uebrigens hat der aus den Ueberbleibseln der Zuckerfabrikation erhaltene Brandtwein sehr viel Rumartiges an sich, dergestalt, daß besonders der, welchen man aus dem, von dem Rohzucker abgepreßten Syrup erhält, einen wirklichen Rum giebt. Der Rückstand von 15 Zentner Rüben, sammt den obengenannten Abgängen, gab 37 1/2 Seitel Brandtwein. Der Lauer, der oben beschrieben wurde, ist aber noch nicht trinkbar, sondern muß, um es zu werden, nochmal auf die Blase kommen. Man sammelt daher die Wodka von einem oder von mehreren Brennen, und bringt sie auf die eigends hiezu bestimmte Brennblase, und im Falle man keine solche hat, so reinigt man die Brandtweinblase von dem Spülicht, das ist, von dem bey dem Brennen in derselben befindlichen Ueberbleibsel, welches man zur Viehmastung verwendet, und zieht sie bey gelindem Feuer behutsam herüber. Man untersucht bey dieser Arbeit öfters, ob der in die Vorlage übergangene Spiritus noch die gehörige Stärke habe, und fängt er an schwächer zu werden, so bewahrt man das Gute besonders auf, das noch später Uebergehende sammelt man jedoch auch noch, und mischt es zur Wodka bey einem folgenden Brennen. Die Vorlage, d. i. das Gefäß, in welches der Brandwein aus den Röhren neben dem Kühlfasse sich sammelt, ist am besten von Glas, damit man es leicht sehen könne, ob es schon voll ist oder nicht, aus dieser Ursach sey man auch besorgt, lieber eine größere Vorlage zu wählen, weil man nicht fürchten muß, daß es bald übergehen werde. Dieses ist nun der zweite und schon trinkbare Brandtwein, welchen man, wenn er trübe geworden ist, leicht klären kann, indem man etwas Küchensalz in denselben wirft. Hat man viel Brandtwein,

so handelt man am besten, wenn man auf große Fässer füllt. Je größer diese sind, je besser ist es, denn hiedurch gewinnt er mehr Kraft, und darf weniger aufgefüllt werden. Reine Weinfässer dienen hiezu vorzüglich, weil sie den Geschmack des Brandtweins verbessern und angenehmer machen. Setzt man nun zu dem Brandtwein Gewürze, Blumen, Wurzeln oder Kräuter, läßt dieses mit einander digeriren, und zieht dieß dann nach 24 oder 48 Stunden wieder behutsam aus der Blase ab, so hat man eine dritte Art Brandtwein, die man Aquavit, oder nach dem dazu gemischten Gewürz oder Wurzel Geist nennt. Hat man z. B. Kümmel oder Anis ꝛc. dazu genommen, so heißt er Kümmel- oder Anisgeist. Vermischt man diese Geiste wieder mit genugsamen Zucker, um sie angenehm trinkbar zu machen, so nennt man es endlich einen Rosoglio, wovon man unzählige Arten hat, und welche in eigends hiezu verfertigten Fabriken im Großen bereitet werden. Wenn man die zweyte Sorte des Brandtweins, besonders, wenn man welchen aus Weinhefen oder Trestern hat, nochmal auf der Blase abzieht, so nennt man das Uebergangene Weingeist, oder Spiritus Vini, und wenn man diesen nochmal abzieht, so erhält man den ganz wasserfreyen Weingeist oder den Alcohol. Bey einer guten Brandtweinbrennerey muß man es immer so einrichten, daß man, ehe man einen Brand anfängt, schon zu dem zweiten das gegohrne Gut in Bereitschaft, und zu dem dritten das Schrot eingemöschet habe, damit das Brennen ununterbrochen fortgehen könne, und da, wo zwey Blasen sind, indem man die Wodka auf die Brennblase giebt, auch schon auf die Lauerblase gegohrnes Gut aus der Boding bringen, und wieder neuen Schrot einmöschen kann. Hiedurch gewinnt man den Vortheil, daß der Ofen nicht auskühlt, die Blasen leichter erhitzt, und die Destillation überhaupt geschwinder vor sich gehen könne, wodurch auch Zeit und Brennmaterial erspart wird, und hiedurch erhält man auch genugsamen Spülicht zur Mastung des Viehes. **Brandtweinbrennerey** nennt man endlich das Gebäude, in welchem das Brandtweinbrennen verrichtet wird. Vor allen muß es geräumig seyn; eine eigene Möschkammer, eine Kammer für den Brenner, einen guten Platz für den Ofen mit 2 Blasen, für die Kühl- und Einmöschfässer, für Tonnen, Bodingen, Rinnen und andere Geräthschaften haben. Die Mauern seyen feuerfest, und der Boden über denselben soll entweder ein guter Schwebestrich, oder ein gutes Gewölbe seyn, damit keine Dünste von unten zu dem auf demselben verwahrten Getreide kommen, noch aber auch die Kälte durch denselben zu den Möschbodingen dringen könne. An 2 oder 3 Seiten bringe man Fenster mit Laden an, die man leicht auf und zumachen könne, um oft die zu vielen und überflüßigen Dämpfe auszulassen; auch müssen gute Luftzüge angebracht seyn. Gut ist es, wenn der Fußboden gepflastert ist und schief abschüssig angelegt wird, damit die Nässe an dem niedrigsten Orte in einer Rinne ablaufen könne. Der Viehstall und der Schuppen zum Brennmaterial soll so nahe als möglich am Hause angebracht seyn; denn so gewährt es einen großen Vortheil, wenn der Brunnen nahe ist, und wenn man das Wasser durch Rinnen in das Haus leiten kann. Der Ofen sey so eingerichtet, daß man bequem zu demselben kommen könne und daß das Feuer unter der Blase einen freyen Spielraum habe und gut auf den Boden derselben wirken kön-

ne. Bey einem gut eingerichteten Ofen versteht es sich, daß er einen Rost und ein Aschenloch habe und gut und holzersparend ist es, wenn ein einziges Feuer sowohl die eigentliche Brandtweinblase als auch die zum Läutern bestimmte Brennblase zugleich erhitze. Von dem Ofen muß ein gemauerter Rauchfang bis über das Dach hinausgeführt werden, und an dem Ofenloch muß eine Thüre angebracht seyn, damit man das Feuer in seiner Gewalt habe. Die Bodingen sind am besten aus Eichenholz und mit eisernen Reifen beschlagen. Die Kühlfässer sollen geräumig seyn und besonders gut ists, wenn man das Wasser in denselben immer durch Röhrwasser erneuen kann, so daß immer so viel zu als abfließe und dasselbe also stets kalt erhalten werde. Alle übrigen Gefäße, als Rinnen, Wannen, Bodingen, Fäßer ꝛc. müssen immer in genugsamer Anzahl und in gutem Stande vorhanden seyn.

Brandtweinprobe nennt man den Versuch, durch welchen man erfährt, wie viel Antheil an Wasser der zu probirende Brandtwein hat. Am besten ist es wenn man hiebey also verfährt: Man wägt eine porzellänene oder messingene Schale genau ab, gießt dann genau gewogen eine Unze Brandtwein in dieselbe, stellt die Schale in kaltes Wasser und zündet den Brandtwein mit einem brennenden Papiere an. Man wartet nun bis er von selbst zu brennen aufhört, und dann wägt man das Ganze noch einmal. Fehlen nur 3, 4 oder mehrere Quintel, so war dieß der Antheil des Brandtweins, das übrige aber ist Wasser. Wenn also z. B. 5. Quintel fehlen, so sind bey der Unze 3 Quinteln Wasser, und nach diesem Versuch kann man sich dann beim Kaufe und Verkaufe richten. Je weniger Wasser da ist, je besser und theurer ist der Brandtwein. Auch probirt man den Alkohol, indem man bloß trockenes Laugensalz hinein schüttet. Ist er wasserfrey, so bleibt es trocken, im Gegentheil zieht es das Wasser an sich und wird feucht. Der Alkohol überhaupt muß wasserhelle und ohne Farbe seyn, einen starken, flüchtigen, angenehm geistigen Geruch und einen feurigen Geschmack haben. In einem Glase geschüttelt muß er stark perlen und mit gleichen Theilen Wasser vermischt, sich etwas erwärmen. Er muß sich leicht anzünden lassen, ohne die mindeste Flüßigkeit zu hinterlassen, ganz verbrennen. In einem halben Pfunde Alkohol darf ein Loth erwarmtes trockenes Laugensalz nicht zerfließen und gar nicht feucht werden. Ungewisser ist die Probe, aber doch auch zu versuchen, ob er Pulver zündet, d. i. man nimmt etwas Schießpulver in einen trockenen Löffel, gießt den Alkohol über dasselbe und zündet ihn an. Ist er wasserfrey, so wird sich das Pulver dann, wenn er schon gänzlich ausbrennt, entzünden, im Gegentheil verlischt die Flamme und das Pulver entzündet sich nicht und bleibt etwas feucht im Löffel zurück. Diese nemliche Probe kann man auch mit Wolle anstellen. Eine vorzüglich genaue Probe des Brandtweins gewährt der **Aräometer**, s. d. W.

Brandtweinreinigung. Will man dem Kornbrandtwein den unangenehmen Geruch und Geschmack benehmen, so erreicht man diesen Endzweck, wenn man ihn noch einmal behutsam destillirt. Einige setzen bey dieser erneuerten Destillation Laugensalz, andere bloß Brodtrinden, andere Kohlen hinzu. Man erreicht jedoch auch seinen Zweck, wenn man zu 20 Pfund Brandtwein ohngefähr ein Quentchen

Vitriolsäure behutsam tröpfelt, nachdem man ihn vorher mit gröblichen Kohlenpulver vermischt hat. In kurzer Zeit setzt sich hiedurch das Kohlenpulver zu Boden, und man kann den Brandtwein, der hiedurch alles unangenehme verlohren hat, behutsam abgießen oder abseihen. Nur müssen die hiezu gebrauchten Kohlen gut ausgeglühet und ohne Asche seyn.

Brasilienholz, Fernambuckholz, ein Farbeholz aus Brasilien, das nach einigen von der Caesalpinia Sappan, besser aber vom Haematoxylon Campechianum ist. Man braucht das Holz samt der Rinde in Färbereien.

Brassica, s. Kohl und Rüben.

Braugefäße nennt man alle Gefäße und Geschirre, die man zum Brauen nothwendig hat.

Brauhaus, Bräuhaus ist ein zum Brauen des Bieres ausschließend bestimmtes Gebäude. Es soll geräumig und feuerfest gebaut seyn, auch selten von der Mittagssonne beschienen werden. Die Pfanne, mit dem dazu gehörigen Brauofen muß in der Mitte des Gebäudes stehen, um die Feuersgefahr besser zu vermeiden. Zu einem guten Brauhause gehört: 1) eine reinliche und geräumige Malztenne mit dem Quellstock. 2) Eine gute Malzdarre. 3) Ein gepflasterter Verschlag zum Ansprengen des Malzes. 4) Das Brauhaus selbst mit dem Brauofen, der so gebaut seyn muß, daß das Feuer am besten wirken könne. 5) Eine Hopfenkammer. 6) Hinlängliche Böden zu Gersten und Malzvorräthen auf ein ganzes Jahr. 7) Ein Welkboden. 8) Eine Wohnung für den Bräuer. 9) die nöthigen Keller, Schuppen ꝛc. 10) Ein oder mehrere gute Brunnen, oder am bequemsten Röhrwasser.

Braun nennt man ein Pferd von brauner Farbe, und diese ist eine der Hauptfarben bey Pferden. Die kastanien- und die dunkelbraunen werden für die besten Pferde gehalten. s. Pferd.

Braunkohl, s. Kohl.

Braunstein, ein brauner Stein, der das Manganesium Metall enthält, und aus welchem man den größten Antheil der Lebensluft erhalten kann. Er ist die Seife der Glasmacher, denn sie brauchen ihn zum hell und klarmachen des Glases.

Breche nennt man ein hölzernes Instrument, womit der Hanf und der Flachs, nachdem er geröstet und getrocknet wurde, gebrochen wird, und wodurch die holzichten Theile des Stengels zerbrochen und zum Theil abgesondert werden.

Brechen nennt man das Schroten des Getreides.

Brechen ist eine Arbeit in Weingärten, die man an den meisten Orten das Jäten nennet. Wenn nemlich an einem Stocke mehrere Augen gewachsen sind, so werden demselben nach Rükksicht seiner Stärke nur 3, 4 oder 5 Enden oder Ruthen gelassen, die andern aber, welche keine Trauben zeigen abgebrochen. Jenen, die Trauben zeigen, knippt man auch einige Blätter über den Trauben ab. Hiedurch erreicht man den Zweck, daß der Stock seine Kräfte nicht unnütz verschwendet, und daß die stehen gebliebenen Triebe stärker wachsen und besser ernährt werden. Ein guter Winzer versteht es am besten, wie viel Enden er dem Stocke lassen soll, denn sowohl das zuviele als das zu wenige Brechen schadet. Wenn man jätet so binde

man zugleich, und nach diesem wird der Weingarten zum zweitenmal behaut. Alle diese Arbeiten nennt man die grüne Arbeit.

Breite nennt man beim Ackerbau ein ebenes, ohne Rain oder anderen Unterschied liegendes Feld, welche auch mehrere Joche enthält. Allgemein nennt man hier die Breite eine Tafel, z. B. Sommertafel, zum Sommergetreide, und gut ist es, wenn man alle Aecker zu einer Calcatur beysammen oder in einer Tafel hat.

Bremse, Pferdefliege, Tabanus bovinus, eine große graulichte Fliege, welche durch ihr Stechen dem Rindvieh und den Pferden sehr beschwerlich fällt. **Die eigentliche Pferdebremse,** Tabanus tropicus, beunruhigt die Pferde besonders vor einem Regen. Um sie zu verscheuchen, reiben die Fuhrleute ihre Pferde mit dem Saft von Kürbisblättern, oder mit Wasser, in welchem gestossene Lorbeeren sind. Einige reiben die Pferde mit frischen Hanfkraut, oder mit dem Saft des Attichs und Knoblauchs, oder auch mit einem Dekockt aus Tannzapfen. Will man hiebey seinen Zweck erreichen, so muß man die Mittel an allen Orten einreiben, an welchen sich die Bremsen gerne ansetzen, als am Schlauch, hinter dem Schweif, neben den Augen und Ohren und an andern Orten.

Bremse nennt man auch ein eisernes Instrument, welches einer Feuerzange gleicht, aus zwey langen und eingekerbten Theilen besteht, die oben mit einer Charnier zusammenhangen. Mit diesem klemmen die Schmiede den Pferden die Nasen ein, daß sie still stehen müssen, wenn man eine gewaltsame Operation mit ihnen vorhat. Man hat sie auch von Holz. Jederzeit muß man die Bremse nur bey höchster Noth gebrauchen, weil man nach ihrem Anwenden nie mehr so leicht zu dem Kopf des Pferdes kommen kann, indem es diese immer fürchtet.

Brennen des Bodens. Brennen des Erdbodens ist in ein und andern moorigen Gegenden im Gebrauch. Man sticht hiezu den Rasen in viereckichte Stücke ab, trocknet diese wie Lehmziegel, bringt sie auf kegelförmige Haufen und verbrennt sie wie Quecken. Wenn der Haufe bald niedergebrennt ist, bewirft man ihn mit Erde oder Rasen und wenn alles verbrennt ist, streuet man die Asche auf den ganzen Platz, als Düngung herum. Dieses Brennen ist sehr nützlich, weil es den Boden austrocknet, verbessert und schädliche Gräser vertilgt.

Brennkolben nennt man ein Gefäß, in dem man Wässer oder Geister destilliren will. In Apotheken hat man sie von Glas, in Scheidewasserbrennereyen von Thon, auch hat man sie von Bley und Zinn. Die kupfernen sind das nemliche, was wir unter dem Wort Brandtweinblase verstehen. Die Gläsernen braucht man jedoch nie im offenen Feuer, sondern immer entweder im Wasser- oder im Sandbade.

Brennessel, s. Nessel.

Brett ist ein dünnes, breites und langes Stück Holz, welches auf der Sägemühle aus einem dicken Stammholze geschnitten wird, und den Namen entweder von der Holzart, woraus es verfertiget wird, oder von der Breite, Länge und Dicke erhält. Die gemeinsten Bretter sind von Fichten und Tannen, man hat aber auch welche von Föhren, Eichen, Linden, Nußbäumen, Eschen und andern Bäumen.

Spündebretter nennt man sie, wenn sie 12 bis 15 Zoll breit sind, aber keine bestimmte Länge haben; gemeine oder Beschlagbretter sind jedoch nur 8 bis 10 Zoll breit, diese sind gewöhnlich nur dreyviertel Zoll dick; dünnere Bretter, wie sie die Tischler brauchen, nennen sie Herrenbretter. Diejenigen welche von den Seiten des Stammes oder Klotzes abgeschnitten sind, nennt man Schwartenbretter. 2. und 3. Zoll dicke Bretter nennt man Pfosten. Weil man auf den k. kammeralischen Sägemühlen bey Hradek im Lyptauer Komitat, besonders auf gutes Holz und gute Verfertigung der Bretter Rücksicht nimmt, so sind in Ungarn die Hradecker Bretter die besten und die bekanntesten.

Brettklotz oder Brettstamm nennt man einen erwachsenen, geraden und gesunden Stamm eines Baumes, der in etwelche Längen zerschnitten, auf den Sägemühlen Bretter von verschiedener Dicke liefert. Ein guter Brettklotz darf nicht wammerig, knotig, eisklüftig, faulfleckicht, kernschälig oder kernästig seyn, welches letztere besonders bey der Tanne bemerkt werden muß, weil in tannenen Brettern die Aeste am leichtesten ausfallen. Stämme von Windbrüchen sind zu Brettern nicht gut zu gebrauchen, und ein fichtener Brettklotz darf keine rothe Seite haben, denn so eine rothe Seite oder Fleck entsteht, wenn die Fichte entweder zum Pechmachen gerissen oder gelocht wurde, oder wenn sie sonst früher verwundet wurde. Die Brettklötzer dürfen, nachdem sie zugerichtet sind, nicht lange in der Rinde auf bloßer Erde liegen bleiben, weil sie leicht Feuchtigkeit anziehen, unter der Rinde im Splint blau anlaufen, verstocken und daher zum Bretterschneiden gänzlich untüchtig werden.

Brille nennt man den hölzernen, ausgeschnittenen Sitz in Abtritten.

Brinse, Brinsenkäs, Brinza, Preinzenkäs, eigentlich Briesner-Käs, ein sehr guter Käs, der besonders um die k. Bergstadt Bries, aus Schafmilch bereitet wird. S. Käse.

Brockoli s. Kohl.

Brod ist das gewöhnlichste Nahrungsmittel. Wir haben von dem Brodbacken zum Theil schon bey dem Worte Backen gesprochen, und es wäre überflüßig, wenn wir genaue Regeln bestimmen wollten, welche jede gute Hauswirthin aus vielfältiger Erfahrung ohne dieß weiß. Nur einiges wollen wir anführen, welches in manchen Wirthschaften Vortheile gewähren kann. Der ungarische Bauer ißt gewöhnlich Weitzenbrod, dieses ist das schönste und weißeste Brod, aber nahrhafter ist das Roggenbrod, und daher ist es nützlich, wenn man Halbfrucht zum Brode nimmt. Der slavische Bauer ist bloß mit Roggenbrod zufrieden und in den gebirgigsten Theilen Ungarns ist der arme Einwohner selbst mit Gersten- und Haberbrod zufrieden. An vielen Orten vermischt man mit dem Brodmehl, Kartoffelmehl und verfertigt hieraus ein genußbares, nahrhaftes Brod, an andern nimmt man auch Kukurutzmehl; von diesem hat jedoch das Brod eine Süßigkeit, die nicht jedem behagt. Von Gerstenmehl bekommt man wenig Brod, weil dasselbe nicht so gut und geschwinde vergährt, und von Erbsenmehl oder Bohnenmehl wird das Brod strenge und unverdaulich. In Zeiten einer Hungersnoth hat man verschiedene Surrogate statt des Brodes versucht, und hiezu sind die mehlreichen Wurzeln am besten. Kartoffeln braucht man allgemein; in Rußland ver-

suchte man vor einigen Jahren mit Vortheil die Wurzel des Blumenrohrs, Butomus umbellatus und in Baiern machte man selbst aus Queckenwurzeln Brod. Andere brauchen Eicheln, Kastanien, Baumrinden, Buchenkern, und andere Dinge. Glücklich ist man jedoch immer, wenn man diese Versuche aus Noth nicht nachmachen muß, und ein kluger Hauswirth wird immer besorgt seyn, daß er in diese Noth nicht falle. Zur **Bereitung des gegohrnen Brodes** sind die besten Substanzen das **Weitzen-** und das **Roggenmehl**. Diese sind aus drey Bestandtheilen aus **Kleber**, Stärke und einer süßen schleimichten Substanz, welche sehr viel Aehnlichkeit mit dem Zucker hat, und wahrscheinlich eine Mischung aus Zucker und Schleim ist, zusammengesetzt. Wegen der größern Menge des **Klebers** sind jene beyden Mehlarten vorzüglich geschickt, zur Bereitung des Brodes zudienen. Man kann ausser diesen auch noch aus **Reis** und **Kartoffeln** Brod machen. Das Reisbrod geht nicht so gut auf, als das aus Weitzen- und Roggenmehl, und aus Kartoffeln kann man nur vermittelst gewisser Handgriffe, Brod bereiten. Die **Kartoffeln** müssen gekocht, zu einem feinen Teige zerrieben und dann mit einem gleichen Gewichte Kartoffelstärke vermischt werden. Wird diese Mischung auf die gewöhnliche Art gebacken, so liefert sie ein sehr weißes, wohl aufgegangenes, angenehm schmeckendes Brod. Statt der Kartoffelstärke könnte man vielleicht Gerstenmehl nehmen. Um nun Brod zu backen, muß man das Weitzen- oder Roggenmehl zu einem Teige machen und man nimmt ohngefähr zwey Theile Wasser gegen drey Theile Mehl. Dieß Verhältniß ist aber nach Verschiedenheit des Alters und der Güte des Mehls, beträchtlichen Abweichungen unterworfen. Je älter und je besser das Mehl ist, um so mehr Wasser wird gemeiniglich erfordert. Läßt man nun den Teig, nachdem er zusammengeknetet worden, einige Zeit stehen, so wirken die Bestandtheile desselben auf einander und er erhält neue Eigenschaften, das ist, er geht in **Gährung** über, (s. **Gährung**). Wenn der Teig eine erforderliche Zeit gegohren hat und man verbackt ihn auf die gewöhnliche Art, so giebt er ein Brod, welches, wie unser Brod, voll Augen ist, das aber einen sauern, unangenehmen Geschmack hat, der es ungenießbar macht. Wird hingegen eine kleine Menge von diesem alten Teige, welcher **Sauerteig** genannt wird, mit frisch bereitetem Teig vermischt, so kommt das Ganze in kurzer Zeit in Gährung; es wird Luft entwickelt, aber der kleberartige Bestandtheil des Mehles macht diesen Teig so zähe, daß das Gas nicht entweichen kann; es dehnt demnach den Teig nach jeder Richtung aus und wenn er jetzt verbacken wird machen die vielen Luftblasen, die in jedem Theile eingeschlossen sind, das Brod voll Augen und sehr leicht. Ist genau die Menge Sauerteig, die zur Hervorbringung der Gährung erforderlich ist genommen worden, so ist das Brod leicht genug und hat keinen unangenehmen Geschmack; ist aber zuviel Sauerteig zugesetzt worden, so ist der Geschmack des Brodes unangenehm; ist die Menge des Sauerteigs zu gering, so geht die Gährung nicht gehörig von Statten und das Brod ist zu dicht und schwer. Zur Hervorbringung der Gährung im Brodteige kann man statt des Sauerteigs auch Hefen nehmen. Nachdem das Brod gegohren und gehörig aufgegangen ist, wird es in einen geheitzten Ofen geschoben, in welchem es so lange verweilt, bis es ausgebacken

ist. Die mittlere Wärme des Ofens ist 448°. Die Bäcker bedienen sich jedoch keines Thermometers und beurtheilen, daß der Ofen die gehörige Temperatur erreicht habe, wenn Mehl, das in denselben gestreut wird, bald schwarz wird, ohne sich zu entzünden. Wenn das Brod aus dem Ofen genommen wird, ist es leichter, als da es hineingeschoben wurde. Dieses ist eine nothwendige Folge von Verdunstung der Feuchtigkeit. Meist verlieren 100 Theile Teig durch das Backen 21, 13 Theile, oder etwas mehr als ein Fünfttheil des Ganzen. Dieser Verlust ist aber sehr verschieden, selbst bey denjenigen Broden, die in demselben Augenblicke von gleichem Gewicht und von derselben Gestalt, in den Ofen gekommen sind. Die Brode sind am schwersten, gleich nachdem sie aus dem Ofen gekommen sind, nach und nach verlieren sie einen Theil ihres Gewichts, besonders wenn sie nicht in ein feuchtes Tuch eingeschlagen sind oder an einem feuchten Orte aufbewahrt werden. Das Getreide welches auf einem leichten und trockenen Boden wuchs, ist viel besser zum Brod, als jenes von einem schweren Boden, besonders wenn es frisch gedroschen wurde. Mehlhändler verfälschen oft das Mehl, und gewinnsüchtige Bäcker das Brod, indem sie Asche, Gips, Kreide, Kalk, und andere Dinge hineinmischen und in England mischt man sehr oft Alaun unter das Brod, wodurch, ob das Brod gleich schädlich wird, dasselbe aber auch weisser und fester gemacht wird. Brod aus altem Mehle ist wenig nährend und unschmackhaft, und gewöhnlich findet man schon in demselben den Mehlwurm, Tenebrio molitor, oder in dem von diesem Mehl gebackenen Brod den Cerambyx fur, einen kleinen bräunlichten Käfer, und ob diese beyden Insekten gleich nicht giftig sind, so verursachen sie doch Eckel.

Brödtung nennt man in Wirtschaften die Brodmenge, welche jährlich für das Gesinde verbraucht wird. Gewöhnlich erhält das männliche und weibliche Gesinde auf jede Woche zwey Laibe, wovon jedoch die, für die männlichen Dienstboten im Winter 14 im Sommer aber 18, für die weiblichen hingegen im Winter 12 im Sommer 16 Pfund schwer seyn sollen. Hiebey muß jedoch die Herrschaft noch überdieß das Einschneidbrod in die Suppe geben.

Brombeeren nennt man die schwarzen, genußbaren Maulbeer- oder Himbeerartigen Früchte der Brombeerstaude, Rubus fruticosus, welche man überall wild findet. Die Brombeere, welche mehr blau, wie überreift aussieht, kommt von dem Rubus caesius. Man hat mehrere, und besonders in Ungarn eigene Brombeerstauden, welche sehr um sich wuchern, sich leicht auf Aeckern ausbreiten und dann schwer zu vertilgen sind, daher man sie immer gleich, ehe sie noch große Wurzeln fassen, von den Aeckern ausrotten muß.

Bromus, s. Trespe.

Bruchweide, s. Weide.

Brüche sind sumpfige Orte, die zu nichts als zu Ellern und Weidenanlagen und zur Viehnutzung benutzt werden. Gut ist es, wenn man Mastvieh darauf weidet, denn dieses wird da bald fett, anderes Vieh wird aber faul davon. Am besten ist es, wenn man sie der Kreutz und Queere durch Abzugsgräben austrocknet, und selbe dann mit Kalk, Gips und Asche düngt, weil dieses die Säure auszieht und man bekommt dann eine brauchbare Wiese oder eine fette und gesunde Weide.

Brückungen nennt man in Pferdeställen, die Fußböden auf welchen die Pferde in den Ständen stehen.

Brühen nennt man die abgeschlachteten Schweine mit siedendem Wasser begießen, damit die Borsten desto leichter abgehen. Auch die abgestochenen Hühner werden gebrühet. **Brühen** heißt man auch die schmutzige Wäsche mit heißer Lauge begiessen, zudecken, und in der Wanne oder Sechtelschaf stehen lassen, worauf man sie dann in Wasser auswäscht; an vielen Orten nennt man diese Arbeit **Sechteln.**

Brüten heißt wenn das Federvieh eigene oder untergelegte Eyer mit dem Leibe und Federn bedecket, sie durch dieß Draufsitzen erwärmt, so, daß nach einiger Zeit die in dem Ey befindliche Frucht lebendig wird, die Schale aufbickt und auskriecht. Hühner brüten 3 Wochen, Gänse bis zum 29-ten Tage, eben so Truthühner und Pfauen; Enten bis zum 30 oder 31 Tage, Tauben jedoch nur 20 Tage. In Egypten werden die Eyer auch ohne Federvieh, in eigends hiezu bestimmten Oefen, die man Brutöfen nennt, auch zu tausenden auf einmal ausgebrütet. Die Insecteneyer, z. B. die des Seidenwurmes, werden bloß allein durch Wärme ausgebrütet.

Brunellen nennt man geschälte und gedörrte Pflaumen.

Brunft, Brunst, nennt man den natürlichen Trieb, oder die Begierde der Thiere sich zu begatten. Bey den Vögeln nennt man dieß die Falz- oder Pfalzzeit. Manche Thiere haben eine gewisse Zeit zur Brunft, z. B. der Hirsch, andere z. B. das Schwein ist fast immer brünstig. Bey Kühen sagt man, sie wollen stieren; bey Stutten, sie sind rossig, bey Schweinen, sie rauschen; bey Hunden, sie sind läufig ꝛc. hiebey schwellen ihnen die Geburtsglieder an; die rossige Stutte und auch das Schwein, geben einen weißen klebrigen Saft von sich, den man die Hitze nennt; die Kuh springt auf andere Kühe, ꝛc.

Brunnen, Born ist ein Platz, in dem man eine gefundene Quelle einschränkt, um sich ihres Wassers zum wirthschaftlichen Gebrauche zu bedienen. Die zum Arzneygebrauch bestimmten Brunnen sind warm oder sauer, und diese letzten genießt auch, wo sie vorhanden sind, das Vieh gerne und mit Vortheil, denn man beobachtete an Orten, wo Sauerquellen sind, daß dort nie die Viehpest herrschte oder wüthete. Von Natur ist jeder Brunnen eine Quelle, und diesen Namen behält er so lange, bis er nicht durch die Kunst in einen Brunnen verwandelt wird. Wie man Quellen findet, s. d. A. Quelle. Hat man eine Quelle gefunden, so faßt man sie gehörig ein, d. i. man macht eine zirkelförmige Mauer darum und mauert diese bis zu Tage aus, unten aber legt man einen Rost oder ein Kreutz von ellernem Holz. Oben wird der Brunnen mit einem hölzernen Gerüst umgeben und auch bedeckt, damit weder Menschen noch Vieh hineinfallen können oder daß der Brunnen nicht verunreinigt werde. Nach der verschiedenen Art das Wasser heraus zu bringen, bekommen die Brunnen verschiedene Namen, und man hat 1) **Ziehbrunnen**, da man das Wasser mittelst eines an einer langen Stange hängenden Eymers aus freyer Hand heraufzieht. 2) **Schwengelbrunnen** oder **Waagbrunnen**, da ein beweglicher Schwengel mittelst starker Bolzen an der Brunnensäule befestigt ist; an diesem hängt sodann die lange Stange mit dem daran festgemachten Eymer, der sich

ins Wasser senkt, sobald der Schwengel gehoben wird und läßt man diesen gehen, wieder in die Höhe und gefüllt herauskömmt. 3) **Schöpfbrunnen**, da man ein aus zwey Säulen und einem Queerriegel bestehendes, einem Thürgerüste ähnliches Gerüste über den Brunnen macht; in der Mitte des Balkens aber einen Kloben anbringt und über denselben eine lange Kette oder Seil ziehet, an deren beyden Enden ein Eymer befestiget ist; läßt man nun den einen Eymer leer in den Brunnen, so kommt unterdessen der andere, gefüllt heraus und während man diesen oben ausgießt, füllt sich unterdessen der andere unten von neuem mit Wasser. 4) **Drehbrunnen** sind eben so gebauet, wie der vorige, nur mit dem Unterschiede, daß allein an einem Ende des Seiles ein Eimer und statt des Riegels, oben eine in zwey eisernen Zapfen an den Seiten laufende Welle befindlich ist, die man vermittelst einer daran befestigten Kurbel oder vermittelst eines daran befestigten Rades, in Bewegung setzt, und so den Eimer leer hinunter und voll durch eine entgegengesetzte Bewegung wieder herauf windet. 5) **Pumpenbrunnen**, wo vermittelst einer langen, oben in einer, an einer Säule mittelst eines Bolzens angemachten und durch einen Schwengel in Bewegung gesetzten, unten mit einem Ventil versehenen und in einer Röhre, oder auch nach Befinden in mehreren auf einander gepfropften Röhren laufenden Stange das Wasser heraufgezogen wird. Letztere Art ist die bequemste und die, wodurch man in der größten Geschwindigkeit das meiste Wasser auf einmal bekommt. Die beste Zeit, einen Brunnen zu graben, ist im Julius, August und September, und gut ist es, wenn man, sobald er ausgegraben ist, etwas Salz hineinwirft. Dieses wiederhohlt man dann so oft, als das Wasser einen schlammichten Geschmack annimmt.

Brunnenkresse, s. Kresse.

Brunnenröhren, s. Röhren.

Brunst, s. Brunft.

Brustkern nennt man an einem Rinde das Stück Fleisch, welches bey dem Kalbe gewöhnlich die Brust genennt wird. Er ist sehr kernicht, derb und fett.

Brustriemen nennt man einen ledernen Riemen am Vorderzeug eines Pferdes, welcher um die Brust herumgeht, und an beyden Seiten des Sattels, damit dieser nicht zurück weichen könne, angemacht ist. Nahe am Sattel sind an demselben lederne Ringe, in welchen die Pistolenhalftern angesteckt sind.

Brustwurzel, s. Angelika.

Brut nennt man die Zucht von Vögel, die auf einmal ausgebrütet werden. **Brut** nennt man auch den Samen, woraus junge Bienen erzeugt werden. **Brut** heißt auch der Samen der Fische, wenn er lebendig geworden, und womit man, wenn er etwas erwachsen ist, die Teiche wieder besetzen kann.

Brutto, s. Abwägen.

Buche, Buchbaum, ist ein schöner, hochstämmiger Waldbaum, der unter das harte Laubholz gezählt wird, wovon man besonders die Roth- und Weißbuche hat, welche jedoch aus 2 verschiedenen Geschlechtern sind, nemlich aus Fagus und Carpinus. 1) **Die Roth- Trag- oder Mastbuche**, Fagus silvatica, gehört unter die nutz-

barsten

karsten Forstbäume. Sie liebt leichten, schattichten Grund, und wächst in demselben zu einem hohen Baume, im sumpfigen Erdreich kömmt sie jedoch gar nicht fort; auch wächst sie nicht leicht an sehr steilen hohen Bergen, und einzeln kommt sie auch nicht fort. In den ersten 15 Jahren wächst sie langsam, dann aber geschwinder bis ins 120. Jahr, und kann bis auf 600 Jahr dauern. Sie verträgt das Verschneiden nicht so gut, als die Weißbuche. Ein Rüsselkäfer, Curculio Fagi, schadet ihr in manchen Jahren sehr viel. Bey abwechselnder Nässe und Hitze faulet ihr Holz leicht; auch bekommt der Baum leicht Risse, und wird eisklüftig. Ihr Holz ist jedoch das vorzüglichste und allerbeste Brennholz, welches eine schöne Flamme giebt, und lang dauernde Kohlen gewährt. Im Wasser dauert es sehr lange, wenn keine Luft dazu kann, und dann taugt es zu allerley Wirthschaftsgeräthe, als Teller, Tische, Pressen, Artstiele, Balken, Sparren, Kutschbäume ꝛc. Die Asche des Holzes ist für Wäscherinnen und Seifensieder vortrefflich; auch sucht man sie in Glasfabriken und zu Potaschensiedereyen, weil sie sehr viel Potasche enthält. Die Frucht derselben sind die sogenannten **Bücheln, Buchecker**, die man auch zur Schweinemastung benützt, nur soll der Speck hievon nicht so körnig werden; diesem Uebel kann man aber vorbeugen, wenn man den Schweinen manchmal Erbsen zum Futter mischt. Auch kann man Oel daraus schlagen, welches nicht nur gut brennt, sondern auch zu Speisen statt Baumöl gebraucht werden kann; man muß es aber immer frisch verbrauchen, denn das alte verliert die Güte sehr leicht. Abarten von dieser Buche sind: die **Blutbuche**, welche im Frühling hochrothe, im Herbst aber schwarzrothe Blätter hat, dieses ist jedoch nur eine Spielart, weil man diese Art nie aus Samen vermehren kann; **die breitblätterichte nordamerikanische Buche**, die man bey uns wohl auch, wie alle nordamerikanischen Pflanzen, vermehren und haben könnte, die aber bey uns nirgends gesehen wird. Aus diesem Buchengeschlechte ist auch **der Kastanienbaum**, Fagus Castanea, s. d. Wort. 2. **Die Weiß-Stein-Hain-Zwerg- oder Hagbuche**, Carpinus Betulus, wächst wammerig und knotig, hat einen niedrigen, zwieseligen Stamm, und ist als Forstholz nicht sehr zu empfehlen, weil sie durch ihre ausgebreiteten Wurzeln und Aeste dem Unterwuchse schadet. Im Ganzen ist sie jedoch ein sehr nutzbares Holz, weil es sehr hart ist, und daher zur Verfertigung von allerley Geräthschaften tauglich ist; auch ist sie ein sehr gutes Brennholz. Beyde Arten der Buchen vermehren sich sowohl durch den Wurzelausschlag, am besten aber aus dem Samen, und die Weißbuche läßt sich auch zu lebenden Zäunen benutzen, weil sie die Scheere leiden kann. Die Asche derselben ist fast so gut als von der Rothbuche. Abarten derselben sind: **die Hopfen-Haynbuche**, Carpinus Ostrya, die in Unterungern wächst, breitere Blätter und ein bräuneres Holz hat; **die virginische**, Carpinus Virginiana, und die **morgenländische Haynbuche**, Carpinus Orientalis, welche aber bey uns nicht zu finden sind. An dem Fagus und Carpinus Geschlechte sind die Blumen dem Geschlechte nach getrennt, d. i. männliche und weibliche auf einem Stamm, aber in besonderen Kätzchen.

Buchecker, die Frucht der Rothbuche, s. d. Wort.

Buchsbaum, Buxus sempervirens, ein holzichtes Staudengewächs, welches man vor Zeiten in Lustgärten um Gänge oder Beete mit demselben einzufassen, sehr häufig hatte. Man hat zwey Arten davon, a) **den großen und hohen**, dessen Holz zu schönen Drechslerarbeiten benutzt wird, und auf unfruchtbaren Orten wächst, wo keine andern Bäume gedeihen. Seine Blüthen sind den Bienen schädlich. b) **den niedrigen Buchsbaum**, welchen man durch Zerreißung der Stöcke vermehrt. Er verträgt die Scheere sehr gut, wächst aber sehr langsam.

Buchweizen, s. Heidekorn.

Bucken, s. Treten.

Bücheln, s. Buche.

Büchse heißt **die Pfanne**, darinn der Zapfen einer Welle geht, 2. **ein Behältniß von Holz**, Blech, Kupfer, Eisen ꝛc. z. **Bey Wagnern** sind es die starken und breiten eisernen Ringe, welche inwendig in die ausgebohrten Löcher der Nabe eines Rades vorn und hinten eingeschlagen werden, und mit zwey Oehren oder Winkelhacken versehen sind; 4. **die eisernen Rinken** an der Oeffnung der hölzernen Röhren bey Wasserleitungen, in die man das folgende Stück der Röhre steckt. 5. **eine Art Flinten** für Jäger, und besonders zum Scheibenschießen.

Büffel, Büffelochs, Bos Bubalus, schwarzbraune oder schwarze Ochsen mit kurzen Haaren und einem kurzen Schwanze; im Sommer fast ohne Haare mit einer harten Haut, und schwarzen, kurzen, gewundenen, und an den Nacken anliegenden Hörnern. Sie sind außerordentlich stark, lieben aber die Sümpfe und das Sumpfgras, und werden durch starke Geisseln zur Arbeit gezwungen. Man hat sie in vielen großen Wirthschaften, und liebt die Büffelkühe besonders wegen ihrer guten, fetten Milch.

Bügel, s. Steigbügel.

Buglahm, oder in der Schulter verrenkt, nennen einfältige Schmiede ein Pferd, das auf den vordern Füssen lahm geht, und wo keine äußerliche Verletzung am Fuße zu sehen ist. Sie setzen hiebey Haarseile, brennen das Pferd, brauchen Aetzmittel, und martern das Pferd vergebens. Denn weder oben, wo das Schulterblatt mit dem Wiedergerüste bloß durch Bänder verbunden ist, noch aber unten im Gelenke des Armbeins mit der Schulter, ist eine Verrenkung, eher ein Bruch, möglich. Ein starker Fall auf die Seite, oder ein Stoß auf die Schulter kann aber eine Stockung daselbst verursachen, und die freye Bewegung hindern, dieß ist aber keine Verrenkung. Hiebey setzt das Pferd den Fuß nicht, sondern bewegt ihn in einen halben Zirkel nach außen zu; das Rückwärtsgehen ist noch beschwerlicher, die übrigen Gelenke des Fußes kann es aber ordentlich bewegen. Oft wird man an dem beschädigten Orte eine Hitze und eine Geschwulst bemerken. Hier muß man daher der Entzündung durch eine Aderlaß zuvorkommen, zertheilende Kräuter, Salben, Wein aufschlagen, und wenn die Geschwulst abnimmt, den Ort, mit Kampfergeist öfters waschen. Ist das Uebel veraltet, und sind besonders scharfe Mittel gebraucht worden, so entsteht das

Bugschwinden, wenn die Schulter, die hart an der Brust ansitzt, und der Bug genennt wird, zu schwinden anfängt, weil die Bewegung der Säfte dahin gehindert ist, und sie daher nicht genugsame

Nahrung dahin führt. Die einzigen Mittel hiebey sind noch zertheilende Einreibungen von Kampfer und Ameisengeist.

Buglossum, s. Ochsenzunge.

Bulle, s. Stier.

Bullenbeisser, s. Bärenbeisser.

Burgunderrüben, s. Runkelrüben.

Bürtel, Bündel, Welle, nennt man eine gewisse Menge durch eine Wiede zusammengebundenes Buschholz. Man gebraucht selbe zum Unterheitzen, oder wo man ein schnelles Feuer braucht. Sie werden hundertweis verkauft.

Bürzeln ein Pferd, ist eben so viel, als Engländern, s. d. W.

Burzelkraut, Portulak, Portulacca oleracea, ein saftiges Kraut, welches man in der Apotheke und auch als Zugemüse brauchen kann. Man säet das zahme im April, gießt es dann fleißig, und erhält dadurch bald einen angenehmen Salat; das wilde wächst in Gärten, auf Aeckern, und in Weingärten wild, und ist nur etwas kleiner als das zahme.

Büschel, s. Rispe.

Buschholz ist alles Holz, das entweder von Natur nicht hoch wächst, oder durch Abhauen immer in der Niedrigkeit erhalten wird, daß es zu keinem Baume erwachsen kann. Es wird in der Wirthschaft, und zum Verkauf als bloßes Reiß- Bündel- oder Bürtelholz gehauen, und pflanzt sich von selbst durch Wiederausschlagen der Stöcke fort. Man hat, wie schon erwähnt, **natürliches Buschholz**, das schon seiner Natur nach zu keinem Baume erwächst, als: alle Arten von Dornen, Haselsträuche, Hollunder, Faulbaum, Schießbeeren, Wachholderholz, einige Weidenarten ꝛc. Es giebt auch **künstliches Buschholz**, welches, wenn man es fortwachsen ließe, zu Bäumen erwachsen würde, das aber durch öfteres Abholzen niedrig und bloßer Busch bleibt. Dahin gehört: Aspen- Birken- Buchen- Eichen- Ellern- Eschen- Linden- Pappeln- Rüsternholz ꝛc. Diese letztern Arten nennt man auch **Schlagholz**. Holz dieser Art zu Schlagholz bestimmt, muß alle 12 bis 15 Jahre abgeholzt werden, sonst werden die Stöcke zu alt, und schlagen nicht gut aus; auch muß es ganz an der Erde schräg abgehauen, und glatt gemacht werden, damit es besser ausschlage.

Butomus umbellatus, **Kamelheu, Blumenrohr oder wohlriechender Binsen**, ist eine prächtig blühende Sumpfpflanze mit rothen Blumen. Das Vieh frißt es nicht, in Rußland machte man aber den Versuch, aus den mehlichten Wurzeln desselben Brod zu backen.

Butter ist der fette, ölichte und verbrennliche Theil der Milch. Sie wird aus Milchrahm bereitet, und theils frisch mit Brodt gegessen, oder zum Anschmälzen der Speisen, und in Apotheken gebraucht. Wenn die Milch gemolken ist, wird sie durch ein reines Tuch geseihet, in Töpfe gegossen, und dann stehen gelassen. Besser ist es immer, wenn man breite, das ist, mehr flache Gefäße hiezu gebraucht. Die Ruhe und eine mäßige Wärme bewirken nun eine, die erste Absonderung, nemlich die, der ölichten Theile, welche sich in Gestalt einer Haut oben ansetzen, und **Rahm, Milchrahm, Raum** oder **Sahne** genennt werden, und die wässerichte oder die sogenannte blaue Milch bleibt unten. Wird diese Sahne, ehe sie sich noch völlig abge-

sondert hat, früher abgegossen, so nennt man sie das **Obers**, welches die Leckermäuler mit Recht der Milch, zum Kaffee oder als bloßes Getränk vorziehen. Der Milchrahm wird mit dem Rahmlöffel abgenommen und zusammengesammelt, bis man genug hat, um einmal **buttern** oder **rühren** zu können. Im Sommer soll dieß wöchentlich zweymal, und im Winter wenigstens einmal geschehen, denn sonst nimmt der zu lange gesammelte Rahm einen unangenehmen säuerlichen Geschmack an. Man schüttet den Rahm in das Butterfaß oder in den Rührkübel, ein hölzernes, unten breiteres und oben schmäleres Gefäß, welches man zudecken kann. Durch den Deckel desselben, in dessen Mitte ein rundes Loch ist, steckt man den Kübel, der aus einer hölzernen mit mehreren Löchern, in der Größe wie ein Finger dick, durchbohrten Scheibe besteht, in deren Mitte ein langer Stiel befestiget ist. Man bewegt ihn in der Sahne auf und nieder so lange, bis die Butter sich geschieden hat, sich in Klümpen zusammenzieht, und in dem schleimichten Theil oder in der sogenannten Buttermilch herumschwimmt. Man scheidet nun die Butter von derselben, indem man diese durch ein Sieb fortseihet, nimmt die Butter zusammen, wäscht selbe in oft erneuetem frischen Wasser so lange, bis die Butter fest, und das Wasser hell und klar bleibt. Dann salzt man die Butter, drückt sie in beliebige Formen, und bewahrt sie zum Verkauf oder zum Verbrauch. Hat man eine ansehnliche Menge beysammen, so schmelzt man sie, und erhält dadurch **das Schmalz**, welches man auch durch 2 Jahre unverdorben aufbewahren kann; nur muß bey dem Schmelzen die Butter so lange kochen, bis alle wäßrichte Feuchtigkeit verdünstet ist, denn diese verursacht eigentlich das frühere Verderben der Butter selbst, und auch des Schmalzes. Die Butter vom May bis im September ist am besten, besonders wenn man den Rahm nicht alt werden läßt; aber auch im Winter kann man gute Butter erhalten, wenn man die Kühe nur gut füttert.

Butterblume, Caltha palustris, s. Schmalzblume.

Butterfaß, **Buttertonne**, nennt man gewöhnlich **den Rührkübel**, s. Butter. Bey größeren Wirthschaften aber, und in Schweizereyen hat man wirkliche Butterfäßer, in welchen man geschwinder und mehr Butter auf einmal machen kann. Man nennt dieß Faß auch **Leier** oder **Serene**, und es besteht aus einem, einen oder anderthalb Eimer großem Faße, welches der Länge nach an einer Achse auf zwey Böcken ruhet, an einem Ende, oder auch, wenn es größer ist, an jedem Ende mit einer Kurbel versehen. In dem Faße selbst laufen zwey kleine Bretter, der Länge nach durch das ganze Faß hin, welche an beyden Enden ausgeschnitten sind, damit dadurch beym Herumdrehen die Flüßigkeit leicht ablaufe. Das Loch, wodurch man den Rahm hineinschüttet, ist rund oder viereckicht, und mit einer genau hinein passenden Klappe versehen, woran ein Anwurf befestiget ist, an dem man, wenn man will, ein Vorhängeschloß anlegen kann. Das Faß wird nun ohne Unterlaß so lange herumgedrehet, bis die Butter fertig ist.

Buttermilch nennt man beym Buttermachen das Ueberbleibsel von der Sahne. Man genießt sie sowohl kalt als warm.

Butterrolle ist eine Maschine, in der durch eine fortwährende Bewegung des Buttersterls, aus dem Rahme die Butter abgesondert

wird. Sie ist folglich ein verfeinerter Rührkübel, s. Butter. Man erspart bey einer Butterrolle Zeit und Kräfte, und wir fügen daher die Beschreibung einer solchen Maschine, die Herr v. Brettin erfand, bey. S. Fig. V. Sie bestehet aus einem gewöhnlichen stehenden Butterfaß oder Rührkübel a), dessen Größe sich nach dem Verhältnisse der Oekonomie richtet. Dieses Faß ist mit einem sehr wohl schließenden Deckel b), welcher in seiner Mitte c) eine runde Oeffnung hat, versehen. Durch diese Oeffnung geht nun statt einer Trampe oder Stampfe mit einer durchlöcherten Scheibe, wie sie sonst bey den stehenden Butterfässern gebräuchlich sind, der Querl d), den man unter eben diesem Buchstaben, und zwar doppelt abgebildet findet. Der Querl selbst hat eine Aehnlichkeit mit jenen, die bey den liegenden Butterrollen gebräuchlich sind, unten läuft er in einem runden, aber nicht durchgehenden Loche in der Mitte des Bodens, oben aber, bey i), durch einen Queerbalken. Damit nun aber auch dieses Butterfaß einen solchen Standpunkt habe, daß dem Querl durch eine mühlenartige Einrichtung eine zweckdienliche Bewegung gegeben werden könne; so ist ein aus vier durch Queerriegel mit einander verbundenen Eckſäulen verfertigtes Gestelle e. e. e. e. nöthig, in welches das Butterfaß gestellt werden muß. Der Querl d) ist oben viereckigt, und hat eben an dieser Stelle ein Getriebe, oder einen Drilling f). An der vordern Seite des Gestelles ist ein Kammrad g) angebracht, dessen Zähne in das Getriebe greifen, um dasselbe nebst dem mit ihm verbundenen Querl, wenn man das Rad g) vermittelst der Kurbel h) herumdrehet, herumreißen, und so durch einen leichten Mechanismus das hervorbringen, was man vorher mit großer Anstrengung und Aufopferung seiner Kräfte hervorbringen konnte. Um nun aber auch nach vollendetem Buttern das Faß aus dem Gestelle nehmen zu können, so ist oben bey i) der Queerbalken, in dessen Mitte der Querl in einem Loche läuft, so eingelegt, daß er abgenommen werden kann, und an der Seite ein wegen verlängertem Zapfenloche ebenfalls leicht herauszunehmender Queerriegel k) angebracht.

Buxbaum, s. Buchsbaum.

Cacao, Theobroma Cacao, ein dem Zitronenbaum ähnlicher Baum. Seine länglichte Frucht gleicht einer Melone, ist Anfangs grüngelblicht, in der Reife hellroth, und enthält bis 30 Samen, welche die zur Verfertigung der Chokolade unentbehrlichen Cacaobohnen sind. Die bloßen Bohnen sind auch sehr nahrhaft; auch kocht man bloß aus denselben, nach vorhergegangenem Rösten ein Getränk, welches man auch, wie den Kaffee, mit Milch und Zucker trinkt. Man preßt auch ein Oel aus denselben, das beym Gerinnen wie Seife hart wird, und Cacaobutter genennt wird. In dem Vaterlande des Baums, zu Martinique, macht man die unreifen Bohnen mit Zucker ein; das weiche Fleisch der Frucht ist eßbar.

Cactus ist ein Pflanzengeschlecht, welches als eine Seltenheit, und oft als Zierpflanzen in Gärten aufbewahrt werden. Sie haben wenig Wurzeln, und lassen sich leicht durch ein Stück derselben in die Erde gesteckt, fortpflanzen. Manche haben einen aufrechtstehenden Stengel, der oft mehr denn Armsdick ist, ziemlich hoch wird, und weder Aeste noch Blätter hat, sondern nur eckicht ist, und wo sich an den Ecken viele und lange Stacheln befinden. Die Frucht wächst auch un-

mittelbar aus dem Stamm. Eine andere Art, Cactus Opuntia, treibt dicke Blätter, manche auch wohl einer Hand breit, immer eines aus dem andern. Noch eine andere Art, Cactus flagelliformis, treibt viele runde, schlangenähnliche Stengel, die fingerdick und voller weicher Stacheln sind. An diesen Stengeln, die über das Blumengeschirr um und um herabhängen, erscheint eine schöne prächtig rosenrothe Blume, daher die Pflanze für alle Ziergärten zu empfehlen ist.

Calamus, Acorus Calamus, s. Kalmus.

Calcatur, s. Art.

Calendula, s. Ringelblume.

Caltha, s. Schmalzblume.

Campanula, s. Glockenblume.

Cannabis, s. Hanf.

Capsicum annuum, **spanischer Pfeffer**, bey uns allgemein unter dem Namen Paprika bekannt. Der flache, gelblichte Same dieser Pflanze, der fast wie jener von Paradieſäpfeln aussieht, wird im Frühjahr gesäet, und wenn er 4 bis 5 Blätter hat, reihenweis, eine Spanne lang, besser noch weiter von einander versetzt. Der einen Schuh oder auch anderthalb Schuh hohe Stengel hat glatte, länglichte, dunkelgrüne Blätter; zwischen den Aesten desselben kommen weiße Blüthen hervor, auf welche Schoten folgen, die Anfangs grün, dann gelb, gewöhnlich aber roth sind. Manche von diesen sind lang, andre kurz, andere gerade oder krumm, hängend oder in die Höhe stehend, und diese Schoten sind eigentlich der brauchbare Theil der Pflanze. Wenn sie noch grün sind, so legt man sie mit Gurken ein, und sie geben diesen einen angenehmen Geschmack, und sind so eingemacht sehr gut. Nur hüthe man sich von einer Art, die einen sehr scharfen und brennenden Geschmack haben; diese sind gewöhnlich klein, rund oder oval; aber auch unter den längeren Arten findet man welche, die diesen brennenden Geschmack haben. Reif werden sie zu einem gröblichten Pulver gestoßen, und so zur Würze der Speisen gebraucht. Man nimmt sie besonders gern zu fetten und andern unverdaulichen Speisen, weil sie die Verdauung befördern. In Halsentzündungen, wo das Zäpfchen oder die Mandeln schlapp sind, dienen sie zu Gurgelwassern gemischt, vortrefflich. Wenn man die jungen Früchte, besonders von der langen Art, in eine Röhre steckt, z. B. in eine Hollunderröhre, so werden sie sehr lang, und wachsen und fügen sich in die Form der Röhre. Man benutzt auch einen Aufguß von dem Paprika bey Augenkrankheiten, die aus Schwäche herrühren. Der **schärfste spanische Pfeffer** mit dem brennenden Geschmack ist die Frucht des Capsicum frutescens, den man auch indianischen Pfeffer nennt.

Cardamine pratensis, **Bauchblume**, **Wiesenkresse**, eine Pflanze, die auf sumpfigen Wiesen wächst, und vom Rind- und Schafviehe, nicht aber von Pferden gefressen wird.

Cardamomum ist ein ausländisches Gewürz. Das kleine, welches das eigentliche Cardamomum ist, kommt von der Pflanze Amomum Cardamomum, und hat einen sehr angenehmen Geruch und Geschmack. Das große nennt man auch **Paradieskörner**, Amomum grana Paradisi, hat einen mehr beißenden und scharfen Geschmack. Es wird, weil es wohlfeiler ist, unter den Pfeffer gemischt.

Cardialgie nennen unwissende Viehärzte eine Geschwulst am Herzen, die sie unter den äußern Bedeckungen zu fühlen vorgeben, und die sie durch künstliche Geschwüre wegzubringen suchen. Beydes zeigt die höchste Unwissenheit in der Thierarzneykunst, denn die Kardialgie ist eine Krankheit, die im obern Theile des Magens ihren Sitz hat, und nicht nur bey Thieren, sondern auch bey Menschen wahrgenommen wird. Sie ist eigentlich ein heftiger Schmerz in dem obern Magenmunde, dessen Lage hinter dem Herzen ist, und weil das Thier dort, wo sich das Brustbein endigt, Schmerzen verräth, so hat man ohne Grund das Herz zum Sitze der Krankheit gemacht. Ist die Krankheit heftig, so ist das Thier traurig, matt, athmet schwer, Ohren und Nasen sind kalt, und über den ganzen Körper bricht ein kalter Schweiß aus. Die Ursache sind scharfe verschluckte Sachen, die eine Entzündung im Magen hervorbringen, als: Nägel, Glas, Gift, oft Würmer, scharfe Galle, und oft Winde. Nach diesen Ursachen, wie man sie vermuthet, versucht man auch die Hilfe. Ist die Krankheit sehr heftig, so dient auch eine Aderlaß, dann braucht man erweichende, schleimichte Mittel, sowohl innerlich, als auch in Klystiren; bey Winden, die man aus dem Poltern im Leibe erkennt, giebt man windtreibende Mittel, und solche, die die Kräfte des Magens erheben, und allgemein krampfstillend wirken.

Cardinalsblume, Lobelia Cardinalis, eine überaus schöne Pflanze mit einer hochrothen Blume. Weniger schön ist die blaue **Cardinalsblume**, Lobelia syphilitica. Man vermehrt beyde durch Zertheilung der Wurzel.

Cardobenedict, Centaurea benedicta, ein bekanntes bitteres Arzneykraut, dessen gute Eigenschaften ihm den gesegneten Namen gaben. Man braucht es bey Magenübeln, Unverdaulichkeiten, gegen das kalte Fieber, besonders aber nimmt man es gerne zu jedem Kräuterwein; auch soll es bey Steinbeschwerden helfen.

Carduus, ein Pflanzengeschlecht mit verschiedenen Arten, die unter den speziellen Benennungen vorkommen, z. B. Carduus marianus, unter Frauendistel.

Carex, **Riedgras**, ein weitläuftiges grasartiges Pflanzengeschlecht, mit getrennten männlichen und weiblichen Blüthen, die jedoch auf einem Stengel sitzen. Die Halme der meisten Arten sind dreyschneidig und scharf, und zwischen diesen wachsen die Blüthenstengel hervor. Im Allgemeinen sind die Carexarten getrocknet ein schlechtes Futter, aber auch grüner frißt das Vieh selbe nicht, wenn sie nicht noch sehr jung sind, ja einige sind dem Viehe selbst schädlich, wie dieses mit der Carex acuta, rufa, und Carex Pseudocyperus, der **Segge**, der Fall ist. Dieses wächst an sumpfigen Orten und an Teichen, giebt, wenn man es von einander schneidet, einen schmierigen Saft von sich, und verursacht, daß das Vieh, welches dasselbe frißt, aufbläht und stirbt, daher es auch **Berst-** oder **Platzgras** genennt wird. Bey diesem Auflaufen des Viehes nimmt man diejenigen Mittel zur Hilfe, die man braucht, wenn das Vieh vom grünen Klee aufgebläht ist. Wie dieses, wachsen fast alle Carexarten an feuchten Oeten, Sümpfen, Wassergräben, Brüchen und andern Orten, wo man sie, so viel es möglich ist, zu vertilgen suchen muß. Die Carex vulpina, acuta, nigra, flava, vesicaria, und viele andere Arten taugen

gar nicht zum Futter. Die Carex montana, welche gegen die Gewohnheit dieses Geschlechtes auf Bergen wächst, frißt das Vieh, und die Carex hirta, welche in Sandgegenden vorkommt, kann auch, so lang es jung ist, als Futter gebraucht werden. Die Carex arenaria, **Sandriedgras**, ist in neuern Zeiten besonders bekannt geworden, denn man empfahl und brauchte ihre Wurzel als Surrogat für die theure Sarsaparille.

Carthamus, s. Saflor.

Carum, s. Kümmel.

Caryophillus, s. Gewürznelken.

Cascaden nennt man Wasserfälle. Man hat künstliche und natürliche. Man wünscht sie in schönen Gartenanlagen, und man treibt künstlich das Wasser einer starken Quelle, oder einen Bach zu einer Höhe, von der man es dann in ein Becken, oder auch nur geräuschvoll über Felsen herabstürzen läßt.

Castriren, s. Schneiden.

Caution, s. Vorstand.

Caviar nennt man den eingesalzenen Rogen eines Störs oder des Hausens, der eine Delikatesse für manchen Gaumen abgiebt. Er hat einen marinischen Geschmack, und ist entweder aschgrau oder schwarzgrün.

Ceder, Pinus Cedrus, einer der schönsten Bäume, den man aber nur selten und klein bey uns sieht. Die **sibirische Ceder**, oder die **Zirbelnuß**, Pinus Cembra, s. Fichte und Tanne.

Cement nennt man gewöhnlich auch den Mörtel, s. d. W. **Cementkupfer** heißt an einigen Orten des Landes, z. B. Herrengrund, Schmöllnitz, Banat, erzeugte Kupfer, welches nicht aus der Erde gegraben, sondern welches gewonnen wird, indem man das kupferhältige Wasser über flache Eisenstücke laufen läßt. Da verbindet sich die Vitriolsäure, welche das Kupfer aufgelöset hatte, mit dem Eisen vermöge näherer Verwandtschaft, und das Kupfer fällt zu Boden, und wird dann alle 6 oder 8 Wochen gesammelt.

Centaurea, ein weitläuftiges Pflanzengeschlecht, von dessen Arten unter anderen Benennungen die Rede ist, z. B. Cardobenedict, Kornblume ꝛc.

Centifolien nennt man eine Art Rosen, s. Rose.

Cerefolium, s. Körbel.

Chalotten, s. Schalotte.

Chamomilla, **Kamillen**, Matricaria Chamomilla, eine nützliche und bekannte Pflanze, welche neben den Landstraßen, auf Kornfeldern, an magern Orten und in Gärten angetroffen wird. Man braucht die Blume als eine krampfstillende und schmerzenlindernde, erweichende Arzney, sowohl als Thee, als auch zu Klystiren und Umschlägen. In Apotheken braucht man auch **die große oder römische Kamille**, Anthemis nobilis, diese ist aus einem andern Geschlecht, wird nur in Gärten gebaut, und hat nicht so viele gute Eigenschaften und Wirkungen, als die gemeine Kamille. Die **Feldkamille**, Anthemis arvensis, und die **Hundskamille**, Anthemis Cotula, sind auf magern Feldern sehr überhand nehmende schlechte Unkräuter. **Die gelbe Kamille, oder das Rindsauge**, Anthemis tinctoria, die häufig wild wächst, kann man zum Gelbfärben brauchen.

Champignon, eine Art Erdschwämme, Agaricus campestris, der oben weiß und unten blättricht oder gestreift und braunröthlicht ist, einen vortreflichen Geschmack hat, und als Delikatesse verspeist wird. Man kann sie auch künstlich in Mistbeeten erziehen. Eine leichte Art sie zu erhalten, soll folgende seyn: Man macht einen Fuß tiefe Beete, die man mit dem Staub vom Klee, der beym Ausdreschen des rothen Kopfklees, Trifolium pratense, übrig bleibt, anfüllt. Er muß wenigstens 8 Zoll hoch gut eingetreten und angefeuchtet zu liegen kommen, dann wird er vier Zoll hoch mit Erde bedeckt. Wenn man dieß Beet nun öfters lau begießt, so kommen die Champignons schon im vierten Monate hervor. Eben so kann man Beete mit Champignonsbrut selbst bepflanzen. Man findet diese auf Feldern in Gestalt kleiner, weißer Knöpfchen, die man mit der Erde zugleich ausgräbt, und in die Beete bringt, die man dann mit kaltem Pferdedünger bedeckt. Eben so findet man sie in nicht zu nassen Misthaufen, denen viel Streu beygemischt ist, und in Mistbeeten, die lange gelegen haben, trift man sie manchmal in Gestalt weißer Fäden an. Auch erlangt man sie aus frischem, langen Pferdemist mit Stroh und leimichter Erde vermischt, und unter einem Obdach, auch mit Stroh bedeckt, in einem Haufen liegen gelassen. Will man sie nun auf eigens, fast wie ein kaltes Mistbeet, bereitete Beete bringen, so muß die Brut trocken seyn, und dann 2 bis 3 Zoll von einander eingedrückt, und einen halben Zoll hoch bedeckt werden. Dann bedeckt man es dick mit Streustroh, und schon oft nach 4 Wochen erscheinen die Champignons.

Chenopodium, ein Pflanzengeschlecht, dessen Arten unter **Jesuitenthee, Traubenkraut, Heinrich, Melde** ꝛc. vorkommen.

Chesterkäse, s. Käse.

Chocolade ist eine braune Masse, welche aus Cacaobohnen, Vanille, Gewürznelken, Zimmet, manchmal auch aus andern Gewürzen und Zucker bereitet wird. Man kann sie trocken für sich essen, gewöhnlich aber trinkt man sie mit Wasser oder mit Milch abgekocht, als ein angenehmes, magenerwärmendes und stärkendes Getränke. Auch ist selbe ein gutes Nahrungsmittel, besonders wenn man bey ihrer Bereitung nicht zu viele Gewürze anwendete. Chokolade ohne Gewürze nennt man gewöhnlich Gesundheitschokolade. Man kann aber auch andere Ingredienzien zu derselben mischen, und dann hat man verschiedene Arten von medizinischer Chokolade, z. B. Eisen. Es sind eigene Chokolademacher, die Kunst dieselbe zu bereiten ist nicht weitläuftig, und man kann eine gute Chokolade auf folgende Art machen. Man nimmt geröstete und dann abgeschälte Cacaobohnen 2 Pfund, und stoßt sie in einem reinen, aber warm gemachten steinernen oder messingenen Mörser, mit einem gleichfalls erwärmten Stössel so lange, bis ein Brey hieraus wird, der wie weiche Butter flüßig ist. Nun mischt man 2 Pfund gestoßenen Zucker hinzu, stoßt beyde eine gute Weile mit einander, damit sie sich gut vermischen, und giebt dann nach Belieben die zuvor zu Pulver gestoßenen Gewürze hinzu. Auf obige Quantität kann man 2 Loth Zimmet, ein Quentchen Cardamomen, ein Quentchen Gewürznelken, und eben so viel Vanille nehmen. Ueberflüßig ist es, Reiß hinzu zu nehmen, weil dieser das Getränk unangenehm macht. Man arbeitet nun die Masse, so lange

sie noch warm, und daher flüßig ist, gut durcheinander, und zieht sie dann Stückweise in die Formen, mit denen man dann so lange auf den Tisch klopft, bis sich die Masse gehörig in denselben verbreitet hat, und nun läßt man sie auskühlen, und die Chokolade ist fertig. Das Gewicht der Chokolademacher ist nicht das gewöhnliche Krämergewicht, denn ein Pfund Chokoladegewicht hat nur 28 Loth.

Chrysaliden nennt man die Puppen der Insekten, s. Insekten.

Chrysanthemum, ein Pflanzengeschlecht, dessen Arten unter Goldblume und Wucherblume vorkommen. Eine Art, die man Winterrosen nennt, Chrysanthemum indicum, blühet spät im Herbst, und noch im Winter, mit einer schönen dunkelvioletten Blume, und ist eine Zierpflanze in Gärten und Töpfen. Man vermehrt sie durch die vielen Wurzelschößlinge, und durch Zertheilung der Wurzeln. Sie dauern den Winter im Freyen aus.

Cichorium, Cichorium Intybus, ein bekanntes Kraut, das, wenn es in Gärten gezogen wird, seine wilde Bitterkeit verliert, und eine gute Speise und einen Salat abgiebt. Auch braucht man die gekochten Wurzeln mit Oel und Essig zum Salat, besonders aber wendet man sie als ein Surrogat des Kaffees an. Die Wurzel und das Kraut braucht man auch zur Arzney als ein zertheilendes, auflösendes, blutreinigendes Mittel, und liebt es besonders im May zu Kräutersäften. Von der andern Art Cichorium Endivia, s. Endivien.

Cicuta, s. Schierling.

Cider nennt man ein aus Aepfeln und Birnen ausgepreßtes Getränke, welches an vielen Orten gemacht und genossen und nach der Art des Obstes, Birn- oder Aepfelmost, überhaupt aber Obstwein genennt wird. Frisch und nur abgeklärt ist es ein angenehmes Getränke, vergohren ist es auch der Gesundheit dienlich, nur darf es nicht zu alt werden. Der Cider von Holzäpfeln soll viel dauerhafter seyn, als der von Gartenäpfeln, und der von Birnen ist weder dauerhaft, noch besonders gut.

Cinnamomum, s. Zimmt.

Citrullen, s. Wassermelonen.

Cochenille, ein kleines Insekt, welches sich häufig auf dem Feigenbaum, Cactus Opuntia, aufhält, und daher Coccus Cacti genennt wird. Es giebt die schönste Purpurfarbe; man braucht es daher zum Karminmachen, dann zu Schminken; man färbt damit abgezogene Geister ꝛc. Auch in Europa findet man verschiedene Coccusarten, die fast die nemliche Farbe geben, als die vom Cactus, weil sie aber auf diesem besonders häufig gefunden werden, so hat man sich noch nicht die Mühe genommen, sie hier zu sammeln; so findet man sie z. B. an der Wurzel der Hieracium Pilosella.

Cochlearia, s. Löffelkraut.

Cocon nennt man die gesponnenen Häutchen der Seidenwürmer. S. Seidenwurm.

Colchicum, s. Zeitlose.

Coloquinten, eine kleine Art Melonen, Cucumis Colocynthis, deren Früchte außerordentlich bitter, und ein heftig purgirendes Arzneymittel sind. Die Pflanze sieht fast wie die von Wassermelonen aus, und kommt bey uns in Gärten fort.

Colutaea s. Luisenbaum.

Compost, nennen die Engländer eine künstliche Düngererde. Sie nehmen dazu nach Thaer,: Stallmist, eine gleiche oder doppelte Quantität Erde und etwa den zwanzigsten Theil Kalk und befördern hiedurch die Verrottung des Düngers.

Comput, nennt man eine Uebersicht der Wirthschaftsrechnungen mit denen Beamten, damit man die Ausgabe und Einnahme, und deren Proportion genau wisse.

Conium, s. Schierling.

Consolida s. Ritterspurn.

Contract, ist ein Vergleich, vermöge dessen zwey Personen oder auch mehrere Partheien sich freiwillig und ungezwungen unter einander vereinigen, so daß einer dem andern etwas zu thun oder zu geben sich verbindlich macht. Desgleichen sind alle Kauf, Mieth, Arenda, Tausch, Societäts-Zinscontracte, auch jene über eine bestellte Arbeit. Gewöhnlich werden sie schriftlich aufgesetzt und bey den meisten sind Cautelen, auch wohl für eine oder für beyde Pönfälle gesetzt, d. i. wenn ein Theil von dem Contract abstehen wollte, so verpflichtet er sich zur Schadloshaltung des andern Theils eine gewisse bestimmte Summe zu erlegen. Man sagt noch sonst: Contractus Contrahentibus legem ponit, und wenn nicht beyde Theile fehlen, oder wenn beyde dem Contracte und dessen Punkten entgegen handeln, so ist ein Contract allerdings eine gesetzliche Verbindung, die ausgeführt werden muß.

Convallaria, s. Maiblume.

Convention nennt man den Theil der Besoldung irgend eines Beamten, welches nicht in baaren Gelde, sondern in Naturalien, z. B. Wein, Frucht, Holz ꝛc. besteht.

Conventionsgeld nennt man das Geld, das vermöge einer vor Zieten, durch die Convention mehrerer Reichsfürsten bestimmten Uibereinkunft dergestalt geprägt ist, daß aus einer feinen Mark Silber nicht mehr als 20 Gulden geprägt wurden, und welches auch in unsern Ländern in allgemeinem Umlaufe war. Diese nannte man auch den 20 Guldenfuß. Es giengen daher auf eine feine Mark: Speziesthaler oder zwey Guldenstücke X, Guldenstücke XX, halbe Guldenstücke XXXX, vier Groschenstücke LXXX, zwey Groschenstücke CLX, Groschen CCCXX, 20 Kreutzerstücke LX und zehn Kreutzerstücke CXX. Den 24 Guldenfuß hingegen nennt man denjenigen, wo aus einer Mark 24 Gulden geprägt wurden.

Convolvulus s. Winde.

Coriandrum s. Koriander.

Corylus s. Haselnuß.

Crambe, und zwar Crambe Tataria, Hyeronimuswurz, eine nützliche Pflanze, die man als Gemüse und auch sonst zur Nahrung verwenden kann. Sie wächst an mehreren Orten z. B. um Erlau und um Debretzin wild.

Credit heißt soviel, als Treu und Glauben, z. B. einem auf Treu und Glauben etwas ohne baares Geld verhandeln; oder ihm auch baares Geld leihen.

Crocus s. Safran.

Esicken s. Beißker.

Cucumis ein Pflanzengeschlecht, dessen Arten s. Coloquinten, Gurken und Melonen.

Cucurbita ein Pflanzengeschlecht, dessen Arten s. Kürbis und Wassermelonen.

Curcuma, s. Gelbwurz.

Curia nennt man einen Freyhof oder ein jedes freye Gut.

Currens nennt man einen Brief, welcher auf obrigkeitlichen Befehl von Gemeinde zu Gemeinde geschickt wird, damit diesen, die in denselben bekannt gemachten Verordnungen oder Steckbriefe, oder was immer für Bekanntmachungen, schneller bekannt und ausgeführt werden.

Cuscuta, s. Flachsseide.

Cyanus, s. Kornblume.

Cyperus, s. Erdmandel.

Cypripedium, und zwar Cypripedium Calceolus, eine schöne, an vielen Orten wild wachsende Pflanze, die man, wenn man sie in Gärten haben will, mit der Erde in der man sie fand, und zwar im Herbst versetzen muß.

Cytisus, s. Bohnenbaum.

Dach ist der obere Theil eines Gebäudes, der dazu bestimmt ist, die untern Theile desselben gegen Regen, Schnee und andere Witterung zu schützen. Der erste Raum unter dem Dache wird der Boden genennt, und dieser dient zur Aufbewahrung verschiedener Geräthschaften oder auf Landgütern, wo das Gebäude nur ein Erdgeschoß hat, zur Aufbewahrung des Futters für das Vieh, auch nachdem die innere Bauart desselben beschaffen ist, als Getreidboden. Weil aber alle auf dem Boden zu verwahrenden Sachen dieser Art einen trockenen und luftigen Aufenthalt haben müssen, und damit man für den großen Raum desselben doch genugsames Licht habe, so sind im Dache hin und wieder Oeffnungen angebracht, die aber so eingerichtet sind, daß sie alle üble Witterung und Nässe, ja wenn es nöthig ist, selbst den Sonnenschein vom Boden abhalten, dagegen aber den freyen Zugang und Durchzug der Luft gewähren. In Rücksicht des Materials, von dem die Dächer gemacht sind, hat man Ziegel- Lehmschindel- Stroh- Rohr- Schindel- oder auch mit Metallen als Kupfer, Bley, Eisenblech oder mit Schiefersteinen, gedeckte Dächer, auch sind die Bohlen- und besonders die Habanerdächer eine eigne vortheilhafte Art von Dachdeckung. Der Landmann kann nicht immer die beste Art der Dachdeckung wählen, weil eben diese für ihn zu kostspielig wäre, und aus dieser Ursache muß er immer darauf sehen, das Dauerhafte mit dem Wohlfeilen zu verbinden, und hier sind also die Rohr- und Stroh- am besten aber die Lehmschindeldächer. Für adeliche Häuser sind die Ziegeldächer am besten, und am schlechtesten sind jene von Holzschindeln. In Städten, besonders auf Häusern, die einige Stockwerke hoch sind, wo also nie unter das Dach Viehfutter gebracht wird, sind die Kupferdächer die schönsten, theuersten freilich, aber auch die dauerhaftesten, und schon aus dieser Ursache empfehlungswerth, weil das Materiale derselben selbst bey einer Feuersbrunst nicht verdirbt, und weil sie jeder Feuersgefahr von aussen Trotz bieten. In unserm Vaterlande fieng man auch schon an mehreren Orten an, mit Schiefern zu decken. Man brauchte hiezu den

Schiefer, der zu Visnyó unweit Erlau gebrochen wird, und da ein Schieferdach, wenn das Innere desselben gut gebaut ist, Jahrhunderte dauert, wie dieses viele Kirchen- und Thurmdächer in Deutschland beweisen, so ist es zu wünschen, daß sie in nah um Erlau liegenden Gegenden und überall wohin man den Schiefer wohlfeil zu Lande oder zu Wasser transportiren kann, allgemeiner würden. Ganz platte oder mit Bley gedeckte Dächer findet man bey uns nirgends. In Rücksicht der Gestalt sind die Dächer sehr verschieden. Man hat 1. **Lehndächer** oder **einhängige**, oder **Pultdächer**, welche an eine Mauer angelehnt sind, und gleich einem Pulte einen Hang auf eine Seite haben. Zu diesen rechnet man auch die **Wetterdächer**, welche man über Oeffnungen in der Wand, besonders über Thüren bey Gewölbern in Städten anbringt. Diese können auch von Ziegeln gemacht werden, weil diese aber eine zu große Schwere haben und besonders, wenn sie etwas weit vorschiessig seyn sollen, so sind sie nicht nur schöner, sondern auch besser von Kupfer oder Blech. 2. **Zweyhängige- Sattel** oder **Scheerdächer**, diese sind auf beyden Seiten abhängig und leiten also den Regen auf zwey Seiten ab. Von dieser Art hat man wieder zweyerley Verschiedenheiten, nemlich, die **steilen, gemeinen** sogenannten **deutschen Dächer**, die auch von allen die besten sind, wenn sie nicht zu steil und daher den Sturmwinden nicht zu sehr ausgesetzt sind, oder wenn sie wieder im Gegentheil nicht zu flach sind, weil sie von der, länger auf denselben sich aufhaltenden Nässe verdorben und im Winter von einer großen Schneemasse, die nicht leicht abschiessen kann, zu sehr gedrückt werden. Das beste Verhältniß zu der Höhe dieser Art Dächer, findet man, wenn man die ganze Breite des Hauses zur Grundlinie annimmt, diese in zwey gleiche Theile theilt und aus der Mitte eine Perpendikular-Linie errichtet. Hierauf theilt man dieselbe Grundlinie in 3 gleiche Theile und nimmt 4 solche Theile auf die Länge oder Höhe der Perpendikularlinie, so hat man die beste Höhe des Daches. Die zweyte Verschiedenheit sind die sogenannten **französischen, gebrochenen, doppelten oder Mansarden Dächer**, die von ihrem Erfinder so genennt werden. Diese geben dem Gebäude ein gefälligeres Ansehen und verschaffen auch einen weitläuftigern Bodenraum. Die Sparren dieser Dächer bestehen nicht aus einer Länge, sondern sie sind abgetheilt oder in Rücksicht der Länge doppelt, die untern stehen mehr steil und die obern sind mehr flach geschlossen. Durch dieses erhält man also doppelte Böden, wovon der untere in Städten zu Dachzimmern, auf dem Lande aber gewöhnlich als Fruchtboden gebraucht wird. Diese Dächer haben jedoch auch mehrere Unbequemlichkeiten und viel Nachtheiliges. Das obere Dach ist meistens zu flach, daher bleibt der Schnee lange auf demselben liegen; auch trocknen sie nach einem Regen nicht so geschwinde aus, weil dieser langsamer abfließt und daher zur geschwinderen Verderbniß Gelegenheit giebt. Wegen der doppelten Sparren haben sie nicht die Festigkeit, welche wir bey den ungebrochenen deutschen Dächern finden; sie sind wegen dem zu vielen Holze, dem Gebäude zu schwer und auch theuer; überdieses sind die Einkehlungen der Kapfenster des oberen Daches fast gar nicht gegen eindringenden Schnee und Regen zu verwahren, und bey Feuersbrünsten schießen die untern Sparren gleich vom Dache herunter. Zu die-

sen Dächern gehören auch die **Zeltdächer**, die man bey Lusthäusern und die **Kuppeldächer**, die man oft ebenfalls da, gewöhnlich aber auf Thürmen anwendet. Auch die Altanen, oder die ganz flachen Dächer rechnet man hieher, diese können aber auf Wirthschaftsgebäuden vermöge ihrer Schwere, weil sie aus Quadersteinen bestehen, und wegen ihrer zweckwidrigen Fläche gar nicht angewendet werden.

Dachdeckung nennt man den äußersten Theil des Daches, oder das Material, womit ein Dach gedeckt ist. Dieses ist, wie wir schon oben gesehen haben, verschieden, nur müssen wir noch von der Deckung eigentlich genommen, sprechen. Das Strohdach ist das gegen Regen und Schnee sicherste, gegen die Kälte das wärmste, zugleich aber ein wahrer Zunder für das Feuer und auf einem guten Gebäude unanständig. Hier aber und auch bey Rohrdächern kommt sehr viel darauf an, daß der Forst gegen die Sturmwinde und gegen das Eindringen der Nässe gut verwahrt werde. Man nimmt daher zu den dahin kommenden Schaben solche, die mit Lehmen im Kühkothwasser eingeweicht und selbst mit diesen fest verbunden sind; auch überschmiert man sie, wenn sie angemacht sind, noch einmal mit diesem Wasser. Zu einem Strohdach lattet man am besten dreiviertel hiesige Ellen voneinander. **Rohrdächer** sind fast noch gefährlicher als die vorhergehenden, weil sie noch geschwinder auflodern, sie dauern jedoch viel länger. An manchen Orten deckt man auch mit **Quecken**; in Schweden dekt man auch mit **Torf** und mit **Rasen**, welches man jedoch bey uns nie nachahmen wird, noch soll. Wenn die Schindeln von einem Holze verfertigt wurden, welches im Frühling in der Saftzeit geschlagen wurde, oder in dem viele Harzgallen sind, die bey großer Sonnenhitze schmelzen, so sind die damit gedeckten Dächer wenig dauerhaft und werden bald schadhaft, sie beschweren aber das Gebäude am allerwenigsten. Dauerhafter würden sie seyn, wenn man sie mit einer Mischung aus Pech, Theer und Leinöl untereinander geschmelzt, bestreichen und dann mit feinem Sand bestreuen würde. Unter den Ziegeldächern braucht man das Flachwerk am meisten, weil es das leichteste und nützlichste ist. Es besteht aus platten an dem einem Ende abgerundeten Dachziegeln, die man mit ihrer Nase, die der daran befindliche Zapfen genennt wird, an die Latten hängt und auflegt. Ein solches Dach ist nun wieder einfach oder doppelt. Einfach ist es, wenn die Ziegel weitläufig gelegt werden, weil auf 8 oder 9 Zoll weit gelattet wurde, die Ziegel also ungefähr einer über den andern gelegt sind, und die dazwischen befindlichen Fugen mit breiten Dachspänen unterzogen, oder von innen mit Kalk ausgestrichen werden. Einige streichen die Dächer inwendig bloß mit etwas Lehm, zu der man Spreu nimmt, aus, allein hier dringt der Regen ein; es weicht und fällt bald ab. Die dauerhafteste Art mit Ziegeln zu decken, ist daher immer die, wenn man sie in Kalk eindeckt, oder mit dem Vorschlage macht. Mit dem Vorschlage decken heißt, wenn oben auf der Anlage des Ziegels ein wenig Kalk, queer über und an der Seite auch nur etwas weniges von oben angeschmiert wird. Das bloße Verstreichen von innen mit Kalk ist gar von keiner Dauer. Man kann in Lehm, in Moos und auch in Quecken die Ziegel legen, und wenn die Ziegeldecker geschickt sind und damit umzugehen wissen, so machen sie, besonders wenn das Moos und die Quecken grün sind,

eine dauerhafte Dachdeckung. Ein **Doppeldach** wird nur an 6 Zoll von einander gelattet, die Ziegel auch schuppenweis gelegt, so daß zwischen zween Ziegel oben und unten ein dritter zu liegen kommt. Man braucht hiezu keine Dachspäne, wie bey den einfachen, weil hier die Fugen ohnedieß genug verwahrt sind. Dieses Flachwerk nennt man auch dem äußern Ansehen nach einen **Biberschwanz**, und diese Art zu decken ist die beste, sicherste und gewöhnlichste. Die andern Arten der Ziegeldächer, die man aber nur vor Zeiten brauchte, bestehen aus Hohlziegeln, und so ein Dach wird **Hohlwerk** genennt, oder aus Dachpfannen (s. Ziegel). Das Hohlwerk beschwert ein Gebäude außerordentlich, und die Dachpfannen sind wegen ihren an beyden Seiten befindlichen tiefen, runden Falzen sehr zerbrechlich. Bey allen Arten von Dächern müssen die Forste gut verwahrt werden, bey den Ziegeldächern geschieht dieses nun durch eigends dazu gemachte Hohl- oder Forstziegeln, die gut in Kalk gelegt, mit Wetterbrettern unterzogen und gehörig mit Forstnägeln angenagelt werden, und überall müssen die Einkehlungen, welche am ersten das Dach wandelbar machen, gut und wo möglich mit Blech verwahrt werden, weil man sonst immer an denselben ausbessern muß.

Dachfenster, Kapfenster, Aerker nennt man die Oeffnungen in einem Dache, durch welche ein Boden Licht, und freyen Luftdurchzug erhält. Auf hohen Gebäuden sind sie am besten niedrig und länglicht und diese nennt man dann **Schwalbenschwänze** oder **Schadenmäuler**, über welche das Dach in einen flachen Zirkelbogen weggeht und sich allmählig wieder mit dem flachen Dache verbindet. Diese sind vorzüglich gut, denn es sind bei denselben keine Einkehlungen nöthig, und ihre Dauerhaftigkeit verdient allen Vorzug. Bey niederen besonders landwirthschaftlichen Gebäuden sind die Dachfenster viereckigt und groß, damit man durch dieselben leicht Heu und Stroh auf den Boden bringen könne; auch findet man in manchen Aufzüge angebracht, um Lasten z. B. Kornsäcke leichter aufziehen zu können, bey diesen kommt es nun wegen der Dauerhaftigkeit des Daches viel darauf an, daß sie gut verwahrt und die Einkehlungen an denselben gut gemacht sind.

Dachkehlen, s. Einkehlungen.

Dachrinne ist ein von Holz, Blech oder Kupfer gemachter Kanal, der das über das Dach lauffende Wasser auffangen und an einem beliebigen Ort ausgießen muß. Sie müssen so gelegt werden, daß sie an einer Seite etwas abhangend seyen und sie an einem Orte nicht übergiessen. Der Ausguß wird entweder durch eine gerade an dem Hause herabgehende Röhre bis auf den Erdboden oder wohin man will geleitet, oder er wird gleich zu oberst freygelassen, daß er selbst, jedoch in einer guten Entfernung von dem Gebäude herabstürze. In hölzernen Rinnen, besonders wenn sie nicht hinlänglichen Fall haben, pflegt sich das Wasser unten auswendig daran zurückzuziehen, und da muß man an diesem Orte zwey oder drey Einkerben machen, damit das zurücklaufende Wasser daselbst abträufeln müsse. Man kann aber diesem Uebel auch dadurch vorbeugen, wenn man in das Ende der hölzernen Rinne, noch ein Stück von Blech gemachter Rinne einsetzt, auf welcher dann das Wasser sehr gut ablaufen kann.

Dachs, Ursus Meles, ein vierfüßiges Raubthier, welches man zur niedern Jagd rechnet. Er wohnt in Höhlen, die man **Dachsbaue** nennt; in diesen hält er sich über Tags auf, und Abends geht er auf den Raub aus, und nährt sich von Kaninchen, kleinen Ferkeln, jungen Haasen, Mäusen, Vögeln, Fröschen, Insekten, Obst und Wurzelwerk. Im Winter geht er ein Vierteljahr durch gar nicht aus, und nährt sich nur von dem vielen Fette, das er im Sommer ansetzet, und welches er aus einem unter dem Waidloche oder After befindlichen sogenannten Saugloche, ziehet. Er hat einen ziemlich langen Leib, wie ein Fuchs, aber kürzere Beine, eine dicke starke Haut und harte borstige Haare; er ist graulichter Farbe, auf dem Kopf und Rücken schwärzlichter, am Bauch und an den Backen aber etwas weißlicht. Man fängt ihn mit Netzen, die man in den Eingang des Baues legt und die man Dachshauben nennt; auch kann man ihn mit Hunden hetzen, welche aber stark und beißig seyn müssen, damit sie ihn halten können und doch muß man ihnen noch zu Hülfe kommen. Seine Haut dient den Sattlern und Taschnern Reisekasten zu beschlagen, auch Jägertaschen, Ranzen und Ueberzüge zum Gewehr zu machen. — Das Fett brauchte man vorher in Apotheken.

Dachshunde, Canis vertagus, nennt man eine Art kleiner Jagdhunde, mit kurzen Beinen und einem langen schmalen Leib, mit denen man Dachse und Füchse jagen kann, weil sie selbst in die Baue kriechen und den Dachs aufsuchen und heraustreiben. Sie sind gewöhnlich braun oder schwarz und haben glatte und kurze Haare.

Dachspäne nennt man ohngefähr einen Schuh lange und drey Queerfinger breite, dünne Spänne, welche aus Tannen- oder Fichtenholz gespaltet, und bey einfachen Ziegeldächern, unter die zwischen den Dachziegeln bleibende Fugen auf die Latten gelegt werden, damit der Regen in das Gebäude nicht dringen könne.

Dachsparren s. Dachstuhl.

Dachstuhl, wird dasjenige Zimmerwerk genennt, worauf die Dachsparren oder das Dachwerk gleichsam ruhen, und welches zur Unterstützung des Daches dient. Man theilt ihn ein in einen stehenden und liegenden; beyde aber sind wiederum entweder einfach oder doppelt verschwellet. Ein stehender Dachstuhl heißt jener, dessen Unterstützung nicht aus schrägen Stutzbändern, sondern aus geraden Säulen besteht. Er dient in kleinen Gebäuden, die keine große Last zu tragen haben. Der stehende Dachstuhl unterscheidet sich von dem liegenden durch die liegenden Säulen, welche schräg und dicht an den Sparren hinaufgehen. Der Boden bleibt bey dieser Ausbindung frey, welches bey dem stehenden Dachstuhl nicht angehet. Die bey einem Dachstuhl vorkommenden Hölzer oder Balken sind folgende: Der **Grundbalken**, in dem die Sparren stehen, der auf den Blattstücken des obern Stockwerkes des Hauses ruhet. Die **Sparren** sind die schrägaufstehenden langen Hölzer, welche eigentlich das Dach formiren und worauf die Latten angenagelt werden. Die **Kehlbalken** scheiden den untern Boden vom obern, und liegen also unmittelbar auf dem Dachstuhl. Die **Stuhlsäulen** haben bey großen Gebäuden Schwellen unter sich, worauf sie stehen und über sich ein Blattstück, Träger oder Stuhlfette, welche die Kehlbalken trägt. Die **Querbänder** theils zur Unterstützung der Kehlbalken, theils zur Festigkeit,

damit

damit der Dachstuhl sich nicht so leicht verschiebe. Die **Hahnenbalken** liegen ganz oben zwischen den Sparren und werden nur angebracht, wenn die Höhe vom Kehlbalken bis zur Sparrenspitze zu hoch ist, damit sich die Sparren nicht so leicht biegen. Beym **liegenden** Dachstuhl gehen auch Träger mitten unter den Kehlbalken durch, und die liegenden Säulen sind am obersten Ende breiter als an dem untersten. Uiberdieß kommen hier noch dazu: die **Spannriegel**, welche nicht nur die Stuhlsäulen aus einander halten, sondern auch zugleich die Träger tragen, worauf die Kehlbalken ruhen; **Jochbänder** diese sind in die Säulen und Spannriegel etwas eingeschnitten, helfen die Spannriegel unterstützen und hindern auch das Verschieben des Daches.

Dachziegel s. Ziegel.

Damm ist eine durch Kunst gemachte Erhöhung, um ein daran stoßendes oder vorbeyfließendes Wasser abzuhalten, daß es das dahinter liegende Land nicht überschwemme. Auch sucht man dadurch einen Fluß in seinem ordentlichen Lauf zu hemmen und ihm gewisse Gränzen zu setzen, in welchen er auch bey dem höchsten Stande des Wassers bleiben muß. Auch kann man durch Dämme kleinere Flüsse anspannen, daß sie aufschwellen und zur Schiffarth und zu andern Nutzen bequemer werden. Diese Art Dämme ist im Grunde, die, welche der Landwirth am meisten kennen lernen muß, weil sie bey den Teichen gebraucht und auch an der tiefsten und abhängigsten Seite derselben, wo das Wasser seinen Fall hat, angebracht wird. Die Dicke des Dammes richtet sich nach der Breite des Teiches; je breiter dieser ist, je dicker der Damm; und je schmäler der Teich, desto schwächer der Damm. Seine Höhe ist nach dem höchsten Wasserstande des Teiches, welche durch die Wasserwaage gefunden wird, zu berechnen. Der Damm darf nicht weniger als zwey bis drey Schuh und nicht mehr als vier bis fünf Schuh höher, als der höchste Wasserstand seyn. Der Damm muß auf seiner Oberfläche so breit seyn, als er hoch ist, die untere Dicke muß sich aber zu der obern verhalten, wie drey zu eins. Bey Errichtung eines Dammes wird zuerst durch seine ganze Länge ein Grund, sechs Schuh breit und zwey Schuh tief ausgegraben, dieser aber wieder mit Rasen und anderer fester Erde gut ausgerammelt; dadurch wird der Grund fest und das Wasser kann nicht durchdringen. Zugleich mit diesem Grunde, der in einem schlechten und lockern Boden noch breiter und folglich auch tiefer gemacht werden muß, wird die Teichrinne angelegt und fest genug verwahrt, damit das Wasser nicht neben derselben durch den Damm sickere. Wenn nun die Rinne nebst dem Grund fertig ist, wird die ganze Länge und Breite des Grundes mit guten Erdreich überfahren und immer mit Handrammeln fest gestampft, und nun geht es, je höher, je schmäler fort, bis endlich der Damm die verlangte Höhe und Breite seiner Oberfläche hat; alsdann wird noch ein Schuh in die Höhe zugegeben, denn um soviel und noch mehr setzt sich der Damm. Man gebe aber wohl Acht, daß ja kein Holz, Stein oder Sand, unter die, zur Aufführung des Dammes genommene Erde komme, sondern alles von guter Lehm- und Thonerde aufgeführt werde. Der Damm wird von innen und außen mit viereckichten, starken und wohlbewachsenen Rasen belegt und dieser schräg, wie die

Böschung läuft, aufgesetzt und angetrieben, und dessen mit Gras bewachsener Theil auswärts gekehrt, damit die Graswurzeln den Damm desto besser vor dem Anspielen des Wassers schützen. Hat man wohlfeile Steine oder Holz, so kann man diesen Entzweck noch besser erreichen, wenn man an die innere Seite des Dammes eine Mauer setzt, oder solche mit Pfählen oder Pfosten aussetzt. Sollte aber dieses zu hoch kommen, so erreicht man diese Absicht eben so gut, durch einen tüchtigen Nähter, oder durch eine starke Böschung, die bey einem dreyeiligen Damm schon auf zehn Ellen betragen muß. Hiedurch wird nicht nur der Damm befestigt, sondern die Fische erhalten auch, durch das darauf wachsende Gras eine gute Nahrung. Hat man nicht Rasen genug, um die Oberfläche des Dammes zu belegen, so besäe man sie mit Heusamen und sie wird sich desto geschwinder berasen. Es ist kein Vortheil den Damm mit Bäumen zu besetzen, besonders wenn er nicht sehr breit ist, daher unterlasse man dieses lieber. Uibrigens lasse man Anfangs nicht gleich zu viel Wasser in den Teich laufen, damit der Damm nicht gleich im Anfange zu sehr angegriffen werde. Bey Dämmen an Strömen kömmt die Sicherheit auf die Höhe und auf die äußere Böschung an; fehlt es an einem dieser Stücke, so kann ihn weder die obere Breite oder Kappe, noch die Festigkeit der Erde, noch die Böschung auf der Landseite vor der Gewalt des Wassers verwahren.

Dampf, Haarschlächtigkeit und Husten sind Krankheiten bey Pferden, die gemeiniglich beysammen sind. Der Husten entsteht, wenn von der Druse etwas in den Lungen zurück bleibt, oder wenn der Rachen, die Luftröhre oder selbst die Lungen entzündet, oder nach einer Entzündung vereitert sind; oder auch aus Schlappheit der Lungen, indem sich nemlich in den Luftröhren zu viel Schleim absondert, der ausgeworfen werden muß, und daher die Brustmuskeln zu einer gewaltsamen Zusammenpressung der Lungen gereizt werden; auch ist oft bloß eine Verkältung daran Schuld, wenn nemlich das Pferd zu sehr läuft und dann schwitzend in der kalten Luft im Winter stehen bleiben muß, wobey es also schneller athmet, und sich verkältigen kann, oder wenn es zu gäh kaltes Wasser trinkt. Ist der Schleim bey dem Husten zu zähe, so giebt man sogenannte Brustmittel, welche auflösend und zertheilend wirken, und hiezu dient vorzüglich Honig und reines Oel; welches man zu 2 Löffelvoll vermischt, eingeben kann, auch nützt hier ausgepreßter Zwiebelsaft, wenn der Husten besonders lange anhaltend trocken ist. Ist der Husten mit einem beschwerlichen Athemhohlen verbunden, so nennt man dieses eigentlich **den Dampf, Dämpfigkeit, Herz- oder Hartschlächtigkeit**; aber nur dann wenn dieses Uebel lange fortdauert und also chronisch ist, denn auch bey einer wahren Lungenentzündung finden wir oft dieses beschwerliche Athemhohlen, welches jedoch zugleich mit der Entzündung verschwindet. Bey dem Dampf ist nun der Athem zu kurz, man hört das Pferd Athem hohlen, und wenn es sich bewegt oder arbeitet, so fällt dieses ihm so beschwerlich, als wenn es ersticken wollte. Nicht immer ist der Husten mit dem Dampfe vergesellschaftet, und er rührt von einer Verschleimung der Lunge, feuchter Luft, Erkältung, schlechten, dumpfigen Nahrungsmitteln her; seine nächste Ursache aber ist gewöhnlich das Anwachsen der Lungen an das Brustfell, Pleura. —

Es ist sehr schwer, ein dämpfiges Pferd vom Grunde aus zu heilen, aber man kann die Zufälle wenigstens lindern und verhindern, daß der Dampf nicht zu schnell zunehme. Vor allen dient dämpfigen Pferden reines und trockenes Futter, ein luftiger, reiner Stall; man darf dem Pferd nie zu kalt zu trinken geben, und oft soll man unter das Wasser Honig geben. Auch ist eine Lattwerg, aus einem halben Pfund Wachholderbeeren, einem halben Pfund Enzianwurzel, 8 Loth Galgant und soviel Honig, als nothwendig ist um ein Lattwerg zu machen, nützlich. Wenn aber die Pferde nur erst zu husten anfangen, und man einen Dampf in der Folge befürchtet, so nützt nach unserer oftmahligen Erfahrung am besten folgendes Pulver: Alantwurzel 12 Loth, Schwefel und Antimonium von jedem 4 Loth, zu einem gröblichten Pulver gestossen und vermischt, und hievon 3 bis 4 Tage hintereinander dem Pferde jedesmal unter den Haber ein Löffel voll gemischt, gegeben; oder auch ein Löffelvoll davon mit Honig zu einem Lattwerg gemacht, auf Brod aufgestrichen und so eingegeben. Ist der Dampf schon veraltet, so nützt oft Honig mit Zwiebelsaft gekocht; auch Meerzwiebelhonig 2 auch 3 Löffelvoll auf einmal gegeben äußert bey heftigen Zufällen Linderung. Von einer Aderlaß kann man freilich oft augenblickliche Linderung der Zufälle erwarten, aber gewöhnlich dauert dieses nicht lang und die Krankheit kehrt nur noch heftiger zurück. Abführungsmittel helfen auch nichts, jedoch öftere gelinde Klystiere sind manchmal nützlich. Einige Viehärzte nennen auch die wahre Lungenentzündung bey Pferden den Dampf, und dieses rührt nur daher, weil sie übereilt die Krankheit nicht genug beobachten und unterscheiden. Das Rindvieh bekommt aus den nemlichen Ursachen, wie die Pferde den Dampf. Durch gutes Futter, Reinlichkeit, einen warmen Stall, fleißiges Striegeln, Bürsten und Zudecken des Viehes kann man das Uibel, wo nicht heben, doch demselben vorbeugen, auch nützt manchmal die Hollunderlattwerg, welche man 4 Löffelvoll auf einmal mit Hollunderthee vermischt, eingießt. Hilft man dem Vieh nicht bald und leicht, so ist es am besten, wenn man es schlachtet.

Dampfhaus ist ein besonders eingerichtetes Haus nach Wackefields Erfindung, in welchem die Gewächse durch Dampf getrieben werden und in dem man weniger Feuer bedarf als in Treibhäusern.

Dampfmaschine, Feuerpumpe, nennt man eine Maschine, welche durch Dämpfe des Wassers Bewegungen verursacht. Wohl ist sie eine der feinsten und wohlthätigsten Erfindungen des menschlichen Verstandes, ähnlich dem Spiele des Lebens, wo Wärme die Wirkung erzeugt und erhält, und äussere Gegenwirkung wechselseitig einfließt. Wenn der Bewunderer nach dem Erfinder forscht, so findet er hier abermal Engländer. Der Marquis von Worcester beschrieb der erste eine solche, 1655 zu Glasgow in Scotland; 1699 Savery zu London eine verbesserte; 1711 brachte der Eisenhändler Thomas Newcomen die sich selbst öffnenden Dampfschieber und Einspritzungshähne an; 1764 trat James Watt, abermal zu Glasgow, mit so wichtigen Verbesserungen auf, daß er als zweyter Erfinder angesehen werden muß; sein Zylinder ist ganz luftleer! er erfand den Condensator. 1774 verband er sich zu Soho bey Birminaham mit Boulton; sie brachten den Mechanism der Maschine aufs Höchste und wandten

solchen zu den verwickeltsten Geschäften an. **Der Mechanism** der Dampfmaschine besteht in einem 25 bis 30 Fuß langen, vermittelst zweyer Zapfen, beweglichen Balken, an dessen einem Arme die Kraft, am andern die Last, nämlich das Gestänge der Pumpen angebracht ist. Die **Kraft**, welche diese Maschine in Bewegung setzt, ist der Druck der Wasserdämpfe und der Luft, wechselweise sich entgegenwirkend. Das Wasser verwandelt sich durch Wärme allmählich in Dämpfe: diese dehnen sich aus, d. h. sie nehmen einen viel größeren Raum ein, als das Wasser; finden solche daher Widerstand, wie es in einem eingeschlossenen Raume geschieht, so wirken sie mit erstaunlicher Gewalt auf die umgebenden Körper. Die Gewalt der Dämpfe ist erstaunlich groß; nach dritthalbstündigem Feuern hebt die Maschine zu Hettstädt im Mansfeldschen einen Propf von 70 Pfund. Aber durch Berührung mit erkältenden Körpern, was in dieser Maschine besonders durch kaltes Wasser geschieht, verlieren die Dämpfe ihre Gestalt (also auch ihre Kraft) und werden wieder Wasser. Die Dämpfe des siedenden Wassers wirken in der Dampfmaschine auf einen Stempel, welcher in einem grossen hohlen Zylinder frey auf und ab gehen kann; bey der neuesten Watt'schen Dampfmaschine wirken die Dämpfe von oben auf den Stempel oder Kolben, und drücken solchen nieder, aber durch später auch von unten an ihn andrängende Dämpfe wird der Druck von unten und oben gleich, und nun zieht das Uibergewicht der durch den Waagbaum mit dem Kolben verbundenen Schachtstangen den Kolben wieder in die Höhe! — Bey den ältern Maschinen besteht die Wechselwirkung in dem Drucke der Wasser-Dämpfe, welche den Stempel des Zylinders von unten treffen und solchen emporheben; aber nun dringt kaltes Wasser in den Zylinder (manchesmal in einen äusseren umgebenden Zylinder, also den Zwischenraum zweyer Zylinder), dadurch werden die Dämpfe zu Wasser verdichtet und der Stempelzylinder fast ganz entleert: nun erfährt der Stempel den Druck der ganzen über demselben befindlichen Luftsäule, und muß also hinuntergehen; aber eben dadurch zieht er den Arm des Balkens, an welchen er durch eine Stange (minder gut durch eine Kette) befestigt ist, mit sich hinab, und hebt den am andern Arme des Balkens befindlichen Stempel der Pumpe empor. — **Die Kraft der Dampfmaschine** läßt sich ziemlich leicht berechnen, wozu man folgende Data braucht: a) die Quadratoberfläche des Zylinderstempels, und das Verhältniß der auf ihn drückenden Luftsäule; aber das Gewicht der drückenden Luftsäule ist gleich dem Drucke einer 28 Zoll hohen Queckfilbersäule von gleichem Durchmesser; sie wirkt daher auf die Grundfläche eines Quadratfusses wie 2220 Pfunde! b) Der Widerstand oder die zu hebende Last ist das Gewicht des Pumpenzeuges; ferner das Gewicht des zu hebenden Körpers bey jedem Zuge: meistens ist der zu hebende Körper Wasser. Man muß also die Fläche des Wassers für jeden Zug in Würfelzollen, und die Schwere desselben im Gewichte kennen: ein Würfelfuß Wassers wiegt fast 70 Pf. c) Aus beyden Zahlen, nämlich: der der bewegenden Kraft und der des Widerstandes giebt sich der Uiberschuß der Kraft gegen den Widerstand oder die Last; allein dieser Uiberschuß wird häufig durch die Unvollkommenheit der Maschine noch ferner vermindert! so ist oft die Leere im Zylinder unvollkommen; daher drückt die Atmo-

sphäre dann nicht mit ihrem ganzen Gewichte; ferner gehört hierher noch der allgemeine Fehler der meisten Maschinen, nämlich die Reibung! — Der **Ertrag** der Maschine wird durch die Menge der Züge in einer gewissen Zeit, durch die Höhe des Stempelzuges oder Hubes, und die Quadratoberfläche oder auch Gewicht des zu hebenden Körpers bestimmt. Die alte Saverysche Maschine hatte auf einen Quadratzoll des Kolbens eine Kraft von 7 Pfund; die verbesserte Watt's und Boulton's von 10 1/2 Pfund; die des Hornblower aus Cornwallis gar von 16 Pfund. Die Maschine zu Hettstädt im Mansfeldschen hebt in einem Tage fast 100,000 Kubikfuß Wasser empor! also so viel, als 180 Pferde vermochten; die erste Watt'sche Maschine hebt bey Feuerung mit einem Centner guter Steinkohlen bis 24,000 Cubikfuß Wasser in eine Höhe von 24 Fuß; die verbesserte Watt'sche Maschine, welche gleich beschrieben werden soll, spielt in einer Minute achtmal, d. h. sie thut 8 Hübe, jeden zu 7 Fuß; sie hebt das Wasser durch zwey übereinander stehende Sätze 28 Lachter hoch, jedes zu 80 Zoll gerechnet; der Durchmesser der beyden Pumpenstiefel beträgt 14 Zoll; sie verbraucht in 24 Stunden 53 Dresdner Scheffel Steinkohlen. Die Dichtheit der Dämpfe beträgt bey ihr 1440 gegen 1 des Wassers. — **Der Gebrauch** der Maschine ist schon bisher sehr verschieden: zur Entwässerung von Gruben, Schiffen, Ländereien; zur Wässerung der Städte und Fabriken; zur Bewegung der Münzwerke, Weberstühle, Schiffe, Mühlen u. d. gl. — Fig. VI ist die verbesserte Watt'sche Dampfmaschine. — I. **Der Kessel** aus geschmiedeten und vernieteten Eisenblechen von 1/4 Zoll Dicke ist eingemauert und durch die Mauer W' gröstentheils verdeckt: er ist 15 Fuß lang, 7 Fuß breit, 10 Fuß hoch; Boden und Decke sind gewölbt. Seine Wände sind durch achtzehn innen angebrachte eiserne Anker zusammengespannt: durch zehn andere an den langen Wänden, durch acht an dem Boden und der Decke. Einige Zolle über dem Boden des Kessels läuft mitten nach der Länge des Kessels eine eiserne Röhre von 3 Fuß Durchmesser hindurch, die an beyden Enden offen ist; sie heißt das **Rauchloch**. Bey m' ist in der Decke des Kessels eine Oeffnung, welche während des Ganges der Maschine immer verschlossen ist. — Das allmählich im Kessel durch Verdampfung entgehende Wasser wird durch die **Speiseröhre** h i r ersetzt. Diese erhält ihr Wasser aus dem Behälter H' über der Heißwasserpumpe; ihr Zufluß wird durch den Hahn E bestimmt; sie reicht fast bis auf 18 Zoll über den Boden des Kessels und hält solchen immer etwa auf 2/3 der Tiefe voll, was durch die zwey ungleich langen Probehähne h' h' bestimmt wird, denn bey wichtigen Wasserstande tritt aus dem längeren Röhrchen Wasser, aus dem kürzeren Dampf. — Die Ausdehnungskraft der Dämpfe zu schwächen ist auf dem Kessel bey K' ein Dampfventil angebracht; dieses ist kegelförmig, und mit der oberen breiteren Oberfläche durch die Atmosphäre stark angepreßt, und kann durch ein über eine Rolle gehendes Seil vermittelst eines Haspels in die Höhe gezogen werden. — Ein an der tiefsten Stelle des Kessels angebrachter **Ablaßhahn** läßt alles Wasser ablaufen. — II. Die im Kessel erzeugten Dämpfe bewirken die niedersteigende Bewegung des Kolbens im **grossen Zylinder** E: dieser ist 9 3/4 Fuß hoch, 4 Fuß weit, aus gegossenem Eisen; inwen-

dig genau ausgebohrt und polirt, und oben hat er einen Deckel mit einer durch Leinwand oder Hanf ausgefütterten angeschrobenen Kammer, durch deren Oeffnung die zylindrische glatte Kolbenstange durchgeht. — III. Die neben dem Zylinder E zur Rechten befindlichen Röhren d F G bilden den **Dampfkanal**, welcher die Dämpfe aus dem Kessel erhält und solche in den Zylinder über dem Kolben führet, theils aber davon abschneidet, theils in den Condensator führt. a F ist ein lothrechter (mit dem Condensator F G H zusammenhängender) Kanal mit den Dampfbehältern (oder Erweiterungen) 1. 2. 3. welche durch drey Ventile getrennt sind: der obere Dampfhälter 1 ist mit dem Kessel verbunden; er ist also immer mit Dämpfen gefüllt; der mittlere Dampfhälter 2 kommunizirt mit dem Zylinder genau über der höchsten Stelle des Kolbens; der untere Dampfhälter 3 kommunizirt mit dem Zylinder zur Seite, und unten mit der Abzugsröhre oder dem Condensator F G H. — Die Ventile des Dampfkanals schliessen und öffnen sich abwechselnd durch eigene Verrichtungen: über den Ventilen gehen dünne messingene zylindrische Stäbe horizontal durch die Dampfhälter, an denen die Ventile hängen, und die durch ihre ausserhalb hervorspringende Enden mit einem am Balancier aufgehängten Baume, dem **Steurungsbaume**, in die jedesmal erforderliche Lage gebracht werden. — Bey Oeffnung des oberen Ventils strömt der Dampf in den mittlern Dampfhälter und aus solchem seitwärts in den Zylinder über dem Kolben; zu gleicher Zeit ist aber auch das untere Ventil offen, das mittlere verschlossen und darum wird der Kolben durch die oben einströmenden Dämpfe niedergedrückt, die Dämpfe aber unter dem Kolben im Cylinder durch die untere Ventilöffnung ausgetrieben. Nach vollendetem Sinken des Kolbens öffnet sich das mittlere Ventil, beyde anderen schliessen sich, es kann daher kein Dampf weiter in den Zylinder treten; sondern der über dem Kolben befindliche tritt nun durch das mittlere Ventil in die Röhre und aus dieser in den Zylinder unter den Kolben: dadurch wird solcher oben und unten gleich gedrückt und die Wirkung der Dämpfe auf ihn ist Null; aber das Uibergewicht der an der andern Seite des Balanciers A B ziehenden Schachtstangen hebt ihn nun in die Höhe; nach diesem vollendeten Hube schließt sich das mittlere und öffnen sich das obere und untere Ventil neuerdings. III. Beym Niedergange des Kolbens entweichen die Dämpfe durch die untere Ventilöffnung in die Röhre FG, das heißt, in den **Condensator**, weil sich hier die Dämpfe wieder verdichten, das heißt, wieder tropfbar flüssig werden. F G ist am Ende G mit $\pi \Phi \varrho$ Q verbunden, und Q mit einer Klappe bedeckt, welche durch eine daran angebrachte Stange und deren Verbindung mit dem Steuerbaume abwechselnd verschlossen und geöffnet wird: das Endstück G bis Q greift in den Wasserhälter a b c d, der immerwährenden Zufluß kalten Wassers hat, ein: daher spritzt bey Oeffnung der Klappe kaltes Wasser den Dämpfen in die Röhre F G entgegen, und macht solche wieder tropfbar flüssig. — An der Röhre F G ist ferner die Röhre G H K angesetzt, die durch K mit der **Saugpumpe** oder **Luftpumpe** L in Verbindung steht: durch diese wird das eingespritzte Wasser ferner das aus den Dämpfen entstandene unter die bey T befindliche Klappe der Pumpe abgeleitet, durch den Pumpenkolben im Stie-

fel L aufwärts gehoben und der Pumpe W (Warmwasserpumpe) zugeführt: aus dieser fließt es theils ins Freie, theils in den Kasten H' (welcher der Speiseröhre durch schon erwärmtes Wasser Ersatz leistet!). IV. Das Kunstgestänge, woran die Pumpenstangen hängen, wird mit dem Balancier A B (hier 26 Fuß lang) verbunden, oft in weite Entfernungen geführt: hier sitzt das Gestänge M unmittelbar am Waagbaume und reicht gerade in den Schacht. Das geförderte Wasser wird größtentheils ausgegossen; theils aber in den Kasten R', und von da in den Wasserhälter a b c d gebracht. Die Klappe T an der Röhre T K dient, vor Anfange des Ganges der Maschine, zum Auslassen der mit den Dämpfen noch vermischten Luft. — Bey x ist ein Barometer angebracht, das mit der Abzugsröhre des Condensators verbunden den Druck der noch im Condensator zurückbleibenden Dämpfe anzeigt: hier 24 Zoll! immer noch viel.

Daphne Mezereum und Laureola s. Seidelbast.

Darm, s. Gedärme.

Darmbeere, s. Arlsbaum.

Darmgicht, Darmstrenge, Kolick, Grimmen, Bauchwehe bey Pferden nennt man eine Krankheit, die nicht nur in den großen dicken Gedärmen, sondern in dem ganzen Darmkanal ihren Sitz haben kann, und entweder durch eine Schärfe der Galle und Krämpfe, oder Würmer und ungewöhnliche Nahrungsmitteln erzeugt werden kann. Oft erregt auch bloß die Luft eine Kolick, die von den Nahrungsmitteln ausgeschieden und bey schwachen Gedärmen nicht geschwinde genug als Winde fortgeschaft werden kann. Daher hat man auch diese eigends die Windkolik genannt. Eine Erkältung, starke reizende Arznei besonders Purgirmittel, und ungewohnte grüne Fütterung z. B. grünes Korn, Gerste oder Weitzen können Krämpfe und daher diese Krankheit erzeugen. Sie besteht nun aus einem heftigen Schmerz in den Gedärmen, meistens mit einer Aufblähung und mit einer Verstopfung verbunden, wodurch in manchen Fällen eine leicht und geschwinde tödtliche Entzündung entsteht. Man erkennt die Krankheit aus folgenden Zeichen: die Pferde scharren mit den Füssen, fallen und wälzen sich, die Ohren sind ihnen kalt, sie ziehen sich zusammen und sind an keinem Orte ruhig; sie schwitzen am ganzen Leibe und besonders stark am Geschröte und haben alle Eßlust verloren. Die Augen werden roth und entzündet, die Paroditen schwellen an, der Mund ist trocken, der Puls ist unordentlich, fieberhaft und oft aussetzend. Das Flankenschlagen zeigt die größte Gefahr. Sind Krämpfe und Unreinigkeiten in den Gedärmen oder auch Würmer Schuld daran, so wackelt das Pferd auch noch sehr viel mit dem Schweife; giebt anfangs öfters Mist von sich, der aber aus kleinen harten Ballen besteht, welcher gleichsam mit einer Haut umgeben ist, und oft auch trocken aussieht, endlich aber läßt dieses Misten nach und das Pferd wird verstopft, wodurch sich dann die krampfhaften Zufälle mehren. Erweichende und krampfstillende Mittel dienen hier vorzüglich. Man bringt, sobald es möglich ist Klystiere bey, die aus einem Absud von Kamillen und Käsepappeln mit einem Loth Weinstein und 6 Loth Leinöl bestehen. Auch kann man sie von bloßer Milch geben. Innerlich giebt man auch erweichende, schleimichte Mittel als einen Absud von Eibisch, Malven, Schafgarben mit Rhabarber, Weinstein

und Leinöl, und wenn die Zufälle heftiger werden, auch mit etwas Laudanum liquid. S. z. B. 30 bis 40 Tropfen. Legen sich die Zufälle nicht, und wird auch die Verstopfung hartnäckiger, so kann man selbst 2 händvoll Taback abkochen und den Absud mit Leinöl vermischen und so als Klystier beybringen. Sind Würmer zu vermuthen, so kann man nebst dem Klystiere auch Æthiopis mineralis 2 Loth und ein Loth gepulverten Rheinfarrensamen innerlich in Kamillenwasser eingeben. Selbst die Klystiere mit Tobackrauch nützen zuweilen bey der dringendsten Gefahr und diese bringt man folgendermassen bey. Man füllt eine irdene Pfeife mit Taback, zündet sie an und steckt das Pfeifenrohr in den After des Pferdes. Nun setzt man auf die brennende Pfeife eine andere gleichsam als einen Deckel, und bläst durch das Pfeifenrohr dieser zweiten Pfeife; so zieht sich der Tabacksrauch in den Mastdarm des Pferdes. Alle diese Mittel müssen aber alle halbe Stunden, höchstens alle Stund wiederholt, und das Pferd langsam herumgeführt, nicht aber gejagt werden. Bey der sogenannten **Windkolick**, welche die Krippenbeißer und Luft- oder Windfanger leichter bekommen, ist meistens Erschlappung der Gedärme Schuld, bey dieser hohlt das Pferd geschwinder Athem, wobey aber die Flanken nicht in die Höhe gezogen werden, sondern die Rippen sich bloß nach aussen erweitern; die Zunge ist natürlich feucht und in dem Maul ist keine große Hitze; es wird schnell dick und der Hinterleib ist auf beyden Seiten gleich ausgespannt und es gehen keine Winde ab; das Pferd ist unruhig, zieht die Hinterbeine oft vorwärts, als wenn es sich niederlegen wollte, das aber nicht immer erfolgt, sondern es stellt sich wieder gerade aufwärts, läuft mit dem Hinterleib hin und wieder, hakt oft mit den Vorderbeinen — der Puls ist hart und klein. Wenn der stark aufgetriebene Leib bey den Hüften in die Höhe steht, und wenn zugleich ein heftiger Schweiß an den Flanken ausbricht, so ist die höchste Gefahr da. Vor allen andern muß man hier die Gedärme zu entledigen suchen, dann selbe stärken, damit sie sich wieder zusammenziehen können. Man erreicht seine Absicht durch Klystiere und windtreibende, stärkende Mittel. Zu den Klystieren nimmt man Kamillen, Kümmelsamen und etwas Salz. Innerlich giebt man auch Kamillenblumenpulver mit Kümmelsamen und Galgantwurzel, oft auch etwas Zimmt, Ingwer und andere Gewürze und laues Getränke. Auch hier muß man das Pferd nicht herumjagen, sondern nur eine halbe Stunde lang langsam herumführen. Von der Kolick oder Darmgicht beym Rindvieh, s. Aufblähen.

Darre, Dürrhaus, Dörre, ist ein Ofen, durch welchen auf einem dicht darüber angebrachten Gerüste Malz, Obst und Flachs gedörrt werden. Man hat daher Malz- Obst- und Flachsdarren. S. d. W. Zu den Darren gehören **Darrhorden**, die entweder von Weiden, hölzernen Stäben oder Drath geflochten sind, oder **Dürrbretter**, diese sind mit Leisten beschlagene, und mit vielen kleinen Löchern durchbohrte zusammengefügte Bretter, anderthalb bis dritthalb Schuh breit, und bis fünf Schuh lang. Sind diese von Blech, so nennt man sie **Darrbleche**. Man hat verschiedene Mittel zur nöthigen Holzersparniß dabey erfunden; so wendet man an einigen Orten den Rauch der Brandtweinbrennereyen zum Malzdörren an. Man schleift zu dem Ende den Schornstein liegend, und macht dessen obere Seite aus Blech,

worauf sodann das Malz geschüttet wird, welches sehr gut geräth. Auch bedient man sich hin und wieder der Stubenhitze, die man durch verschiedene Züge hin und her leitet. Bey allen Darren muß man vorsichtig zu Werke gehen, um die Feuersgefahr zu vermeiden, und aus dieser Ursache ist es auch am besten, wenn man zur Darre ein eigenes Gebäude bestimmt, das von andern entfernt ist, und Dürrhaus genennt wird.

Datura, s. Stechapfel.

Dauben sind einzelne, breite, aus Eichen- oder weichem Holz gerissene Stücke, woraus das Böttcher- oder Bindergeschirr, z. B. ein Faß, verfertigt wird. Wenn sie an der Luft gut ausgetrocknet sind, werden sie, wie sie zu jeder Art von Gefäß nöthig sind, gehauen, auf der Fügebank an einander gefügt, mit dem Zirkel nach der gesuchten Größe umrissen, mit dem Beile gelenkt, mit dem Schnittmesser und Hobel gestreift und abgezogen, dann auf den Fugen mittelst des Bloches sauber gefügt, daß kein Tropfen Wasser hindurch kann, hernach ausgesetzt durch den Setzreif befestigt, und zum Stehen gebracht, hierauf zusammengeschlagen, und über dem Feuer bezwungen; endlich aber gut ausgeschlagen, und die Fugen alle gleich gemacht, um dem Gefäße die verlangte Gestalt zu geben. Man hat runde gewöhnlich, aber auch eckichte Fässer, deren Dauben auf die zu jeder Gestalt nöthige Art vorgerichtet werden müssen.

Daum, Zoll, nennt man den zwölften Theil eines Schuh's. S. Maaß.

Debel, Dübel, Diepel, ist ein viereckigter hölzerner Keil, der in eine Mauer getrieben wird, um eine Habe, eine Schraube und dergleichen daran zu befestigen. Er darf nicht aus grünem Holz gemacht werden, weil er sonst leicht eintrocknet, locker wird, und dann leicht heraus gezogen werden kann. Auch muß man kein Holz dazu nehmen, das sich gerne spaltet. Die Verbandnägel, die immer zwischen zwey Felgen eines Rades sitzen, nennt mann auch Debel.

Debelboden, Diepelboden, ist ein Fußboden zwischen zwey Stockwerken eines Gebäudes, wo zwischen zwey Hauptbalken lauter schwächere Balken dicht aneinander geschlichtet, und mit eingebohrten runden Debeln verbunden liegen, dergestalt, daß ihre, die Decke des untern Zimmers abgebende, Unterfläche ganz gerade, der obere aber, worauf der Fußboden des obern Zimmers zu liegen kömmt, zwischen den entstandenen Vertiefungen mit klarem Schutt ausgefüllt wird.

Decima, s. Zehend.

Decke nennt man alles, womit etwas zugedeckt wird, z. B. Pferdedecken, Strohdecken. Decke nennt man aber auch in einem Zimmer das, welches die Oeffnung des Zimmers von oben zuschließt, und auf der Wand aufruht, da es denn zugleich oft den Fußboden des oberen Zimmers ausmacht. Sie bestehen gewöhnlich aus Balken oder Debelböden, die in schönen Zimmern berohrt werden. Ist die Decke gemauert, so nennt man dieß ein Gewölbe.

Decken heißt eine Arbeit in Weingärten, welche der Winzer nach dem Stöckenausziehen, vor dem Winter, ehe noch starke Fröste einfallen, verrichtet. Es geschieht, indem er mit der breiten Haue oder Hacke, gleichsam einer Furche zum Stocke hin macht, und dabey Acht hat, wie und wohin er sich zu wenden hat, damit er solchen niederbiegen,

mit dem Fuß etwas niedertreten, und dann mit der Erde zudecken könne. Das Decken muß an einem schönen Tage bey Sonnenschein geschehen, damit das Holz trocken unter die Erde komme, weil sonst die Augen leicht verstocken und verfaulen. Auch wird ein verständiger Winzer wissen, daß es nicht zu tief und nicht zu seicht geschehe, denn dieses schützt wenig gegen das Erfrieren, jenes verursacht, daß die Rebe erstickt. In Reihenweise gepflanzten Weingärten ist dieses eine leichte und nützliche Arbeit, und schon aus dieser Ursache sollte man überall trachten, die Stöcke immer in der Reihe zu ziehen.

Decklehnen oder **Lunsen** sind eiserne mit Federn versehene Stifte, welche oben starke blecherne oder eiserne Deckel haben, und vor die Räder an die Achsen eines Bauernwagens, der keine Stammleisten führt, gesteckt werden, damit die Räder nicht auslaufen, noch der Straßenkoth so leicht in die Schmiere komme.

Decken oder Dacken, s. Matten.

Defekte nennt man entdeckte Fehler in Wirthschaftsrechnungen, welche bey der Untersuchung derselben heraus gezogen, und dem Rechnungsführer zur Beantwortung vorgelegt werden.

Dengeln heißt, die Schneide der Sensen und Sicheln, wenn sie stumpf werden, zum nachfolgenden Wetzen dadurch geschickt machen, daß man solche mit einem kleinen verstählten Hammer, den **Dengelhammer** genannt, auf einem kleinen, ebenfalls verstählten Amboß, den man den **Dengelstock** nennt, klopft, damit sie den Grad verliert. Der Dengelstock wird mittelst seiner untern Spitze in die Erde gesteckt, bis zu einem in seiner Mitte befindlichen Queernagel, damit er fest stehe, ohne zu tief in die Erde geklopft zu werden. Die Sensen lehnet man bey dem Klopfen mit dem Baume zwischen die Zwiesel eines dazu vorgerichteten Stabes, der **Stützelstock** genennt, und befestigt sie mit einem locker daran hängenden Bande. Der ganze zu diesem Geschäft gebrauchte Apparat heißt das **Dengzeug**.

Deputat nennt man dasjenige, was die Beamten außer ihrer Besoldung in Gelde, an Getreide, Wein, Holz, oder andern Naturalien jährlich erhalten.

Destilliren und Destillation ist eine chemische Arbeit, durch welche irgend eine Flüßigkeit, vermittelst der Wärme, in verschlossenen Gefässen in Dämpfe verwandelt wird, die in die Höhe steigen, und an einem kühleren Orte, d. i. in den Blasenhut und Röhren wieder sich in tropfbar flüßiger Gestalt sammeln, und als solche in den vorgelegten Gefässen aufgefangen werden. Durch diese gewöhnliche Destillation werden alle Brandtweine destillirt, und die bey dieser gebräuchlichen Gefässe sind unter den Artickeln Blase, Brandtweinblase, Kolben, Kühlfaß ꝛc. abgehandelt.

Diarium, Journal, **Tagebuch**, ist ein Buch, darinn ein guter Hauswirth oder Verwalter täglich das, was er eingenommen oder ausgegeben hat, oder was sonst in Wirthschaftsverrichtungen vorfällt, fleißig einzeichnet und aufschreibt, um sich nicht nur an alles Vergangene zu erinnern, sondern auch, um die Wirthschaftsrechnungen daraus besser verfertigen zu können.

Diät nennt man eine vernünftige Ordnung, die man in Verpflegung seines Leibes zur Erhaltung der Gesundheit beobachtet. Besonders begreift sie in sich den vernünftigen Gebrauch der Speisen und

des Getränkes, und hier kommt alles daher auf die Qualität, und Quantität derselben, und dann auf die regelmäßige Zeit, in welcher man sie genießt. Zur Diät im allgemeinen gehört auch das Wachen und der Schlaf, die Bewegung und die Ruhe, endlich auch die Affekten oder die Leidenschaften.

Diaeten, **Dieten, Tagegelder, Diurnen**, nennt man gewisse Gelder, welche verschiedene Beamte, wenn sie in Geschäften der Herrschaft, oder ihres besonderen Amtes verreisen müssen, außer ihrer gewöhnlichen Besoldung zur Bestreitung der Reisekösten und Zehrung auf jeden Tag erhalten. — Bey den Bedienten, Jägern, Kutschern ꝛc. nennt man sie das **Kostgeld**.

Dica, **ein Rowasch**, bedeutet einen Schlüssel, oder einen Maaßstab, Kraft dessen die zu leistende Kontribution jedes Einzelnen bestimmt wird. Unter Matthias dem 2ten, König von Ungarn, machten vier ganze Häuser mit vier Thüren, durch die man gemächlich einfahren konnte; oder 12 Söllner, (Inquilini) eine Dica aus, und von dieser wurden **vier** ungrische Gulden Kontribution gezahlt. Heut zu Tage ist dieß abgeändert, und eine Dica zahlte, z. B. im Honther Komitate zu Ipolyságh, im Jahre 1809/10 drey Gulden und 20 Denare. Für eine Dica, die man gewöhnlich in Achtel abtheilt, wurde jedoch gerechnet:

Der Bauer für sich	macht 1	Dika
Seine Hausstelle ebenfalls	— 1	—
2 jüngere Brüder, jeder 4/8 gerechnet	— 1	—
Aeltere Brüder, erwachsene Söhne oder Schwiegersöhne, machen jeder besonders, wenn sie beysammen wohnen, eine Dicka		
Ein Weib	— 2/8	—
Eine Schwieger- oder erwachsene Tochter	— 2/8	—
4 Stück Zugvieh, jedes 4/8	— 2	—
Eine Melkkuh	— 2/8	—
Ein Stück Gältevieh	— 1/8	—
7 Schafe, jedes zu 1/8	— 7/8	—
2 Stück Schweine zu 1/8	— 2/8	—
6 Tagwerk Weingarten zu 1/8	— 6/8	—
Zusammen	7 6/8	Dika.

Ein Bauer, der folglich die hier benannten Dinge gehabt oder besessen hätte, mußte für so viel Dika, so vielmal 3 fl. 20 Den. oder für 7 6/8 Dika 24 fl. 80 Denar zahlen. Die Handwerksleute, die auf Dörfern oder Marktflecken wohnen, werden eben auch nach diesem Schlüssel besteuert. Man rechnet eben so für die Person eine Dika; für sein Gewerbe eine oder anderthalb, auch nach Umständen mehr; für jeden Gesellen Zwey Achtel; für einen Lehrjung Ein Achtel; für jeden Knecht Ein Achtel, und für das, daß er als Handwerksmann von Leistung der Arbeiten zu dem Komitat, oder zu andern öffentlichen Vorfällen ausgenommen ist, eine halbe Dika, welche man die Redempta nennt.

Dickicht nennt man einen Ort, der mit vielen und dicken Sträuchern und Gebüschen bewachsen ist, und der den wilden Thieren so-

wohl zum Aufenthalt, als auch zum Schutz gegen unnützes Nachstellen, und gegen Raubthiere dient.

Dickrüben, s. Runkelrüben.

Dictamnus, s. Diptam.

Diele nennt man ein zugerichtetes Brett, welches zur Auslegung der Zimmerböden gebraucht wird, daher die Arbeit, wenn Zimmerleute den Boden mit Pfosten oder Brettern auslegen, das **Dielen**, oder das **Bödnen** genennt wird.

Dienst nennt man alle Arbeiten, welche Unterthanen ihrer Grundherrschaft, entweder unentgeldlich, oder auch nur gegen einen bestimmten Lohn an Gelde, Speisung, Futter oder Getreide jährlich verrichten müssen. Sie werden entweder als Handarbeit oder als Anspann mit Zugvieh verrichtet, und sie sind, nachdem die Arbeiten sind, verschieden. S. Roboth.

Dienstboten, s. Gesinde.

Digeriren nennt man, wenn man gewisse Kräuter oder Wurzeln in Brandtwein giebt, und diese Mischung dann entweder einer gelinden Ofenwärme, oder der Sonnenwärme aussetzt, wodurch der Brandtwein besser auf jene Körper wirken, und die künftigen Bestandtheile derselben besser in sich aufnehmen kann. Im gemeinen Leben nennt man dieses auch destilliren; daß diese Benennung aber unrecht ist, s. Destilliren.

Digestivsalbe nennt man eine Salbe, welche man auf Wunden und Geschwüre zur Reinigung und Heilung derselben auflegt. Man hat zweyerley Arten derselben. Zu der komponirten kommen mehrere Gummiarten mit Harz und Oel miteinander vermischt; die einfache, und mit Recht die gebräuchlichste, besteht bloß aus Terpentin, in welchen man z. B. auf ein halb Pfund Terpentin 6 Eyerdotter mischt. **Digestivmittel** nennt man sonst auch die heilenden Mittel. **Digestivmittel** aber, die man innerlich gebraucht, sind Mittel, die man in kleinern Dosen einnimmt, um Schleim und Unreinigkeiten in dem Magen und in den Gedärmen aufzulösen, um sie dann leichter, durch ein nach ihrem Gebrauch gegebenes Abführungsmittel, aus dem Leibe zu schaffen. Das gewöhnlichste innerliche Digestivmittel ist ein Pulver aus gleichem Theil präparirten Weinstein und Doppelsalz, und zwar Abends einen Kaffeelöffel voll eingenommen. Auch dem Vieh dienen sie, und werden manchmal gebraucht. Für dieses ist jedoch das Glaubersalz zu 3 oder 4 Loth gegeben das beste.

Digitalis, s. Fingerhut.

Dill, Dille, Anethum graveolens, ein dem Fenchel ähnliches Kraut, dessen Same unter die Gewürze gerechnet wird. Die Umbelle, oder den Blumenbüschel desselben braucht man besonders beym Einmachen der Gurken, um diesen einen angenehmern Geschmack zu geben. Den Samen braucht man oft zu Quarkkäsen; auch beym Einmachen des Sauerkrautes. Das Kraut braucht man zu allerley Speisen. Auch in Apotheken wird der Same als ein windtreibendes Mittel gebraucht, besonders soll er aber auch den Urin treiben, und bey Ammen die Milch vermehmen.

Dinkel, Dünkelkorn, Spelt, Triticum Spelta, ist eine dem Weitzen ähnliche Getreideart, welche noch eine bessere Nahrung als jener, gewährt. Der Dünkel muß auf der Mühle gerollt oder ge-

stampft werden, weil man sonst die Hülsen nicht so leicht wegbringen kann. Die Felder, auf welche man ihn säet, müssen so, wie die Weitzenfelder gedüngt und bestellt werden, und am besten ist es, wenn man jungen Samen säet. Er giebt ein schönes, weißes, gesundes und kräftiges Mehl, schöner fast als der Weitzen; auch kann man ihn zum weißen Bierbrauen benutzen, gewöhnlich aber braucht man ihn nur als **Dinkelgraupen**, anstatt dem Zugemüse, denn das Brod von demselben ist trocken. Unenthülset ist er ein besseres Futter für die Pferde, als der Haber. Man hat Dinkel mit Grannen und ohne dieselben; auch baut man ihn gewöhnlich als Winterfrucht, doch hat man auch Sommerdinkel, der sich durch seine gerstenartige Grannen unterscheidet. Auch hat man eine Abart mit röthlichen, und eine mit weißen Aehren. Er soll einen größern Ertrag als der Weitzen geben.

Dinte ist jene schwarze Flüßigkeit, mit der man schreibt. Sie besteht aus Galläpfeln, Kupferwasser, Gummi arabicum mit Eßig, Bier oder Wasser, besonders Schnee oder Regenwasser. Da in jeder Haushaltung Dinte vonnöthen ist, so setzen wir ein gutes Dintenrezept hieher: Man nehme 6 Loth feine türkische Galläpfel zu Pulver gestoßen, 4 Loth Eisenvitriol oder sogenanntes Kupferwasser, und 2 Loth arabisches Gummi, auf diese Mischung nehme man eine Halbe guten Eßig oder Bier, und setze es an einen warmen Ort zum Digeriren. So oft etwas eingetrocknet ist, kann man Schneewasser oder Regenwasser nachgießen. Ueberflüßig ist es, Alaun hinzuzusetzen, und Zucker macht sie zu klebrig, welches auch eine größere Quantität arabisches Gummi verursachen würde. Von den genannten Spezies kann man auch bloß ein Pulver machen, welches man auf Reisen bey sich führen kann. Braucht man nun Dinte, so nimmt man etwas von dem Pulver, und gießt etwas Eßig darauf, so hat man augenblicklich Dinte. Man hat unzählige Rezepte zu Dinten, aber in der Hauptsache kommen sie alle überein, daß man nemlich Galläpfel und Kupferwasser zu denselben nimmt. Auch hat man in neueren Zeiten unauslöschliche Dinten erfunden, denn die gewöhnliche kann durch chemische Reagentien gänzlich von dem Papiere gebracht, und so vielfältiger Betrug gespielt werden. Um die Dinte gegen den Schimmel zu verwahren, rathet jemand folgende, aber genau zu befolgende Methode, Dinte zu machen: Man nehme ein Seitel gemeinen Eßig und eben so viel gemeines Wasser, und lasse beydes sieden. Wenn es siedet, so schütte man zwey Loth Eisenvitriol und zwey Loth Kupfervitriol dazu, und lasse es noch ohngefähr 5 Minuten lang kochen, bis alles aufgelößt ist. Man nimmt es alsdann vom Feuer, und schüttet sogleich 6 Loth pulverisirte Galläpfel hinzu, rührt es um, und läßt es nun 24 Stunden stehen. Diese Dinte filtrire man dann durch Fließpapier, und hebe sie auf. Sie ist anfangs grünlicht schwarz, wird aber sehr schwarz, und **schimmelt bey der schlechtesten Aufbewahrung nicht.**

Dintenbeere, s. Kreuzdorn.

Dintenflecke zerfressen und schaden der Wäsche. Daher wünscht jedermann, sie aus derselben herausbringen zu können. Frische gehen von scharfen Eßig weg; man muß den Fleck nemlich öfters in Eßig eintauchen, und dann die Stelle mit heißem Wasser und Seife auswaschen, sonst bleibt ein neuer Fleck. Ist der Fleck älter, so reibt

man ihn mit Zitronensaft, auch nützt der Saft von Sauerampfer, am besten aber vom Sauerklee und das Sauersalz. Sind die Flecke auf Zeugen oder auf Tuch, so nimmt man die Hälfte von einem frischen Ey, mischt 30 Tropfen Vitriolöl darunter, bestreicht den Fleck damit, und wischt das Tuch dann nach dem Strich mit einem weißen Tuch aus, und so lange ab, bis er fast trocken ist. Auf seidenen Zeugen nützt schafer Weineßig mit warmer Asche, womit man den Fleck reibt, und dann mit Seifenwasser auswäscht.

Diptam, Dictamnus albus, auch wegen seiner Aehnlichkeit mit Eschenblättern, **Eschenwurz** genannt, eine Pflanze mit schönen Blumen, die einen scharfen, nicht unangenehmen Geruch haben, die man auch als Zierpflanze in Gärten bauen könnte. Da er an vielen Orten wild wächst, so kann man ihn im Herbst leicht, durch die Zertheilung der Wurzeln vermehren. Die Wurzel brauchte man vorher in Apotheken. Man hat in Blumengärten noch eine andere Art von Diptam mit mehreren runden rauchen Stengeln, dessen kleine runde, wie Sammet rauche Blätter sehr angenehm riechen, und der im Junius purpurfarb blüht. Man nennt ihn den **kretischen Diptam**, hin und wieder auch **Bergamotte**, die Pflanze gehört jedoch zu einem andern Geschlecht, und heißt Origanum Dictamnus, s. Dosten und Majoran.

Distel nennt man mehrere Pflanzen von verschiedenen Geschlechtern, welche das mit einander gemein haben, daß sie einen stachlichten Blumenkopf haben. Die meisten sind aus der Syngenesie des Linnée; einige jedoch, als die Brachdistel und Kartendistel, sind aus anderen Klassen. Die meisten sind ein beschwerliches Unkraut, einige werden aber auch zum Nutzen und Vergnügen gebaut. Will man sie vertilgen, welches nur mit den wilden Disteln geschieht, so erreicht man am besten seinen Zweck, wenn man sie, ehe sie blühen, abschneidet, oder auch tief in der Erde absticht. In Frankreich kann ein Nachbar den andern verklagen, der nicht zu gehöriger Zeit seine Disteln abschneidet, denn ihr Same, der Haarkronen hat, kann leicht vom Winde überall verweht werden. Wenn man mit Schweinemist düngt, so sollen die Disteln sehr darnach wachsen. Von den verschiedenen Disteln siehe: Brachdistel, Krebsdistel, weiße Frauendistel, Eberwurz, Haferdistel, Kartendistel, Kordobenedikten ꝛc.

Distelfink, s. Stieglitz.

Diurnen, s. Diäten.

Docke, englische Docke, Canis anglicus, nennt man eine große Art Hetzhunde, die man in großen Höfen hält. Man sucht ihren Wachsthum durch gute Nahrung zu befördern.

Docht, s. Tacht.

Dörre, s. Darre.

Dörrwarzen sind gewisse Warzen, die den Pferden im Maule wachsen, und machen, daß sie nicht wohl zunehmen können. Man schneidet sie, so tief man kann, mit einer guten Scheere ab, und wascht das Maul dann mit Essig und Honig oft aus. Das Brennen derselben ist gefährlich.

Döse oder **Dese** nennt man ein hölzernes Gefäß, das unten am Boden weit, und oben etwas enger ist, wie ein entzwey geschnittenes und umgekehrtes Stuckfaß, auf drey verlängten Dauben, und also

hohl stehet. Braucht man so eine Döse zum Waschen, besonders beym Einäschern, so nennt man sie Sechtelschaff oder Waschdöse, beym Backen aber Backdöse. Auch hat man Dösen in Bräuhäusern, die iedoch bloße Bodingen sind, in denen man das Bier abkühlt, wo man keine Kühlschiffe hat.

Dohle, Corvus Monedula, nennt man eine Art Krähen, die über und über kohlschwarz, so daß auch der Schnabel und die Füsse von dieser Farbe sind. Doch hat sie hinten auf dem Kopf, wo der Hals anfängt, ganz graue Federn, die etwas vom Halse selbst einnehmen. Sie fällt auf kein Aas, und lebt meist von Körnern und Früchten, daher man sie ihres wohlschmeckenden Fleisches wegen, besonders wenn sie noch jung ist, gerne zur Speise gebraucht. Wenn ihr in der Jugend die Zunge gelöset wird, so kann man sie, wie die Elstern, sprechen lehren.

Dohn, s. Thon.

Dohnen, s. Donen.

Dolde, Regenblume, Umbella, nennt man eine solche Blume, deren Blümchen auf verlängerten Stengeln in dem ebenen Boden, receptaculum, befestigt stehen, und oben auf dem Stengel in der Rundung, gleich als eine Krone wachsen. So blüht der Dill, die Petersilie, der Zeller ꝛc. in einer Dolde. Eine Dolde besteht zuweilen aus kleineren, und heißt dann eine zusammengesetzte. Der Kelch der Dolden, aus welchem die Blumenstiele entspringen, heißt die Hülle, involuctum. Eine unächte Dolde, Cyma, nennt man, wenn die Blumenstengel, zwey aus einem Punkte, oder aus einem gemeinschaftlichen Boden entspringen, aber sich unordentlich in Zweige vertheilen.

Dollkraut, s. Bilsenkraut.

Dollrich, s. Lolch.

Domainen oder **Kammergüter** sind solche Güter oder Fonds von königlichen oder fürstlichen Einkünften, welche vom Lande oder dessen Fürsten selbst zur Unterhaltung seiner Person, Familie oder Hofstaat gewidmet, und daher nach den Domainenrechten, nicht ohne Einwilligung des Landes, ja nicht einmal, so lange man von dieser Beschaffenheit Nachricht hat, durch Verjährung veräußert werden können. Man nennt sie auch **Tafelgüter**, und sie sind von den Familiengütern des Königs, die ihm eigenthümlich gehören, und veräußert werden können, wohl zu unterscheiden; — auch sind mit diesen die Krongüter nicht zu verwechseln.

Donen, Thonen, Schleifen, Maren, sind eine Art von Schlingen, worinnen man zur Herbstzeit kleine Vögel fängt. Man macht sie gewöhnlich, damit sie elastisch seyen, von einem, zwey oder drey Pferdehaaren, die man aus der Mähne oder aus dem Schweife nimmt. Die weissen sind hiezu die besten, weil sie den Vögeln nicht so sehr auffallen. Sie werden geflochten, und in den obern Theil eines guten, zähen, weidenen Bügels durchgezogen, dieser aber an beyden Enden zugespitzt, Vogelbeere dazwischen gehängt, und so an die Bäume gesteckt. Wenn der Vogel nun nach den Beeren langt, so muß er nothwendig den Kopf durch die Schlinge stecken, und zieht er ihn zurück, so zieht sich die Schleife zusammen, und jemehr er zu entrinnen bemühet ist, je stärker zieht sie sich über dem Halse zusammen, bis er sich selbst erwürgt. Die Knaben befestigen auch selbstgemachte

Dohnen zum Sperlingsfang mit hölzernen Nägeln an ein Stückchen Brett reihenweise, auf diese streuen sie dann das Futter, und sind oft im Fange glücklich. Aus Bast macht man die Maren jetzt selten. Um Hasen zu fangen, machen die Hüter in Weinbergen oft Dohnen von Drath, die sie zwischen Gebüschen, wo die Hasen heraus kommen, aufstellen.

Donnerbart, s. Hauswurz.

Donnerkraut, s. fette Henne.

Doppelbier nennt man dasjenige, was man zweymal kocht, und wegen der bey jedesmal dazukommenden Theile an Hopfen und Malz doppelt stark werden muß. Dergleichen ist das oft zu uns kommende Regenspurger — auch braut man in Oestreich an manchen Orten Doppelbier.

Doppelfurche nennt man diejenige Art zu pflügen, da man mit zwey Pflügen hintereinander in einer Furche ackert, so daß dieselbe noch einmal so tief wird, als gewöhnlich. Der Rejolen in den Gärten hat den Stoff zu dieser Erfindung gegeben, die Kretschmar auf dem Felde selbst anwendete. Selten erreicht man hiedurch die Absicht, das Unkraut vom Felde zu vertilgen, denn durch die Doppelfurche wird der Same erst recht tief in die Erde gebracht, und keimt dann später bey günstiger Witterung. Anwendbar und zu empfehlen ist sie jedoch beym Anbau aller Wurzelgewächse. Soll es dem künftigen Getreide nutzen, so muß es im Herbste geschehen, damit der noch unbearbeitete, heraufgebrachte Boden durch den Winter mürbe gemacht, und für die folgende Bearbeitung und Düngung empfänglicher werde. In einem Boden, wo die untere unbearbeitete Erde, von einem wesentlich geringern Gehalte ist, als die baubare Oberfläche, ist die Anwendung der Doppelfurche gänzlich zu widerrathen.

Doppelpflug nennt man einen Pflug, mit dem man doppelte Furchen auf einmal machen kann. S. d. A. Pflug, wo der Krebsische Doppelpflug (mit einer Kupfertafel) beschrieben ist.

Dorf ist ein aus mehr oder weniger Häusern bestehender offener Ort, ohne Thore und Mauern, der keine Stadtgerechtigkeit zu genießen hat, und dessen Einwohner sich mehrentheils vom Ackerbau nähren, und deßhalb Bauern genennt werden. Sämmtliche Einwohner eines Dorfes machen zusammen einen Körper aus, den man **Gemeinde** nennet, und wovon die einzelnen Mitglieder den Namen **Nachbar** führen. Zur Besorgung ihrer Gemeinde-Angelegenheiten und Führung ihrer Rechnungen wird gewöhnlich jährlich einer aus ihrer Mitte erwählt, welchen man Richter, und an deutschen Orten **Schulze** nennt. Diesem gesellt man gewöhnlich noch einen **Kleinrichter und Geschworne** zu — auch an manchen Orten die ältesten Einwohner, und diese insgesammt nennt man dann den Ausschuß. Die Gerichtsbarkeit in einem Dorfe übt die Grundherrschaft, entweder der Grundherr selbst, oder durch den Fiskal und die Beamten. Die Gerichte dürfen diese jedoch nicht selbst verwalten, sondern immer muß bey diesen ein Rechtsgelehrter, gewöhnlich ein Stuhlrichter und Geschworner vom Komitate, zugegen seyn, und so eine Sitzung, aus diesen und von den grundherrschaftlichen bestimmten Personen machen den sogenannten **Herrnstuhl**, sedes dominalis, s. d. A. Jedes Dorf hat mehrere Menschen, welche für die Sicherheit desselben sorgen,

und

und von der Gemeinde erhalten werden müssen, oder die zum Vortheil des Dorfes da sind, als: Feldhüter, Hirten, Schmiede, und einige Hebammen ꝛc.

Dorn, Dornstrauch, nennt man Büsche und Sträucher, die außer den Aesten und Blättern auch noch mit spitzigen Stacheln versehen sind. Einige derselben kann man zu lebenden Zäunen benutzen, andere haben Arzneykräfte, andere sind selbst Handelspflanzen, die meisten haben jedoch wenig Nutzen, und es ist gut, wenn man die unnützen ausrottet. Bey uns bekannte Dornsträucher sind, der Schlehendorn, der Weißdorn, die Rose, die Brombeere, die Himbeere, Kreuzdorn, und andere, s. die genannten Artikel.

Dornschlag nennt man ein Düngmittel, welches aus Gips, manchmal auch aus etwas Kalk, und Koch- und Glaubersalz besteht; oder es ist der Tropfstein, der sich in Gradirhäusern aus den Salzsohlen an die Dornwände absetzt. Da in Ungern nur zu Sovar Salz gesotten wird, so kann man diesen Dornschlag auch nirgends bekommen; er ist nur in Deutschland in der Nähe von Salzsiedereyen gebräuchlich, und man zieht ihn dem Gipse vor.

Dossirung, s. Abdachung.

Dosten oder Wohlgemuth, Origanum vulgare, ein Kraut, welches an vielen Orten wild wächst, und einen starken nicht unangenehmen Geruch hat. Man kann damit braun und roth färben. Auch ist dieses Kraut mit Bitterklee vermischt, das beste Surrogat des Hopfens beym Bierbrauen. Das Origanum Majorana, siehe Majoran, und das Origanum Dictamnus unter Diptam.

Dötter, Leindötter, Myagrum sativum, ein Kraut, dessen Gesäme dem Rübsamen in allem gleich kommt, nur daß es kleiner ist. Es wächst häufig unter dem Flachs, und blühet mit diesem zugleich. Das Oel von dem Samen ist dem Rübsenöle gleich, das Stroh desselben braucht man bloß zum Dungstroh. Will man es bauen, so behandelt man es wie den Lein, nützlicher ist es jedoch, wenn man es, wo es mit demselben häufig wächst, zu vertilgen sucht.

Dotter nennt man auch das gelbe des Eyes, s. Ey.

Dotterblume, s. Schmalzblume.

Dotterweide nennt man die gelbe Weide, Salix Vitellina, s. Weide.

Drachenbaum und Holz nennt man auch den Arlsbaum.

Drachma, ein Gewicht, der achte Theil einer Unze, der vierte eines Loths, oder ein Quintel. Es hält drey Skrupel oder 60 Gran.

Dragant, s. Traganth.

Drath nennt man ein nach verschiedener Dicke gestrecktes Metall, von der Dicke eines Zwirnfadens bis zur Dicke eines Fingers. Er wird von den Drathziehern bereitet. Der gewöhnlichste ist der Eisendrath. **Drath** nennt man auch das dick gesponnene Garn von Hanf bey den Schuhmachern — auch brauchen diesen, besonders den mit Pech überzogenen, die Sattler.

Drathschlingen macht man von ausgeglühetem Eisen- oder Messingdrath, um damit Hasen und Füchse zu fangen, s. Donen.

Dreehland heißt in Niedersachsen so viel, als: unbearbeitete Brache, welche folglich Weide ist.

Drehkrankheit der Schafe, s. Schwindel.

Dreschen heißt die Körner des Getreides, der Oel- und Hülsenfrüchte, aus den Aehren und Hülsen schlagen, und vom Unrath reinigen. Der Ort, wo dieses geschieht, heißt die Dreschtenne, und das Werkzeug, womit dieses geschieht, der Dreschflegel. Man hat jedoch auch eingerichtete Dreschmaschinen, die sowohl durch Pferde, als auch durch Menschen getrieben werden, und welche die Arbeit beschleunigen.

Dreschflegel, Flegel, Drischel nennt man das Werkzeug, mit dem man drischt. Es besteht 1) aus der **Handruthe**, einem Stock von Haselholz, 5 Schuh lang und Daumens dick. 2) Aus dem **Flegel** selbst; dieses ist ein rundes geschnittenes oder gedrechseltes Stück buchenes, birkenes, oder eschenes Holz, 2 Schuh und etwas drüber lang, 2 bis 4 Pfund schwer, am vordern Ende 3 Zoll im Durchschnitte stark, an dem andern Ende aber etwas schwächer. 3) Aus der Kappe, diese muß folgende Stücke haben: a) die **Flegelkappe**, b) die **Handruthenkappe**, beyde von starkem Pfundleder, und mit ledernen Nähriemen, erstere am Flegel, und letztere an der Handruthe befestigt., c) ein starkes ledernes Mittelband in Gestalt eines Charniers, welches beyde Kappen mit einander verbindet. Hiedurch wird der Drescher in den Stand gesetzt, durch den Schwung der Handruthe, den Flegel dahin zu werfen, wohin er will.

Drescherlohn nennt man den Lohn für das Dreschen, welchen immer die löbl. Komitate in Ungarn noch vor der Erndte bestimmen. Manchmal ist der Lohn der 12, 13 oder 14te Theil vom Wintergetreide, beym Sommergetreide hingegen immer um einen Theil weniger. Ist daher der Drescherlohn vom Weitzen der 13te Theil, so giebt man vom Haber nur den 12ten Theil.

Dreschmaschine nennt man eine Maschine, welche zum Dreschen des Getreides gebraucht wird. Schon die Phönicier hatten Dreschwägen, mit breiten Rädern, welche durch Drüberfahren ausdroschen, und Isaias nennt einen Dreschschlitten (den Luther mit Egge übersetzte); aber die eigentliche Dreschmaschine erfand 1670 Herr von Ambotten zu Paddern in Kurland. Sie wurde theils verbessert, theils nach andern Grundsätzen der Mechanik erbaut: 1761 durch den braven Mechanikus Gottfried Holfeld, dessen Maschine in neuesten Zeiten Dr. Rössig verbesserte; 1762 durch Fester in Dänemark, 1764 durch Claus Trozelius in Stockholm, 1769 durch Hähn; 1795 die des Pastors Peßler zu Wellenstädt bey Braunschweig. — Die Bedingungen der Anwendung der Dreschmaschinen sind folgende: Bey grossen Wirthschaften, wo Menschenhände fehlen, und der Arbeitslohn kostbar ist; wo wegen häufiger Arbeiter die Aufsicht schwierig oder unmöglich, und daher Unterschleif zu besorgen ist; wo die dem Drescher bestimmte Zeit zu kurz ist, und vieles Getreide daher dem Verderbnisse oder der Aufzehrung durch Thiere ausgesetzt ist. Bey kleinen Wirthschaften ist sie entbehrlich, oder endlich sogar, der Kosten des Baues oder der Wiederherstellung halber, schädlich. — Die allgemeinen Eigenschaften einer solchen Maschine sind folgende: sie muß rein ausdreschen, ohne die Samen zu zerquetschen; für verschiedene große Samen anwendbar seyn, was durch leichte Vorrichtungen schnell abgeändert werden kann; sie darf das Strob nicht verderben, ja, selbst nicht sehr verwirren; sie muß die Arbeit des Dreschens in kürze-

rer Zeit, als es Menschen vermöchten, beendigen, d. h. mehr dreschen, als Menschenhände; die Maschine muß an sich selbst, so viel möglich, einfach, ferner gehörig dauerhaft seyn, und endlich müßen die Kosten, was aus beyden letzteren Eigenschaften fließt, das jährliche Drescherlohn nicht nur nicht übersteigen, sondern vielmehr nicht erreichen. — Der Mechanismus dieser Maschinen besteht in folgendem: Die bewegende Kraft sind Wasser oder Wind, Gewichte, Thiere, Menschen; das Dreschen selbst geschieht durch **Stempel** oder **Schlägel**, welche wechselweise steigen und fallen; oder **Dreschflegel**, welche entweder wie die Stempel gehoben, oder durch eine Welle gedreht werden; oder durch **Walzen**, welche über das Getreide herrollen; endlich geschieht das Dreschen auf einer Fläche, der **Dreschtenne**, welche entweder unbeweglich oder beweglich ist, welche letztere sich wechselweise unter die dreschende Gewalt, dann wieder von selber weg bewegt. Man giebt hier eine kleinere Handmaschine, und eine größere, durch Thiere in Bewegung zu setzende. Fig. VII. 1. ist die in England von Meisel erfundene, von Brunian in Schweden verbesserte, und von Hopfen in Oestreich angewendete Dreschmaschine, welche letzterer auf seiner Besitzung durch Wasser in Bewegung setzen läßt. Die Kurbel a setzt an einer Achse das Schwungrad b, und das Kammrad c in Bewegung; letzteres treibt das Getriebe d, an dessen Achse sich im Innern des Kastens die **Trommel** e befindet; an eben dieser Achse befindet sich auf der jenseitigen äußern Seite des Kastens das Kammrad f, welches in das etwas größere Kammrad g eingreift. An der Achse dieses größeren Kammrades im Innern des Kastens ist die untere **Speiswalze** h, und an eben derselben, an der diesseitigen äußern Seite des Kastens das kleine Kammrad i angebracht, welches wieder über sich in das ähnliche Kammrad k eingreift, an dessen Achse sich im Innern des Kastens die obere Speisewalze g bewegt; beyde Speisewalzen haben der Länge nach 24 scharfkantige Vertiefungen, mit welchen sie in einander eingreifen, und durch diesen Mechanismus die Samen heraus bringen. — m und n sind Balken, worauf ein schiefliegendes Brett r angebracht ist, dieses ist die **Dreschtenne**. l ist ein bewegliches Gestelle, auf dessen inneren hohlen Rahmen sieben **Spreitzen** von trocknem elastischen Holze angebracht sind; sie ruhen bey o auf einer Unterlage, und werden, je zwey zu zwey, bey s mit Queerleisten verbunden und befestigt; über ihre Spitzen bis unter die Dreschtenne ist das **Leder** p q aufgespannt, jedoch so, daß es zwischen jeder Leiste eine Vertiefung, von etwa einem Zolle bildet; damit ferner der Theil des Leders t, welcher durch die Falzen der Trommel berührt wird, nicht abgenützt werde, so ist derselbe insbesondere der ganzen Länge nach mit Bleche beschlagen. Die Schraube v dient, das Gestelle mehr oder weniger gegen die Trommel anzuschieben und zu befestigen. Bey x ist beyderseitig am Kasten ein Gewicht angebracht, um den Speiswalzen die nothwendige Kraft zum Gegendrucke auf das durchgehende Getreide zu geben. — Die Verhältnisse der Theile der Maschine sind folgende (im Wiener Maaße):

Länge des Kastens = 9 Schuh 9 Zoll
Schwungrad b im Durchmesser 6 —
Kammrad c — —— 3 — es hat 40 Kämme;

Getriebe d im Durchmesser — Schuh 10 Zoll; es hat 9 Triebstecken;
Kammrad f — —— 1 — 6½ —; — 26 Kämme;
—— g — —— 2 — 9½ —; — 48 ——
Speisewalzen — —— — — 6 —; jede mit 24 Vertiefungen
Kammräder i k — —— — — 4½ —; jedes mit 10 Kämmen.

Der Mechanismus dieser Maschine ist folgender: Die Kurbel soll durch die bewegende Kraft in einer Minute genau 35 mal umgedreht werden; dadurch ist der Umfang, den die Trommel in eben derselben Zeit umläuft, 2500 Schuh, und vermittelst dieser Bewegung wird in Zeit von 4 Minuten eine Garbe rein ausgedroschen. Das auf der Dreschtenne ausgebreitete Getreide wird bey Bewegung der Maschine von den zwey Speisewalzen eingezogen, ausgedroschen, und hinter sich durchgetrieben; hier fällt es auf das am Gestelle ausgespannte Leder, und wird von der umlaufenden Trommel fortgeschafft; das Getreide fällt am Fuße der Maschine auf ein ausgebreitetes Tuch, das leichtere Stroh etwas entfernter nieder. Ein über der Trommel angebrachter beweglicher Deckel schützt die Arbeiter gegen den aufwallenden Staub. Fig. VII. 2. ist die Trommel sammt den Speisewalzen und dem mit Leder bespannten Gestelle der Maschine. Sechs Arbeiter leisten hier so viel, als 18 Drescher. — Fig. VIII. 1. 2. 3. ist die große Dreschmaschine, welche Lasteyrie nach einem schwedischen Muster verbessert hat. A ist das große Kronrad; A 2 ein Hebel oder Queerbalken, an welchen Pferde angespannt werden; A 3 ist die senkrechte Achse des Rades (Spindel), B ein Drilling aus Holz oder Eisen, C der Wellbaum, D ein kleines senkrecht stehendes Kammrad, E eine Rolle mit einem Getriebe von neun Zähnen; die Dreschtrommel F ist ein aus zusammengefügten Brettern bestehender Zylinder, auf welchem in gleichweiter Entfernung vier bis acht Schlaghölzer (Leisten) hervortreten. Unter der Trommel ist eine Verkleidung C c, welche Wind und Staub von den die Garben auflegenden Menschen abhält. Die drey Rollen G am großen Wellbaume sind zur Bewegung der Walzen bestimmt; die vierte Rolle H setzt den Windfächer in Bewegung; I die drey Rollen der Walzen K, welche der Länge nach eingekerbt sind. X ist ein Gewicht, welches die Achse der oberen Speisewalze nieder drückt; L eine an der Trommel befestigte Rolle. M der Windfächer mit vier Flügeln, auf deren jedem zwey Spitzen angebracht sind. N die an der Achse des Windfächers befestigte Rolle; O ein hölzernes Gitter, Q q ein Mühlertrichter; R r der Ort, wohin das Stroh fällt; R flache Dreschtenne; S untere Verkleidung der Trommel; T Kornfege, P Rollen für die Schnüre, welche die Kornfege in Bewegung setzen. Der Mechanismus dieser Maschine ist folgender: zwey Pferde treiben das große Rad A in einer Minute 2 1/4 mal um seine Achse; dadurch werden 110 Umdrehungen der Trommel hervorgebracht. Das große Rad setzt das Getriebe B, am Wellbaume C in Bewegung; das am andern Ende dieses Wellbaums befestigte Rad D treibt das an der Achse der Trommel befestigte kleine Getriebe E; hierdurch kömmt die Trommel in Bewegung. — Ein über eine Rolle G am großen Wellbaume, und die Rolle I an der untern Walze angespannter lederner Riemen setzt die beyden Walzen K in Bewegung: diese ergreifen die Halme, und raffen sie in den Raum S

zwischen die Trommel und die Verkleidung. Die obere Walze ist beweglich, und wird nur durch ein Gewicht auf die Halme gedrückt, um keinen Samen zu zerquetschen. Der Windfächer M wird durch einen über die Rollen H und N gespannten Riemen bewegt: seine spitzhackigen Flügel schaffen das Stroh weg; bey O fallen die Körner durch ein hölzernes Gitter, und den Trichter Q q in die Kornfege, und bey S heraus. — Sechs Menschen liefern hier so viel Korn, als 27 Drescher.

Dreydräthig nennt man dasjenige wollene Garn, wo ein Faden aus drey einfachen gewöhnlichen Fäden zusammen gedreht ist.

Dreyfaltigkeitsblume, Tag- und Nachtveilchen, s. Veilchen.

Dreyling heißt in Oestreich ein Faß von 30 Eymern.

Dreymähdig, Dreyschürig, Dreyhauig, nennt man Wiesen, welche dreymahl gemähet werden können, diese müssen einen guten Boden haben, und oft bewässert werden können.

Dreyßigst nennt man eine Abgabe von Waaren, welche über die Grenzen gehen, und die vormal den dreyßigsten Theil des Gewinstes oder Werthes der Waaren ausmachte. Da jedoch heut zu Tage die Zolltarife verändert sind, und die Abgabe laut neuen Verordnungen oft verändert werden kann, so nennt man auch jetzt **Dreyßigst** nur das Amt eigentlich, wo die Zollabgaben bestimmt und geleistet werden.

Drillpflug, Drillmaschine ist ein besonderer leichter Pflug, womit man zu gleicher Zeit pflügen, säen und eggen kann. (Drillen heißt eigentlich im Kreise drehen, figürlich bohren; also Drillmaschine ein Werkzeug, vermittelst dessen Löcher gebohrt, oder etwas im Kreise gedreht werden kann: beym Pfluge die Welle.) Diesen Pflug erfand der Engländer Tull, und man braucht seinen Namen in England immer noch für Säemaschine. **Handdrill** nennt man jene Säemaschine, womit bloß Gartensamen gesäet werden. Diese Säemaschine ist vorzüglich für größere Samen bestimmt. Sie säet zwar nur eine Reihe auf einmal, aber sie hat vor der großen Säemaschine den Vortheil, daß solche nur von einem Menschen, wie eine Scheibtruhe geführt wird, und ungleich leichter ist. — Sie besteht aus einem Kasten, einem Rade mit einer von einer Hülse umgebenen Welle (Achse) und zwey Furchenziehern. Fig. IX. a zeigt solche von der Seite, b von oben (oftmals ist noch eine Egge damit verbunden). Der Kasten ist von drey Seiten trichterförmig; unten nur 4 Zoll breit und lang; sein ganzer Boden wird durch die Welle des Rades ausgefüllt. Das Rad geht neben dem Kasten, aber seine viereckige Welle geht mitten durch den untersten Theil desselben: sie ist mit einer größeren Hülse, aus festem Holze, umgeben. In die Oberfläche dieser Hülse sind schieflaufende Hohlkehlen (nach der Größe der Samen von verschiedener Größe) eingeschnitten. Unter der Walze ist im Boden des Kastens ein blecherner Trichter angebracht, durch welchen der Same auf das Erdreich fällt. — An der vordern Wand des Kastens befindet sich über der Hülse eine Bürste, die durch eine Stellschraube höher oder tiefer gestellt werden kann: sie weiset den im Kasten befindlichen Samen zurück, damit solcher sich nicht zwischen den erhobenen Theilen der Hülse und dem Kastenrand quetsche (weil der Samen nur durch die Hohlkehlen oder Vertiefungen der Hülse ausgeleert wird). — Vor dem Kasten ist ein Furchenzieher angebracht, welcher vermittelst der Stellschraube höher und tiefer kann gerichtet werden: in seine Furche fallen die Sa-

men; ferner ist noch hinten am Kasten ein zweyter Furchenzieher angebracht, der vermittelst Schrauben dem Kasten genähert, oder von ihm entfernt werden kann; sein Zweck ist eine zweyte Furche zu bilden, in welcher bey der nächsten Reihe das Rad der Maschine geht, um die Reihen in gleicher Entfernung anzulegen. Die Bewegung dieser Maschine geschieht wie bey einer Scheibtruhe; die sich nun bewegende Welle des Rades drillt oder rollt die Hülse, welche nun die Samen allmählich durch die Hohlkehlen in das Loch des Trichters, und so auf die Erde fallen läßt. Eine mit dem runden Theile der Achse oftmals verbundene Egge deckt den in der Furche liegenden Samen sogleich zu. Fig. IX. a zeigt den Drillpflug von der Seite, b von oben.

Drohnen, s. Biene.

Drossel, Drossler, ein Vogel, welchen man oft statt des Krametsvogels verspeißt. Man braucht besonders zwey Arten, die **Weiß-** oder **Sommerdrossel**, Turdus iliacus, und die **Roth- Wein-** oder **Winterdrossel**, Turdus musicus. Jene ist aschbraun, hochbeinigt, in der Größe wie eine Amsel, nur daß sie eine dickere Brust hat, gleichwie der Mistler, Turdus viscivorus. Sie streicht früher als die Rothdrossel, und als der Krametsvogel, und nicht haufenweis, sondern nur 4 — 6 beysammen; sie hören aber auch bald auf zu streichen. Ihre Nahrung besteht in Wachholder- Drossel- Ebereschen- Vogel- nnd Arlsbeeren; ehe aber diese reifen, in verschiedenem Gewürme; im Vogelbauer aber auch aus Hirse. Die Rothdrossel ist etwas geringer am Leibe, und hat einen subtilern und schwärzlichten Schnabel. Diese streicht in jener Zeit, wie die Krametsvögeln, und zwar in großen Haufen, so daß sie auf einmal in Menge gefangen werden kann. Ihre Nahrung ist die nemliche, wie bey der Weißdrossel, nur liebt sie im Herbste besonders die Weinbeeren, daher auch ihr Name. Ihr Fleisch hat einen sehr angenehmen Geschmack.

Drosselbeere, die liebste Nahrung der Drosseln, sind eine Frucht, die auf dem Drosselbeerstrauch wächst, s. Wasserholler.

Druckwerk nennt man eine Maschine von mancherley Gebrauche und Einrichtungen bey Manufakturen, beym Münzwesen ꝛc. Bey der Landwirthschaft hat man das Druckwerk bey Wasserkünsten, in Feuerspritzen und in einigen Brunnen. Es besteht gewöhnlich aus zwey messingenen Stiefeln, deren jeder unten im Boden mit seinem besondern Ventil versehen ist. Wenn ein solches Ventil durch Aufziehung des Druckstempels geöffnet wird, so zieht dasselbe viel Wasser in die Röhren, schließt sich aber, so bald man den Druckstempel niedergedrückt hat, wieder zu, dergestalt, daß das eingezogene Wasser vermittelst eines andern etwas höher in der Röhre befindlichen Ventils endlich mit Gewalt oben hinaus getrieben wird.

Druse ist eine Krankheit der Pferde, die man auch **Kropf, Rehsucht**, und an manchen Orten **den Strengel** nennt. Hievon aber oder von dem sogenannten Schnupfen ist die Krankheit verschieden. Wenn ein Pferd zu husten anfängt, traurig wird, und sich zwischen den Ganaschen oder Kinnbacken eine Geschwulst erhebt, so ist dieß ein sicheres Zeichen, daß es die Druse bekomme, oder schon habe. Sie befällt die Pferde gewöhnlich vor dem 5. und 6. Jahre, besonders in kälteren Gegenden. Das Pferd legt sich hiebey nicht, es hustet voll und heiserich, anfangs ohne Auswurf, dann aber zeigt sich dieser

weiß, und später gelblicht aus der Nase fließend. Jetzt sagt man, das Pferd wirft die Druse ab. Die zwischen den Ganaschen entstandenen verhärteten Beulen zertheilen sich dann entweder, oder sie verwandeln sich in Eiter. Solche Knoten brechen oft auch an andern Theilen des Körpers hervor, zuweilen setzt sich die Krankheit aber auch, ohne Beulen zu erzeugen, auf diesen oder jenen Theil des Körpers. Oft geht die Krankheit leicht vorüber, besonders, wenn durch den Harn eine Menge dicker Schleim abgeht. — Fast alle Pferde bekommen die Druse, sobald sie von der Weide auf ein anderes Futter gestellt, oder zu ordentlichem Hafer und Heu gebracht werden, und es scheint daher, daß der neue Nahrungssaft im Körper jene Wirkungen hervorbringe. Sie entsteht aber auch, wenn die Pferde auf sumpfigen Wiesen weiden, oder mit Heu von dergleichen Wiesen und andern verdorbenem Futter gepflegt werden. Bey der Kur dieser Krankheit muß man darauf sehen, daß man die Säfte des Körpers verbessere, und die verdorbenen aus dem Körper schaffe; aber Purgiermittel, Aderlassen, und kühlende Arzneyen sind schädlich, denn sie treiben die Druse zurück, und leiten sie auf edlere Theile, z. B. auf die Lunge, wo sie dann bösartiger wird. Eben so schadet ihr das kalte Wasser und kalte Luft überhaupt. Bey einer gutartigen Druse kann man jedoch auch alle Arzneymittel entbehren; man stelle das Pferd nur in einen warmen Stall, behänge es mit einer Decke, und lasse es bey gelinder Witterung auch etwas arbeiten. Man gebe ihm öfters laulichtes Wasser mit Honig und Gerstenmehl, entziehe ihm aber Haber und Heu, sondern man füttere lieber mit Kleye und Gerstenmehl, welches man anfeuchtet. Einige rathen grünes Futter, aber dieses macht das Uebel oft ärger, wie denn überhaupt die Frühlingskuren bey Pferden mit Gras selten gut anschlagen. Gut ist es, wenn man dem kranken Pferde früh und Abends eine stärkende Lattwerge giebt, die man aus Wachholderbeeren, Galgant, Enzian, Alant, von jedem ein halb Pfund, und Schwefelblumen, ein viertel Pfund mit Honig vermischt, bereitet. Von diesen streicht man dem Pferde ein Stück, in der Größe eines kleinen Eyes mit einer hölzernen Spatel hinten auf die Zunge, und man kann überzeugt seyn, daß es besser wirken werde, als ein Pulver, welches man unter den Haber mischt, und das sich verstaubt. Außer diesem Lattwerge hat man der übrigen Zufälle wegen, z. B. wegen des Hustens, innerlich gar nichts zu brauchen, denn es erfüllt alle Indikationen. Auf die Beulen oder Geschwülste kann man aber besonders, wenn sie größer sind, Rücksicht nehmen. Wenn sie weich werden, und sich also zur Vereiterung anlassen, so erweicht man sie noch mit einem Umschlag aus Leinsamen, Semmelkrumen, oder Eibischwurzel mit Milch gekocht, und öffnet sie endlich der Länge nach, und behandelt sie dann als eine Wunde. Sollte das Pferd nicht gehörig misten, so gebe man demselben bloß ein erweichendes Klystier. Man lasse sich auch von unklugen Schmieden nicht überreden, dem drusichten Pferde Getränke bey der Nase einzugießen, um nach ihrer Meinung die Druse mit Gewalt los, und auswerfend zu machen. Gemeiniglich bestehen diese Getränke und Einäüsse aus Oel, Eßig, Pfeffer, Meerrettig, Nießewurz und dergleichen, sind daher in ihrer Wirkung zu stark, werden oft zur Unzeit ohne Kenntniß der Krankheit gegeben, und erzeugen Entzündungen, oft

selbst den Brand. Ueberhaupt ist es aber unklug, und zeigt von der größten Unwissenheit des thierischen Körpers, wenn man Medikamente durch die Nase in den Magen einbringen will, weil der natürliche Weg nur durch das Maul gehet, und jener, weil freylich auch eine Komunikation aus den Nasenhöhlen mit dem Rachen ist, der unnatürliche ist, welcher hiedurch unnöthig und schädlich gereizt wird. Auch unterdrücken die zur Unzeit von den Schmieden gegebenen, heftig wirkenden Arzneyen, eine Krankheit, leiten sie aber auf andere Theile, und machen sie gefährlich. Hieraus entsteht auch gewöhnlich die sogenannte **falsche Druse**. Diese ist bösartig, und überhaupt ist die Drüse bösartig, wenn sie über 3 Wochen anhält. Die Lungen athmen hier stärker und schwerer, der Husten wird stärker und häufiger, besonders nach einem kalten Trunke; der Puls wird kraftlos und ungleich, die Haare rauh, der Mist klebrig und glänzend, der Harn dick und schleimig, und aus der Nase fließt eine dicke Materie, die Knoten zwischen den Ganaschen werden fester, und setzen sich fest an den Knochen der Kinnlade an, und diese falsche Druse geht endlich in den Rotz über, s. Rotz. Die Schmiede haben auch eine Steindruse, aber diese ist nichts anders als der Rotz. Unbestimmt und nicht richtig ist der Versuch, die gutartige Druse von dem Rotz zu unterscheiden, indem man den aus der Nase fallenden Schleim ins Wasser wirft. Schwimmt er, so soll es die gute Druse, sinkt er aber zu Boden, so soll es der Rotz seyn.

Düngen heißt die Ländereyen, Gärten, Felder oder Wiesen, welche durch das Fruchttragen von den Nahrungstheilen der Pflanzen entblößt, und daher entkräftet sind, wiederum im Stande setzen, indem man ihnen solche Dinge mittheilt, wodurch ihre Nahrung und ihr Wachsthum befördert wird.

Dünger, oder **Dung**, **Geile**, nennt man alles, was einen Acker zum reichlicheren Fruchtertrage geschickt macht. Man hat ihn aus allen drey Reichen der Natur, und die Natur bereitet ihn selbst aus den auf dem Acker verfaulenden Pflanzen, oder aus dem, was die Erde aus der Luft anzieht, denn nach den neueren Entdeckungen saugen alle Erdarten, gleich der Kohle eine ziemliche Quantität der sie umgebenden Luft ein, und daher nützt selbst das öftere Ackern und Umgraben, weil hiedurch die Erde immer eine neue Oberfläche erhält und daher mehr einsaugen kann. Künstliche Dünger macht man nach der Erfahrung aus sehr verschiedenen Stoffen. Den ersten Rang unter den Düngerarten behauptet aber der gut verarbeitete Unrath der Thiere. Von jedem langsam fressenden und wiederkäuenden Thiere ist der Unrath besser, als von einem andern, indem es flüßiger zermalmet und besser verdauet; daher die Exkremente besser zur Fäulniß und zur chemischen Trennung geschickt sind. Auch hängt die bessere Beschaffenheit des Düngers viel von dem gebrauchten Futter ab, und gut gefüttertes Vieh liefert immer auch besseren Dünger. Zu dem **thierischen Dünger** rechnet man alles, was aus dem Thierreiche zur Düngung angewendet wird, als: den Mist, den Pferchschlag, Blut, Knochen, Klauen und auch die Gerberlohe. Hiebey werden alle diese Düngerarten, den Pferchschlag ausgenommen, mit verschiedenen Dingen aus dem Pflanzen- und Mineralreich vermischt und so verbessert; überhaupt aber ist die Vermischung mehrerer Düngerarten sehr vor-

theilhaft, weil nicht jeder einzelne auf einzelne Feldarten oder für einzelne Fruchtarten anwendbar ist. Wir wollen hier nur in Kurzem etwas von jedem Dünger insbesondere reden: Der **Kuhmist** paßt auf jedes Land, seine Güte hängt aber sehr von der Güte des Futters ab. Nach allen Erfahrungen ist er der schwächste, so wie der Schafmist der beste und der kräftigste; in Rücksicht der Dauer steht er jedoch gerade im umgekehrten Verhältnisse, denn er dauert am längsten. An einigen Orten versuchte man auch die Kühe in Horden einzusperren und mit ihnen zu pferchen; aber die Anwendung zeigte nicht nur keinen Nutzen, sondern die Kühe gaben auch am Morgen weniger Milch. Der **Eselsmist** ist fast der allerbeste, ob das Thier gleich die schlechteste Nahrung genießt; aber es frist langsam und verdaut sehr kräftig, daher seine Exkremente zur Auflösung gehörig vorbereitet sind. Er paßt für jeden Boden und für jede Getreidart. Der **Schafmist** ist hitzig und auf schwachen Feldern anzuwenden. Man unterscheidet ihn in Mist und in den Pferch. Unter dem letztern versteht man bloß den über Nacht im Pferch abfallenden Unrath der Schafe, den die Schäfer auch noch an dem Orte, wo die Schafe zu Mittage stehen, zusammenkehren. Der erstere wird aber in Ställen mit Stroh vermischt. Beyde Arten taugen auf Felder, wo man Roggen, Rübsen oder Kraut pflanzen will; nur wende man ihn nicht ohne Nothwendigkeit auf Sandboden oder auf Weitzenfelder an, denn in beyden Fällen wird das Wachsthum der Saat durch den stark reitzenden Mist übereilt, und die Bildung und Zeitigung der Frucht unmöglich. Der **Ziegenmist** hat die nemliche Beschaffenheit. Den Pferch erhält man durch den Hordenschlag s. Pferch. Der **Pferdemist** ist sehr hitzig und er taugt daher auch nur auf einen kraftarmen Boden. Der **Schweinemist** ist aber der unwirksamste, weil er zu viele wässerige Theile enthält. Vortreflich soll er aber zu Tabackspflanzungen dienen. Der **Hühner-** und **Taubenmist** ist auch hitzig, und man streut sie gerne der Anfang des Winters auf Kleefelder. Ausser diesen rechnet man zu den animalischen Dünger auch noch andere thierische zur Verwesung geneigte Substanzen, als Hornspäne, welche wegen ihrer großen Quantität an Kohlen und Stickstoff, eine große Düngungskraft besitzen, und die also in geringer Quantität große Wirkung thun. — Eben so leisten Haare, Wolle, faulendes Blut und Fleisch der Thiere gute Dienste, besonders wenn sie mit Kalk bestreut sind und daher leichter in Verwesung übergehen. Auf kalkichten Boden brauchen einige zerstoßene Knochen; und andere wendeten selbst den **Thran** mit Vortheil, andere aber mit Nachtheil als Düngungsmittel an. In der Schweiz sammelt man alle Exkremente, so wie den Urin von Menschen und Thieren, ohne weitere Vermischung mit Dingen aus dem Pflanzenreiche in wasserichte Gruben, gießt Wasser hinzu, und durch den hieraus bereiteten Brey, den man Gülle nennt, düngt man den Acker mit unglaublichem Vortheile. Es ist jedoch gut, wenn man keine solche Gülle bereitet, zu allem Miste der Thiere Stroh hinzuzumischen, denn hiedurch erlangt man eine größere Quantität Düngers, man verbessert ihn hiedurch verschieden, und man kann ihn dann auf dem Acker besser vertheilen. Ueberhaupt aber kommt auf die Behandlung des Strohdüngers in der Wirtschaft sehr viel an, denn diese und seine Anwendung haben auf die Fruchtbarkeit den wichtig-

sten Einfluß. Man muß die Gährung oder die Zerfetzung der animalischen und vegetabilischen Körper, die man zur Düngung gebrauchen will, gehörig moderiren, und im ganzen Haufen gleichförmig und gleichzeitig zu machen suchen. Dieß ist die wichtigste Regel hiebey. Die Gährung befördert man, wenn man den Düngerhaufen feucht aber nicht naß erhält, daher ist es nicht gut, wenn man den Dünger auf einer Anhöhe oder in einer Grube sammelt, weil er dort leicht austrocknet, hier aber im sich sammelnden Regenwasser ersäuft wird. Man befördert diese Gährung durch beygemischten ungelöschten Kalk, und um sie gleichzeitig im ganzen Haufen hervorzubringen, ist es gut, wenn man diese öfters im Jahr umsticht. Die von dem Stallmiste zusammenfließende Jauche bringt in demselben die gehörige Gährung hervor sie ist auch das Wichtigste. Man sammle sie daher immer, wo man nur kann, und begieße damit den trockenen Mist, so oft es seyn kann. — Ein vorzüglicher animalischer Dünger sind die menschlichen Exkremente, welche man bey uns gar nicht anwendet, aber sie würden mit Vegetabilien vermischt, viele andere Dünger entbehrlich machen! So braucht man sie in China und Japan, und erreicht durch sie die höchste Kultur der Felder. Die vegetabilischen Dünger rechnet man unter die künstlichen und sie sind sehr vortreflich, bey uns aber fast gar nicht im Gebrauch. Die vorzüglichsten sind: **Klee.** Man säet nemlich Klee unter die Gerste, schneidet ihn das folgende Frühjahr einmal ab, läßt den Nachwuchs wieder seine gewöhnliche Höhe erreichen, und pflügt ihn unten, worauf der Acker dann noch ordentlich zur Winterfrucht bearbeitet werden kann. Man pflügt auf diese Weise auch andere Pflanzen aus der Diadelphie als Dünger unter, als Erbsen, Wicken, Bohnen, dann aber auch den Buchweizen und den Spergel. Dürres Laub als Dünger angewendet, hat eine viel schwächere Wirkung. **Weintrestern** — Diese gerathen in eine starke Gährung, und zerfallen endlich in eine Asche, die viel Alkali enthält. Wenn sie nach begonnener Gährung auf den Acker gebracht worden, so wirken sie sehr gut. **Gerberlohe** zählt man auch zu dem animalischen Dünger, sie ist für fetten und sumpfichten Grund gut, und wird nach dem ersten Pflügen auf den Acker gebracht; eben so die **Sägespäne**, **Oelkuchen** stoßt man zu Pulver und streut sie auf die Saat, auf trockenem Boden allein für sich, aber auf lehmichten mit etwas Kalk vermischt. **Den Ruß** vermischt man, einen Theil mit 5 Theilen Kalk, bringt ihn auf junge Saaten und eggt ihn mit diesen zugleich ein. Dieser ist auch gegen Insekten, die sich auf die Pflanzen setzen, nützlich. Die **Asche** wirkt sehr gut auf feuchten und schweren Boden, besonders auf sauren Wiesen. Weniger Vortheil gewährt die ausgesaugte Seifensiederasche. Der Schlamm aus Teichen und Gruben kann auch hieher gerechnet werden; er wirkt anhaltend und gut. Unter den mineralischen Düngungsmitteln sind die gewöhnlichsten: der **Mergel**, denn die Luft trennt seine Theile besser als beym Kalk. Man bringt ihn vor dem Winter auf den Acker. **Kalk** und nicht sowohl dieser als auch der Bodensatz aus den Kalköfen, der aus Kalk, Asche und Kohlen besteht. In Lehmboden, festem und fettem Erdreich ist er ein vortreffliches Düngungsmittel. Am besten ist es, wenn man ihn frisch auf das Land bringen kann, ehe er noch mit Luftsäure gesättiget ist, und sehr vortheilhaft bringt

man ihn auf die frische Brache. Gips oder Kalk mit Schwefelsäure. Man nennt das Ueberführen der Felder mit Gyps, das Duckfen. **Düngsalz** aus den Salzsiedereien, das nemliche was wir oben unter dem Art. **Dornschlag** bemerkten. **Schutt-** und **Gassenkoth** sind auch gut als Dünger zu gebrauchen. Aus allen diesen einfachen macht man auch verschiedene zusammengesetzte Düngerarten, besonders machen dieses die Engländer und wirklich sind diese zusammengesetzten die vollkommensten Düngerarten. So besteht der Kompost der Engländer nach Thüer, aus Stallmist, einer gleichen Quantität Erde und etwa den zwanzigsten Theil Kalk, welcher die Verrottung des Düngers befördert. In Rücksicht des Düngers ist überhaupt noch zu bemerken, daß er gestreuet und untergepflüget werde, sobald er auf das Feld kommt, und besser ist es dann, wenn man ihn so etwas ruhen lassen kann, ehe man das Feld wieder pflügt oder bestellt. Führt man den Dünger im Winter auf den Acker, so muß man ihn auch gleich ausstreuen, die Witterung laugt ihn freilich etwas aus und man pflügt im Frühling nur Stroh unter, aber es hat sich hiebey die Kraft sehr ebenmäßig in die Erde vertheilt und man gewinnt mehr als wenn man ihn in Haufen liegen läßt, weil er auch aus diesen ausgelaugt wird, und die guten Bestandtheile nicht in die Erde dringen, sondern in der Luft verfliegen müssen. Wer mit Nutzen düngen will, der dunge stark aber nicht oft und suche so viel Früchte als es möglich ist, aus einer Düngung zu gewinnen, beobachte aber dabey einen vernünftigen Fruchtwechsel. — Wo aber trockener und leichter Boden ist, dort handelt man immer am besten, wenn man alle drey Jahre und da nicht zu sehr düngt.

Düngung ist die Art und Weise, den Dünger mit Nutzen anzuwenden. Die beste Zeit zur Düngung, zur bevorstehenden Herbstsaat ist um Johanni, wenn sämtliche Felder gebracht sind. Ist man um diese Zeit noch nicht fertig, so führt man den Mist vor der Bestellungszeit gegen den Herbst, und pflügt dann gleich zur Saat. Auch führen manche den Mist auf die schon besäeten Felder, aber dieses ist wenig vortheilhaft. Nach vollbrachten Umreissen der Stoppeln kann man auch düngen, und dieses ist auf Feldern gut, die zur Sommerfrucht bestimmt sind, aber hiebey muß man die Vorsicht beobachten, daß der Mist auch bald untergeackert werde. Gegen Ende des Winters düngt man endlich auch, wenn man noch Zeit hat, sowohl für die Sommerfrucht, als auch schon für die künftige Winterfrucht. Der Pferchschlag geschieht den Sommer durch immer, so weit man damit reichen kann. Alle mineralischen Dünger streut man erst auf die Saat, egget mit der Saat zugleich ein, den Kalk allein pflegt und muß man vorher unterwenden. Feuchtes Feld muß mehr als trocknes gedüngt werden, damit es mehr Wärme bekomme. Alles dieses ist von der Düngung der Ackerfelder zu verstehen. Die Wiesen düngt man aber am besten im Januar und Februar, und am vortheilhaftesten die moosichten und die nassen. Auf kalte Wiesen ist der Schafmist sehr gut, auf nassen und ebenen aber Asche und der Mist vom Geflügel. Die Gärten dünat man nach Beschaffenheit der Pflanzen, die man ziehen will, verschieden, welches bey den verschiedenen Gewächsen erläutert wird. Man dünat sowohl im Herbst, als auch im Frühjahr, nur düngt man im Herbst besser mit hitzigen Dünger.

Die Düngung der Weinberge verrichtet man im Winter und bis zur Lichtmeß, und wenn die Zeit günstig ist, auch wohl noch später. Wenn aber die Reben trüben und im Sommer düngt man nicht, weil man bey dieser Arbeit leicht die Augen abstoßt, und weil die Wurzeln im Sommer durch die überflüßige Hitze leicht ausdorren würden. Auser dem Menschenkoth, dem Schaf- und Schweinemist kann man jeden Dünger in Weingärten anwenden, und sie besonders bey regnichtem Wetter an Ort und Stelle bringen.

Düngerstätte eine, wo man die Mistjauche mittelst einer Pumpe aufschöpft, um mit selber den Dünger öfters begießen zu können, findet man abgebildet Fig. XVII.

Düngungsregister hält sich jeder größere und aufmerksame Landwirth. In dieses schreibt er nicht nur das Feld ein, welches gedüngt worden, sondern er bezeichnet in demselben auch die Art Mist, mit welchem man düngte, und die Art Frucht, zu welcher gedunat worden ist.

Dünkel s. Dinkel.

Dürrhaus s. Obstdarre.

Dunst nennt man eine durch die Wärme in Luftgestalt veränderte Flüßigkeit, die sich auch bey der Gährung aus den gährenden Substanzen entwickelt, z. B. beym Wein: und Bier. Eben so nennt man den Kohlendampf einen Dunst und so auch die Luft in lange verschloßenen unterirdischen Behältnissen, als Brunnen, Kellern, dieweil sie Stickgas enthalten, und für alle lebenden Geschöpfe tödtliche Wirkungen äussern.

Dunst, Vogeldunst, Schrot nennt man die kleinen gegossenen Körnerchen von Bley oder die kleinste Art Schrot, womit man nach kleinen Vögeln zu schießen pflegt.

Durchlauf nennt man diejenige Krankheit bey Thieren, wenn ihnen der Mist oft abgeht, oder wenn er zu flüßig, oder auch mit andern Dingen vermischt ist, als Schleim, Materie, Blut, Galle. Eigentlich aber versteht man hierunter bloß das oftmalige und wässerichte Misten. Viele Krankheiten endigen sich auf diese Art, indem die Natur selbst diese Ausleerung als Krise hervorbringt und viele Unreinigkeiten werden hiedurch aus dem Körper abgeführt, und in diesen Fällen ist es gefährlich den Durchlauf zu unterdrücken, sondern man muß ihn vielmehr durch gelinde Abführungsmittel unterstützen. Sollte aber so ein Durchlauf dennoch zu lange anhalten und Schwäche und Ermattung verursachen, wobey der Mist dennoch natürlich aussieht, so kann man ohne Bedenken ein stopfendes Mittel gebrauchen. Hier wende man aber anfangs nur gelinde Mittel an, z. B. rothen Wein, in welchen man Schafgarben abkocht; auch nützt ein Trank von Heidelbeeren oder ein Loth Theriak. Eine andere Art und zwar ein gefährlicher Durchlauf ist die Ruhr, s. d. Art. Bey dem Durchlauf des Rindviehes verfährt man eben so. Die Schafe bekommen den Durchlauf vom Grase, auf welchem Mehlthau liegt oder von zu vielem Salzlecken. Geröstete Erbsen und Tormentillwurzen nutzt hier. Dem Durchlauf der Bienen kommt man bevor, wenn man sie nicht zuviel beschneidet.

Dutzend nennt man einzelne Dinge und zwar zwölfe an der Zahl, welche also ein ganzes Dutzend ausmachen.

Dux oder **Duxmergel** nennt man eine besondere Art Mergel, mit dem man die Hülsenfrüchte, wenn sie handhoch sind, bestreut und hiedurch gegen den Honigthau sichert. Das Stroh von Bohnen, die auf diese Weise behandelt wurden, soll bey den Pferden die Druse verursachen. Die Länder so behandeln, oder auch mit Kalk bestreuen, nennt man Duxen.

Ebenholz, das Holz von einem niederen Bäumchen, Ebenus Cretica, das schön schwarz und ausserordentlich hart ist, daher es auch zu den feinsten Arbeiten gebraucht wird. Auf Kohlen gebracht, giebt es einen angenehmen Geruch von sich, und durch diesen kann man das wahre von dem falschen unterscheiden. Man hat ein schön grünlicht braunes Holz, welches man das amerikanische nennt, es kommt von dem Baume Aspalathus Ebenus, und das falsche Ebenholz nimmt man von dem Bohnenbaum s. d. A.

Ebenmaaß, Symmetrie nennt man bey der Baukunst, die wohlübereinstimmende Proportion der Theile eines Gebäudes, und vornemlich der Seiten, bey einem unähnlichen Mittel. z. B. Es ist Symmetrie, wenn die Hausthüre in der Mitte des Hauses liegt, und auf jeder Seite drey Fenster sind; im Gegentheil ist es keine Symmetrie, wenn in diesem Falle auf einer Seite 2 auf der andern 4 Fenster sind. Auch hat man symmetrische Anlagen in Gärten, besonders waren diese nach dem alten französischen Geschmacke Mode.

Eber, Bär, Hauer, nennt man das Männchen unter den wilden und zahmen Schweinen, welches man zum Belegen der Mutterschweine, also zur Zucht braucht. Ein guter Eber muß einen mittelmäßigen Kopf, große herabhängende Ohren, harte und langhärichte Borsten, ein breites und vollkommenes Kreuz, einen untersetzten Leib, kleine Augen, einen erhöheten überworfenen Rüssel, dicke kurze Schenkel und einen krummen, und gedrehten Schweif haben, überhaupt aber soll er von einer guten langseitigen Art seyn. Vom zweyten Jahr an kann man ihn bis zum sechsten gebrauchen, dann aber ist es besser, wenn man ihn verschneidet, mäster und einen andern anschafft.

Ebereschenbaum, Vogel- oder Quitzenbeerbaum, Sorbus aucuparia ist ein hochstämmiger Waldbaum. Sein Laub gleicht dem Laube der Eschenbäume, ist aber kleiner und zerkerbt, auch auf beyden Flächen glatt, und hiedurch unterscheidet sich der Baum von dem Arschitzenbaum Sorbus domestica, dessen Blätter unten wollig sind. Auch haben die zerriebenen Ebereschenblätter einen unangenehmen Geruch, welches bey diesen nicht der Fall ist. Seine weißen, wohlriechenden Blumen kommen im May büschelweise hervor, und bestehen aus mehr den 20 Blümchen, sind aber den Bienen schädlich. Die hierauf folgenden Früchte sind traubenweiß zusammenhängende Beeren, die anfangs gelb, bey ihrer vollkommenen Reife aber Zinnoberroth, länglichtrund, aber kleiner als die Arlsbeere sind. Man bricht sie bey schönem Wetter im September und Oktober, verwahrt sie aufgehängt an trockenen Orten, und gebraucht sie im Winter zum Vogelfang, oder zur Mast des Rind- Schaaf- Schwein- und Federviehs; vermischt man sie aber mit Kartoffeln, so kann man einen guten Brandtwein aus selben erhalten. Vorher brauchte man sie auch in Apotheken gegen den Durchfall. Der Baum pflanzt sich durch seine

Beere sehr leicht fort, denn sie schlagen überall, wo sie hinfallen, selbst in alten Weiden und Gemäuern Wurzeln, auch treibt er viele Wurfschößlinge, daher man ihn auch, als Buschholz benutzen kann. Man pflanzt ihn seines schönen Ansehens wegen hin und wieder zu Alleen, und hiezu taugt er vorzüglich darum, weil er ziemlich schnell wächst und von den Insekten verschont wird. Pfropft man Birnen auf seine Stämmchen, so behalten diese immer einen herben Geschmack; wählt man aber dazu eine Sorte von eckelhafter Süßigkeit, so bekommen sie einen angenehmen, gewürzhaften Geschmack. Das Holz ist gut zur Feuerung, aber auch Tischler und Drechsler verarbeiten es. Die Rinde taugt zur Gerberlohe.

Eberwurz, Dreydistel, Carlina acaulis, eine daumendicke lange, inwendig weiße Wurzel, von einem scharfen Geruch und ziemlich angenehmen, aber doch scharfen Geschmack. Die weiße, etwa 5 Zoll breite schöne Blume, sitzt fast ohne Stengel, zwischen den großen, rauchen, breiten, spitzigen und stachlichten Blättern am Boden, und die fleischichte Blumenscheibe kann statt der Artitschocken benutzt und gegessen werden. Die Wurzel wird häufig zu Pferdarzneien gebraucht. Sie wächst bey uns hin und wieder wild; z. B. auf dem Paradeißberg bey Schemnitz. Weniger wird aber die **gemeine Eberwurz** gebraucht, Carlina vulgaris, die ellenhohe Stengel, mit vielen Köpfen treibt, aber gemeiniglich mit jener verwechselt wird.

Echium, s. Ochsenzunge.

Eckzähne nennt man bey Pferden diejenigen Zähne, welche gleich nach einer kleinen Zwischenweite auf die Hacken folgen, und von den Füllen im vierten Jahre abgeworfen werden. An diesen Zähnen und an den übrigen dabey stehenden, kann man sowohl an der Farbe, indem sie vor dem zehnten Jahre immer gelber werden, als auch aus folgenden Umständen das Alter eines Pferdes erkennen. Vom 5ten bis zum 7ten haben die Zähne in der Mitte eine Vertiefung; nach dem siebenten ist diese Höhle ganz herausgewachsen und die Zähne sind gleich; wo aber die Grube gewesen ist, da zeigt sich ein brauner Fleck. Diese Flecken vergehen nach dem siebenten Jahre in der Ordnung, wie die Zähne abgeschoben werden, nemlich in den zwey mittlern zuerst, dann auf jeder Seite die nähesten und endlich zuletzt in den Eckzähnen, so daß diese nach dem zehnten Jahre ganz weiß werden. Vom zehnten bis zum dreyzehnten erhebt sich diese Ebene nach und nach über sich; nach dem dreyzehnten bis zum sechzehnten wird sie mehr rund und nach dem sechzehnten immer spitziger.

Edelleberkraut, Leberblume s. Anemone.

Ege, Egge heißt ein Ackergeräthe, womit man die mit dem Pflug aufgerissene Erde klar macht, Wurzeln und Unkräuter herausreißt und den Samen mit Erde bedeckt. Sie bestehen aus drey bis fünf Balken, darinnen die Zinken stecken und aus zwey Schienen, welche nahe an den Seiten durch die Balken gesteckt werden, um solche in einer beliebigen Entfernung von einander zu halten. Man hat aber Eggen mit eisernen und hölzernen Zinken. Diese braucht man in sandigen leichten Boden, jene aber in schwerem. Wenn man aber bloß Samen eineggen will, so gebraucht man nur die hölzernen; in Ungarn aber fast allgemein bloße Gesträuche und Dornen, die in einer Reihe zusammengebunden, mit Steinen oder bloß mit Erdenklößen beschwert,

über der Saat geschleift werden und so selbe gut genug bedecken. Auf schweren Feldern, besonders aber in nassen Jahren, oder wenn zu viel Quecken auf dem Acker wachsen und die Erdschollen zu groß sind, da gebraucht man mit Vortheil große Eggen, mit eisernen Zinken, die daher auch schwerer sind, dem Endzwecke entsprechen und von 4 Pferden gezogen werden. — Auch hängt man, wenn man keine große Egge hat, zwey hintereinander.

Egel, Egelkrankheit, nennt man eine Krankheit der Schafe, die von einem gelblichtgrauen und breiten Wurm, Fasciola hepatica, in der Leber derselben herrührt. Es scheint, daß er beym Trinken in den Magen der Schafe und von da dann durch den Gallengang in die Leber kommt, denn man findet ihn in stehenden Wässern und Sümpfen, daher die Krankheit auch mehr in nassen Jahren beobachtet wird. Kommen oder sind mehrere in der Leber, so bekommen die Schafe gewöhnlich die Wassersucht und sterben. Kennzeichen dieser Krankheit sind matte, trübe, gelblichte Augen, ein weißlichter Rand der Augenlieder und eine wässerichte Geschwulst der Thränenkarunkel. Sie hindert die Zubereitung einer gesunden Galle, stört daher die Verdauung und Nahrung, schwächt so allgemein und bringt dadurch die Wassersucht hervor. Man verhütet diese Krankheit, wenn man den Schafen oft Salz giebt und wenn man sie bloß auf gute und trockene Weiden treibt. Bey schon entstandener Krankheit hilft öfters ein Eingus aus Essig und Salz; andere brauchen zur Lecke für die Schafe, Salbei, Weinrauten, Rosmarin, Schwefel und Lorbeer zu Pulver gestoßen, unter das Salz gemischt; und noch andere, zu Pulver gebrannte Mohnhäupter, Erlen- und Eichensprossen, mit Hühnermist gleichfalls klein gestossen unter Salz gemischt.

Egelkraut, Pfenningkraut, Lysimachia Nummularia, ein an feuchten Orten wachsendes Kraut, welches einen dünnen, kriechenden, an beyden Seiten mit runden, dicken Blättern besetzten, Stengel und gelbe Blumen hat. Die Schafler suchen es fleißig, pulverisiren dasselbe und mischen es gerne unter die Lecke, weil es gegen hundert Krankheiten helfen soll. Vor Zeiten brauchte man es auch in Apotheken!

Egerlinge, s. Engerlinge.

Eggebalken nennt man 5 Schuh lange und drey Zoll breite, in der Mitte dicke Balken, worinnen gemeiniglich zehn Eggezinken stehen.

Eggehacken nennt man den anderthalb Ellen langen, vorne gekrümmten Stecken, oder einen selbstgewachsenen Hacken, oder auch einen aus Eisen verfertigten Hacken, den man beym Eggen zum Heben der Egge nothwendig hat.

Eggen nennt man, wenn man den Acker mit der Egge überjocht. Es sollte nach jeder Pflugart geschehen, und wenn auch nicht gleich nach dem Pflügen, dennoch einige Tage oder Wochen später. Wenn man eggen soll, so darf der Acker nicht zu naß seyn, sonst zerfallen die Klumpen nicht und die Erde wird nur zusammengeschleppt; er darf aber auch nicht zu trocken seyn, sonst kann die Egge nicht genugsam eingreifen und ihre Dienste leisten. In leichtem Felde egget man bloß der Länge nach; ist der Acker etwas schwerer, so muß man in die Quere eggen, ehe man dieses der Länge nach thut. In noch schwererem Boden wird aber der Acker selbst gekreutzt. Man eggt nämlich erst

schief rechts, dann schief links, dann der Queer nach und endlich erst in die Länge. Im allgemeinen beobachte man bey dem Eggen folgendes: Man setze sich nicht auf das Sattelpferd, denn hiedurch macht man es demselben doppelt sauer, auch kann man hiedurch beym Umwenden der Egge dieselbe nicht ordentlich lüften, oder man muß einen andern zur Hilfe haben, der dieses verrichtet. Auf breiten Tafeln egge man allzeit auch in die Queere, und in schwerem Boden auch ins Kreutz. Wenn man zwey Eggen durch einen 6 Schuh langen Stab mit Ketten verbindet, und so mit zwey Eggen neben einander egget, so ist es besser, als wenn man sie hintereinander gehen läßt; nur muß man beym Umwenden die Handegge, nemlich die zur Rechten, weil man sich beym Eggen immer links umwendet, mit dem Eggehacken weit genug herumheben und die andere sanft nachziehen, damit sie nicht in die Höhe steigen und die Pferde scheu machen könne.

Eggeschienen sind 4 bis 5 Schuh lange, drey bis vierthalb Zoll breite, dünne Stücke von Rüstern und andern zähen, festen Holz, welche auf beyden Seiten durch die Eggebalken gesteckt und mittelst der Eggezinken an einander befestigt werden. Sie dienen dazu, daß die Balken in gleicher Weite bleiben und während dem Eggen nicht zusammenrücken können.

Eggeschlitten nennt man eine Schleife, oder Schlappe, aus zwey Kufen, vier Säulen mit eben so viel Riegeln, auf denen man die Eggen auf das Feld schleift. Wo man diese nicht hat, da führt man sie auf dem Wagen aufs Feld.

Eggezinken sind entweder hölzerne oder eiserne Nägel, die in den Eggebalken eine viertelelle weit von einander stehen und aus und eingeschlagen werden können. Die hölzernen macht man von gutem harten Holz, von Eichen oder Rüstern und zwar achtzehn Zoll lang. Die eisernen macht man aber nicht so stark und auch nicht so lang.

Egyptische Salbe, Ungventum Ægyptiacum, finden die Landwirthe in mehreren Büchern für Menschen und Pferde beschrieben, besonders oft gebrauchen sie die Hufschmiede. Sie wird aus Grünspann, Eßig und Honig zusammengesetzt, und wird etwas über dem Feuer gekocht. Wenn man sie noch stärker, daß ist: beitzender und austrocknender haben will, so nimmt man etwas mehr Essig und ungrischen Vitriol dazu und läßt sie so gelind einkochen.

Ehle s. Elle.

Ehrenpreis, Veronica officinalis, ein bekanntes kleines Kraut, daß in Apotheken gebraucht wird. Es wächst gerne an wilden, ungebauten und sandigen Orten, und jenes, welches unter Eichen wächst, soll das beste seyn. Man rühmt es als Wundkraut, es treibt aber auch den Schweiß, ist bey verschiedenen Brustbeschwerden heilsam, und zertheilt Stockungen in der Leber. Gewöhnlich aber brauchen es viele als Thee, daher man es allgemein auch den europäischen Thee nennt. Andere Arten der Veronica, als: Veronica serpillifolia, sind eben so nützlich, aber der Ackerehrenpreis, Veronica arvensis ist ein schädliches Unkraut.

Eiben, Rotheiben s. Taxbaum.

Eibisch s. Althee.

Eichapfel s. Gallapfel.

Eiche, Quercus, ist einer von den bekanntesten und nutzbarsten Bäumen. Bey allen Arten stehen die Blätter an den Zweigen wechselsweise, und alle tragen die Blüthen zwar auf einem Stamme, aber die männlichen von den weiblichen abgesondert. Sie sind die dauerhaftesten Bäume, und wurden daher von allen Nationen hochgeschätzt; man findet sie sowohl für sich in großen Waldungen, als auch einzeln hin- und wieder in Schwarzwäldern, und hier ist der Stamm meistens gerade, weil das Nadelholz dem Eichengipfel gleichfalls, sich auszubreiten nicht erlaubt. Sie kommt in allerley Boden und auf allen Orten fort; nur ist sie in Gründen und an der Sonnenseite viel mastiger. Man hat verschiedene Arten derselben. Die bey uns gewöhnlichen sind: die **Steineiche**, Quercus Robur, die man auch die **Trauben-** und **Wintereiche** nennt. Die Blätter derselben sind länglicht, oben breiter und tief eingeschnitten. Auch bricht sie später aus, als die Sommereiche und ihre Früchte werden ebenfalls später, erst im November reif, und wachsen an kurzen Stielen, sitzen aber traubenweise beysammen, so daß man Trauben mit 4 bis 12 Eicheln findet. Sie liebt einen hohen, bergichten Stand und einen guten Boden. Ihr Holz ist brüchig, röthlicht und mürbe, daher man es nicht so gut zu Weinpfählen als jenes von andern Arten anwenden kann; auch wird es von den Tischlern nicht sehr geschätzt. Die **Sommereiche**, nach Du Roi, Quercus foemina, bekommt ihr Laub früher und hat schon im September reife Früchte. Ihr Laub ist mehr dunkelgrün und hat kürzere Stiele, hingegen sind die Fruchtstiele länger und sie wachsen einzeln, doch auch zwey und dreyfach neben einander. Ihr Holz ist weißlicher, zäher und biegsamer, und desto fester, je höher der Stand des Baumes ist. Man nimmt es daher gerne zu Weinpfählen, die von diesem Holze ausserordentlich lange dauern, und auch beym Mühlenbau braucht man es. Weil ihre Früchte früher reifen, so sind sie auch zur Mast tauglicher. Gewöhnlich ist an vielen Orten die **Zerreiche**, Quercus Cerris, welche man daran erkennt, daß ihr Laub zwar im Herbst dürr wird, aber dennoch bis zum Frühjahr sitzen bleibt, und nur von den neuen Trieben abgestossen wird. Sie hat vier Zoll lange Blätter, die oben zugespitzt und unten breiter sind, und an der Oberseite glänzen, an der untern aber etwas wolligt sind. Auch unterscheiden sie sich von den vorigen Arten dadurch, daß zwischen den Blättern büschelweise dünne, blätterähnliche Fäden hervorbrechen. Die **Korkeiche**, Quercus Suber, und die **immergrünende Eiche**, Quercus Ilex findet man selten, und die **mit eßbaren Eichen**, Quercus Esculus, nur in Kroatien und im vorigen ungrischen Küstenlande. Alle Eichen haben eine lange, starke Pfahlwurzel und viele Nebenwurzeln; ihre meiste Nahrung ziehen sie aber aus der ersten und schaden daher den nebenstehenden Bäumen wenig, sind aber auch aus dieser Ursache zum Versetzen nicht tauglich, weil die Herzwurzel unmöglich ohne Beschädigung herausgenommen werden kann. Sie erreichen eine Höhe von 40 bis 60 Schuh, und eine Dicke, die oft bis 8 Schuh im Durchmesser hat, und machen eine schön belaubte Krone. Sie wachsen bis auf hundert Jahre, dauern aber dann mehrere Jahrhunderte und man benutzt alle ihre Theile. Ihr Holz ist ein vorzügliches Bau- Nutz- und Brennholz und unter allen das beste zum Verkohlen. Die Rinde ist die be-

sie Gerberlohe, die Früchte taugen zur Mast, und ihre Kapseln und die Blätter zum Farbegebrauch, auch nimmt man sie als Dünger in Spargelbeete. Saure Wiesen und Weiden verbessert man, wenn man auf selben hin und wieder Eichen pflanzt. Wenn man die Eichenwälder forstmäßig behandelt und schlägt, so treiben sie aus der Wurzel neue Sprossen; will man sie aber auf noch ungebauten Orten anpflanzen, so geschieht dieß gewöhnlich durch den Samen, denn durch diesen pflanzen sie sich auch in den Waldungen selbst fort. In Deutschland versuchte man sie durch Absenker zu vermehren und war hiebey glücklich. Man biegt nemlich schöne junge Lohden, die von ohngefähr 6 Zoll starken abgesägten Eichen hervorschiessen, im Frühjahr so nahe am Stamme, als es möglich ist, ab, macht einen Einschnitt in selbe, wie bey Nelkensenkern und befestigt sie mit zwey Hacken 6 Zoll tief in die Erde; bindet sie an einen kleinen Pfahl und so wachst er fort. In 4 Jahren kann man die Absenker vom Mutterstamm abschneiden und dieser treibt dann neue Schößlinge. Wenn man Eichen aus Samen ziehen will, so ist es besser, wenn man diesen im Herbst legt, weil die Aufbewahrung der Eicheln über den Winter sehr mißlich ist, und diese im Frühjahr gelegt selten hervorkeimen. Freilich schaden dem Samen im Winter die Schweine, die Mäuse und die Eichhörner; aber Schweine und Eichhörner können durch Jagen vertrieben werden, und der Mäuse wegen, kann man lieber mehr Eicheln einlegen, weil es dann nicht schadet, wenn sie einige auffressen, noch weniger aber wenn mehrere hervorwachsen. Man rechnet bey der Aussatz 4 bis 5 auf einen Quadratfuß und was man darüber auswirft; das dient zur Ergänzung des Abgangs. In Amerika hat man mehrere Arten der Eichen, die aber bis jetzt bey uns noch nicht gebaut wurden z. B. **die rothe Eiche**, Quercus rubra, deren Blätter im Herbst roth werden; **die Sumpfeiche**, Quercus palustris, die niedrig wächst; **die weiße Eiche**, Quercus alba mit einer weißgrünlichten, glatten Rinde; **die schwarze Eiche**, mit schwarzgrünen Blättern, deren Rinde zum Gelbfärben gebraucht wird; **die kastanienblättrige Eiche**, Quercus Prinus; **die weidenblättrige**, Quercus Phellos, die gerne in Sümpfen wächst, und **die immergrüne**, Quercus Virginiana.

Eichel, Ecker, nennt man die bekannte Frucht der Eiche. Sie ist länglicht rund, oben spitziger als unten, und am Stiel gleichsam mit einem Käppchen bedeckt, aus welchem sie aber bey ihrer Reife herausfällt. Sie kommen unmittelbar aus den Aesten und Zweigen, hängen an dünnen Stielen, und ihr Kern steckt in einer anfangs grün, dann aber braun aussehenden Schale. Sie sind eine gute Mast für die Schweine und vorzüglich sind die von der Stieleiche und die besten von der Zerreiche, weil sie zugleich die größten sind. Gutsbesitzer lassen im September gewöhnlich ihre Eichenwälder von erfahrnen Förstern, Hirten und Beamten schätzen, wieviel Schweine in denselben gemästet werden könnten, und lassen dann soviel entweder eigene Schweine in dieselbe, oder nehmen so viele gegen eine bestimmte und bedingte Summe Geldes zum Mästen in selbe auf. Man nennt dieses die Eichelmast, und sie gehört zu den besten Einkünften bey großen Gütern, weil man keine Ausgabe bey denselben hat. Sie dauert laut den gewöhnlichen Contracten immer nur von Michaeli bis

Nikolai, das ist bis zum 6ten Dezember. Wo man aber Menschenhände genug hat, da laßt man auch die Eicheln zusammenlesen, und dieses geschieht entweder um die Hälfte oder um Geld. Die gelesenen Eicheln werden entweder an der Luft, oder damit sie der Wurm nicht angreife, im Backofen getrocknet, dann aber entweder geschrotet, manchmal eingequellt, oder auch ganz den zur Mast eingestellten Schweinen vorgeschüttet. Wenn man geschrotene Eicheln den Kühen giebt, so geben sie viele Milch nach denselben. Vormals dienten sie den Menschen zur Nahrung; jetzt ißt man nur jene von der Quercus Esculus. Man braucht sie jetzt statt Kaffee und manchmal auch zur Arzney. Eine mißgestallte Eichel, mit mehreren stumpfen Stacheln, die durch den Stich eines Wurmes in die Eichenblüthe entstehet, nennt man **Knopper**, und diese werden bey uns häufig gesammelt und für Gerbereien gebraucht, oder als wichtiger Handlungsartikel für das Ausland benutzt. S. Knoppern.

Eichenmistel s. Mistel.

Eichenrinde ist bekanntlich das beste Mittel zum Ledergerben. Aus Erfahrung weiß man, daß sie hiezu am besten taugt, wenn die Rinde im vollen Safte ist. Schält man sie aber zu dieser Zeit, so werden hiedurch viele Eichen verdorben. Man fieng daher an, die Bäume noch stehend zu schälen, dann trocknen zu lassen, um sie alsdann zu fällen und noch als Bauholz benutzen zu können. Aber auch hiedurch leiden die Eichenwälder, denn so abgeschälte Bäume treiben dann nie frische Schößlinge.

Eichenschwamm nennt man den auf den Stämmen der Eiche wachsenden Schwamm. Man stillt damit das Bluten und braucht ihn auch zum Feuerschwamm s. d. A.

Eichhorn, Eichkätzchen, Sciurus vulgaris, ein bekanntes, schönes wildes Thierchen, welches man auch an Ketten gelegt, zur Unterhaltung in Zimmern hält. Bey uns ist es gewöhnlich von rother Farbe; unten von der Kehle an, am Bauche hat es einen weißlichten Strich und einen lang haarichten, fast eben so langen Schwanz, als der übrige Leib ist. Man hat auch aschfarbene, schwärzlichte und graue, welche letztern aber die seltensten sind. Das Weibchen heckt 3 bis 5 Junge im April, welche blind zur Welt kommen und um Michaeli schon vollständig erwachsen sind. Sie suchen auf Eichen- Buchen- Tannen- Nuß- Kastanien- und Haselnußbäumen ihre Nahrung. Ihren Balg braucht man zu Verbrämungen, und er ist besonders im Winter gut; man nennt ihn auch Grauwerk und die Bäuche Fehwammen, wovon die Sibirischen die allerbesten sind.

Eichrosen nennt man ein Gewächs an den Eichen, welches dem Hopfenköpfchen gleicht, verdorrt wie welke Blätter aussieht und von dem Stiche eines Wurmes entsteht. Sie sind eine nicht zur Vollkommenheit gediehene Eichel.

Eichtrauben nennt man ein Gewächs an den Wurzeln der Eichen, das aus vielen in einander hängenden Schwämmchen, in Gestalt einer Traube besteht. Man brauchte es sonst gegen Blutflüsse, die Ruhr und den Durchlauf.

Eichenwikler nennt man einen Nachtschmetterling, dessen Larve an den Eichenbäumen ausserordentlich viel Schaden anrichten kann.

Eidechse s. Eydechse.

Eiderdunen nennt man die zarten, seidenartigen, ausserordentlich elastischen Flaumen der Eiderente, Anas mollissima, welche in Island und Norwegen angetroffen wird.

Eimer nennt man ein gewisses Maaß von flüßigen Dingen, welches aber in verschiedenen Ländern verschiedenen Inhalt hat. Bey uns hat der Eimer 64 Halbe, oder 32 Maaß und 128 Seitl. Ein Antheil hält fünf Viertel Eimer, und ein Faß oder Gönz dritthalb Eimer.

Eimer nennt man aber auch verschiedene hölzerne Gefässe von Binderarbeit, z. B. **Brunneneimer**, womit man Wasser aus den Brunnen schöpft; **Tränkeimer** zum Tränken des Viehes; **Feuereimer** gewöhnlich vom Leder, zum Zutragen des Wassers bey Feuersbrünsten.

Einbau ein zum Wasserbau gehöriges Geschäft, da man dem Auswaschen und Wegreissen der Flüsse auf alle mögliche Art vorbauet, um zu verhindern, daß es nicht weiter gehe. Man muß hiebey den Lauf des Flußes untersuchen, um den Stoß des Wassers am gehörigen Ort zu verhindern, ihm eine nützliche Richtung geben und ihn zu vermögen, daß er da, wo es nöthig ist, das Ufer abspüle, und an einem andern Ort, wo es gebraucht wird, wieder ansetze. Zu diesem Endzwecke wendet man Verpfählungen, Zungen, Strichzäune und Stromkörbe ꝛc. an; man kann es auch in kleinen Fällen mit Steinkörben, Pfählen mit einem Weidenzaun durchflochten, oder mit Erde und Steinen angefüllt, ingleichen mit Verschalen und steinernen Mauern bewirken.

Einbeer, Wolfsbeer, Sternkraut, Paris quadrifolia, ein artiges Gewächs, das in schattichten Wäldern wächst, und auch an feuchten Gräben bey Hecken vorkommt. Aus einem glatten Stengel wachsen 4 bis 5 Blätter sternförmig, und der Stengel verlängert sich in einen zweyten, höhern, auf welchen dann eine Blume mit vier grünlichten Blättern folgt, woraus eine schwarzbraune, runde Beere entstehet. Das Kraut hat einen betäubenden Geruch und wird schon lange nicht mehr gebraucht.

Einbeizen s. Einböckeln.

Einbeizen den Samen s. Brand.

Einbinden nennt man eine Sache in eine andere hinein binden. So bindet man Bäume in Stroh, um sie gegen Hasen und den Frost zu schützen, so pflegt man auf dem Felde die Frucht zu Garben in Strohseile einzubinden. **Einbinden** nennen die Binder auch, wenn sie die Reife an Fäßer oder Bodingen anlegen.

Einblatt, Convallaria bifolia oder Mayanthemum Convallaria, ein zartes Kraut, das in schattichten Wäldern wächst; nur ein Blatt hat, wenn es aber blühen soll, noch eins bekommt.

Einböckeln, Einsalzen, Einbeizen, nennt man Eßwaaren von Fleisch oder Fische mit Salz bestreuen und in der Salzlacke einige Zeit vor Fäulniß gesichert erhalten. Besonders braucht man diesen Ausdruck nur vom Rindfleisch, denn Wildpret einsalzen nennt man im gemeinen Leben einbeizen. Meistens nimmt man auch in die Salzlacke einige angenehm riechende Gewürzkräuter, um den guten Geschmack des Fleisches zu erhöhen.

Einbrechen sagt man vom Haber und Gerste, wenn solche überreif werden, folglich die Aehren und Rispen von selbst von den Halmen abbrechen.

Einbrühen, Einbrennen nennt man Spreu, Ueberkehr, Kraut, Kartoffeln, Kleie, Schrot und anderes für das Rind- oder Schweinvieh bestimmte Futter mit heißen Wasser begiessen, damit hartes Futter hiedurch weicher werde, und dem Viehe besser schmecken und anschlagen soll.

Einerndten s. Erndte.

Einfach nennen Gärtner eine Blume, die bloß die ihr im wilden Zustande zukommenden Blätter hat; **gefüllt** ist sie im Gegentheil, wenn sie statt der Staubfäden mehrere Blumenblätter hat. Dieses kann durch die Kultur erreicht werden, und öfter versetzte Blumen, als: Nelken, Rosen, Hyazinthen, werden immer mehr gefüllt, wenn sie gut gepflegt werden. **Einfache** Blumen haben Samen, gefüllte aber nicht.

Einfassung nennt man dasjenige, womit eine Sache an ihren äußersten Enden, entweder zur Zierde oder aus Nothwendigkeit eingeschlossen ist. So sind Spiegel zur Zierde und aus Nothwendigkeit, Thüren aber bloß aus Nothwendigkeit eingefaßt. **Einfassungen** bringen die Frauenzimmer auch an Kleidungen, durch Bänder oder Stickereien an. **Einfassungen** nennt man aber auch die Besetzung der Ränder in Gärten, — besonders aber Blumenbeeten. Man wählt hiezu am liebsten Pflanzen, die nützlich sind, die sich nicht sehr ausbreiten, daher dem Beete selbst keine Nahrung entziehen oder durch zu vielen Schatten schaden, und die dann auch noch angenehm ins Auge fallen. Vorhin brauchte man den Buchsbaum fast allgemein, jetzt ist er fast überall ausgemerzt und man braucht statt desselben lieber Lavendel, Salbey, Isop, Raute, spanisches Kuttelkraut ꝛc. Man hat aber noch ungleich mehr, aber noch wenig gebrauchte, und doch schöne, wirklich zweckmäßige Pflanzen, die zu Einfassungen dienen. Eine der schönsten ist **das englische Gras**, oder die Grasblume, Statice armeria, die einen dichten Rasen macht und schön rosenroth blüht. Sie wächst bey uns wild. Dann kann man noch folgende brauchen: die Märzviole, Viola odorata; die Grassternblume, Stellaria holostea; verschiedene Ranunkel und Primelarten, als: Ranunculus Asiaticus; Primula Veris, Primula Auricula, Primula minima, und die schönste Primula cortusoides; das weiße Fingerkraut, Potentilla alba; die Zwerg Iris, Iris pumila; das Vergißmeinnicht, Myosotis palustris, und das Gartenvergißmeinnicht, Cynoglossum omphalodes mit weisser und blauer Blüthe; einige Nelkenarten, als: Dianthus Carthusianorum, Dianthus plumarius, Dianthus barbatus, Dianthus Chinensis; die Stengellose Enziane, Gentiana acaulis und Gentiana ciliata; das **Schneeblümchen**, Galanthus nivalis; verschiedene Hyazinthen und Narzissen; den Safran; dann Aster- und Bellisarten; das Einblatt mit der Maiblume, Convallaria majalis; Anemonen und vorzüglich die Anemone hepatica, Lederblume. Zu Einfassungen wähle man überhaupt keine Sommerpflanzen, sondern solche die mehrere Jahre dauern, weil diese die Arbeit vermindern. In grossen Gärten taugt einfacher Grasboden, oder Rasen auch sehr gut zu Einfassungen.

Einflechten heißt todte Zäune mit frischen Ruthen ausbessern und flechten. Auch pflegt man die Haare einzuflechten, und auch der Zwiebel und Knoblauch wird in sogenannte Reisten geflochten und so verkauft oder zu Markte gebracht.

Einfriedigen heißt etwas durch Zäune vermachen.

Einfrieren der Mühlen, Brunnen, Teiche und Wasserleitungen kann in der Landwirthschaft vielfältigen Schaden verursachen. Mühlen kann man fast gar nicht gegen Einfrieren sichern, und nur höchst selten ist das bey Mühlen möglich, wo das Wasserrad oder die Wasserräder in einer Stube oder in einem hölzernen Behältniß sind. Matrek in Znaim hat 10 Mühlgänge; er ließ in der Radstube einen Ofen mit 2 Dampfröhren anbringen, in welchen mit verfaultem Holz und andern schlechtern Brennmaterialien ein beständiger Dampf und Rauch bey der beständigen Kälte unterhalten ward. Dieser sicherte gegen das Einfrieren, die Mühle wurde durch das Aufeisen nicht verdorben und der Vortheil war gewiß ansehnlich. Brunnen aber, besonders Pumpenbrunnen sichert man, indem man die Röhren schon vor dem Winter mit Stroh einbinden läßt. Röhrkästen und flach unter der Erde hinlaufende Wasserleitungen überschüttet man mit langen Mist. In Fischteiche macht man hin und wieder Löcher, welche man Wuhnen nennt, und schützt so die Fische gegen das Ersticken, welches sonst leicht, besonders bey einem strengen Winter erfolgen könnte.

Einführen, Einfahren des Getreides, ist die angenehmste Beschäftigung des Landwirthes, weil es ihm den Lohn seines Fleißes gewährt. Vor dem Einführen sorgen die Landleute, daß sie ihre Tennen in guten Stand versetzen, das ist, wenn sie Scheuern haben, die Thore derselben öffnen, damit sie durch den Luftdurchzug gereinigt werden. Auch sehen sie nach, ob ihre Wagen, Leiter, Seile, Gabeln, in gutem Stande und in genugsamer Menge da sind. Bey dem Einführen selbst eilt man gutes Wetter zu benutzen, und um sich gegen den Schaden des Auswachsens zu verwahren. Die Garben werden, soviel es seyn kann Morgens auf den Wagen geladen, nicht geworfen und geschüttelt, damit die Aehren, die zu trocken sind, nicht das Getreide ausfallen lassen.

Einguß s. Trank.

Einhemmen heißt mit der Speerkette eines der hintern Räder an dem Wagen einsperren, wenn man auf einem jäh bergabgehenden Weg fährt. In manchen Gegenden hat man eigene Radschuhe von Eisen. Um die Reife an den Rädern zu schonen, machen sich unsere Bauern, wenn sie den Wagen hemmen, kunstlose hölzerne Radschuhe, die sehr zweckdienlich sind.

Einkalken des Weitzensamens s. Brand.

Einkauf nennt man das Geschäft, wodurch man sich mit verschiedenen beweglichen Dingen, als Pferden, Vieh, Baumaterialien, Viktualien ꝛc. versieht. Ein jeder Hauswirth wird hiebey behutsam einkaufen und es ist eine genaue Kenntniß der verschiedenen Dinge, welche man einkauft, nothwendig, wenn man vortheilhaft dieses Geschäft verrichten will.

Einkehlungen, Dachkehlen sind Einschnitte, die man der Dachfenster wegen in ein Dach machen muß. Man muß sich dafür so viel

möglich zu hüthen suchen, denn die Dächer werden dadurch am ersten wandelbar, weil die wenigsten gehörig damit umgehen und das Dach in der Nähe der Fenster vor dem Eindringen des Regens und Schneegestöbers zu verwahren wissen. Auf Boden thut man am besten, wenn man nur Einschnitte mit ganz niedrigen, aber breiten Fenstern, sogenannte Schwalbenschwänze anbringt. Muß man jedoch Dachfenster anbringen, so müssen die dadurch verursachten Einkehlungen so gut als möglich verwahrt werden. Vorzüglich ist dieses bey den obern Fenstern, eines Mansardendaches, der platten Lage wegen, nöthig.

Einkorn, Skt Peterskorn, Triticum monococcon, ist eine Art des Weitzens, der aber sowohl an Ertrag als an Größe der Körner geringer als der Dinkel ist und sowohl im Frühjahr als auch im Herbst gesäet werden kann. Die Bälge haben gewöhnlich nur einen Samen, manchmal aber zwey und drey. Er wird sehr spät reif und ist eigentlich nur ein Nothhelfer auf solche Felder, mit deren Bestellung man im Herbst nicht fertig werden konnte.

Einlegen nennt man die Verrichtung, wo man rohe und grüne Eßwaaren, um sie eine Zeitlang aufbewahren zu können, in eine gewisse Salzlage oder in Essig mit einigen dienlichen Gewürzen einsetzt, als Gurken, rothe Rüben, Kraut ꝛc.

Einlegen, Einsenken ist eine leichte Art, gute fruchttragende Bäume zu vermehren. Man wählt nemlich unten am Stamme eines guten Baumes einen Zweig oder Schuß des letzt vorhergehenden Sommers, welcher der Erde nahe ist, giebt ihm etwas abwärts vom Stamme einen Queerschnitt, der bis auf den Kern hineingeht, schlitzt auch etwa eines Gliedes lang von da aufwärts den Zweig und drückt ihn alsdann fest in die Erde, so daß die Spitze gerade als ein junger Baum in die Höhe steht. — Gewöhnlich werden auf diese Art Nelken und Weinstöcke vermehrt, aber auch Rosen, andere Gesträuche und auch Bäume kann man so vermehren. Weil aber an hochstämmigen Obstbäumen nicht leicht ein Zweig unten am Stamme gelitten wird, und die besten zum Einlegen tauglichen Zweige oben in der Krone stehen, so haben die Gärtner, um dennoch auch bey diesen diese Methode befolgen zu können, eigene irdene Töpfe oder von Blech gemachte Geschirre, die unten am Boden ein Loch haben, durch welches der einzulegende Zweig durchgesteckt wird. Man nimmt nun im Frühling, ehe die Augen aufbrechen einen Zweig von dem Baume, den man vermehren will, steckt ihn durch das Loch bis es genug herausgeht, ritzt die obere Rinde an demjenigen Theile des Zweiges, welcher im Topf bleiben soll, an einer Seite etwas auf, höchstens aber 2 Zoll weit und füllt den Topf nun mit guter Erde fast voll und bindet nun den Topf, besonders wenn er hoch ist, gut an den Stamm oder an starke Nebenzweige, wodurch man ihn verwahrt, daß ihm der Wind nicht schaden kann. Nach einem Jahre schneidet man den Schößling von dem Baum und verpflanzt ihn, wohin man will. Man vermehrt auf diese Art gerne Pomeranzen- Zitronen- Oel- Feigen- und Maulbeerbäume ꝛc. Wenn man Obstbäume so einlegen und haben will, daß sie schon im zweyten Jahre Früchte bringen, so nimmt man statt des Topfes einen hölzernen Kasten, dessen eine Seite aber gleich einer Thüre beweglich ist, und der Boden muß eben so beweglich seyn, damit der Zweig bequem durch denselben eingelegt werden

könne. Hier ist mehr Erde für die zu entstehende Wurzel, und diese wird bey einem spätern behutsamen Versetzen nicht beschädigt, sondern wächst gleich freudig fort.

Einmachen nennt man Früchte in Zucker einlegen, um sie hiedurch zu längerer Dauer aufzubewahren.

Einmähdig, Einschärig nennt man Wiesen, die man entweder wegen trockenen Boden, oder anderer schlechten Beschaffenheit, oder wegen der darauf haftenden Hutungsgerechtigkeit nur einmal mähen kann.

Einnahme nennt man alles, was man theils an Getreide, Holz, Vieh ꝛc. theils an Geld durch Verkauf, Zinsen ꝛc. einnimmt.

Einreichen, heißt man, wenn ein Pferd ungeschickt mit den hintern Füssen vorgreift und das Geäder an den vordern Füssen damit trift und stößt. Man sagt auch von einem solchen Pferde: es streicht, und dieß ist, besonders wenn das Pferd im Trapp geht, eine garstige Untugend. Wenn das Pferd durch das Einreichen die vordern Füsse beschädigt, so daß sie aufschwellen oder gar wund werden, so muß man die Geschwulst mit zertheilenden, die vorhandene Wunde aber mit heilenden Mitteln behandeln.

Einsalzen s. Einböckeln.

Einsatz heißt eine inwendig hohle Sache, die in dieser Höhlung noch eine dergleichen Sache, aber eine kleinere enthält. So hat man Einsatzgewichte, wo das äußerste das Größte und die darinn folgenden immer kleiner sind; so hat man Einsatz-Schachtel; weißes Böttchergeschirr ꝛc.

Einsatz oder Satzteich s. Teich.

Einsatz nennt man auch dasjenige Geld, das man in Glücksspiele z. B. in die Lotterie zu legen pflegt

Einschiessen nennt man den zu Brodten formirten Teig auf der Einsatz- oder Backschüssel in den Ofen schieben.

Einschlämmen ist üblich, wenn man junge Bäume oder andere Pflanzen bey dürrer Witterung verpflanzt. Man gießt nemlich das Loch, in welches man die Pflanze setzen will, voll Wasser, stellt die Pflanze oder den Baum hinein und füllt nach und nach Erde zu, so daß erst ein weicher Koth wird, der aber durch fernere Hinzuthun der trockenen Erde immer dichter und dichter, und zuletzt, so viel möglich ist, fest wird. Man bewegt hiebey den Baum etwas auf und nieder, damit sich das Koth überall um die Wurzel legen könne, und tritt zuletzt die Erde fest an. Bekommt die Erde nach einiger Zeit eine Rinde, so muß man sie wiederhohlt begießen Durch dieses Einschlämmen waren manche so glücklich, daß sie selbst blühende Bäume versetzten, ohne denselben in ihrem Wachsthume hinderlich zu seyn, und wenn ich dieses auch nicht so unbedingt glauben kann, so sehe ich doch ein, daß die Methode des Einschlämmens beym Versetzen sehr vortheilhaft ist, ja die eigene Erfahrung überzeugte mich schon von dem Nutzen desselben.

Einschlag bey den Leinwebern, oder **Eintrag**, sind diejenigen Fäden, welche in den Aufzug geschlagen werden, um das Gewebe hervorzubringen.

Einschlag des Weines nennt man die schmalen Streifchen von Leinwand oder Barchent, die durch zerlassenen Schwefel gezogen, und mit allerley wohlriechendem Gewürze bestreut sind. Sie werden stück-

weise auf ein Stückchen Drat und zwar proportionirt nach der Größe des Fasses angezündet und durch das Spundloch in das Faß gelassen, dieses hierauf einige Zeit fest zugespundet, und wenn man glaubt, daß der Einschlag schon ausgebrennt habe, eröffnet, dieser geschwind herausgezogen, damit die Asche desselben nicht in das Faß falle, und das Loch von neuem gleich fest zugespundet. Durch das Einschlaggeben erreicht man zweierley Absichten: Man ertheilt durch denselben, einem schwachen in das Faß zu lassendem Wein neue Kräfte und einen bessern Geschmack, und sorgt dadurch noch besonders für seine Haltbarkeit, damit er nicht umschlage und damit auch der starke seine Farbe behalte. Man giebt aber auch Einschlag leeren Fässern, welche man vorher reinigt, gut austrocknen läßt, und dann mit dem Einschlag versorgt im Keller liegen lassen kann, ohne befürchten zu müssen, daß sie schimmlicht oder dumpfig werden. In diesem Falle muß man jedoch im Verlaufe des Jahres wenigstens alle 2 Monate einmal nachsehen, ob die leeren Fässer noch den guten Geruch haben, besonders aber untersucht man dieses, indem man ein Stückchen angezündeten Wachsstock in dasselbe läßt, und wenn es noch gut brennt, so ist noch kein neuer Einschlag nöthig; brennt es aber nicht hell und scheint es verlöschen zu wollen, so muß der Einschlag gleich erfrischt werden. Wenn das Licht aber gar auslöscht, so ist dieses nicht genug, denn hier muß das Faß ganz wieder ausgebrennt werden. Zu einem guten Einschlag ist das Haupterforderniß guter und reiner Schwefel. Um hier sicher zu gehen, läßt man den Schwefel erstlich gelind über dem Feuer zergehen und gießt ihn dann in reines Wasser. Aus diesem nimmt man ihn, läßt ihn wieder zergehen und wiederhohlt dieses noch einmal. Man nimmt zu 6 Loth so geläuterten Schwefel ein Loth Nelken, Ingwer, Violenwurz, Mastix, Storax, Kalamita, Kardamomen von jedem 1 Loth, und 3 Loth Nesselwurzel. Man stoßt alles zu Pulver, zieht nun die ohngefähr anderthalb Zoll breiten Streifen Leinwand durch den zerlassenen Schwefel einmal oder zweymal durch, daß sie nicht zu dünne werden und bestreut sie dann genugsam mit dem Gewürzpulver, doch nicht im Uebermaaß. Die klügern Weinwirthe nennen es einen Ueberfluß, wenn man den Einschlag mit Gewürzen bereitet und sie haben vollkommen recht, denn diese Gewürze können dem Wein unmöglich einen guten Geschmack beybringen, weil sie mit dem Schwefel zugleich verbrennen und daher eher einen brennlichten als angenehmen Geruch verbreiten; es hängt jedoch von der Ueberzeugung und der Erfahrung jedes Einzelnen ab. Einige machen bloß Einschlagspäne von Haselholz, die sie mit fließendem Schwefel überziehen, und mit etwas Weihrauch und Violenwurzel bestreuen. Wenn man den Fässern Einschlag giebt, so hüte man sich, daß man dem Guten nicht zu viel thun wolle, denn so sehr auch etwas Einschlag dem Weine nützt, eben so sehr schadet er ihm in Menge beygebracht; der Wein nimmt einen schwefelichten Geruch an, und verursacht sehr leicht Kopfschmerzen. Einige verbrennen statt des Einschlags ein Stückchen Muskatnuß in den Fässern, und nehmen auf ein 5 eimeriges Faß eine Nuß; hiedurch erhält der Wein freylich etwas Geruch, aber er wird hiedurch nicht zur Dauer erhalten.

Einschlag nennt man auch das Hilfsmittel, welches man Pferden, die Hufmängel haben, an dem schadhaften Orte anbringt. S. Huf

und Kern. Man macht auch Einschläge, wenn man die Pferde beschlagen will, Abends vorher, damit der spröde Huf etwas erweiche. Es ist jedoch eben so gut, wenn man die Pferde bloß einige Stunden in weichem Miste stehen läßt, denn dieses bewirkt das nemliche, und hiedurch wird der Schmidt in den Stand gesetzt, daß er den Huf gut und regelmäßig auswirken kann.

Einschlagen Bäume, heißt junge ausgegrabene Bäume, welche man nicht gleich zu versetzen Zeit hat, an einem bequemen Ort in dem Garten in die Erde legen, und mit Erde bedecken, damit die Wurzeln nicht zu sehr austrocknen. Man pflegt auch für den Winter verschiedene Wurzelgewächse, als: Petersilie, Möhren ꝛc. in Erde oder in Sand einzuschlagen.

Einschmieren soll man die Schlösser und die Angeln an den Thüren öfters, damit sie nicht verrosten, und in gutem Gang bleiben. **Einschmieren** soll man mit Leinöl, oder auch mit Thran oder Klauenschmalz die Pferdegeschirre und alles Lederwerk an den Wägen, weil dieses zu ihrer Erhaltung sehr viel beyträgt.

Einschneiden nennt man das Kraut oder Rüben, auf den Krautmessern und Rübenhecheln, oder die jungen Kürbisse auf eben diesen Hecheln schneiden, und dann einmachen.

Einsenken, s. Einlegen.

Einsprengen, einnetzen heißt die klare weißgewaschene Wäsche, welche man platten oder ausbügeln will, vorher mit reinem Wasser besprützen, damit sie sich, so angefeuchtet, besser bügeln lasse.

Einstreuen, unterstreuen in Viehställen, heißt dem Viehe eine Unterlage von Stroh, Laub, Moos, Schwarzholznadeln ꝛc. machen, damit es weich liege, und damit die Stallung desselben mit diesen vegetabilischen Dingen vermischt werde, und mehr und besseren Dünger verschaffe. Man richtet sich hiebey nach der Menge des Viehes, nach dem Futter, welches man demselben giebt, und auch, je nachdem man mehr oder weniger bessern Dünger haben will. Dieses Einstreuen befördert zugleich die Reinlichkeit, daher muß es alle Tage wiederhohlt, und das noch reine Stroh täglich auf die Seite geschafft werden, damit man es wieder Abends unterstreuen könne. In großen Mayerhöfen streuet man auch auf den Misthof, auf welchem das Vieh herumgehet, tüchtig voll Stroh, und wiederhohlet dieses, so oft die Farbe des Strohes braun wird, oder so oft es genugsam mit Mist vermischt ist.

Eintrag der Weber, s. Einschlag.

Einwässern oder **Wässern** geschieht mit verschiedenen harten Speisen vor dem Kochen, damit sich selbe dann um so eher weich kochen lassen.

Einweichen des Samens, s. Samen.

Einweichen des Getreides, um Malz davon zu erhalten, nennt man auch **einquellen**. Es ist dieses das erste Geschäft bey der Brauerey, da man nemlich das zum Brauen bestimmte Getreide in der sogenannten Weichbodung mit Wasser übergießt, und dieß darauf so lange stehen läßt, bis es weich geworden ist, worauf man es dann auf die Malztenne ausbreitet. Da nun das Getreide verschieden hart ist, so wird manches eher, manches aber später weich, besonders aber muß man diese Vorsicht nicht unterlassen, wenn man zweyerley Getreide einweichen will. Denn will man Weitzen und Wintergerste mit

einander nätzen, so muß die Wintergerste wenigstens 24 Stunden eher eingeweicht werden. Jähriges und neues Getreide darf man auch nicht unter einander nehmen, denn dieses würde ungleich weichen und wachsen, und daher kein gutes Malz hervorbringen. Wenn man ein etwas schlechtes Getreide zum Einweichen nahm, so muß man selbes, wenn das Wasser darauf ist, fleißig umrühren, damit das geringe, und die leeren Hülsen in die Höhe steigen, und abgeschöpft werden können. Man untersucht nach einiger Zeit das Getreide, ob es schon genug erweicht ist, und erkennt dieses daraus, wenn man die Gerste mit beyden Spitzen über den Nagel biegt, und diese so gebogen den Balg von sich läßt, oder wenn hier das Bälgchen bricht; bey Weitzen und Haber untersucht man nur, ob sie in Ballen zusammen gehen, oder sich balgen lassen. S. Malz.

Einweichen nennt man auch schwarze Wäsche in eine Mulde oder in ein Schaff geben, und selbe mit Seifenwasser oder schwacher Lauge warm übergiessen, damit der Schmutz dann um so leichter ausgewaschen werden könne.

Einzäunen heißt einen Garten, Wiese oder Stück, mittelst eines Zauns, gegen die Anfälle des Wildes oder auch zahmer Thiere, sichern.

Eis nennt man das durch Kälte zur Festigkeit gediehene Wasser oder andere Flüßigkeiten, welche die Kälte zusammen gebacken hat. Man bedient sich des Eises im Sommer zur Abkühlung der Getränke, oder man sichert durch dasselbe leicht in Fäulniß übergehende Fleischspeisen, oder das Fleisch gegen die geschwinde Fäulniß. Das Eis, welches auf einem Strom oder Fluß forttreibt, nennt man das **Treibeis**, wenn sich dieses nun im kalten Winter vermehrt, und endlich stehen bleibt, so sagt man, es habe sich gestoßen, und einen Weg über eine so natürliche Eisbrücke nennt man hier allgemein: **den Stoß**. Wenn dieser im Frühjahr nun durch das Aufthauen, oder durch Anschwellung des Wassers bricht, und im Strome forttreibt, so nennt man dieß den Eisgang, und sagt: der Stoß geht.

Eis nennen die Zuckerbäcker eine Mischung aus Eyweiß und feingestoßenem Zucker, welches man durch verschiedene Pflanzensäfte, verschieden färbt; z. B. durch Alkermessaft, roth ꝛc.

Eisbahnen, oder Wege über den Stoß legt man nur dort an, wo sonst gewöhnlich die Ueberfuhren auf Fahrzeugen statt hatten. Um diese fest und zum Theil dauerhafter zu machen, so daß selbst Lastwägen über selbe passiren können, pflegt man neben der ausgezeichneten Bahn Löcher in das Eis zu hauen, und gießt aus diesen, besonders Abends, Wasser über die Bahn hin, damit es einfriere, und das Eis daher dort fester und dicker werde.

Eisböcke, Eisbrecher heißen in Flüßen und Strömen vor die Joche oder Pfeiler der Brücken, entweder schräg hingesetzte, und mit einem guten Widerhalt versehene, oben auf dem Rücken geschärfte große Bäume; oder selbst auch die an die Pfeiler angemauerten, und gegen den Strom mit Schärfen versehenen steinernen Vorlagen, daran sich das Eis, wenn der Stoß geht, brechen, und folglich weniger Schaden anrichten könne.

Eisen ist ein bekanntes unentbehrliches Metall, welches aus dem Eisenstein gewonnen, aber auch in andern Dingen ist, und selbst in unserem Blute finden wir Eisen. Es hat unter allen Metallen die mei-

ste Elastizität, wie wir dieses an den Federn sehen können, und zum Stahle verhärtet, auch die größte Härte, weil man alle übrigen Metalle damit feilen kann. Kaltbrüchiges Eisen nennt man, das sich glühend gut hämmern läßt, aber kalt leicht springt; rothbrüchiges ist hingegen kalt zähe genug, glühend zerspringt es aber in viele Funken. Man gewinnt das Eisen durch Schmelzen des Eisensteins in Hochöfen, und nennt dieses das rohe Eisen; aus diesem gießt man Oefen, Töpfe, Kugeln, Mörser ꝛc. Will man nun, daß es nicht roh, und folglich nicht so spröde bleibe, so kommt es in das sogenannte Frischfeuer, und nun kann man Stangen, Stäbe oder Schienen daraus schmieden, und nennt es nun geschmiedetes Eisen, welches also vom gegossenen wohl zu unterscheiden ist. Das steyrische Eisen hatte bis jetzt allgemein als gutes und leicht zu schmiedendes Eisen den Vorzug, aber auch das Gömörer und Liptauer kommt nun in Aufnahme, und selbst das Bannatische wird gesucht.

Eisenfeile nennt man dasjenige, was durch die Feile vom Eisen abgeht. Man braucht dieselbe zum Färben und zur Arzney.

Eisenflecke oder **Eisenmahle** nennt man gelbe Flecke, die im leinenen oder baumwollenen Geräthe entstehen, wenn diese naß mit Eisen in Berührung kommen, oder noch mehr, wenn in Säuren aufgelößtes Eisen auf selbe tropft. Je älter so ein Fleck ist, je schwerer bringt man ihn heraus. Frische aber weichen dem Zitronensaft und der Sauerkleesäure, s. Flecke.

Eisenkraut, Verbena officinalis, ein Kraut, mit kleinen, bleichblauen Blümchen, welche gleichsam in einer Aehre stehen, welches man gegen den Stein, und in viertägigen Fiebern brauchte. Bey Beschädigungen an den Klauen der Ochsen und Kühe pflegen Viehhirten dasselbe in Wein zu kochen, und mit diesem die Wunde oder das Geschwür auszuwaschen.

Eisenhütlein, Sturmhut, ein Kraut, mit schönen, dunkeln, weinlaubartigen, aber tief zerschnittenen Blättern und vorzüglich schönen Blumen, welches gern in hohen Thälern wächst, und bey uns häufig in den gebirgichten Komitaten angetroffen wird. Jenes mit gelben Blumen ist das Aconitum lycoctonon, und das mit blauen, das Aconitum Napellus und Aconitum Cammarum. Das Kraut sowohl, als die Wurzel desselben ist giftig, und selbst die Ausdünstung desselben kann betäuben und tödten. Dennoch aber pflanzt man es in Gärten als eine der schönsten Zierpflanzen. In Apotheken wird aus den Blättern ein Extrakt bereitet.

Eisern nennt man in der Landwirthschaft gewisse Dinge, die einem andern, als dem wahren Eigenthümer, z. B. einem Arendator, zum Gebrauch übergeben worden, die er stets in dem übernommenen Zustande erhalten, und auf einmal wieder so zurück geben muß. Zu diesen gehören bey Arenden die Wirthschafts-Inventarien, wo man dem Arendator eine gewisse Anzahl Pferde, Rinder, Schaafe, Wägen, Geschirre ꝛc. übergiebt, und welches man hier allgemein den Fundus instructus nennt. Manche Güter werden aber auch ohne Fundus instructus verarendirt, dieses ist aber immer zum Vortheil des Arendators, aber auch der Eigenthümer hat hiebey seinen Nutzen, weil ihm das Gut immer in gutem Zustande erhalten werden muß. Man pflegt daher bey der Uebernahme der Arenda, und bey der Zu-

rückgabe des Gutes immer alles Vorgefundene sowohl zu inventiren, als auch tariren zu lassen, damit beyde Seiten einander keinen willkührlichen Schaden zufügen können. S. Fundus instructus.

Eisern nennt man auch ein auf einem Grundstücke haftendes Kapital, das nie aufgekündigt werden kann, und das daher gleichsam ein Fideikommiß ist. **Eisern** nennt man auch bey manchen Pfarrgütern gewisses Vieh, Bücher, Mobilien, welches jeder Pfarrer von seinem Vorfahrer beym Antritte erhält, oder welches seine Erben an den Nachfolger übergeben müssen.

Eisfischerey nennt man die Art unter dem Eise zu fischen. Man macht hiezu an dem Orte, wo man die meisten Fische vermuthet, große viereckichte Löcher in das Eis, durch welche man das Netz hineinstoßen will, und an einem andern Orte, wo der Auszug geschehen soll, ein anderes von gleicher Größe und Weite. Zwischen diesen großen Wuhnen, wie man diese Löcher nennt, macht man ungefähr 2 — 4 Klafter weit von einander entfernt kleinere Löcher in das Eis. Man bindet nun zwey weißgeschälte Stangen, an jedes Ende des Netzes eine, und steckt also beyde Stangen an den Stricken zuerst hinein in das Wasser, oder in die große Wuhne, daß auf jeder Seite eine Stange nach der ersten kleinen Wuhne zugehe, und wirft endlich das ganze Netz ordentlich hinten nach in die Wuhne hinein. Dann treibt man die weißen Stangen, wenn sie zu der kleinen Wuhne kommen, immer mit einer hölzernen Gabel von einer kleinen Wuhne zu der andern, bis sie auf der andern Seite zu der großen Wuhne kommen; da werden nun erstlich die Stangen, dann die Stricke, und endlich das Netz heraus gezogen, welches aber immer behutsam geschehen muß.

Eisgang nennt man, wenn das Eis in einem größeren Stromme im Frühling gewaltsam bricht, und fortgetrieben wird. Bey uns sagt man, der Stoß geht. S. Eis.

Eisgrube nennt man ein Behältniß, in welchem im Winter gesammeltes Eis den ganzen Sommer durch aufbewahrt, und zur Erfrischung des Getränkes gebraucht werden kann, oder wohin man zur Erhaltung Fleisch, oder leicht in Fäulniß übergehende Sachen bringt. Eine Eisgrube legt man gerne an einem von der Sonnenwärme entlegenen Ort an, daher wählt man für dieselbe immer eine Lage gegen Mitternacht, und die von den übrigen Seiten wenigstens durch Gebäude oder Bäume gegen das Anprallen der Sonnenstrahlen geschützt ist. Auch sucht man gerne trockene Plätze zu denselben aus, gräbt sie zwey bis drey Klafter tief, und macht sie unten enger. Die Tiefe richtet sich aber nach Belieben, nach dem Bedürfniß, oder je nachdem der Ort feucht oder trocken ist. Hat man aber keine andere schickliche Lage, und muß man sie in Sandboden anlegen, so muß sie inwendig ausgemauert werden; in festem, zähem Boden, oder in steinichtem Grunde füttert man die Grube nur mit Strohdecken oder mit Brettern aus. Will man also eine gute und lange dauernde Eisgrube anlegen, so gräbt man erstlich eine Grube von anderthalb, zwey oder dritthalb Klaftern im Durchmesser an einem trocknen Orte, und macht sie so tief, als man trocknen Grund antrift, und immer ist es besser, wenn sie tiefer ist. Man mauert sie dann um und um rund oder viereckicht, wie man will, aus, bringt in einer Höhe von 3 bis 4 Schuh starke Balken in die Mauer, welche eine Spanne von einander abstehen,

und deren Menge, die darauf zu legende Eismasse bestimmt, und mauert die Grube bis zum Tage aus. Die angebrachten Balken dienen, wenn bey eintretenden lauen Winden das Eis zu nässen anfängt, damit diese Nässe abtriefen, und sich in die Erde verlieren könne, weil sie sonst, wenn sie keinen Abfluß vom Eise hätte, dasselbe leicht schmelzend machen würde. Auf diese Balken legt man nun Stroh, auf dieses in recht kalten und schönen Wintertagen eine Lage Eis, dann wieder etwas Stroh, dann Eis, und so fährt man schichtweise fort, bis die Grube voll ist, und oben macht eine Schichte Stroh den Beschluß. Man beobachte die Vorsicht, damit das Eis auf keiner Seite die Wand berühre, denn hiedurch wird dasselbe leichter erwärmt; auch nimmt man lieber Eis aus Teichen, oder aus anderen stehenden, nicht gerne aber aus fließenden Wässern. Wenn man jedoch mit einer Eisgrube einfach verfahren will, so nimmt man nur ein altes Rad oder Bretter, die man jedoch nicht ganz unten, sondern auf Unterlagen auf den Boden legt, und füllt die Grube mit Eis, indem man während des Füllens die Wände umher immer höher, so weit man sie anfüllt, mit Stroh besetzt.

Eisklüfte, Wetterklüfte nennen Forstverständige, wenn ein Baum von der Kälte voneinander gezogen wird, daß der Stamm von den Aesten an, bis an die Wurzel zerborstet oder zerreißt, welcher Riß freylich wieder mit Saft anläuft und zuwächst, aber dennoch eine Riefe oder Schärfe hinterläßt, die an dem Baume auswächst, und immer daran zu kennen ist. Meistens geht so eine Eiskluft bis in den Kern hinein, und ein so aufgerissener Baum taugt daher bloß zu Scheitholz. Unkundige glauben, daß solche Wetterklüfte auch von der Wirkung des Blitzes entstehen.

Eiskraut, Glaskraut, Mesembryanthemum crystallinum und Mesembryanthemum glaciale, nennt man ein Kraut mit breiten, dicken Blättern, auf welchen viele durchsichtige Kryställtropfen sitzen, welche wie Eis aussehen, und dem Kraut den Namen geben. Es wird in Gärten gezogen, dauert im Sommer überall in Töpfen, und wird leicht in einfachen Mistbeeten erhalten.

Eisschollen nennt man große Tafeln von Eis, welche bey dem Eisgange von dem Strome fortgetrieben werden. Wie man sich gegen ihre schädliche Gewalt zum Theil sichern kann, s. Eisböcke.

Eiter nenn man die dicke, weißliche, gelblichte, grünlichte, schleimichte, oft mit Blut vermischte Materie, welche sich in Beulen, Wunden und Geschwüren sammelt, welche zur Heilung der Wunde beyträgt, wenn dasselbe mild ist, diese aber auch vergrößert, und um sich her frißt, wenn sie scharf geworden ist. **Eiter** nennt man auch den Auswurf der lungensüchtigen Thiere, wenn die Lungensucht wirklich von einer Vereiterung der Lunge herrührt.

Eiter, die Milchgefässe der Thiere, s. Euter.

Elend nennt man auch die hinfallende Krankheit, besonders weil man glaubt, daß das Elendthier, Cervus Alces, derselben oft unterworfen, und weil man von den Klauen des nemlichen Thieres vormals Hilfe gegen diese Krankheit erwartete.

Elfenbein nennt man die zween langen Hundszähne des Elephanten, Elephas maximus. Da sie sehr fest sind, so macht man verschiedene schöne Arbeiten daraus. Die besten kommen aus Zeilon;

man giebt aber auch vieles dafür aus, welches nicht Elfenbein ist, z. B. das Horn des Narvals oder Seeeinhorns, Monodon Monoceros, und die Zähne des Rhinozeros, Rhinoc. unicornis.

Elle, Ehle nennt man ein gewisses Längenmaaß zum Ausmessen verschiedener Schnittwaaren; sonst brauchen sie auch Handwerksleute, die meisten von diesen rechnen aber nach Schuhen. Eine Wienerelle, die in allen österreichischen Erbstaaten gebräuchlich ist, hat fast zwey und einen halben Schuh. S. Maaß.

Eller, s. Erle.

Elsebeere, s. Arlsbeerbaum. Man nennt aber auch die Früchte des Faulbaums, Rhamnus Fraugula, Elsebeere, und einige nennen die Vogelkirschen, vom Prunus Padus, oder von dem Maybaum eben so.

Elster, Alster, Azel, Corvus pica, ein zum Krähengeschlecht gehöriger Raubvogel, der oft dem jungen Federvieh gefährlich wird. Die Bauern betrachten sie als Barometer, denn wenn man in ihr Nest sieht, und Achtung giebt, nach welcher Himmelsgegend sie ihren Schwanz drehen, oder hinkehren, aus diesen sollen in diesem Jahre die meisten Gewitter kommen. Man vertilgt sie am besten, wenn man ihre Nester zerstört; man fängt sie aber auch leicht und häufig, besonders im Oktober, auf Leimruthen.

Emmerling, Goldammer, Emberiza Citrinella, ein bekannter kleiner Vogel, der am Kopf, Brust und Bauch schön gelb aussieht, den man sowohl in Vogelbauern hält, als auch zum Speisen braucht, indem er besonders im Herbst fett, und von einem guten Geschmack ist.

Enden nennt man die von den Stangen des Hirschgeweihes entstandenen Sprossen, und auch die Spitzen am Rehbocksgehörn. Hat ein Hirsch an einer Stange 6 Enden, so nennt man ihn einen Zwölfender. Ist das Gehörn aber ungleich, hat er auf einer Seite 6, auf der andern 7 Enden, so heißt er ein Hirsch von vierzehn falschen Enden, weil die größere Zahl vorgehet. **Ende** oder **Sturz** nennt man aber auch den Schwanz des Hirsches.

Ende nennen die Weingärtner jede Ruthe, die der Weinstock an der Seite austreibt. Daher nennt man einen Absenker auch ein Senkende.

Endivien, Andivi, Cichorium Endivia, ein Gartengewächs und Küchenkraut, welches meist als Salat verspeißt wird. Man hat breitblätterige, mit einem dicken und dritthalb Fuß hohen Stengel, dann schmälere mit bittern Blättern, und endlich krause, mit dergleichen Blättern, und bey dieser sind auch die Stengel mehr viereckicht als eingebogen. Man liebt sie besonders, wenn sie eine gelbe Farbe haben, und diese kann man ihnen leicht geben, wenn man sie so wie den Spargel bleicht, wenn man nemlich einen Blumentopf darüber legt. Man baut sie vorzüglich schön in fettem, zugerichtetem Erdreich, säet sie um Johanni ziemlich dicht, damit man sie oft, wenn sie 5 bis 6 Blätter haben, ausziehen und verpflanzen könne. Wenn es geschwind wächst, und sich auf der Erde ausbreitet, so wird sie auch oft, wie der Bindsalat zusammen gebunden, welches aber bey trockenem Wetter geschehen muß, damit sie inwendig nicht fäul werde. Will man die zusammengebundenen Pflanzen bald weiß haben, so bedeckt man sie mit einem Topf, und schüttet über diesen Pferdemist. Zum Samen läßt man nur die Pflanzen, welche schön sind, und läßt ihn gänzlich

reif werden, weil er nicht leicht ausfällt. Man kann sie auch zum Wintersalat benutzen, denn man kann sie in hölzernen Trügelchen säen, und in Kammern oder in den Keller setzen. Andere nehmen die Pflanzen, wenn sie schon von einem Reife getroffen wurden, mit den Wurzeln aus, behalten sie an einem trockenen Ort durch vierzehn Tage, bis sie welk geworden sind. Dann nimmt man, so viel man pflanzen will, putzt sie ab, bindet sie zu, und setzt sie in frischem Sand in Keller, oder in ein Gewächshaus. Die übrigen legt man dünne von einander auf ein Bret, und läßt sie so, bis man die verpflanzten verbraucht, um dann diese an ihre Stelle zu pflanzen. Von den übrigen, die man im Frühling im Garten aussetzt, erhält man den besten Samen. Man theilt sie in Winter- und Sommerendivien, aber die letzte Art ist bloß eine Spielart des Salats.

Engbrüstigkeit, s. Dampf.

Engelsüß, Steinwurzel, Polypodium vulgare, ein Kraut, das auf Felsen, und an alten Eichstöcken wächst. Man braucht die Wurzel bey Brustbeschwerden, und als blutreinigend, auch nimmt man sie zu Kräuterwein.

Engeltrank, s. Wolverlei.

Engelwurzel, s. Angelika.

Engerlinge, Enderlinge nennt man die Würmer oder die Larven des Maykäfers, Scarabaeus Melolontha, die sich in oder gleich unter der Dammerde oft in ganzen Haufen und Klumpen befinden. Sie schaden in Gärten, indem sie die Wurzeln der Gewächse, besonders des Salates und der Kohlpflanzen abfressen, so daß sie welk werden und absterben. Man tödtet sie, wenn man sie findet, sucht auch die Maykäfer, so viel es möglich ist, zu vertilgen, und so mindert man sie, und den durch dieselben verursachten Schaden. Einige nennen auch die Maden, die in der Haut des Rindviehes auskriechen, vom Oestrus bovis, Enderlinge.

Engländern, engliſiren, bürzeln, nennt man einem Pferde, nach der in England üblichen Methode, den Schweif abhacken. Zu dieser Operation führt man das Pferd in den Rothstall, bindet ihm den Schweif auf, und schneidet die Sehnen und die Muskeln, die den Schweif herab ziehen, mit einem scharfen Messer entzwey, indem man auch zwey oder drey Schnitte in dieselbe macht. Unnöthig ist es jedoch, das Pferd durch viele Schnitte zu martern, oder die daselbst befindlichen Sehnen herauszureissen, oder denselben einige Wochen lang unbarmherzig in die Höhe gebunden zu erhalten, denn meist ist ein Schnitt genug, und dieser heilt in 14 Tagen. Nach dem Einschnitte wird der Schweif abgehackt, und diese Wunde gebrannt. Man kann aber diese Operation nicht an allen Pferden machen, sondern man wählt nur solche hiezu, die einen vollen haarigen Schweif haben, und welchen derselbe nicht sehr zwischen die Beine gezogen ist.

Englische Landwirthschaft nennt man die Art und Weise, wie die Engländer ihren Ackerbau betreiben. Und da sie die Kultur des Bodens unstreitig unter allen Völkern Europens am höchsten gebracht haben, da ihre Viehzucht vor allen andern den Vorzug hat, so führe ich dieses hier nur kurz an: Jeder hat seine Grundstücke beysammen, und die sind meist mit lebendigen Hecken umzäunt. Hin und wieder sind in diesen Hecken einzelne große Bäume angebracht, und dadurch

entgehen

entgehen sie allen Gränzstreitigkeiten mit ihrem Nachbar, und allen Beschädigungen vom Wild und Vieh; hiedurch leiden ihre Felder auch weniger vom Wind, und sie gewinnen zugleich jährlich etwas Brennholz. Ihre Grundstücke sind gewöhnlich in 12 und mehrere Theil getheilt, wovon meist die Hälfte, auch wohl zwey Drittheile zum Anbaue der Futterkräuter verwendet werden, die man grün, gedörrt oder selbst als Weide verfüttert. Ihre eigentlichen Aecker bestellen sie nur zweymal mit der nemlichen Getreideart nach einander, selbst zweyerley Früchte der nemlichen Gattung bauen sie nie auf einander, wie z. B. zwey Getreidearten, zwey Hülsenfrüchte, zwey Gemüsearten aufeinander; sondern sie wechseln dergestalt ab, daß auf eine Getreideart, allemal eine Hülsen- und Gemüsefrucht, und auf diese erst wieder Getreide folgt. Ueberhaupt aber verwenden sie das meiste Land zum Anbau der Futterkräuter, und bringen hiedurch die Viehmastung aufs höchste, und diese macht eigentlich den vornehmsten ökonomischen Erwerbszweig der Engländer aus. Auch in Deutschland versuchte man es, die Engländer in der Behandlung der Landwirthschaft nachzuahmen, und man machte in Niedersachsen, und überhaupt mehr in Norddeutschland schöne und glückliche Versuche; aber selbst bis jetzt hat diese Art der Wirthschaft noch viele Gegner, welche besonders verschiedene Einwürfe dagegen machen. Viele scheuen den ungeheuren Aufwand, und die kostbaren Ackergeräthe; andere fürchten sich gar, daß ihr gutes Mastvieh, welches sie erst ziehen würden, nicht genugsam Abgang fände, und so betrachten sie eine gute Sache immer von der schlimmsten Seite. Daß man die englische Landwirthschaft in Ungarn, so lange dieses in seinem jetzigen Systeme bleibt, nie einführen können wird, dieß wird jeder einsehen, der nur das Nachtheilige des Komposessorats kennt, und selbst auf reinen Gütern wäre die Sache mehrerer Schwierigkeit unterworfen. Und doch würde diese Wirthschaft einzig und allein unsre Viehzucht erheben; die Viehzucht, welche bis jetzt einen der größten Theile des Nationalreichthums ausmachte, und wir dürften uns weniger darum sorgen, wohin wir das viele Mastvieh zu verschicken hätten. Auch unser Klima wäre der englischen Behandlungsart der Felder angemessen, aber ein schweres und unübersteigliches Hinderniß wäre die Vertheilung der Gemeinheiten, bis nicht ein kräftiges und mächtiges Landesgesetz, und ein ernster Wille hierüber etwas anders bestimmten.

Englisches Pflaster legt man auf kleine frische Wunden, die durch dasselbe zusammen gebracht und gehalten, und so durch die Wirkung der Natur, nicht aber des Pflasters, geheilt werden, denn dieses macht nichts, als daß es die Ränder der Wunde vereinigt erhält, und gegen die Einwirkung der Luft verwahrt. Man macht es, indem man guten schwarzen, weißen oder leibfarbenen Taffent in einer Rahme ausspannt, und diesen dann auf einer Seite mit einer Auflösung der Hausenblase mittelst eines Pinsels bestreicht. Wer demselben dann noch besondere heilende Kräfte beybringen will, der bestreicht dasselbe noch mit einigen Tropfen des schwarzen indianischen Balsams, und läßt es gelinde trocknen. Man bewahrt es entweder in Rollen, oder in Täfelchen geschnitten auf.

Enten, Anten, (Anas) ist ein bekannter Wasservogel, der sich lieber auf dem Wasser, als auf dem Lande aufhält, und von dem

man zahme und wilde hat. Die zahme oder **Hausente**, Anas domestica, ist ein nützliches Federvieh in Haushaltungen, wo man in der Nähe Wasser, Sümpfe oder Teiche hat; sie schaden hingegen denen Fischteichen und der wilden Fischerey, indem sie nicht nur kleine Fische, sondern auch die Brut auffressen. Ueberhaupt sind sie aber sehr gefräßig, und nehmen auch mit allerley Unrath in Pfützen, mit Insekten, Würmern, und selbst mit Kröten vorlieb; ihre gewöhnliche Nahrung besteht aber aus verschiedenen Getreidearten. Ihre Legezeit fängt oft schon im Februar an, und dauert bis nach der Weitzenblüthe, während welcher Zeit eine gute Ente auch bis auf hundert Eyer legen kann; meist aber legen sie sechzig. Weil man aber selten eine gute Brutente findet, so legt man Enteneyer Hühnern, Gänsen oder Truthühnern unter. Einer gemeinen Ente legt man 12 bis 15, einer Truthenne aber 20 bis 24 unter. Läßt man sie aber von den Enten selbst ausbrüten, so muß man ihnen immer in der Nähe Futter bereit halten, weil sie ihrer Gefräßigkeit wegen das Nest oft verlassen, und dieses daher auskühlen würde. Das Männchen nennt man Entrich oder **Anter**; er zeichnet sich durch seine Größe und zwey über dem Schwanze gekrümmt in die Höhe stehenden Federn vor dem Weibchen, der eigentlich sogenannten Ente, aus. Ein Enterich versorgt zehn bis 12 Enten, und taugt durch vier bis 6 Jahre zur Zucht. Von den wilden Enten haben wir in Ungarn auf den größeren Flüssen, Landseen, und besonders in den vielfältigen Moräften an der Donau, Theis, im Bannat ꝛc. eine Menge, und eine große Verschiedenheit. Häufig findet man besonders die sogenannte **wilde Ente**: Anas Bosches, welche an sumpfigen Orten, aber selbst auch auf Bäumen und zwar in Krähen- Raben- und Elsternestern brüten, woher sie dann sehr geschickt ihre Jungen, bey dem Halse im Schnabel, auf das nächste Wasser tragen. Der Enterich wechselt mit der Ente im Sitzen, und dieß dauert 3 Wochen. Ihre Eyer sind so groß wie Hühnereyer, und grün. Sie nähren sich von Fischen, Ungeziefer, Fröschen, Nattern, Wasserlinsen, verschiedenen Kräutern und Getreidearten. Sie ziehen im Herbst Zugweise in großen Schaaren weg, die meisten aber bleiben dennoch hier, und sind, besonders im Anfang des Winters, sehr fett. Oft findet man die **Löffelente**, Anas clypeata, die einen großen und breiten Schnabel hat; die **Schnarrente**, Anas strepera, mit einem schwarzen Schnabel, röthlichen Kopf und Hals mit schwarzen Punkten, auf der Brust und auf dem Rücken mit weißen und schwarzen Linien, einen schmutzig weißen Bauch und aschfarbenen Schwanz; die **Quackerente**, Anas clangula, die öfters auf Bäumen brütet, und die eine in der Mitte bauchichte Luftröhre hat; die **Pfeifente**, Anas Penelope et Kagolca, die ein besonders geschmackvolles Fleisch haben; die **Fasanente** Anas Acuta, die **Krickente**, Anas Crecca; die **Sommerhalbente**, Anas Circia, die **Winterhalbente**, Anas Querquedula; und außerdem noch viele andere Arten, z. B. Anas hyemalis, Anas glacialis; viele Abarten von der Wildente, als: Anas cirrhata, persica, raevia, major, nigra, grisea: Anas ferina ꝛc. Und gewiß findet man noch mehrere, aber noch nicht bestimmte Arten und Abarten. Hiezu gehören auch die **Tauchente** oder die **Tauchgänse**, Mergus Merganser, und zwar auch Mergus Castor und Mergus Rupticapillus; dann die **Kreuzente**, Mergus

Albellus, und die **langschnabelichte Ente**, Mergus Servator. Alle diese Entenarten gehören zur wilden Jagd; man schießt sie, aber ungleich angenehmer ist es, sie in verschiedenen Netzen zu fangen, und selbst mit Angeln kann man sie ihrer Gefräßigkeit wegen leicht fangen. Man fängt sie aber besonders leicht zwischen Johanni und Jakobi, um welche Zeit die Alten mausen, die Jungen aber noch nicht recht fliegen können. Man hat auch noch in Haushaltungen zur Zierde **die türkische, indianische** oder **die sogenannte Bisamente**, Anas moschata, die größer als die gemeine Ente ist, eine Hornhaut am Kopfe da, wo der Schnabel eingewachsen ist, und rothe Wärzchen in der Gegend der Augen hat. Diese riechen bey einigen wie Bisam, und daher ihr Name. Wenn man sie vorsichtig behandelt, so vermehren sie sich gut genug, und eine Ente brütet selbst 18 bis 20 Eyer aus, und verrichtet dieses Geschäft williger als andere gemeine Enten. Paart man eine Bisamente mit einem gemeinen Enterich, so erhält man eine schöne, große Art von Enten.

Enterich nennt man das Männchen von dem Geschlechte der Enten.

Entzündung ist ein Andrang von Blut in irgend einem Theil des Körpers, wodurch eine vermehrte Wärme, eine Röthe, und auch eine Geschwulst an dem leidenden Orte entsteht. Sie entsteht von inneren und äußeren Ursachen, und das Ende derselben ist entweder Zertheilung oder Vereiterung, oder der Brand. Die Ursachen, die gegenwärtigen Umstände, die Lage des Kranken ꝛc. bestimmen die Heilart, und es ist nicht die Sache des Landwirths, die Heilung zu unternehmen, daher er sich immer um den Rath eines verständigen Arztes bemühen wird.

Enzian, Gentiana, nennt man verschiedene in der Arzneykunde bekannte, an hohen Orten und Gegenden, an Wässern und im Schatten wachsende Kräuter, von denen die meisten eine sehr schöne Blume haben. **Der gelbe Enzian**, Gentiana lutea, treibt einen auch einige Fuß hohen Stengel, der mit Knoten abgetheilt ist, welche mit zwey daraus wachsenden Blättern besetzt sind, neben welchen auch die schönen glockenförmigen Blumen entstehen. Die Blumen sind gelb, bey uns aber meistentheils, besonders wo ich sie in Menge traf, an der Gran ober der k. Bergstadt Bries, schön blau; man hat aber Pflanzen mit weißen und purpurfarbenen Blumen. Man kann diese Pflanze in Gärten als eine der schönsten Zierpflanzen setzen, und vermehrt sie durch die Wurzel im Herbst oder im Frühling. **Die große, dicke**, inwendig gelbe, äußerst bittere Wurzel, braucht man in Apotheken, und sie kann uns fast alle bittern Arzneyen des Auslandes ersetzen. **Der Lungenenzian, blauer Dorant**, Gentiana Pneumoranthe, und **der frühe Alpenzian**, Gentiana verna, und **der haarichte Gentian**, Gentiana ciliata, sind prächtige Gartenblumen. Auch gehört hieher das **Tausendguldenkraut**, Gentiana Centaurium. Der unter den Landleuten bekannte **schwarze Enzian** ist aus einem andern Geschlecht, und das Athamanta Oreoselinum, **der weiße** aber von Laserpitium latifolium. Meistens brauchen die schön blühenden Enzianen einen lettigen Boden, in einer schattigen Lage, und lieben häufigeres Begießen. Man versetzt die tief reichenden Wurzeln behutsam, daß sie nicht beschädigt werden, und hält dann den Ort von Unkraut rein. Sie blühen nicht zwey Jahre hintereinander,

dauern aber mehrere Jahre, und gewähren in ihrer Blüthe gewiß ein schönes Ansehen, und da sie ohnehin an Orten und in solchen Boden wachsen, wo andere Pflanzen nicht so leicht fortkommen, so verdienen sie in jedem Garten ihre Stelle.

Epheu, Hedera Helix, ein kriechendes, immer grünes, sehr hoch wachsendes Gewächs, welches, wenn es an Bäume kriecht, überall Wurzeln schlägt, und daher als Schmarotzerpflanzen dieselben aussaugt, deswegen aber in Gärten zur grünen Bekleidung der Bäume gebraucht wird. Das Laub soll den Schafen die Milch vermehren, es ist zugleich ein Wundmittel des gemeinen Mannes, und da es ätzende Eigenschaften hat, so wird es auch auf Fontanelle gelegt. Einige brauchen auch die Beeren und das aus dem Ganzen bereitete Harz zur Arzney. Man hat noch eine andere Art des Epheu, Hedera quinquefolia, dessen Blätter aus fünf kleineren bestehen, und die oft in einem Jahre auch 5 bis 6 Klafter weit kriecht. Er hängt sich mit seinen Ranken außerordentlich fest in die Mauern oder an Hölzer, daher taugt er vorzüglich gut zu Lauben und Bogengängen.

Epilepsie, s. fallende Sucht.

Epilopinen, s. Weidrich.

Erbnehmer heißt jener, welcher durch Erbschaft etwas erhält. Erbschaft heißt aber alles jene, welches man nach dem Tode eines Andern, entweder laut dem Testamente, oder durch Verwandtschaft erhält.

Erbsen, Pisum sativum, eine bekannte Hülsenfrucht, von der in hiesigen Gegenden die **Stockerauer**, **die Leutschauer**, und **die Bozocker** besonders berühmt sind. Sie wächst auf langen, hohlen, entweder auf der Erde hinkriechenden, oder an gesteckten Ruthen hinanlaufenden, oft ineinander wachsenden Stengeln, deren Blätter saftig sind. Die Blüthen sind weiß, manchmal zum Theil lila, oder mit purpurfarbenen Flecken; sie befinden sich auf langen Stielen, deren Ende gabelförmig wird, und es folgen auf dieselbe Schoten, in welchen 4 bis 10 Erbsen enthalten sind. Man hat Erbsen von verschiedener Farbe, als: weißgelbe, braune, blaulichte und graugrüne, hauptsächlich aber werden sie in zwey Hauptarten abgetheilt, nemlich in Feld- und Gartenerbsen. Wenn man bey der Dreyfelderwirthschaft die Erbsen auf dem Acker bauet, so geschieht dieß entweder in die Brache, und hier darf man das Feld nur einmal pflügen, oder man säet sie, wenn der Acker einmal Wintergetreide getragen hat, und vorher gut gedüngt wurde. Ueberhaupt aber wollen die Erbsen einen guten Boden haben, daher thut man wohl, wenn man die Brache düngt, um diese mit selben vortheilhaft besäen zu können. In einem warmen und fetten, nicht zu feuchten, und nicht zu trockenen Boden kommen sie am besten fort, besonders wenn man reinen und guten Samen wählen kann. Dieser muß reif seyn, und es schadet ihm nicht, wenn er auch von den Wippeln angefressen ist, weil diese sehr selten den Keim angreifen. Säet man sie zeitig genug, so daß sie vor der großen Hitze aufwachsen können, und ist der Sommer nicht zu trocken, so wird man sie auch immer leicht kochen können, denn meistens ist bloß das harte Wasser Schuld daran, daß dieses nicht geschehen kann, aber auch hier verschafft ein etwas zu dem Wasser getropftes Weinsteinöl Hilfe. Einige säen die Erbsen, und handeln dabey wohl, wenn sie selbe eine Nacht vorher in Mistjauche einweichen, weil sie dann

geschwinder hervorkeimen; andere stecken sie aber lieber, und dieses ist gewiß vortheilhafter. Man pflügt und egget den Acker vorher gehörig, und macht mit einem rechenförmigen Instrument Löcher, welches oben einen Stiff, unten aber in gleicher nicht allzuweiter Entfernung mehrere Zinken hat, womit man also auf einmal mehrere Löcher in einer ordentlichen Reihe machen kann. In jedes läßt man eine Erbse laufen, und überwalzt dann den Acker, wodurch auch die Löcher wieder eingeebnet werden. Wenn die meisten Erbsen reif sind, das ist, wenn das Kraut trocken, und gelb zu werden anfängt, so kann man sie abhauen. Einige schneiden sie mit der Sichel, andere mit der Sense, und diese haben den Vortheil, daß das Stroh mehr in einander verwunden bleibt, und daher vom Winde nicht so leicht fortgeführt wird, wodurch mancher Landwirth seine ganze Erndte verlieren kann, oder doch theilweise bey allen Nachbarn, und selbst in einem andern Hotter zusammen suchen muß. Am besten ist es aber, sie am Morgen auszuraufen, schwadenförmig liegen zu lassen, und dann in einigen Tagen in die Scheune zu führen. Wenn man sehr viel hat, so werden sie gedroschen, aber da bleiben sehr viele noch uneröffnete Schoten im Stroh hängen; daher geschieht es meistens, daß sie, wenn man keine andern dringenden Arbeiten hat, ausgelöset werden. Vortheilhaft kann man sie als Dünger gebrauchen, wenn sie nemlich, sobald sie zur Blüthe gelangen, untergepflügt werden; aber ich werde gewiß keinen ungrischen Landwirth zu dieser Art die Felder zu düngen bereden können. Die Erbsen geben mehr Mehl als das Korn, und daher vermischt man auch oft beyde Mehlarten mit einander, und backt Brod daraus, welches aber etwas derb ausfällt. Die grünen giebt man in England den Pferden statt dem Haber, und braucht sie wohl auch, aber geschroten, zur Schweinemast. **Die Gartenerbsen** theilt man hauptsächlich wieder in hohe oder laufende, und in Zwerg- oder kriechende Erbsen. Die hohen nennt man auch **Stabel-** oder **Stiefelerbsen**, weil sie gestiefelt werden müssen, oder weil man ihnen ein Stäbchen zum Hinanlaufen giebt. Die verschiedenen Abarten hängen meist nur von der Güte des Bodens ab; bekannt und geschätzt sind aber: die **Zuckererbsen**, oder die **großen holländischen Sichelerbsen**, deren dünne Schale man mitißt. Die Zwerg- oder die kleinen Zuckererbsen wachsen nicht hoch, kriechen mehr, blühen zeitlicher als jene, und tragen daher auch früher Schoten. Man hat auch **Früherbsen**, die, so wie sie höher wachsen, immer höher hinauf blühen, so daß man unten schon reife Schoten, oben aber erst Blüthen antrift. **Späterbsen** blühen hingegen von oben hinunter, reifen daher auch um vieles später. Die Erbsen sind, wie schon oben gezeigt wurde, verschieden zu benutzen. Außerdem daß sie zum Zugemüse, ihr Mehl zum Brod, und der Schrot zur Schweinmast oder für Pferde dient, so ist ihr Stroh auch gutes Schaffutter, und wird besonders von Kühen, die kälbern sollen, um Weihnachten gerne gefressen. Viele lieben die grünen Schoten als Zugemüse, daher lassen sie selbe auch mehrmal säen. Um jedoch die Schoten auf längere Zeiten aufzuheben, und um sie auch im Winter grün zu haben, nehme man auf eine mäßige Schüssel voll Erbsen einen Suppenlöffel voll gestossenen Zuckers, bringe dieß wohlvermischt in eine Kasserole, und setze sie auf ein stark angeblasenes Kohlenfeuer. So wie die Erb-

sen von der Hitze angegriffen werden, und etwas Wasser von sich geben, schwenkt man sie zwey bis dreymal herum, und nimmt sie geschwind vom Feuer hinweg. Man giebt sie in einen Durchschlag, damit das Wasser abtropfe, breitet sie dann dünn auf Papierblätter aus, und läßt sie in einem luftigen Zimmer trocknen. Sie dauern an einem schicklichen Ort aufbewahrt, bis zu den neuen Erbsen. Eben so kann man auch Bohnen behandeln. Die Erbsen haben verschiedene Feinde, hauptsächlich schaden ihnen die Erdflöhe, welche die jungen Pflänzchen oft so beschädigen, daß sie lange Zeit zur Erhohlung brauchen; verschiedene Blattläuse bohren die Blätter an, und saugen sie aus, vornemlich während der Blühezeit; der Erbsenkäfer, Curculio Pisi, legt seine Eyer in die Blüthen, und so kommen in jede Schote einige Maden oder Larven, von denen jede eine Erbse einnimmt, sich in derselben nach und nach groß frißt, dann aber davon geht, und die Erbse halb leer läßt. Dieses nennt man dann die wurmstichigen oder wipplichen Erbsen, deren Keim dennoch meistens aus der Erde hervorsproßt. Um die Erbsen nach der Erndte gegen diese Wippeln zu bewahren, läßt man sie in guten Haushaltungen in der Mühle grob schroten, und erreicht dadurch den Endzweck, daß ihnen jene Käferchen nicht mehr schaden, und daß sie sich auch leichter weich kochen lassen. In Gärten macht man von den Erbsen gewöhnlich mehrere Aussaat, wenigstens aber zwey, jede um einen Monat später, damit man die Schoten desto länger zum grünen Zugemüse brauchen könne. Die sogenannten **Platterbsen** (s. d. A.) gehören zu einem anderen Pflanzengeschlecht, diese haben mehrere Arten, und sind meist perennirend.

Erbsenbaum, s. Acacie.

Erdapfel heißt bey uns eigentlich das Solanum tuberosum, welches in Deutschland gewöhnlich **Erdbirne** genennt wird. In Oesterreich und Ungern versteht man aber unter dem Namen Erdbirnen, die Knollen des Helianthus tuberosus. Ich werde es daher nach unserem Gebrauche, unter den hier üblichen Namen abhandeln. **Erdapfel, Grundbirn, Kartoffel, Krumpli, Tartoffel** sind lauter Namen, welche man den Wurzelknollen eines Krautes, aus dem Geschlechte des Nachtschattens, Solanum tuberosum, beylegt. Das Vaterland desselben ist ursprünglich Amerika; Franz Drake brachte dasselbe 1586 zuerst nach England; in Deutschland wurde dasselbe erst 1650 bekannt, und bey uns beschäftigt man sich mit dem Baue desselben kaum erst seit 40 Jahren. Das Kraut hat einen dicken, fleischigen Stengel mit dunkelgrünen gefiederten Blättern, an dessen Ende ein Büschel weißer oder manchmal lilafarbener Blumen ist, auf welche runde fleischichte Beere folgen, in welchen die kleinen Kartoffelsamen enthalten sind. Die Wurzel besteht aus vielen kleinen Fasern, an deren Enden sich Knollen ansetzen, welche die Kartoffeln, oder die eigentlichen Früchte der Pflanze sind. Diese haben eine verschiedene Gestalt, denn sie sind rund, länglicht, glatt, knotig ꝛc., gewöhnlich aber sind sie am Nabelende, nemlich da, wo sie eine Faser mit dem Stocke verbindet, platter als an dem entgegengesetzten Nasenende, welches aber die meisten Augen hat. In allen Kartoffeln findet man Grübchen, welche der Sitz der Augen sind, und jedes derselben enthält wieder mehrere kleine Augen, wovon jedes den Kein

eines künftigen Stockes ausmacht. Jede Kartoffel hat also 30 bis 40 Fruchtaugen, an denen aber, wenn man eine ganze Kartoffel in die Erde legt, nur ein einziges keimt, und geräth dieses nicht, so fängt gleich ein anderes zu keimen an, so daß also immer die Pflanze austreibt. Aus dieser Ursache kann man aber auch die Kartoffeln in mehrere Stücke zerschneiden, und sie so in die Erde legen, wobey man sehr viel gewinnt. Dieser Pflanze, oder vielmehr ihrer Frucht schadet das Wetter bey ihrem Wachsthume gar nicht, denn wenn auch ein Keim bey starken Nachtfrösten erfrieren sollte, so wird dieser gleich durch einen andern ersetzt; und wenn später auch starke Regengüsse das Kraut niederdrücken, oder der Hagel selbes gänzlich vernichtet, so schadet dieß den Früchten dennoch nicht, weil diese ungestört in der Erde fortwachsen; daher sind gänzliche Mißjahre bey den Kartoffeln fast gar nicht möglich. Man pflanzt die Kartoffeln auf verschiedene Art fort, die gewöhnlichste ist das Legen der Kartoffeln. Man nimmt hiezu nur die kleinsten Früchte, größere aber können, wie oben gezeigt wurde, entzwey, oder selbst in mehrere Stücke geschnitten werden. Wenn man aber bloß Stücke der Frucht zur Verpflanzung nimmt, so handelt man vorsichtig, diese Stücke immer so in die Erde zu legen, daß der Keim unten auf die Erde zu liegen komme, nicht aber, daß die Breite des Stücks auf der Erde aufliege, denn nur ein nach unten zu liegendes Auge fängt zu keimen an, und treibt erst Wurzelfasern, dann aber den Keim des Krautes nach auswärts. Die Erdäpfel kommen fast in jedem Boden fort, nur wachsen sie um so besser, selbst im schlechtesten Boden, wenn er vorher gedüngt wurde, aber sie gedeihen auch sehr gut in einem vorher gedüngten Felde als zweyte und dritte Frucht. Man düngt für selbe am besten im Herbste, pflügt den Mist gleich unter, und pflügt im Frühling vor der Aussaat noch einmal. Bey uns werden die Kartoffeln überall in eigends gemachte Gruben gelegt, und dann später behäufelt (mit der Hacke), und kleinere Stücke werden auch bloß nur umgegraben, die Kartoffeln gelegt, und das Land eben gerechet, dann aber, wenn das Kraut einige Zoll hoch ist, wird erst gehäufelt. In Deutschland und andern Orten aber, wo man Kartoffeln in größerer Menge, als bey uns, baut, vereinfachte man sich die Arbeit schon um vieles, denn man legt dieselben auf die Furche. Hiebey kommt es darauf an, ob man die Pflanzen später mit der Hacke oder mit dem Pflug behäufeln will. Will man das letztere, welches bey der Arbeit eine große Ersparniß ausmacht, so pflügt man zweymal herum, dann werden die Kartoffeln hinter dem Pfluge eine halbe Elle weit von einander in die Furche gelegt, dann pflügt man drey Furchen und sofort, daß die Kartoffeln allemal in die dritte Furche zu liegen kommen. Will man sie aber mit der Hacke behäufeln, so pflügt man erst eine Furche, dann legt man die Kartoffeln, auf die nemliche Weise, und pflügt dann zwey Furchen, so daß allemal in die zweyte Furche die Kartoffeln zu liegen kommen. Der größte Vortheil bey dem Kartoffelbau ist das gehörige Auflockern des Landes, besonders wenn sie schon im Wachsthume begriffen sind; denn wenn sie über sich nicht Erde genug, und daher viel von der Sonnenhitze zu leiden haben, so bekommen sie eine grüne Farbe, und einen beissenden Geschmack; auch sollen sie einen rauhen Hals und Betäubung bewirken. Bey uns ist

dieses aber der Fall nicht so leicht, und in wärmeren Ländern, wo dieses geschehen kann, braucht man sie meist bloß als Viehfutter. Um auf großen Feldern das Anhäufeln der Kartoffeln wohlfeiler zu verrichten, hat man den Kultivator, einen eigenen Erdäpfelpflug, erfunden, welcher ein leichter einspänniger Harken mit doppelter Schaar ohne Streichbrett ist. Durch denselben zieht man zwischen den Kartoffelreihen Gräben, und die ausgepflügte Erde wird zu beyden Seiten an die Kartoffeln angelegt. Allein diese Arbeit muß bey trockenem Wetter geschehen, sonst nimmt das Unkraut zu sehr überhand. — Die zweyte Art der Fortpflanzung geschieht durch den eigentlichen Kartoffelsaamen. Dieser besteht aus kleinen Körnern, welche man in den zuerst grünen, dann aber braunen Kartoffelbeeren findet, welche man nach der Blüthe an den Stöcken sieht. Diese Fortpflanzungsart ist nicht so ergiebig, als nützlich, denn man verhindert durch dieselbe nicht nur das Ausarten der Kartoffel, welches nach einem mehrere Jahre dauernden Anbau leicht geschieht, sondern man bewirkt auch, wie es schon viele Erfahrungen zeigten, das Entstehen mancher neuen und guten Sorte. Wenn die Kartoffeln weniger blühen, und noch weniger Samenbeere tragen, so fangen sie schon an auszuarten, sie verlieren dadurch ihren guten Geschmack, werden entweder zu wässerricht oder zu derb, und nun ist es Zeit, daß man eine Anlage aus Samen mache. Hiezu sammelt man im Herbste recht braune, von selbst abfallende Beere, hebt sie einige Wochen auf, bis sie recht weich werden, zerquetscht sie dann im Wasser, und rührt sie fleißig um, damit sie zu Boden fallen. Hierauf gießt man das unreine Wasser ab, und wäscht sie noch einigemal aus, bis die Körner alles anklebende Fleisch verloren haben, und ganz rein auf dem Boden liegen. Dann gießt man das Wasser ab, streuet die Körner auf starkes Papier, und läßt sie langsam im Schatten trocknen. Man bewahrt den Samen den Winter über an einem luftigen, aber nicht zu kalten Orte auf, säet ihn im April in gute Erde, und verpflanzt die Pflanzen, wenn sie einen Finger hoch sind, einen Schuh weit auseinander, und behandelt sie, wie die Kartoffeln im Allgemeinen. Die Erndte des ersten Jahres besteht bloß aus kleinen Kartoffeln, die bloß die Größe einer Erbse, höchstens einer Nuß haben, aber man erhält sehr viel von denselben. Im zweyten Jahre legt und behandelt man diese kleinen Kartoffeln schon so wie andere, und da erhält man schon ziemlich große, aber dennoch noch nicht eßbare Früchte; wenn diese aber dann im dritten Jahre gelegt, und gehörig behandelt werden, so bekommt man schon die reichlichste Erndte der besten Kartoffeln. Die dritte Fortpflanzungsart ist endlich durch das Kraut. Man schneidet nemlich die Nebenzweige der im Frühjahr gesteckten Kartoffeln dicht an der Erde ab, man kann jedoch auch solche Zweige nehmen, die schon aus der behackten Erde ausgewachsen sind, und einige Wurzelfasern haben, nur geschieht dieses hier erst im Junius, und steckt diese Zweige in ein locker gegrabenes Land, so tief als es seyn kann, nur daß ein Stückchen des Krautes aus der Erde hervorragt. Man verrichtet diese Arbeit am besten mit einem Krautpflanzer, begießt dann die Pflanzen, wenn es einige Tage nicht regnet, und behackt sie in vier Wochen. Auch durch diese kann man im Herbste eine so gute Erndte guter Kartoffeln erwarten, als von andern im Frühling aus Früchten gezo-

genen. Im September, spätestens bis Michaeli sind die Kartoffeln reif, und das Kraut fängt an gelb zu werden und abzusterben. Nun ist daher die Zeit, selbe heraus zu nehmen. Man darf jedoch mit dem Herausnehmen nicht so sehr eilen, besonders wenn man einen trockenen Herbst hat, denn wenn sie auch nicht mehr wachsen sollten, so verderben sie in der Erde dennoch nicht. Will man sie endlich heraus nehmen, so wähle man trockene und warme Tage hiezu, denn wenn sie bey dem Herausnehmen feucht sind, so erfrieren und verfaulen sie im Keller viel leichter und geschwinder, und nur einige angefaulte Kartoffeln stecken bald den ganzen Haufen an. Am gewöhnlichsten nimmt man sie mit dem Spaten und mit der Mistgabel aus der Erde, hiebey geschieht es aber oft, daß sie entweder entzwey geschnitten, oder durchgestochen werden. Weil nun, wie oben gezeigt wurde, das Faulen ansteckend ist, so sucht man überall die Beschädigten aus, und verbrennt sie zuerst, damit selbe mit den guten aufbewahrt, selbe nicht anstecken können. Auf großen Pflanzungen pflegt man die Kartoffeln auch auszupflügen. Hiezu wird das Kraut erst von dem Acker weggezogen, derselbe dann geegget, und nun pflügt man mit einem Pflug ohne Joch, und stellt denselben immer so, daß er tief genug eingreift. Hinter dem Pfluge müssen immer einige hergehen, welche die ausgepflügten Früchte auflesen, ehe der Pflug wieder hin kommt, und so geht diese Arbeit sehr geschwinde von statten. Man hat auch Kartoffeln, die man leicht ganz herausziehen kann, weil sie stärkere Wurzelfasern haben, und das was noch in der Erde bleibt, erhält man bey dem darauf erfolgenden ordentlichen Pflügen. **Feinde der Kartoffeln** sind: **die Engerlinge; allzugroße Nässe**, wodurch sie schon in der Erde schwarz werden und faulen; **allzugroße Dürre**, weil sie dann kleine Erndten geben. Man benutzt die Kartoffeln auf sehr verschiedene Weise zur Speise für Menschen, zum Viehfutter, zum Stärkemachen, denn die von denselben bereitete Stärke ist eben so gut wie die vom Weitzen, und kömmt doch ungleich wohlfeiler; zum Brandtweinbrennen; zum Mehl, aus welchem man sowohl Brodt, als auch anderes feiners Backwerk bereiten kann. Man nimmt sie auch unter Käse, Seife, Essig, Hefen und Bier. Das Kraut kann man dem Rindvieh verfüttern, wenn man es aber zeitlich abschneidet, so hindert man hiedurch den Wachsthum der Kartoffeln, und Kühe verlieren die Milch von demselben. Man hat sehr viele Abarten der Kartoffeln, so hat man Frühling- Sommer- und Herbstkartoffeln, runde, länglichte, glatte, knotige; dann weiße, gelbe, blaulichte, rothe, mehlichte, seifenartige; kleine krause und hohe rankende, endlich weiß- röthlich- blau- und violetblühende. Vornemliche Sorten sind die **kleine holländische**, die roth ist, und blau blühet; die **große amerikanische**, wovon man aber zwey Arten hat, eine ist weiß, und blühet weiß, die andere ist roth, und blühet blau. Durch Ausartung derselben hat man die wilde oder **die große Saukartoffel**, dann **die große englische**, die oft einige Pfund wiegt. Man hat auch die kleine englische **violetblühende Zuckerkartoffel**, **den großen voigtländischen Jakobsapfel** ꝛc. Man verwahrt die gesammelten Kartoffeln am besten im Keller, weil sie in Gruben weniger für Frost und Fäulung gesichert sind. Aber auch im Keller muß man sie mit Vorsicht aufbewahren, und dem Keller, besonders im

Herbste, so viel als es möglich ist, Zugluft geben, damit sie nur gut austrocknen können. Im November verwahrt man dann alle Oeffnungen mit Stroh und wohl auch mit Pferdemist, öffnet sie auch nicht eher, bis man keine starken Fröste mehr befürchten muß, und dann verkauft man sie. An einigen Orten macht man im freien Felde große kegelförmige Haufen, die man einige Tage frey stehen läßt, damit sie gut ausdünsten, dann bedeckt man sie mit Stroh und über dasselbe eine halbe Elle dick mit Erde und so läßt man sie bis ins Frühjahr oder bis zum Gebrauche stehen. Man verspeißt die Kartoffeln entweder bloß gekocht und mit Salz bestreut, oder verschiedenartig als Zugemüse zubereitet. Man macht aus denselben Mehl zum Brodtbacken, Stärke und verwendet sie zum Brandtweinbrennen, wie schon gesagt wurde. Eben so erfand man einen künstlichen Kartoffelreis, zu dem diese gekocht, geschält, und durch eine Maschine gedruckt, oder granulirt werden. Ist dieser Reis getrocknet, so kann man ihn mehrere Jahre aufbewahren; zum Gebrauche schüttet man nur Fleischbrühe darauf und man erhält die nahrhafteste Suppe.

Erdartischocke s. Erdbirnen.

Erdbeere, Fragaria vesca, sind die rothen oder weißen Früchte einer an sehr vielen Orten wildwachsenden Pflanze, welche man auch in Gärten veredelt und baut. Die Früchte der wildwachsenden sind freilich kleiner, sie haben aber einen kräftigeren Geschmack und sind nie so wässericht als die Gartenerdbeere. Unter den wilden unterscheidet man **die rothe**, oder **die Walderdbeere**, und **die weiße** oder **die Wiesenerdbeere**, welche, wenn sie auch in Gärten verpflanzt wird, weiß bleibt, und einen angenehmen Weingeschmack hat. Durch die Verpflanzung und Veredlung in Gärten hat man verschiedene Arten erhalten, einige davon sind folgende: **die Monats-** oder **die stetsblühende Erdbeere**; die bis im späten Herbst Blüthen, und reife Früchte hat, aber nur wenig Früchte auf einmal ansetzt; **die gemeine Gartenerdbeere**, deren Größe von der Wartung und von dem guten Boden abhängt, denn alte Pflanzen bringen in magerem Boden kaum so große Früchte hervor, als die gemeine Walderdbeere; **die Riesenerdbeere**, die mehlichte Früchte, welche aber, wie ein kleiner Apfel groß sind, hervorbringt, und dicke, fleischichte, haarigte Blätter, dicke, lange Stiele und weit umher laufende Ranken treibt; **die Scharlacherdbeere**, mit hellrothen, weniger süßen, aber angenehm weinsäuerlichten Früchten, die früher reifen als die Gartenerdbeeren; **die englische Muskatellererdbeere**, die durch ihre vielen Ableger und Blätter buschicht aussieht, deren Blüthen sich zugleich öffnen und über den Blättern gleichsam einen Blumenstraus bilden; **die grüne** oder **Ananaserdbeere** mit einem besonders angenehmen Geschmacke. Sie erfordert schweres, lehmichtes Erdreich, reift später und bleibt grün. Alle Erdbeerarten breiten sich in viele zarte aber rauhe Zweige aus, von denen einige auf der Erde kriechende, oft zwey Fuß lang mit Knoten versehene Triebe, Nebenranken oder Ausläufer machen, die überall bey den Knoten in die Erde Wurzeln schlagen und sich daher so wie Unkraut sehr geschwind vermehren. Alle Arten blühen vom April bis im Junius mit einer weißen Blume, und die darauf folgende Frucht nennt man mit Unrecht eine Beere, weil die eigentlichen Samen draussen an derselben sind. Es ist aus-

ferordentlich mühsam, sie aus Samen zu vermehren, daher vermehrt man sie gemeiniglich durch die eingewurzelten Nebenranken. Das beste ist aber sie durch Ableger fortzupflanzen. Man häuft nemlich um einen guten Stock die Erde an, worauf die Ableger Wurzeln schlagen, diese reißt man im Oktober oder im November vom Stocke ab und setzt sie in das bestimmte Beet. Wenn man wilde Pflanzen in Gärten versetzt, so vergrößern sich die Früchte durch die Kultur bald und erhalten auch einen weinsäuerlichen Geschmack. Es ist unzweckmäßig diese Pflanzen zu Einfassungen zu gebrauchen, denn sie wuchern stark und schaden durch ihre vielfältigen Ranken den übrigen Pflanzen auf den Beeten, daher handelt man besser, wenn man sie auf eigene Beete versetzt, wenn man sie vom Unkraut rein hält, und wenn man stärkere Pflanzen, die besonders mehr Früchte haben, an ein Stäbchen anbindet, damit sie nicht auf die Erde fallen und von Schnecken, Kröten und andern Ungeziefer bekrochen und angegriffen werden. Ueberhaupt müssen sie aber behakt, bey anhaltender Dürre begossen und alle 3 bis 4 Jahre umgesetzt werden, welches aber immer im Herbste geschehen muß, weil man, wenn man sie im Frühjahr versetzt, das erste Jahr keine Früchte erhält. Beym Jäten muß man auch immer, wenigstens alle 3 Wochen die Nebenranken wegreißen; weil sie dem Mutterstocke zuviel Kraft nehmen, und wenn man später Früchte haben will, so kann man die ersten Blüthen abschneiden, denn sie treiben neue und hier reifen sie dann später. Im Herbst schneidet man die Blätter ab, stutzt die Pflanzen und bedeckt sie mit kurzem Mist. Hiedurch werden sie nicht nur gegen die Winterkälte verwahrt, sondern zugleich gehörig gedüngt. Die Früchte der Erdbeeren sind eine sehr angenehme Speise, die Schwindsüchtigen, Podagristen und solchen, die am Sand und Stein leiden, dienen. In neuern Zeiten rieth und empfahl man sie auch gegen Würmer, besonders aber gegen den Bandwurm. Man ißt sie bey uns oft mit süßer Milch, aber sie verursachen mit ihrer Säure leicht eine Gährung im Magen, daher ist es besser, wenn man sie mit guten alten Wein, mit Ausbruch oder mit Tockaier mischt, denn hiedurch wird ihre kühlende Eigenschaft gemäßigt und sie gewürzhaft und wärmend gemacht. Aus dem Kraute macht man einen wohlschmeckenden Thee, und die jungen Blätter, die man halb getrocknet zusammenrollt, sind mit Himbeerenblättern und mit etwas weniges Jesuiterthee vermischt, ein genügendes Surrogat des theuern grünen oder Holländerthee's.

Erdbirn, Helianthus tuberosus, ein Knollengewächs, welches man auch Erd- oder Jerusalemsartischocke nennt und oft mit dem Erdapfel verwechselt. Da es aus dem Pflanzengeschlechte der Sonnenblume ist, so hat es Stengel, welche den Stengeln der Sonnenblume gleichen, nur sind sie viel höher, indem sie eine Höhe von 6 bis 8 Fuß erreichen. Die daran erscheinenden Blumen kommen erst spät im Herbst zum Vorschein und gleichen den Sonnenblumen, nur sind sie kleiner und haben auch viel kleinere Samenkörner, welche zur Fortpflanzung nicht taugen. Die Erdbirnen wachsen wie die Erdäpfel an den faserichten Wurzeln der Pflanze, und haben jene verschiedenen Gestalten, wie wir sie an den Erdäpfeln sehen, nur sind sie gemeiniglich mehr roth und auch größer. Man legt sie im Frühjahr, wie die Erdäpfeln ein: halbe Elle von einander in Löcher drey Zoll tief

und wählt ein lockeres nicht zu trockenes Erdreich. Im Sommer kann man sie auch behäufeln, man muß sie aber von Unkraut rein halten und im November nimmt man sie erst aus der Erde und bewahrt sie so auf, wie die Erdäpfeln. Sie sind dem Erfrieren nicht so sehr ausgesetzt, wie jene, man braucht sie daher auch nicht so sorgfältig zu verwahren; auch kann man sie zum Samen im Winter über, in der Erde lassen, wenn man das Kraut vorher im Herbste abschneidet. Im Frühjahr erst nimmt man sie aus, steckt die kleinsten oder läßt auch bloß einige wieder in der Erde. — Auf diese Weise besamen sie sich auch von selbst, wenn man bey ihrem Herausnehmen nicht vorsichtig genug war, und einige in der Erde ließ. Man baue sie aber in verwahrten Orten, denn zahme und wilde Schweine trachten ihnen nach und verwüsten leicht die ganze Pflanzung! Sie haben einen süßen angenehmen Geschmack und manche essen sie, wie Rüben oder Rettige roh; man kann sie aber auch verschieden, besonders aber wie Artischocken zurichten; auch dienen sie vortreflich zur Viehmast, eben so zu Mehl und zum Brandtweinbrennen. Einige nennen sie auch Pataten, weil sie denselben gleichen, aber die Pataten stammen von einer andern Pflanze ab. S. d. A.

Erdboden, Erde nennt man eigentlich den oberen Theil oder die Oberfläche der Erde, in soweit sie bearbeitet, und zum Fruchtertrage tauglich ist. Es ist höchst wichtig für den Landmann, daß er seinen Erdboden, die Eigenheiten und Beschaffenheit desselben genau kennt, denn nur hiedurch kann er demselben den größten Nutzen abgewinnen, und nicht nur die Kenntniß der Oberfläche, sondern auch die Kenntniß der Unterlage desselben gewährt ihm manchen Vortheil; weil auch diese auf die größere oder geringere Fruchtbarkeit Einfluß hat. Man erlangt diese Kenntniß theils durch chemische Zerlegung des Erdbodens, oder durch längere Erfahrung. Erstere ist sicherer, auf wissenschaftliche Grundsätze gebaut, aber höchst selten oder nie in praxi; letztere aber ist, wenn auch nicht so wissenschaftlich gewiß, doch durch langjährige Erfahrung bestätigt, und da sie allgemeiner ist, also jener vorzuziehen. Diese letztere Art der Kenntniß des Bodens erlangt man durch den Augenschein, durch welchen man das Ansehen, die Farbe, die Gestalt, die Schwere der Erde, ihren Geruch und Geschmack untersucht und dadurch ihre innern Bestandtheile errathen lernt; jene aber erlangt man durch mühsam, genau angestellte Versuche, welche die innere Beschaffenheit der Erde, ihre Bestandtheile und das Verhältniß derselben gegen einander, zeigen. Eigentlich hat man nur dreyerlei besondere Erdarten als: Thon, Kalk und Sand, die übrigen bestehen aus einer Mischung derselben, oder einzelner Arten davon, und da diese gewöhnlich nur in der Oberfläche statt findet, welche durch die Bearbeitung, und durch die Verwitterung an der Luft klärer als der Untergrund geworden ist, so nennet man dieselbe auch Stauberde. Unter den Erdarten nennt man den Thon oder den Lehm schwer, Kalk und Sand leicht, und daher hat man schweren, leichten und Mittelboden, welcher aus der Vermischung der verschiedenen Arten besteht. Eben so nennt man auch den Thon kalt, Sand und Kalk aber warm; und daher unterscheidet man auch kalten und warmen Boden. Diesen Unterschied bestimmt aber auch noch die Lage, indem nemlich der Acker hoch oder niedrig liegt,

denn letzterer ist gewöhnlich kälter als ersterer; auch hängt hiebey vieles von dem Klima der Gegend ab, wo nemlich der Grad der Wärme höher oder niedriger ist. Ferner bestimmt die hohe und niedrige Lage eines Ortes auch den feuchten oder trockenen Boden; diese Beschaffenheit wird aber auch durch die Beschaffenheit der Erde vermehrt oder vermindert; denn Kalkboden ist der trockenste, feuchter ist der Sand und am feuchtesten ist der Thon. Bey allen Vermischungen der Erdarten machen die Landwirthe verschiedene Abtheilungen; einige der vornehmsten sind: 1. **Schwarze Erde**, diese hat viele fette Theile, in derselben wachsen daher die verschiedensten Pflanzen gut; sie darf aus dieser Ursache nicht viel gedüngt werden, sie hat aber zu wenig Zusammenhang, besonders bey trockener Witterung. Sie wird daher leicht staubig, so daß der Wind sie verwehet und dann heißt sie Flugerde; wenn sie aber eine lehmichte Unterlage hat, so laßt diese bey nasser Witterung die Feuchtigkeit nicht eindringen, die Erde fließt daher zusammen und wird bloßes Koth. Am besten ist diese Erdart daher bey gemischter Witterung. Der schwarze Boden im Allgemeinen, wenn er aus einer guten Mischung aller Erdarten besteht, und daher vom Thon, Fettigkeit, vom Kalk, Schwefel und alkalische Theile, vom Sand aber genugsame Feuchtigkeit, hat, ist zum Fruchtertrage der beste und wird mit Recht der fruchtbarste Boden genannt. Einen Vorzug giebt demselben noch in einer trockenen Lage der Zusatz von etwas groben Sand, und in einem kalten Klima der Zusatz von Kies. Der schwarze Boden besteht meistens aus Modererde s. d. A. aus verweßten Pflanzen und verwitterten Steinarten. 2. **Mergelboden** s. Mergel. 3. **Grauer Boden** läßt sich leicht pflügen, braucht nicht oft gedüngt zu werden und erzeugt alle Getreidearten rein, und verschaft überhaupt gutes Wachsthum. 4. **Rother Boden** ist der geringste, der gut gedüngt und bearbeitet seyn muß, wenn er Getreide tragen soll. 5. **Sandboden** ist sehr verschieden. Ist er mit Erde vermengt, so wächst schönes Getreide in demselben; ist Thon bey demselben, so trocknet er nicht zu geschwind aus, und in nassen Jahren trägt er selbst mit Kies vermischt, gutes Getreide. Ueberhaupt zählt man den schwarzen sandigen Boden zu den besseren Arten. 6. **Der Thonboden** ist gewöhnlich auch ein saurer Boden, denn er nimmt viel Näße auf und trocknet dann sehr langsam aus; es wachsen daher in demselben verschiedene Bromus Arten. Thonfelder muß man sehr gut düngen und auch sehr gut bearbeiten, und besonders gut die Säezeit treffen, denn säet man zu zeitlich, so verkältet der Same in der Erde; will man aber den Boden nur etwas austrocknen lassen, so backt er in ganze Tafeln zusammen und kann weder durch das Pflügen noch durch das Eggen zerrissen werden. 7. **Steinigt sandige Aecker** nennt man auch zugleich hitzig und sie geben meistens nur dünnes Getreide. Von den Erdarten findet man auch einiges unter den Worten: Düngung, Thon, Sand, Modererde ꝛc. Man kann selbst den schlechtesten Boden benutzen, und wenn man auch kein Getreide auf selben bauen kann, so taugt er dennoch entweder zum Anbau einiger Futterkräuter oder zu Holz und Buschwerk, und auch der schlechteste Boden kann durch die Vermischung mit anderen Erdarten, durch Rejolen, Pflügen und Düngen verbessert werden; oder man benutzt ihn als Sand, Lehm oder Kalkgrube. Auf besonderen Boden kann

man vortheilhaft Fischteiche anlegen, auf andern ist dieses nicht so leicht möglich, und so hilft die Kenntniß des Bodens immer dazu, daß man kein Fleckchen Erde unbenutzt lassen muß.

Erdbohrer ist ein großer Bohrer, der aus verschiedenen dazu gehörigen Einsätzen besteht, die sich nach der Beschaffenheit der Erdlagen richten, welche man damit untersuchen will. Man braucht ihn wenn man Brunnen graben oder den Grund zu einem Gebäude legen will, — auch dient er zur Entdeckung der verschiedenen Lagen von Steinkohlen.

Erdeichel, s. Erdnuß.

Erdfloh, Mordella, und einige Arten der Chrysomelen, als Chrysomela saltatoria, oleracea; nach Geoffroy: Alticae, nach Fabricius: Galleruca und zwar folgende Arten: Galleruca oleracea, Erucae, Hyoscyami, atricilla, Nasturtii, holsatica, Brassicae, nemorum, nigripes. Sie sind kleine röthlichte und schwarze Fliegen mit harten Flügeldecken und fadenförmigen Fühlhörnern, welche mit ihren Springfüssen, wie die Flöhe hüpfen. Sie sind eine ausserordentliche Plage in Gärten, indem sie junge Pflanzen gänzlich auffressen, so daß oft eine ganze Aussaat verdirbt. Gewöhnlich kommen sie im April zum Vorschein, und schaden den damal keimenden Pflanzen am allermeisten. Man machte schon unzählige Versuche um sie zu vertilgen oder wenigstens den durch selbe gemachten Schaden zu vermindern, aber man war noch nicht so glücklich, ein untrügliches Mittel zu entdecken, durch welches man gegen selbe gesichert wäre. Ich will nur einige derselben hersetzen. Man stoße Ruß aus den Schornsteinen zu Pulver, vermische dieses mit Wasser, und besprenge mit diesem Wasser einige Abende hindurch die Pflanzen. Oder: man zerhacke oder zerstoße Knoblauch, lasse diesen in Wasser weichen und gieße es auf den Samen, den man säen und gegen die Erdflöhe sichern will. Oder: man weiche den Samen in Baumöl: Oder, man bestreue die jungen Pflanzen mit Laugenasche, mit klein gestoßenen Hühnermist; oder besprütze sie mit einer nicht allzu starken Lauge, oder mit einem Dekokt von Tabackblättern. Eines der besten Mittel ist, wenn man einen Ameisenhaufen mit den Ameisen zugleich nimmt und über das Beet, wo sich die Erdflöhe auf die Pflanzen gesetzt haben, ausstreuet, denn die Ameisen tödten in kurzer Zeit alle Erdflöhe. Im Schatten schaden sie auch nicht so geschwind und leicht, als an Orten, wohin die Sonne immer scheint, wo sie besonders gerne nach einem auf warme Regen erfolgenden Sonnenschein, gerne hinfallen. Eine Vorsicht gegen selbe ist auch die, daß man seine Kohl- und andern Samen, deren Pflanzen den Erdflöhen ausgesetzt sind, entfernt von Wohnungen, Krautfeldern oder Gärten, im Felde oder in Wiesen anbaue, weil sie sich dort noch nicht eingenistet haben und wenigstens in geringer Anzahl da sind. Eines der vorzüglichsten Mittel gegen dieselben soll das Wermuthkraut seyn, denn dieser ist ihnen am meisten zuwider. Man übergießt eine handvoll frisches oder trockenes Wermuthkraut mit kochendem oder kaltem Wasser, und läßt dieß so 6—8 Stunden stehen. Dann steckt man die auszusetzenden Pflanzen mit ihren Blättern, Herzen bis zum Stengel, so daß die Wurzeln nicht benetzt werden und läßt sie einige Stunden in diesem Aufguß. Aber auch schon nach einer halben Stunde kann man sie

versetzen und versichert seyn, daß selbe von den Erdflöhen unangegriffen bleiben. Selten darf man die Pflanzen noch einmal besprengen, und nur nach Regengüssen ist es gut, dieses mit einem Strohpinsel zu thun, jedoch muß dieß mit eben diesen Wermuthaufguß geschehen. Eben so können die aufkeimenden Pflänzchen mit diesem Aufguß besprengt werden. Der Staub von einer befahrnen Strasse ist auch nützlich, an so einer Strasse sieht man auf den Pflanzen selten Erdflöhe, daher bestreue man Pflanzen in Gärten mit diesem Staub. In England wendet man gegen dieselben auch den Rauch bey einem Windzuge an.

Erdgeschmack, Grundgeschmack hat mancher Wein von Natur, und durch diesen unterscheidet er sich eigentlich von den übrigen Arten. Ein guter Weinkenner läßt sich durch diesen geleitet nie irre führen, und wird daher bey seinem Einkauf nie betrogen. Bloß die Erfahrung lehrt diesen Geschmack kennen, und jedermann kann daher den Tockaier von Skt. Georger Ausbruch erkennen und unterschieden, aber nicht jedermann hat den feinen Geschmack die Tockaierarten selbst durch den Geschmack zu unterscheiden; eben so wenig aber die verschiedenen Arten weißer und rother Weine nach ihrem Erzeugnißort von einander trennen. Mancher Erdgeschmack hat freilich etwas unangenehmes, aber der Weinkenner schätzt eben dieses besondere oft.

Erdkastanien, Bunium bulbocastanum, ein zweyjähriges, umbellenförmig blühendes Knollengewächs, dessen Knollen in Asche gebraten, wie Kastanien schmecken. Man findet die Pflanze hin und wieder wild, und sie säet sich vom Samen selbst aus. Sie setzt im Sommer Knollen an, die die Größe einer welschen Nuß erreichen, und diese sammelt man im folgenden Frühjahr, weil sie später bald in Samen schiessen, worauf sich die Wurzeln verzehren. Einige verwechseln sie mit dem Peperlsalat, Chaerophyllun bulbosum s. d. A. andere nennen die Erdnuß fälschlich auch Erdkastanie.

Erdkrebs s. Werre.

Erdmandeln, Cyperus esculentus, eine Grasart, welche in neueren Zeiten sehr bekannt wurde, weil ihre Wurzelknollen als das beste Kaffeesurrogat angepriesen wurden. Diese Knollen hängen an den häufigen Fasern der Wurzel und sind länglicht rund, auswendig braun und knorrigt, inwendig aber schön weiß und haben einen angenehmen süßen Geschmack. Sie geben mit Wasser gestossen ein milchartiges Getränke und geröstet, gemahlen und gekocht, geben sie ein dem Kaffee ähnliches Dekokt, welches, wenn es mit Vorsicht bereitet wurde, einen angenehmen Vanillegeruch hat und zum Versüßen nicht so viel Zucker, als der gewöhnliche Kaffee, braucht. Sie lieben frischen und lockern Boden und man kann sie schon sicher im April legen, weil sie vier bis fünf Wochen zum Aufkeimen brauchen, nur lege man sie nicht zu tief, sonst keimt die zwanzigste nicht hervor. Man lege sie anfangs nur 5 bis 6 Zoll weit auseinander, und sind alle aufgegangen, so ziehe man dort, wo sie zu dicht stehen, einige aus und versetze sie einen Schuh von einader. Viele, die gar zu gute Wirthe seyn wollen, zerreissen den ganzen Busch im Sommer, und versetzen die Ableger auch einen Schuh weit von einander. Hiedurch erhalten sie freilich viele Pflanzen, weil aber dieses Zerreissen nur im späten Sommer geschehen kann; so erhalten sie gewöhn-

sich auch nur kleine Erndten und auch ganz kleine Erdmandeln. Es ist gut, wenn man die zu legenden Erdmandeln 24 Stunden in Regenwasser einweicht, denn sie keimen desto sicherer, und man lernt durch dieses Einweichen die schlechten von den guten zu unterscheiden. Man haltet sie vom Unkraut rein, locket die Erde um selbe auf, begießt sie bey großer Dürre und dieß ist die ganze Pflege, die sie dann beym Ausgraben im Oktober mit einer reichlichen Erndte lohnen.

Erdnuß oder **Erdeichel**, Lathyrus tuberosus, ist ein den Wicken und Linsen gleichkommendes, rankendes Gewächs mit einer sehr schönen purpurfarbenen Blüthe, dessen Wurzelknollen eßbar sind und auch als ein Kaffeesurrogat gebraucht werden. Man nennt es auch Platterbse, s. d. A. aber diesen Namen haben alle Lathyrusarten. Die Erdnuß wächst bey uns häufig wild und gehört zu den Ackerunkräutern, die sich um die Halme winden und selbe an die Erde ziehen. Die Schweine trachten den runden, süssen Wurzeln sehr nach und verderben oft durch ihr Wühlen nach denselben die Aecker. Man vermehrt sie aber auch indem man die kleineren Wurzelknollen steckt, sie bedürfen wenig oder keine Wartung, lieben aber dennoch vorzüglich mürben Grund. Man könnte sie im Großen anbauen, denn nicht nur würden die Knollen als vortrefliche Schweinemast dienen, sondern das Heu derselben würde für Pferde und für das Hornvieh, das angenehmste Futter seyn, indem es gleich den Wicken guten kleinen Erbsen ähnlichen Samen enthält.

Erdpistazie, Arachis, unterirrdische Erdnuß, Arachis hypogaea, ist ein neuerlich bekannt gewordenes, amerikanisches Gewächs, von dem man den Samen braucht, welchen man aber in Hülsen an dem Stengel in der Erde findet. Seine Benutzung ist sehr vielfältig und es belohnt die Mühe reichlich, die man bey dem Anbau der Pflanze anwendet. Die Arachis gedeiht am besten in sandigem und leichtem Boden; feuchter und fester taugt für sie gar nicht. Sie hat eine Aehnlichkeit mit der Erbse und der Wicke, denn die Pflanze legt sich bey ihrer Reife auf den Boden, weil der Stengel und die Wurzel nicht genug Stärke haben, und man behandelt daher die Pflanze fast eben so, wie die Erbsen. Die Pflanze hat keine große Hitze nöthig, diese schadet ihr aber auch nicht; man baut sie bey uns in der Mitte des Aprils, und da ihre ganze Vegetation sechs Monate dauert, so ist sie schon im Anfang des Oktobers reif. Man legt 2 Samen in ein Loch, 6—7 Zoll von einander entfernt, und sie kommen oft in zehn Tagen, manchmal aber erst nach einem Monate hervor. Wenn die Pflanze anfängt gelb zu werden, so reißt man sie mit dem Stengel aus, trocknet und drischt sie dann aus. Feinde dieser Pflanze sind besonders Mäuse, welche nicht nur die Wurzeln abfressen, sondern auch die Samen hohlen und sich davon Vorräthe für den Winter anlegen. Auch schadet ihnen der Brachkäfer, Brachus. In Amerika legt man die Pflanzen, wenn sie einen halben Fuß erreicht haben nieder, bedeckt die Spitzen mit Erde und erhält so eine reichlichere Erndte; in Spanien war der Ertrag davon 90fältig. Der Nutzen der Samenkerne ist verschieden: man röstet ihn und macht überzuckerte Waare daraus; man verfertigt auch ein angenehmes Getränk von denselben; man vermischt sie mit dem dritten Theil Kakao, und macht einen sehr guten Chocolade von selben, zu welchem

man,

man auch überdieß weniger Zucker nehmen muß; ein Hauptvortheil ist aber, daß man ein Oel daraus pressen kann, welches dem Olivenöl nichts nachgiebt. Aus dem ausgepreßten Marke der Körner machte man in Spanien Mehl, welches mit etwas Weitzenmehl vermischt, gutes Brod gab. Man erhält die Nüsse oder den Samen der Pflanze wenigstens zehn Jahre lang in ihren Kapseln gut, ohne daß sie faulen oder ranzig werden.

Erdrauch, **Ackerraute**, **Taubenkropf**, Fumaria officinalis, ein kleines, mit zarten, mattgrünen Blättern versehenes Kraut, dessen Stengel mehrere Nebenäste hat, an dem im May purpurfarbene Blumen zusammengedrungen, hervorkommen. Es hat einen bittern Geschmack und wird zu einem Extrakte in Apotheken gebraucht. Eine andere Art, die gemeine Wiesen Holzwurzel, Fumaria bulbosa, hat knollige aber hohle Wurzeln. Sie liebt schattigen, lockern und nassen Boden und blüht sehr zeitlich im Frühjahr mit einer weissen oder purpurfarbenen oder lila Blüthe.

Erdschollen sind grosse Stücke Erde, in thonigen Boden, welche bey dem Pflügen in Stücke brechen und nicht wie andere lockere Erde zerfallen. Sie sind gewöhnlich nur auf schweren und lehmichten Boden anzutreffen, aber man findet sie auch auf Feldern, die, ob sie gleich der Sonne ausgesetzt sind, nicht zu rechter Zeit bearbeitet wurden. Man verhindert sie, wenn man die Aecker bey guter Zeit bestellt, und entstehen sie beym Pflügen dennoch, so muß man sie durch Eggen, Walzen und Klopfen zu verklein rn suchen, welches besonders vor dem Pflügen zur Saat nothwendig ist, indem sonst die Samenkorner unter denselben wie begraben liegen und nicht gut hervorkeimen können.

Erdwolle nennt man eine besondere Art Wolle, die man auf der Herrschaft Schwarzenau in Niederösterreich, 18 Schuh tief unter der Erde findet, welche aus den feinen Fasern eines verwitterten Torfes zu bestehen scheint. Sie ist weich, biegsam und von röthlich grauer Farbe: In Wien soll man Hüte, besonders aber graues Papier mit dem besten Erfolge daraus gemacht haben.

Erdzeisel, Arctomys Citillus, ein dem Hamster ähnliches Thierchen, von gelbgrauer Farbe, und unten am Bauche schmutzig weiß, mit einem kleinen gleichgefärbten Schweif. Man findet es in den ebenen Komitaten Ungarns ausserordentlich häufig, wo sie zur Landplage gerechnet werden, und daher auch an manchen Orten polizeimäßig vertilgt werden. Sie wohnen in trockenen, etwas erhabenen Feldern, nie in Wäldern und an Sümpfen, sondern am liebsten an öffentlichen Wegen; sie graben, jedes Thierchen für sich, Gruben in die Erde, von denen jene der Weibchen tiefer sind, und hier bringen sie für den Winter verschiedenes Getreide, zarte Kräuter, Beeren, selten kleine Vögel und Mäuse, zusammen. Sie trinken wenig und schlafen den Winter über, aber schon im ersten Frühling kommen sie hervor und suchen Nahrung, die sie mit den vordern Füßen, auf den hintern sitzend, ins Maul bringen. Im Mai wirft das Weibchen 3—8 Junge. Man fängt sie, indem man ihre Gruben mit Wasser anfüllt, worauf sie herauskommen; auch grabt man ihnen im Herbste ihres Vorraths wegen nach, denn man findet bey ihnen manchmal auch einen halben Metzen, des schönsten Getreides. Das Fleisch essen viele, und auch der Balg ist brauchbar.

Erica s. Heidekraut.

Erle, Eller, Erlenbaum, Betula Alnus, ein gerad und schnell aufwachsender Baum, der an nassen und sumpfichten Orten besonders gerne wächst. Hier hat er auch ein dunkelgrünes Laub, wächst er aber an mehr trockenen Orten, so ist sein Laub lichter, und daher unterscheiden ihn einige, in die schwarze und weiße Erle. Die Blüthen sind auf einem Stamme, die männlichen aber von den weiblichen getrennt, und auf diese folgt endlich ein Zäpfchen, wovon mehrere auf langen Stielen traubenweise beysammen hängen. In diesen befindet sich der gelbliche Samen, den die Zeisige, Fringilla Spinus, besonders lieben, und durch welchen sich die Erle von selbst leicht vermehrt. Man kann aber den Baum durch Wurzelschößlinge, seltner jedoch durch Stecklinge vermehren. Wenn man die Erlen zu einem Stamme emporwachsen läßt, so kann man das Holz derselben am besten zu Wasserbauten brauchen, denn im Wasser ist es unverwüstbar und wird nur immer härter; weniger taugt es zum Bauholz im Trockenen, ausgenommen, man läßt es vorher lange Zeit im Wasser liegen. Sonst giebt sie auch gutes Schlagholz und viele benutzen sie bloß als Buschholz. Manche köpfen sie alle 3 oder 4 Jahre, andere hauen sie aber fast bis an die Wurzel weg, und wiederhohlen dieses alle 6 Jahre, hiedurch erhalten sie eben gute Stämme, die zu Latten unter Strohdächer dienen. Man benutzt das Holz ausser dem zu Brunnenröhren und Wasserleitungen, zu Brücken in Pferdeställen, und Leistenschneider machen Absätze zu Schuhen und Stiefeln aus demselben. Die Asche taugt nicht zum Waschen, denn die Wäsche bleibt gelb, weil viele Oeltheile in derselben enthalten sind. Die Rinde färbt schwarz, und wird von Hutmachern und Lederfärbern gebraucht, wobey sie selbe mit altem Eisen ins Wasser legen. Schöner schwarz färben die Knospen und eben so gut die reifen Zäpfchen. Das Laub soll Flöhe vertreiben, und gegen den Winter probirt man mit demselben die Gesundheit der Schafe. Man legt diesen nemlich im Dezember oder Januar Erlenlaub vor, fressen sie es begierig, so sind sie gesund, fressen sie aber nicht, so sind sie kränklich und haben gemeiniglich an der Lunge oder an der Leber einen Fehler. An Fischteichen pflanzt man die Erlen nicht gerne, weil das abgefallene Laub derselben, das Wasser färbt und demselben einen besondern Geschmack beybringt, wovon die Fische leicht absterben. Aber zur Benutzung der Sümpfe sind sie die besten Bäume; sie heben den morastigen Boden etwas in die Höhe, machen ihn trocken und tragbar; sie wehren den starken Anfällen des Wassers, daher setzt man sie an die Ufer und Ränder der Flüsse und an Dämme; unter ihren Wurzeln halten sich gerne Fische und Krebse auf.

Erndte s. Schnitt.

Ersticken ist ein Unfall, der manchmal unter die Schafe kommt. Sie fallen nemlich, wenn sie vorher auch gänzlich gesund zu seyn schienen, plötzlich nieder und ersticken. Wenn man dieses Uebel bey einigen wahrnimmt, so verhütet man es bey den übrigen, wenn man das gemeine Schellkraut trocknet, zu Pulver stoßt und so unter die Salzlecke mischt.

Esche ein Fisch, s. Aesche.

Esche, Eschenbaum, Asche, Fraxinus excelsior und Fraxinus Ornus, ein Waldbaum, der an allen Orten, auf Bergen und in Ebenen, besonders gerne aber in feuchten Orten wächst, wo er seine Wurzeln gut ausbreiten kann. Er wird ein starker, hoher und gerader Baum, mit geraden Aesten, mit gegeneinander stehenden gefiederten Blättern, deren vier oder fünf Paare an einem Stiele mit einem Endblatte stehen. Dieses Laub frißt das Rind- und Schafvieh gerne, und an vielen Orten pflanzt man die Eschen bloß aus der Absicht, um sie das Jahr durch einigemal abzustreifen, das Laub zu dörren und im Winter zu gebrauchen. Auf den Aeschen findet man Zwitterblumen, aber auch solche, wo die weiblichen und männlichen getrennt sind. Der Same ist länglicht, dem Haber ähnlich, aber roth, hart und bitter. Das Holz des Baumes ist sehr hart und ist daher ein vortreffliches Bauholz, nur muß es nicht frisch geschlagen in der Sonne liegen bleiben, weil es sonst leicht reißt. Es ist zäher, härter und weißer als das Nußbaumholz, daher lieben es die Wagner besonders, und auch die Tischler machen verschiedenes Hausgeräthe aus demselben, besonders aber wird eine Art, deren Holz schöne wellenförmige Adern hat, die besonders schön unten an der Wurzel in einander laufen, gesucht, woraus in neuern Zeiten die schönsten Hausgeräthe verfertigt werden. Man nennt dieses Holz den Flader, und den Baum die **Fladeresche**, er ist aber bloß eine Spielart der oben genannten. Wenn man das Holz nicht als Brennholz verbrauchen will, so muß es im späten Herbste oder in den ersten Wintermonaten gefällt werden, denn sonst legen die Insekten gerne ihre Eyer in dasselbe, so, daß es leicht wurmstichig wird. Auch trachten die Insekten, besonders die spanischen Fliegen, Lytta vesicatoria, dem Laube sehr nach, und man kann selbe im Junius häufig an der Esche sammeln. Man kann den Baum aus dem Samen vermehren, aber dieser liegt oft ein ganzes Jahr in der Erde, daher man lieber junge Schößlinge versetzt. Die beste Zeit hiezu ist der Herbst und man muß beym Versetzen bloß junge Bäumchen nehmen, weil man bey ältern die Wurzeln zu viel beschädigen würde. Man hat sie aber nicht gerne auf Feldern oder bey Wiesen, weil ihre Wurzeln weit reichen, und weil sie viel Schatten geben. **Die gemeine Esche,** Fraxinus excelsior wächst überall, aber auch **die blühende Manna Esche,** Fraxinus Ornus trift man an vielen Orten an, und man machte vor mehreren Jahren in den Wäldern bey Kementze im Honther Komitat mit landesherrlicher Erlaubniß den Versuch, von selber so wie in Calabrien Manna zu sammeln. Man war aber hiemit nicht sehr glücklich.

Esel, Equus Asinus, ein langsames und geduldiges Last- und Zugthier, welches mit dem schlechtesten Futter vorlieb nimmt, denn er frißt Distel, Stroh und Spreu und alles, was die Pferde und Kühe nicht mehr wollen. Wenn man sie aber zu schwerer Arbeit gebraucht, so ist es gut, ihnen auch besseres Futter zu geben und da lieben sie Trebern, den Abgang vom Getreide, vorzüglich aber Haber. Da der Esel aus dem Pferdegeschlechte ist, so hat er auch viele Aehnlichkeit mit demselben, nur hat er längere Ohren und einen kurzen, kahlen, unten mit einem Büschel Haaren besetzten Schweif. Sein Haar ist grau, bald hell, bald dunkler, oft auch schwarz, jedoch im-

mer mit einem schwarzen Streife über den Rücken. Er wird im zweyten Jahre fruchtbar, trägt so lang, wie ein Pferd und bringt nur ein Junges zur Welt, und meidet, wenn es gebähren will, das Licht, wegen der blöden Augen des Füllen. Dieses saugt gewöhnlich ein Jahr, und während dieser Zeit werden die Hengstfüllen, die man nicht zur Zucht gebrauchen will, gerissen. Sie erreichen ein Alter von 30 Jahren und können verschieden benutzt werden; arme Bauern brauchen sie als Zugvieh, Müller aber am liebsten zum Tragen. Man legt ihnen aber die Last nicht wie dem Pferde, auf den Rücken, sondern mehr aufs Kreuz, weil sie dort vorzüglich ihre Stärke haben und noch einmal so viel ertragen als ein Pferd. Sie vermischen sich auch mit Pferden. Von einem Eselhengst und einer Pferdestutte entsteht das Maulthier und umgekehrt der Mauleſel. Die Eselsmilch ist für schwache Kranke, besonders aber für Schwindsüchtige und mit schleichenden Fiebern behaftete eine vortrefliche Arznei und Nahrung, weil sie in ihrer Beschaffenheit der Menschenmilch am nächsten kommt. Aus der Haut des Esels macht man Chagrin, Pergament, oder braucht es zum Ueberziehen der Pauken und Trommeln.

Eselsgurken s. Gurken.

Eselshuf nennt man bey Pferden einen hohen Huf mit engen Fersen. Solche Pferde bekommen leicht den Hufzwang, daher muß man die Wände mit dem Wirkmesser gut ausschneiden.

Esparsette, Hahnenkamm, Heilighey, Hedysarum Onobrychis, ist ein sehr gutes Futterkraut, welches man unter die Kleearten rechnet. Es nimmt mit schlechtem, leichtem und schwerem Boden vorlieb, wenn nur nicht Steinlagen oder unten befindliches Wasser den Eindrang der Wurzeln verhindern oder beschränken. Selbst auf steilen Anhöhen, und wenn auf diesen auch schwerer Boden ist, kömmt sie recht gut fort. Die Esparsette dauert wie die Luzerne auf einem Boden, der ihr nur etwas behagt, 12—16 Jahre, und kann alle Jahre dreymahl, gewöhnlich aber besonders bey ungünstiger Witterung nur zweymahl gemähet werden. Ohne Vermischung mit einer andern Getreideart säet man den Samen im Herbst oder im Frühling für sich allein, und da bey der langen Dauer der Pflanze die Wurzeln sehr tief gehen, so ist es gut, wenn man den Boden sehr tief pflügt, auf Anhöhen aber entweder mit der Hacke tief wendet oder rejolt, und dann mit der Egge gleich macht. Man erreicht dadurch nicht nur die Absicht, daß die Pflanze besser gedeiht, sondern man vertilgt durch diese Vorsicht auch alles Unkraut. Sollten Blößen entstehen, so muß man sich durch Nachsäen zu helfen suchen. Im ersten Jahre läßt man die Esparsette ruhen, aber es ist gut, wenn man sie gegen den Herbst mit etwas Gips düngt, und überhaupt kann man sie jeden folgenden Herbst mit kurzen Mist düngen, und diesen wieder im folgenden Frühjahr abrechen. Im zweyten Jahre kann man sie einmal mähen, nach jeder Schur aber mit einer scharfen Egge überfahren und jedesmal etwas Same mit einstreuen. Wenn man sie später dreymal haut, so kann man bey dem letzten Mähen immer einige Stengel lassen, weil der Same von diesen selbst ausfällt und die Esparsette für die folgenden Jahre vermehrt. Man kann die Esparsette sowohl grün, als auch als Heu den Schafen, Kühen und Pferden geben, denn für jede dieser Thiergattungen ist es ein gesundes

Futter, und das Vieh kommt nie in Gefahr bey dem Genusse desselben aufzublähen. Will man es zu Heu machen, so muß man es hauen, ehe die Stengel zu hart werden, und es wie anderes Kleeheu behandeln. Den Samen kann man entweder gleich auf dem Acker sammeln, wenn man Stengeln zum Reifwerden übrig läßt, oder man kann die reife Esparsette trocknen, dreschen und dann reinigen. Wenn die Esparsette in ihrem Wuchse zurückzugehen anfängt, so sorgt man für eine neue Anlage, und kauft entweder frischen Samen oder verschaft sich welchen, wie oben gesagt worden, aber am besten von Pflanzen, die in diesem Jahre gar nicht geschnitten wurden. Um Jakobi werden die Hülsen bräunlich, und nun ist es Zeit sie zu sammeln. Will man die neue Anlage auf dem nemlichen Felde machen, so werden die alten Wurzeln aufgehackt, im Herbst entweder verbrennt oder auf dem Acker gelassen und als Düngung im Frühjahr untergepflügt. Im ersten Jahre pflanzt man nun Taback, Kukurutz, Kartoffeln, überhaupt Pflanzen darauf, die umgehackt und von Unkraut rein gehalten werden müssen, denn hiedurch werden alle alten Wurzeln vertilgt, und dann kann man den Acker wieder vortheilhaft mit neuem Esparsettesamen besäen.

Espe s. Aspe.

Essenz nennt man die edelste Sorte der Weine, die man aus Trockenbeeren bereitet. Man macht überall eine Essenz, wo man Ausbruch macht; vorzüglich aber zu Tockay, Skt. Georgen, Menesch ꝛc. S. Ausbruch. —

Essig ist eine durch Gährung entstandene saure Flüssigkeit. Aus allen vegetabilischen Produkten, die Mehl und Zuckerstoff enthalten, kann man Essig machen, und er entsteht nach der geistigen Gährung, durch die zweyte oder durch die saure Gährung, welche man nicht in die letzte, oder in die faule Gährung übergehen lassen darf. Man hat Bier, Obst, Wein und Brandtweinessig, aber der beste und fast der gewöhnlichste ist der gute Weinessig. **Bieressig** bereitet man aus dem Malz, und dieses wird hiezu eben so zugerichtet, wie zum Bier, nur daß es nicht über dem Feuer getrocknet wird, sondern bloßes Luftmalz bleibt. Man braut dann den Essig ordentlich wie Bier, giebt ihm aber die Hefen eher als dem Bier, nemlich so lange er noch warm ist, und läßt ihn auch an einem warmen Orte stehen, bis das ganze in die saure Gährung überging. Nun wird er erst auf die Essigfässer gezogen, und gut ist es wenn diese schon älter, also schon mit der Essigsäure durchgedrungen sind, sonst muß man, wenn sie neu sind, öfter etwas Pfeffer und Gewürznelken in dieselben thun, weil der Essig nicht nur stärker sondern auch angenehmer wird. Verdirbt er, so wird er oft noch verbessert und brauchbar gemacht, wenn man geröstetes Gerstenbrod und etwas Knoblauch in einem Säckchen in das Faß hängt. **Obstessig** macht man von verschiedenem saftigem Obst, als Aepfel, Birnen, Kirschen ꝛc. auch benutzt man hiezu alles faule Obst und verfährt bey der Bereitung so, wie bey der Bereitung des Obstweins s. **Cider**; nur darf er nicht, wenn er einmal in der sauren Gährung ist, auf andere Fässer gebracht werden, weil dieses die Säure verhindert. Den Obstessig muß man oft abschäumen, sonst wird er leicht kahmicht und übelschmeckend. Wenn man **Brandtweinessig** bereiten will, so nimmt man den Lauer, giebt ihn in Es-

figfässer, setzt gerösteté Erbsen, Sauerteig und etwas Rosinen hinzu, und setzt alles an einen warmen Ort. Den Weinessig bereitet man entweder aus dem umgeschlagenen Wein oder aus Weintrestern. Aus umgeschlagenen Wein macht man ihn, wenn man den Wein aufkocht, abschäumt, und dann mit etwas Salz, Pfeffer und etwas guten Weinessig in ein Gefäß bringt, welches man nicht voll macht, dann locker verbindet, in die Wärme setzt und dasselbe öfters öfnet. Will man aber aus Weintrestern einen guten Essig machen, so nimmt man ein Pfund reine, gedörrte Trestern, ein Pfund Bertramwurzel, 4 Loth weißen Pfeffer und eine Handvoll geröstete Gerste, und stößt dieß alles zu einem gröblichen Pulver. Aus diesen macht man mit guten und starken Weinessig einen Teig, den man in der Sonne wieder trocknen läßt, und feuchtet ihn so mehreremal an und trocknet ihn immer, bis er recht von der Weinsäure durchdrungen ist. Man vermischt endlich Sauerteig mit Essig und diesem Pulver, und macht Kugeln daraus, so hat man eine immer anwendbare Essigmutter. Man nimmt soviel als man will, in ein Gefäß von dieser Essigmutter, und gießt Wein auf dieselbe, den man aber vorher aufkochen und dann bis zur Milchwärme abkühlen läßt, und so läßt man die Mischung an einem temperirten Ort durch 14 Tage stehen, so wird sehr gut schmeckender Weinessig daraus. Wenn man dann davon braucht, so muß man immer wieder, aber immer mit aufgekochten Wein vollfüllen, und man kann auch jedesmal wieder etwas weißen Pfeffer dazu nehmen. So kann man den Essig durch lange Zeit gut und rein erhalten. Ist er stark, so kann man, wenn man ihn auffüllt, immer zu dem Weine die Hälfte Wasser nehmen, und er wird dennoch stark genug werden. Hat man aber viel und will man ihn besonders lange erhalten, so thut man wohl, wenn man ihn bisweilen aufkochen und auch wohl etwas einkochen läßt, so wird er desto saurer und haltbarer. Durch den Aufguß von Weinessig auf verschiedene Kräuter, Früchte, Blumen, erhält man auch verschiedene gute Essige. Angenehm ist er mit Bertramkraut, Erdbeeren, Himbeeren, Maiblumen, Lavendel, Rosen, Veilchen ꝛc. man muß ihn aber hiebey immer einige Zeit in der Sonne stehen lassen. Man braucht den Essig sowohl zur Würze in Speisen als auch zur Arzney, und in Krankenzimmern reinigt man durch das Rauchen mit demselben die Luft am besten. Man gießt ihn zu diesem Behuf nur auf heiß gemachtes Eisen. Man bewahrt ihn am besten in gläsernen oder steinernen Gefäßen auf, denn Bley, Kupfer oder Zinngefäße werden durch denselben aufgelöst, letztere aber nur insofern das Zinn mit Bley vermischt ist, und immer nimmt der Essig den unangenehmen Metallgeschmack an, und wird ein höchstschädliches Gift. Hölzerne Gefässe, in welchen man Essig aufbewahrt, können selten mehr zu anderem Gebrauch verwendet werden, weil sie die Essigsäure sehr in sich einziehen; sie taugen aber aus dieser Ursach gut zur Aufbewahrung eines guten Essigs. Man hat auch noch sehr verschiedene Bereitungsarten eines guten Essigs, ich will nur einige anführen: Man nimmt Honig, auf ein Seidel Wasser etwas mehr als ein Loth, und läßt es an der Sonne stehen, bis es durch die Gährung zu gutem Essig wird. Oder man dürrt saure Aepfel, stößt sie zu Pulver und mischt sie mit Wein oder Wasser, so hat man auch bald einen guten Essig. Auch bereitet man Essig mit Molken und Sauerbrunnen.

Essigbaum, nennt man den großen Sumach oder Gerberbaum s. d. A.

Essigpulver ist ein Pulver, durch das man geschwinde Essig machen kann. Ein gutes erhält man, wenn man Weinstein mehrmal mit gutem Weinessig übergießt und trocknet. Ein Quentchen von diesem Pulver macht nun 2 Loth Wasser sehr geschwinde zu Essig.

Estrich s. Aestrich.

Eule, Strix, sind Raubvögel, die gemeiniglich nur des Nachts ihre Nahrung suchen. Sie wohnen gewöhnlich in hohlen Bäumen, Löchern und alten Gebäuden, schaden in Fasangärten und dem zahmen Geflügel, vertilgen aber auch die Mäuse. Die größte ist **der Uhu**, Strix Bubo; die mittlere ist **die Steineule**, Strix Otus, die kleinste ist **das Käuzchen**, Strix Ulula, von der unter dem gemeinen Volke verschiedener Aberglaube ist. **die Grabeule** Strix aluco, und **die Stockeule** Strix stridula, die Strix funerea und die allerkleinste Eule, Strix passerina, wohnen auch bey uns.

Euphorbia s. Wolfsmilch.

Euter, Eiter, nennt man das Milchbehältniß bey Kühen, Schafen, Ziegen, Pferden und andern Säugthieren, woraus die Milch durch die Zitzen oder durch die sogenannten Striche gezogen wird.

Ey nennt man dasjenige Produkt der Vögel, welches den Keim des Jungen enthält, mit einer weichen Haut und einer kalkartigen harten Schale umgeben ist, und von den Alten ausgebrütet wird. Sie dienen verschiedenartig bereitet zur Speise, und man kann die vom Julius bis im September gelegten am besten zum Aufbewahren im Winter sammeln; die vom Oktober bis im März gefallenen bedürfen zur Aufbewahrung keine besondere Pflege. Einige legen sie auf die Spitzen gestellt in Heckerling oder Kleie, andere durchbohren ein Brett und stellen sie in die Löcher; andere schmieren sie mit Fett oder Wachs ein. Manche Hühner legen Eyer ohne von dem Hahn befruchtet zu seyn, diese heißen Windeyer, in diesen entstehen keine Hühnchen, und die Eyer von Hühnern, die nicht vom Hahne betreten sind, sind zur Aufbewahrung am besten und dauern am längsten. Legen sie aber die Hühner, ehe noch die Schalen genug verhärtet seyn, so nennt man sie Fließeyer. Frische Eyer erkennt man durch ihre schöne weiße Farbe, durch ihre Schwere, denn sie sinken im Wasser unter; durch ihre innere Klarheit, wenn man sie gegen das Licht hält, und durch die Festigkeit der innern Theile, indem sie nicht schlottern, wenn man sie schüttelt. Die Eyer sind nach den Arten der Vögel verschieden gefärbt und verschieden groß, und man kann selbst durch sie die Art der Vögel, von denen sie sind, erkennen.

Eyerpflaumen s. Pflaumen.

Eyerstock nennt man bey dem Geflügel dasjenige Behältniß, wo die Eyer erzeugt und gebildet werden.

Fabrick, s. Manufacktur.

Fachbaum, Spundbaum ist ein verhältnißmäßig langer Queerbalken, der entweder unmittelbar vor dem Gerinne einer Mühle queer über den Graben gelegt ist, und worauf die Grießsäulen und Schutzbretter stehen, um dem Wasser die nöthige Höhe zu verschaffen. Ein solcher heißt **Mühlenfachbaum**. Er muß mit dem Sicherheitspfahle in gleicher Höhe und vollkommen horizontal liegen. Bey den Wehren liegen auch Fachbäume queer über den Abfallskanal oder das

Wehrwasser, diese nennt man **Wehrfachbäume**. Da von so einem Fachbaum, wenn er zu hoch gelegt wird, den oberwärts am Flusse liegenden Mühlen das Wasser zu sehr angestaucht, den untern aber oft entzogen, oft auch auf die benachbarten Wiesen eine Ueberschwemmung verursacht wird; so müssen allezeit, so oft ein neuer gelegt wird, der nächste obere und untere Müller, die nächsten Wiesenbesitzer und die Mühlgeschwornen dabey zugegen seyn.

Fache nennt man die leeren Plätze, welche an einer hölzernen Wand durch die Verbindung der Säulen, Bänder und Riegel entstehen. Auch nennt man die Abtheilungen in bretternen Schränken Fache.

Faden, Fäden werden aus vielen Härchen des Flachses, des Hanfs, der Seide oder Baumwolle und allerhand Arten von Haaren, vermittelst des Drehens und auch bisweilen angewandter Nässe verfertigt, und dieses nennt man gesponnenes Garn; werden aber zwey oder mehr solche Fäden zusammengedreht, so heißt dieß Zwirn oder gezwirntes Garn, oder Bindfaden. **Spagat**, ist ein starker Faden aus Hanf. **Faden** nennt man aber auch an vielen Orten ein Längenmaaß und es bedeutet soviel als eine Klafter.

Fächser nennen die Winzer dasjenige Kerbholz, welches in geringen Boden oder in Schurerde ein Jahr gelegen und im folgenden Jahre ausgehoben wird.

Fähre, Ueberfuhrpletten nennt man ein flaches, niedriges und breites Fahrzeug, mit welchem Menschen, Wägen und Vieh mit Hilfe des Fährmanns oder Ueberführers und seiner Knechte über einen Fluß gesetzt werden können. Gewöhnlich hat man sie an einem gespannten Seile, welches über den Fluß geht, angebracht, und dieses erleichtert die Ueberfuhr insgemein, es kann aber nur da angewendet werden, wo der Fluß weder zu breit, noch zu reißend ist. Solche Fähren zu halten gehört mit unter die Regalbenefizien.

Fähriger Wald wird ein junges Gehaue genennt, welches schon so hoch erwachsen ist, daß das Wild oder Vieh den Bäumen an den obern Zweigen nicht schaden kann.

Fähr-Sau s. Mutterschwein.

Färberkräuter, Farbepflanzen nennt man alle Pflanzen deren Stengel, Blätter, Blumen, Samen, Wurzel oder Holz zur Bereitung irgend einer Farbe angewendet werden.

Färberröthe, Krapp, Rubia tinctorum, ist eine Farbepflanze, deren Wurzel eine schöne rothe Farbe, das Kraut aber ein gutes Futterkraut abgiebt. Sie hat einen eckichten Stengel mit sehr kleinen zurückgebogenen Stacheln besetzt, der in der Folge, so wie die Blätter etwas wollig wird. Die Blätter stehen sternförmig beysammen, sind länglicht zugespitzt, am Rande gefranzt und auf der Rinne auch mit zurückgebogenen Stacheln besetzt. Die Blüthen sind gelb. Die Pflanze kommt in jedem Boden fort, wenn er nur nicht ganz thonig oder sandig ist. Man vermehrt ihn durch Samen, viel leichter und besser aber durch seine Nebenwurzeln. Will man ihn vom Samen ziehen, so muß das Land gut gedüngt werden; im Herbst gräbt man es tief um und im März säet man dann den Samen. Man braucht dann bis zur Erndte, das ist, bis man die Wurzeln mit Vortheil herausnehmen kann, achtzehn Monate. Will man jedoch den Krapp durch die Nebenwurzeln vermehren, so muß das Land auch im Herb-

ste fast einen Schuh tief gegraben oder gepflügt, und gut gedüngt werden. Im März oder im April theilt man es dann in eine halbe Klafter breite Beete, und setzt die Pflanzen 6 Zoll von einander, den Steig zwischen den Beeten läßt man aber einen Schuh breit. Im Laufe des Jahres muß das Unkraut fleißig ausgejätet werden, dann lockert man das Erdreich öfters auf, und drückt das Kraut nieder, damit der ganze Nahrungssaft der Wurzel verbleibe. Im September und Oktober werden die stärksten Wurzeln abgeschnitten und ausgehoben, die kleinern aber mit Erde zugedeckt, und wieder gedüngt, und so kann man dann ein Krappland acht bis zehn Jahr benutzen. Andere werfen den Krapp alle Jahre aus, und behalten nur die Seitensprossen zum ferneren Verpflanzen, andere machen diese Mühe alle Jahre. Alles dieses hängt sowohl von dem Landwirthe ab, wenn er seinen Acker verschieden benutzen will, dann aber auch von dem Boden, und von dem Käufer der Wurzeln. Die ausgenommenen Wurzeln wäscht man in kaltem Wasser von aller Erde rein, trocknet sie dann in lauwarmen Backöfen, und stampft sie zu einem gröblichten Mehl, und bewahrt ihn dann in Säcken oder in Fässern. Die ersten vier Jahre nimmt der aufbewahrte Krapp an Güte zu, später verliert er an seiner Güte, und hierauf müssen Käufer und Verkäufer sehen.

Fäule nennt man eine Krankheit an den Stämmen der Obstbäume. Man findet und erkennt sie dann, wenn ein Stück der Rinde beschädigt ist, und man hilft ihr ab, wenn man den Stamm mit Kuhmist bestreicht, oder mit Eßig wäscht; man kommt ihr aber vor, wenn man den Stamm immer vom Moose rein hält.

Fäule und Fäulniß bey Schafen, s. Faul.

Falgen, s. Felgen.

Falk, ein Raubvogel, Falco, den man zum Jagen abrichten kann. Er ist sehr verschieden, und lebt bloß von frischem Fleische.

Falle wird eine Maschine genennt, womit man schädliche Thiere wegfangen kann, als Marder, Ratten, Mäuse, s. hievon unter jedem Artikel.

Fallende Sucht, oder die schwere Krankheit findet man öfters bey Menschen, als bey Pferden. Bey letzteren erkennt man sie aus folgenden Zeichen: die Pferde schwitzen, taumeln, sperren das Maul weit auf, schlagen mit dem Kopf und Beinen zu Boden, fallen, verdrehen die Augen, schäumen mit dem Munde, und erhohlen sich erst nach einiger Zeit wieder. Die Krankheit rührt von einer Schwäche der Nerven her, oder von einer Verwirrung im Nervensysteme, oft jedoch auch von Würmern, und bey Menschen nach einem Schrecken; manchmal ist es jedoch auch ein Erbfehler. Die Krankheit ist außerordentlich schwer zu heben, und man ist höchst selten, selbst bey Menschen glücklich. Bey Pferden probire man einigemal ein halbes Quentchen Dippetisches Oel mit 12 Gran Spießglanzschwefel, und 2 Gran Opium zu geben. Bey Schafen entsteht sie öfters von den Larven des Insekts: Oestrus Ovis, welche in die Stirnhöhlen hinauf kriechen. Wenn man die Krankheit bemerkt, so gebe man den Schafen eine Prise bloßen Schnupftabak, oder Taback mit etwas Pfeffer vermischt. Die Schafe nießen hierauf, und da die Larven dadurch herausfallen, so werden sie gesund.

Falz, Pfalz nennt man bey dem Federwild eben das, was man bey dem hohen und rothen Wild die Brunft nennt, nemlich die Begierde sich zu begatten.

Farinzucker, s. Zucker.

Farrnkräuter, Filices, machen im Linneischen Kräutersysteme eine eigene Familie aus. Sie haben eine eigene besondere Fruktifikation, und sind daher Cryptogamisten. Es kommen auf den untern Theilen der Blätter gewisse, mit einer zarten Haut überzogene Körper hervor, die einen zarten ungemein feinen Staub enthalten, bey der Reife aufspringen, und diesen Staub umherstreuen, und man glaubt, daß dieser Staub der Same der Farnkräuter sey. Die meisten wachsen an steinichten, schattichten Orten in Wäldern, viele lieben aber auch feuchten und schattichten Boden. Man rechnet zu den Farnkräutern: den **Waldfarrn**, das eigentliche Farnkraut, Pteris aquilina, das größte aus dieser Familie; das **Farnkrautmännlein**, Polypodium Filix mas, mit doppelt gefiederten Blättern, und das **Farnkrautweiblein**, Polypodium filix foemina, welches dem vorigen gleicht, nur daß es gebogene Stiele hat. Außer diesen gehören zu dieser Familie die **Steinwurzel**, Polypodium, das **Frauenhaar**, Adianthum capillus Veneris, und mehrere Arten dieser Gattung, als: Adianthum nigrum, dann die **Hirschzunge**, Asplenium Scolopendrium, S. d. A.

Fasan, Phasianus Colchicus, ein bekannter Vogel, der zum hohen Federwildpret gerechnet wird, und der sehr verschiedene Abarten hat, bey denen der Hahn immer ausgezeichnet schöner ist, als die Henne; auch hat man ganz weiße Fasanen. Sie halten sich gerne auf Wiesen, Brüchen, Auen und Feldsträuchern von Weiden, und lieben zur Nahrung die Weitzenfelder, die Kohl- und Weingärten, Brombeere, Wachholdersträuche, und selbst Ameisenhaufen. Sie laufen schneller als die gemeinen Hühner, und stehen nicht leicht auf, wenn sie nicht gähling aufgetrieben werden. Sie übernachten auf Bäumen, brüten aber auf der Erde. Ihre Feinde sind die Hühnergeyer, die Habichte, Iltisse, Füchse, wilde Katzen und Wiesel. Sie hecken im März und April, und sie legen 10 bis 15 Eyer, und brüten sie in 30 Tagen aus. Auf 4 Weibchen rechnet man einen Hahn. Um die jungen Fasanen besser pflegen zu können, thut man wohl, wenn man ihre Eyer einer gemeinen Bruthenne unterlegt, und dann fast so wie die Puterhühnchen behandelt. Die alten sowohl als die jungen sind einer Art Läuse unterworfen, die man mit einer schwachen Queckſilbersalbe vertreibt.

Fasanerie und **Fasangarten** sind Orte, wo Fasanen gehalten werden, nur mit dem Unterschiede, daß letzterer eingeschlossen, ersterer aber offen ist. Man sucht zu diesem Zwecke von der Natur aus bequeme, und zur Zucht und Unterhaltung dienliche Plätze. Der Ort muß mit Brunnenquellen, Bächen, Gehöhricht, besonders aber mit Beerentragenden Gesträuchen versehen seyn; Bäume sind in denselben, wegen der Nachtruhe der Vögel, nothwendig, und der Ort muß keinen Ueberschwemmungen ausgesetzt seyn.

Fasanhund ist ein eigener zur Fasanenjagd abgerichteter Hund, der, wenn er den Fasan aufgetrieben, und dieser sich auf einen Baum geschwungen, immer um den Baum herum springt und bellt, und sich

auf den Stamm bäumt, als wenn er hinauf springen wollte. Der Fasan sieht hiebey immer den Hund an, und jemehr der Hund bellt, je weniger getraut er sich weiter zu fliegen, und so gewinnt der Jäger unterdessen eine gute Gelegenheit, herbey zu schleichen, und den Fasan zu schießen.

Faschinen nennt man ein Gebund von Weiden oder andern Reißholz, welches man zu allerley Absichten gebraucht. In der Landwirthschaft benutzt man sie hauptsächlich, um damit Gräben auszufüllen, Wege zu verbessern, oder zu Dämmen beym Wasserbaue ꝛc.

Faselen, Faselen, s. Bohnen.

Faß nennt man ein hölzernes, in der Mitte etwas bauchichtes Gefäß, welches der Binder aus Dauben zusammen setzt, mit Reifen abbindet, und mit zwey gleich großen Böden versieht. Man gebraucht sie zur Aufbewahrung verschiedener Dinge, und nach diesen erhält es auch seinen Namen, z. B. Weinfaß, Bierfaß, Mehlfaß. Weinfässer werden gewöhnlich von Eichenholz gemacht, und am wirthschaftlichsten ist es, wenn man sie in eiserne Reife legt, weil man mit diesen vor Schaden sicher ist, und nicht immer unnöthige Reparation zu bestreiten hat. Bierfässer werden bey uns nur von weichem Holze gemacht, und gut ist es, wenn man diese inwendig austheert. Alle Arten Fässer müssen vorzüglich rein gehalten werden. An vielen Orten nimmt man bey Weinfässern einen Boden aus, um sie im Sommer auszutrocknen, und gegen Schimmel zu verwahren, aber hiebey hat man zur Lesenszeit wieder überhäufte Arbeit, und wenn man keinen eigenen Binder hat, so wird man oft in der besten Arbeit aufgehalten. Besser ist es daher, wenn man die Fässer, nachdem man den Wein abgezogen oder verkauft hat, sehr rein auswäscht, sie dann einen oder zwey Tage durch auf das Spundloch stürzt, damit alle Feuchtigkeit herausfließen könne. Nun giebt man in jedes derselben nach der Größe des Faßes ein proportionirtes Stück Einschlag, und spundet es luftdicht zu. So kann das Faß ein Vierlel, und auch ein halbes Jahr liegen, ohne daß es schimmlicht oder dumpfig wird. Gut ist es jedoch hiebey immer, wenn man alle zwey Monate das Spundloch aufmacht, und in das Faß riecht, ob es noch keinen unangenehmen Geruch hat. Man muß es freylich gleich wieder luftdicht zuspunden, und wenn man vorsichtig seyn will, wieder etwas Einschlag geben, welcher dem nachher in das Faß zu gebenden Weine gar nicht schaden kann. Merkt man jedoch nur den geringsten übeln Geruch, oder versucht man ein brennendes Licht in das Faß zu lassen, und dieses brennt nicht hell, oder verlischt wohl gar, so ist es Zeit, das Faß gleich wieder mit siedendem Wasser auszubrennen, höchst rein zu waschen, und dann so, wie es angegeben wurde, zu behandeln. In diese Nothwendigkeit kommt aber ein guter Kellermeister, der seinen Weinen und Fässern oft nachsieht, höchst selten oder nie.

Faß nennt man an einigen Orten auch ein gewisses Maaß flüßiger Sachen, z. B. des Weines und des Bieres. So hält ein Faß um Erlau 3 Eimer, ein Faß um Tockay 2 Antheile; in Oesterreich ist ein Faß an vielen Orten 10 Eimer. Doch ist dieses Maaß nach der Landesgewohnheit willkührlich. Ein Faß Bier sind 2 Eymer.

Faul nennt man, wenn die inneren Theile irgend eines animalischen oder vegetabilischen Körpers in Verwesung und Verderben über-

gehen. Bey Thieren nennt man faul selbst dann schon, wenn so eine Auflösung droht, oder im Anzuge ist, so sagt man: die Schafe haben sich faul gefressen, wenn sie in nassen Jahren auf nassen Weiden schlechte Nahrung erhielten, und krank werden. Eben so nennt man die Lungen faul, wenn sie nach einer Krankheit verderben, und in Eiterung übergehen. Beym Faulfressen der Schafe finden sich auch gemeiniglich die Egel ein, s. Egel.

Faulbaum, Schießbeere, deutsche Rhabarbar, Rhamnus Frangula, ist ein Strauch mit ovalen, grasgrünen Blättern, kleinen Aesten, paarweise oder in Büscheln kommenden Blumen, auf welche im Herbste anfangs grüne, dann schwarze Beere folgen, die einen süßlichten Saft und zwey Samenkörner haben. Die Rinde ist aschfarb, schwarz mit kleinen weißen Punkten, die innere Rinde ist gelb, das Holz beym Kern röthlich weiß, bey alten Stämmen hellroth. Die Kohlen dieses Holzes nimmt man am liebsten zum Schießpulver. Ohne Salz und Lauge färbt die Rinde gelb, mit Lauge braun; die Beere färben wollene Zeuge grün, wenn man diese vorher mit Birkenlaub grüngelb zubereitete. Das Innere der Wurzel ist ein heftiges Purgiermittel, welches man vorher bey Wassersuchten brauchte. Die Samenkörner geben ein Oel zum Brennen. Die Maulwürfe fliehen den Ort, wo der Faulbaum wächst, und selbst das Gartenbeet verlassen sie, in welches man Zweige dieses Bäumchens steckt. Der Landmann erkennt den Faulbaum durch dieses, daß er nemlich im Herbst keine wahre Augen hat, wenn er auch das Laub fallen läßt, und daß er auf demselben im Sommer immer Blüthen, reife und unreife Früchte findet.

Faulbrut, s. Bienenkrankheiten.

Faules Fleisch in Wunden und Geschwüren, nennt man den üppigen Wuchs des Fleisches, welchen die Natur hervorbringt, um eine Wunde auszufüllen und zu schließen. Da unter diesem Ausdruck jedoch nur jenes Ueberflüßige verstanden wird, so sucht man das faule oder wilde Fleisch immer wegzuschaffen. Gewöhnlich geschieht dieses durch gelinde Aetzmittel, welche die Wunde rein erhalten.

Faulung, Fäulniß, faulen, nennt man die innerliche gährende Bewegung, die in leblosen thierischen und vegetabischen Körpern zwischen den nächsten Bestandtheilen derselben entsteht. Dieß ist eigentlich ein chemischer Prozeß in der Natur, und er bewirkt eine gänzliche Veränderung oder Zerstörung der organisch zusammengesetzten Körper. Gewöhnlich wird auch bey jeder Fäulniß ein Gas aus den Körpern entbunden, welches dem Geruch fühlbar wird, und Stickgas ist. In der Landwirthschaft benutzt man die Fäulniß, mehr aber noch den Anfang zu derselben, das ist die Gährung bey verschiedenen Dingen, hauptsächlich aber bey dem Dünger, und weil ihr Nutzen augenscheinlich ist, so ist es nothwendig, daß man selbe und ihre Wirkung kenne. Zu jeder Fäulniß sind folgende Dinge nöthig: Feuchtigkeit, welche besser in das Innere der Körper eindringt, und ihre Zertheilung befördert; Wärme, welche die Bewegung im Innern beschleunigt, und Zutritt der äußeren Luft, denn ohne diese ist jene Bewegung gar nicht möglich. Aus diesen Ursachen muß der Dünger, wenn er bald gut werden soll, oft begossen, und manchmal im Jahre selbst umgearbeitet werden. Die Fäulniß hindert man aber auch bey mehreren Gelegenheiten, z. B. wenn man

Fleisch länger aufbewahren will, und nichts widersteht ihr in diesem Falle besser als Salze. Wenn man die Körper mit Fettigkeiten überzieht, so bewahrt man sie auch für einige Zeit vor der Faulung. Ein der Fäulniß kräftig widerstehendes Mittel haben wir aber auch in den Holzkohlen, und diese benehmen den faulenden Körpern nach künstlicher Behandlung selbst den faulenden Geruch und Geschmack.

Fayance nennt man irdene Gefässe, die dem Porzellan gleichen, und die man sonst aus Faenza in Italien brachte. Fayance und Steingut sind fast das nemliche, nemlich aus feinem Thon bereitete und schön weiß glasirte und gebrannte Gefässe.

Fechser, s. Fächser.

Fechsen nennt man den Ertrag der Weinberge erhalten; daher heißt Fechsung oft der Ertrag, und man sagt: Wein von dieß- oder von vorjähriger Fechsung.

Federn machen die äußere Bedeckung der Vögel aus, wodurch sie gegen Beschädigungen und gegen Hitze und Kälte geschützt werden. Sie bestehen aus dem Kiele und aus der Fahne. Jener ist der längere und stärkere Theil der Feder, der auch mitten durch die Fahne durchgeht; diese aber ist das breite Gewebe, das an beyden Seiten des Kiels angewachsen ist. Der untere Theil des Kiels ist fast zur Hälfte in das Fleisch und in die Haut eingewachsen, und wird Spuhle genennt; er ist durchsichtig und hart, zäh und sehr elastisch, und hat am äußersten Ende ein Loch, bey dem sich das Mark anfängt, welches mitten durch den Spuhl bis zum obern Kiel gehet, und die Seele genennt wird. Von den Federn der Vögel benutzt man vorzüglich die Gänsefedern, und jene von Schwänen zum Ausstopfen der Betten, aber auch die Federn der Enten sind zu diesem Gebrauch dienlich, und die Federn der Eiderente, Anas mollissima, welche Dunen genennt werden, zieht man als die besten, aber zugleich auch die kostbarsten allen übrigen vor. In Gesundebetten benutzt man allgemein auch die weicheren Federn der Puterhühner. Die größeren Federn aus den Flügeln der Gänse braucht man zum Schreiben, s. Federkiel. Man unterscheidet die Federn, und es sind daher: Pflaum- oder Flaumfedern, die unten am Bauche wachsen, und zunächst an der Haut liegen. Sie sind die zartesten, weichsten, und daher auch die wärmsten. Zu diesen rechnet man auch die übrigen kleinen Federn, die zunächst auf der Haut sitzen, aber jene unter den Flügeln, zur Seiten und an den Beinen sind schon stärker, und jene vom Rücken sind die gröbsten. Die stärkeren Federn, die auswendig an den Flügeln stehen, die auch schon einen stärkeren Kiel haben, pflegt man abzuzupfen oder abzuschließen, und daher nennt man sie Schließfedern, und die Arbeit, wodurch dieses verrichtet wird, Federschliessen, oder schleissen. Einige sorgfältige Hauswirthinnen pflegen selbst diese Federn noch verschieden abzusondern, die eigentlichen Flaumen brauchen sie nur zu Kopfkissen, vermischt mit Schließfedern zu Deckbetten, und im Winter soll die Decke mit blossen Schließfedern gefüllt, die wärmste seyn. Die Mittel- oder Schwingfedern werden auch geschliessen, man braucht sie aber nur zu Unterpölstern und zu Unterbetten, eben so wie die Schließ- und Schwanzfedern. Neue Federn haben einen Geruch, daher es gut ist, wenn man sie ein Jahr vorher, ehe man sie in die Betten gebraucht, in einem rei-

nen Sack aufbewahrt, auslüften läßt; besonders aber muß man die Flaumenfedern oft in die Sonne legen, da umwenden, und mit einem Stock öfters schlagen, damit sie sich, so viel als möglich ist, ausdehnen, und ihre Elastizität wirken lassen können. Wenn die Federn vom Schweiß zusammengebackt sind, oder wenn jemand auf dem Bette gestorben ist, und man sich scheut, dasselbe zu gebrauchen, so ist es gut, wenn sie noch in den Kissen einige Wochen in freyer Luft aufgehängt, und dann in einer wohlverwahrten Kammer ausgeleert werden. Man wäscht nun das Bettzeug gut in einer Lauge aus, die Federn aber giebt man in eine grobe Reuter oder Sieb, und schüttelt dieses, damit die Flaumen auf einen Haufen fallen. Diese giebt man dann in ein anderes, aber engeres Sieb, durch welches nur der an den Federn befindliche Staub fallen kann, und sind sie aneinander gebacken, so rupft man sie auseinander, und füllt sie endlich in das frisch gewaschene Bettzeug. Die Federn haben die besondere Eigenschaft, daß sie sich zusammen drücken lassen, und wenn man sie losläßt, sich schnell in ihren vorigen Stand versetzen. Dieses nennt man die Federkraft, oder die Elastizität, und aus dieser Ursache heißen auch Stücken Stahl, stählernes Blech oder Drath, welche die nemliche Kraft haben, Federn oder Springfedern. Man braucht sie bey Schlössern, Uhren, verschiedenen Maschinen, und auch an den Wägen hat man Federn, auf welchen der Kasten hängt, und die durch ihre Federkraft immer das zu heftige Stossen desselben verhindern.

Federkiele nennt man die stärksten Federn aus den Flügeln der Gänse, und sie dienen vor allen andern zu Schreibefedern, eben so wie jene von Raben zum Zeichnen. Ehe man sie schneidet, muß man sie gut austrocknen lassen, und es ist ein großer Vortheil, wenn man sie vorsichtig über glühende Kohlen hält, oder durch warme Asche zieht, und dann vermittelst eines Messers streift oder abzieht. So zubereitete Federkiele nennt man abgezogene Federn, und die Federkiele an und für sich nennt man auch Federspuhlen, um sie von den Kielen, die beym Federschleißen übrig bleiben, zu unterscheiden.

Federnelken, Dianthus plumarius, s. Nelken.

Federvieh, Geflügel, Flügelwerk nennt man alles zahme Geflügel, welches man bey Wirthschaften aufzuziehen pflegt, als: Gänse, Enten, Puter, Tauben, Hühner, Kapaunen. In einer guten Haushaltung zieht man nie mehr, als man gut verpflegen, und besonders im Winter füttern kann, denn hiedurch werden sie allezeit zum Gebrauche gut seyn, auch legt das gut gefütterte Federvieh eher Eyer, und man kann von dem jungen Geflügel früher und auch mehr Vortheil erwarten.

Federwildpret nennt man alle zahmen Vögel, welche man jagt, und die zum Essen tauglich sind. Die Jäger theilen es in drey Arten, als: hohes, mittleres, und niederes Wildpret. Zur hohen Jagd gehören Schwäne, Trappen, Kraniche, Auerhähne, Fasanen. Zur Mitteljagd Birkhähne, Haselhühner, und große Brachvögel. Zur Niederjagd wilde Gänse, Enten, Reiher, Rebhühner, Schnepfen, Taucher, wilde Tauben, Wachteln, Amseln, Drosseln, Lerchen und andere kleine Vögel.

Fege, s. Kornfege.

Fehrsau nennt man die zur Zucht tüchtige Sau, s. Schwein.

Fehwamme, s. Eichhorn.

Feifeln, Feibeln, Niveln sind die unter den Ohren liegenden Speicheldrüsen der Pferde, Parodites. Sie haben wenig Empfindlichkeit, und auch sind sie keinen besonderen Krankheiten unterworfen, und doch glauben unverständige Schmiede, daß sie an der Darmgicht Schuld sind, und klopfen, kneipen und öffnen sie auch öfters; statt aber dem Pferde zu nützen, und die eingebildete Ursache der Krankheit zu heben, verschlimmern sie das Uebel. Da aber die Darmgicht im geringsten keine Verbindung mit diesen Feifeln hat, und da diese bey jeder Wallung des Geblütes gegen den Kopf zu, anschwellen können, so soll sich kein Landwirth überreden, und diese unschuldigen Feifeln zum Nachtheile seines Pferdes ausreißen lassen.

Feigel gelber, s. Levkoye.

Feigen nennt man an vielen Orten die Trockenbeere der Weintrauben, aus welchen der Ausbruch bereitet wird. An andern Orten nennt man sie auch Mangedln.

Feigen sind die angenehm schmeckenden, süssen Früchte des Feigenbaums, die die Gestalt mittelmäßiger Birnen haben, und im frischen Zustande weißlicht grün, rothbraun oder blaulicht aussehen, und einen Milchsaft von sich geben. Man bekommt sie bey Spezereyhändlern in Körben und Fäßchen, von den herumziehenden Kärnthnern aber an Baſtfäden in einem Kranz angefaßt, und diese sind gewöhnlich größer. Man braucht sie auch als ein erweichendes Arzneymittel. Der **Feigenbaum**, Ficus Carica, wächst bey uns auf vielen Orten, z. B. auf dem Adlerberge bey Ofen wild, gewöhnlich aber zieht man ihn in Gärten. Die Pflanze trägt auf drey verschiedenen Stämmen die Blumen, auf einem bloß männliche, auf dem zweyten bloß weibliche, und auf dem dritten männliche und weibliche zugleich. Um die Befruchtung der weiblichen Stämme zu besorgen, hat die Natur eine besondere Anordnung gemacht. Ein Insekt, das zum Geschlecht der Galläpfelwürmer, Cynips, gehört, kriecht aus den männlichen Blumen ganz mit dem Blumenstaube bedeckt, und fliegt auf die weiblichen Stämme, um seine Eyer dahin zu legen, und hiedurch befruchtet es den Baum zugleich. Man nennt dieses die Kaprifikation, und die Einwohner des Archipelagus, die besonders viel Feigen ziehen, befördern dieses jährlich, ohne von den Geschlechtern der Pflanzen etwas zu wissen. Bey uns werden die in Gärten gezogenen an Geländern, Wänden und Mauern gegen Mittag angebracht, und meistens, ehe die Herbstfröste eintreten, wie die Weinstöcke mit Mist zugedeckt. Sie dauern jedoch an vielen Orten im Freyen aus, wenn sie nur gegen die Mitternachtswinde geschützt sind. Den niedern Feigenbaum hält man öfters nur in hölzernen Geschirren und Blumentöpfen, und kann sie so im Winter besser verwahren. Man vermehrt sie entweder durch Setzlinge, oder auch durch die Nebenschößlinge. **Die indianischen Feigen**, Cactus Opuntia, gehören zu einem andern Geschlecht. Sie haben eine geile Süsse, und werden sehr selten in Gärten gezogen; auch hat man eine kleine Art von denselben. Eine andere Art nennt man die **Maulbeerfeigen**, Ficus Sycomorus, weil die Blätter eine Aehnlichkeit mit den Maulbeerblättern haben. Man hat auch **Erdfeigen**, s. Erdeichel.

Feigwarzen bey Menschen sind Auswüchse, klein, hart, und von Anzehen wie der Kamm eines Hahnes, und sie entstehen und sind die Folgen einer venerischen Ansteckung. **Feigwarzen** bey Pferden nennt man eine Art wilden, speckähnlichen Fleisches, das sich unter der Sohle, oder auch um die Krone ansetzt. Sie entstehen aus Unreinlichkeit, wenn die Füsse der Pferde nicht recht gewartet werden, sondern immer im Koth und Mist stehen. Sie sind ein unangenehmer und hartnäckiger Zufall. Man bestreicht sie öfters mit dem Saft des Schöllkrautes, oder auch mit einer nicht zu starken Scharfsalbe, und hält die Füsse reinlich.

Feigwarzenkraut nennt man eine Art Ranunkel, Ranunculus Ficaria, und auch eine Art **Braunwurz**, Scrophularia nodosa, weil bey dieser der Saft der Wurzel, bey jener der Blätter und der Wurzel, auf die Feigwarzen öfters gestrichen, selbe zertheilen soll.

Feimen, Diemen, Triften sind große von Heu oder Stroh aufgerichtete Haufen, wenn man zu denselben in Scheunen keinen Platz hat. Da sie jeder Witterung ausgesetzt sind, so muß man sie regelmäßig anlegen, s. Triften.

Feist nennt man das Fett an wilden Thieren.

Felber, s. Weide.

Feld nennt man einen größeren Strich Landes, der zum Getreidebau bestimmt ist. Auch versteht man unter diesem Namen überhaupt alles Land, so außer einer Stadt oder einem Dorf, oder einem Walde liegt. Man theilt das Feld nach der ersten Bedeutung in das Artfeld, oder in sogenannte Calcaturen, s. d. A. und da hat man entweder drey oder vier Felder, nemlich entweder Winter- Sommer- und Brachfeld, oder Winter- Sommer- Sömmerungs- und Brachfeld; oder man hat ein Wechselfeld, welches bey Koppelwirthschaften gebräuchlich ist. Wer ein Feld kaufen will, der sehe beym Kaufe besonders auf folgende Stücke: Von was für Beschaffenheit der Boden ist, ob die Lage hoch oder niedrig, trocken oder naß ist? Ob es geschlossenes oder freyes Feld sey? Wie viel die jährliche Aussaat in Mitteljahren Betrag abwirft? Ob es weit vom Hause, und wie der Weg dahin ist? Ob es eben oder abhängig ist, und wozu es den Abhang habe? Ob das Wasser von demselben etwas abreißen kann, oder ob es überschwemmt wird? Ob es nahe am Holze liegt, und daher oft dem Wildschaden ausgesetzt ist? Wie man es verbessern kann, und welche Abgaben und Servituten darauf haften? ꝛc.

Feldarbeit, s. Ackerarbeit.

Feldbau, s. Ackerbau.

Feldbohnen, s. Bohnen.

Feldgeflügel nennt man zum Unterschied vom Wald- und Wassergeflügel, die Trappen, Fasanen, Rebhühner, Brachvögel, Wachteln, Lerchen und andere kleine Vögel.

Feldhüter nennt man den Wächter auf Feldern, der Diebereyen und den Schaden, den Thiere in Feldern anrichten können, durch seine Aufmerksamkeit verhüten soll.

Feldmaaß, Ackermaaß nennt man das Maaß, wodurch die Größe oder der Inhalt irgend eines Feldes bestimmt wird. Bey uns rechnet man gewöhnlich nach der Menge des Anbaues, oder nach Jochen. Auf einem Joche wird auch gewöhnlich ein Preßburger Metzen Frucht angebaut,

gebaut, und daher sagt man auch ein Metzenfeld, oder rechnet man nach Jochen, so ist dieses in manchen Komitaten verschieden, gewöhnlich hält es 1200 Wiener Quadratklafter; an manchen Orten aber auch 1600, und bey Vermessungen auf gutem Boden rechnet man es selbst nur zu 1100. Bey Weingärten und Wiesen rechnet man nach Tagwerken, oder nach Hauern oder nach Vierteln. Der Weingarten ist auf vier Hauer, d. i. er hat vier Tagwerke, oder er wird von vier Menschen in einem Tage bearbeitet. Ein Viertelweingarten ist in Ofen und der umliegenden Gegend 800 Quadratklafter. S. Viertel.

Feldmark oder **Mark** nennt man ein Stück Feld, daß in seinen Gränzen mit Mahl oder Feldzeichen, Rainen und Hotterhaufen vermerkt und eingefangen ist. S. Hotter. Ein jedes Dorf hat seinen Hotter, und auf die ordentliche und deutliche Einrichtung desselben, und auf die Erhaltung der Zeichen, die denselben von dem benachbarten trennen, kommt bey der Landwirthschaft sehr viel an, indem hiedurch das Eigenthum rechtlich gesichert, oder wenn es verletzt, eben so gesucht werden kann.

Feldmaus, s. Maus.

Feldmeister, **Wasenmeister** nennt man auch den Abdecker, s. d. A.

Feldnelken, s. Nelken.

Feldrosen, s. Rose.

Feldschaden wird durch eine gute Polizey auf alle mögliche Art verhindert. Er entsteht durch das Wild, als: Hirschen, Schweine ꝛc. durch kleine wilde Thiere, als: Mäuse, Hamster, Erdzeisel, Maulwürfe; durch zahme Thiere: Schweine, Rindvieh, Pferde, Schafe, Gänse, Hunde, besonders in Weingärten; durch Insekten, und bey uns vorzüglich, aber nur selten, durch Heuschrecken, in Weingärten durch die Weinzettln; durch boshafte Menschen, und endlich durch allgemeine Unglücksfälle, z. B. Ueberschwemmungen, Hagel, Dürre, Krieg ꝛc. Bey Feldschäden die aus Bosheit oder durch Nachlässigkeit verursacht werden, wird dieser durch Geschworne, eigends hiezu bestimmte Leute geschätzt, und nach ihrem Ausspruche, so viel es möglich ist, ersetzt. Um solche Schäden zu verhindern und zu entdecken, hat man überall eigends bestellte Feldhüter. Um den Schaden durch wilde Thiere zu vermindern, setzt man auf die Vertilgung derselben einen Preiß, und an manchen Orten wird von den Dörfern für jeden Gulden, den sie zur Kontribution liefern, auch noch ein Rabenkopf verlangt, eben so, wie sie in einigen Komitaten jedes Jahr eine unbezeichnete Wolfshaut liefern müssen, die dann bezeichnet, und dann von dem nemlichen Dorfe an wem immer verkauft werden kann. Gut wäre es, wenn man auf die Vertilgung der Ratten und Mäuse mehr aufmerksam wäre, und wer die Maulwürfe, die bey uns oft die besten Wiesen verderben oder wenigstens den Heuertrag ungemein mindern, weil man zwischen ihren Hügeln nie gut und tief genug mähen kann, vertilgen würde, der würde von unseren Landleuten eine außerordentliche Belohnung verdienen.

Feldsteine nennt man gewöhnlich runde Steine, die einzeln, und nicht in Gängen oder Brüchen auf dem Felde gefunden werden. Die großen braucht man zu Grundsteinen in Gebäude, und nennt sie Feldwacken, die kleinern und mittlern, die meist kieselartig oder selbst Kiesel sind, braucht man zum Pflastern.

Feldtenne nennt man einen Platz, auf welchem man einen Vogelheerd zum Fange kleiner Feldvögel einrichtet. **Feldtenne** nennt man aber auch den Tretplatz, s. d. A.

Felgen, s. Rad.

Fell wird unter dem Wild die Haut von einem Rehe, unter dem zahmen Vieh aber von Kälbern, Ziegen und Schafen genennt. Bey Kühen, Pferden, Hirschen heißt es die Haut, und bey Füchsen der Balg. **Fell** nennt man aber auch das Häutchen, das den Thieren in den Augen an der Hornhaut wächst, weiß aussieht, und wenn es klein ist, das Sehen, in Gestalt eines Nebels, ist es aber größer, gänzlich verhindert.

Fenchel, Anethum Foeniculum, eine Gartenpflanze mit einem gleichen, dicken, hohen, mit haarförmigen Blättern gezierten, inwendig mit einem weißen Mark angefüllten Stengel, aus dessen Spitzen Dolden mit gelben Blumen entstehen, auf die dann länglichte, halbrunde und halbplatte Samen folgen, die einen scharfen und süßen Geschmack, und einen angenehmen Geruch haben. Die halbreifen Dolden braucht man statt der Dille zum Einmachen der Gurken; der reife Samen wird mit Zucker überzogen, und in den Apotheken wird aus denselben ein Wasser und Oel destillirt, welches ein gutes magenstärkendes, und ein Blähungen treibendes Mittel abgiebt.

Fenith, **Pfench**, **Fuchsschwanz**, Panicum italicum, ist ein Futterkraut, das dem bekannten Mosar gleicht, und wie dieser gebaut wird. Man macht aus dem Samen auch ein sehr feines Schwadenmehl, das gewöhnlich Himmelthau genennt wird. Der eigentliche Schwaden ist aber die Festuca fluitans.

Fenster nennt man die Oeffnung in einer Wand oder in einem Dach, wodurch das Licht in den innern Raum fällt; man versteht aber auch hierunter bloß den gläsernen Vorzug vor diese Oeffnung, und so ein Fenster besteht aus hölzernen Rahmen mit ihrem Beschläge, und aus denen in die Abtheilungen passenden Glastafeln. Im Sommer, besonders da, wo die Sonne lange anfällt, braucht man statt der Glasfenster eine Art hölzerne Gitter, mit dünnen, flachen, meist grün angestrichenen Läden, die man Jalousien nennt, oder man hat auch bloß Fensterladen, und gegen die Insekten verwahrt man sie, wenn man statt der Glastafeln bloß gewebte Gitter, die man Gelsengarn nennt, anwendet. Auf eine bequeme und geschickte Anlage der Fenster kommt bey einem Gebäude sehr viel an, indem sie sowohl das äußere Ansehen desselben zieren, als auch die innere Bequemlichkeit der Zimmer bestimmen. Bey gewöhnlichen Fenstern ist die Brüstung drey Fuß hoch, und in Erdgeschossen werden die Fenster zur Sicherheit noch mit eisernen Stäben, oder in Städten mit schönen ausgebogenen Gittern versehen. Es ist von unsern Bauern eine für ihre Gesundheit höchst nachtheilige Wirthschaft, daß sie ihre Fenster viel zu klein machen, denn manche sind nur einen Quadratschuh groß, und die meisten, besonders in ungrischen und slawischen Dörfern kaum die Hälfte so groß; auch sind sie gewöhnlich so gemacht, daß man sie weder im Sommer noch im Winter öffnen kann, daß folglich keine Ausdünstung in der Stube, aus derselben durch einen frischen Luftzug hinausgeschaft werden kann. Auch hindert diese Kleinheit der Fenster die allgemeine Reinlichkeit der Stube, weil sie zu wenig Licht verschafft, be-

sonders da, wo sie nur mit Blasen vermacht ist, und man daher das Unreine nicht aller Orten sehen kann. Unglücklich ist ein Kranker, der in einer so verwahrten Stube noch unter mehreren Menschen liegen muß.

Fensterrahmen nennt man die hölzerne Einfassung, in welche die Glasfenster befestigt werden. Sie bestehen gewöhnlich aus einem Kreuz und vier Flügeln, von denen die untern zwey Drittheil der Höhe ausmachen. Gut ausgetrocknetes Eichenholz, das sich nicht mehr wirft, ist zu diesen Rahmen das beste, obgleich die Tischler die weichen Holzarten mehr anpreisen, weil sie dieses der leichten Arbeit wegen thun. Die untern Flügel sind bey jedem guten Fensterstock mit einem auswärts hervorragenden breiten Rand versehen, welchen man den Wetterschenkel nennt, und der verhindert, daß die Feuchtigkeit lieber nach aussen abfließe, und nicht in die Stube auf das Fensterbrett dringe. Dauerhafter macht man diese Fensterrahmen, wenn man sie mit einer Oelfarbe, aber ohne einen wässerichten Grund, anstreicht. Zu den Fensterscheiben nimmt man Glas von verschiedener Form, und besonders waren vormals die sechseckichten kleinen Scheiben im Gebrauch. Immer ist es jedoch nützlicher und angenehmer, wenn man bloß große, viereckichte Tafeln zu den Scheiben nimmt, und zwar in die untern Flügeln in schönen Zimmern nur zwey, in Landhäusern aber auch vier, weil hier, wenn ein Glas zerbrochen ist, der Schade nicht so groß ist, als wenn ganz große Tafeln da wären. Wenn sich an die Glasfenster oft scharfe, salzichte Dünste anlegen, und die Fenster nicht rein gehalten, nicht oft abgewischt und abgewaschen werden, so werden die Gläser nach einer freylich ziemlich langen Zeit blind oder undurchsichtig. Dieses geschieht nicht darum, weil das Glas schlecht war, sondern nur die scharfen Dünste verursachen dieß, wie wir dieß an den Fenstern in Pferdeställen und auf Mißbeeten leicht beobachten können, welche am ersten blind werden. **Fensterbret** nennt man dasjenige Bret, welches innen in der Stube auf der Brüstung angebracht ist, und das nicht nur zur Bequemlichkeit dient, sondern auch die Nässe von der Mauer abhält. **Fensterladen** nennt man die äußeren Laden, welche zur Sicherheit angebracht werden, und diese hat man in gut gebauten Gebäuden von Eisenblech, damit sie die Zimmer feuersicher machen. **Spaletladen** nennt man die inneren Fensterladen, die man bloß Abends, theils der Sicherheit wegen, theils um die Wärme im Zimmer zu erhalten, zumacht. Diese entstellen ein schönes Zimmer, und sind wenig im Gebrauch.

Ferkel, Fadel heißt ein junges Schwein, so bald es geworfen wird, bis es ein Vierteljahr alt ist. So lange es noch saugt, das ist 6 bis 8 Wochen, nennt man es ein **Saugferkel, Spanferkel**, Spanfadel oder Spennsau; nach diesem aber, wenn man es absetzt, ein **Absetzferkel**. Diejenigen, so in spätem Herbst oder im Januar fallen, behält man nicht gerne zur Zucht, weil ihre Pflege zu viel Arbeit, und zu viel Futter kostet, und weil sie dennoch sehr wenig zunehmen, sondern man verkauft oder verspeiset sie lieber als Spanferkel, oder man räuchert sie in zwey Theile zerschnitten, und so geben sie eine angenehme Nahrung. Die Ferkel vom Februar, März, und später zieht man lieber und leichter, und so zieht man auch lieber die vom zweyten oder dritten Wurf, als die von zu jungen und zu alten Schweinen.

Sie bringen ihre Zähne mit auf die Welt, bekommen aber, wenn sie fressen lernen, die sogenannten Wolfszähne, die spitzig sind, und den andern vorgehen, so daß sie sich in das Zahnfleisch stechen, und nicht fressen können, folglich mager werden, daher man ihnen diese mit einer Zange abzwicken, oder sonst wie abzuschlagen pfleat. Es ist gut, wenn man die jungen Ferkel zeitlich schon an das Fressen gewöhnt, wenn man ihnen in der vierten Woche schon etwas Gerste vorwirft, welche sie gerne, begierig und mit Nutzen fressen; auch kann man ihnen ein Getränke mit Gerstenschrot geben. Die guten Landwirthe rathen aber auch nichts anders als reines Wasser zum Getränke zu geben, weil sie von anderem den Durchlauf bekommen. So fährt man ein ganzes Vierteljahr fort, sie zu füttern, dann aber kann man ihre Nahrung vervielfältigen, und sie auf die Weide treiben. Weil sie die Kälte nicht gut vertragen, so muß man ihnen, so lange sie jung sind, immer gute Streu geben, und so lange sie noch säugen, oder nicht viel später, als gleich nach dem Absetzen, soll man sie schneiden lassen. Nach dem Schnitte müssen sie einige Tage vorzüglich gut gewartet werden, bis der Schnitt verheilt; andere schneiden sie jedoch erst im vierten oder fünften Monate, wenn sie schon etwas erwachsen, und bey Kräften sind. Im hohen Sommer darf man sie jedoch gar nicht schneiden, weil sich leicht Schmeißfliegen in die Wunde setzen, und Maden verursachen.

Ferkeln, **fadeln** heißt bey Mutterschweinen so viel als werfen, gebären.

Ferse oder **Kalbe** nennt man eine junge Kuh, die noch nicht zum Stier gelassen wurde. **Ferse** nennt man aber auch den hinten hervorstehenden Theil des unteren Fusses, welcher glatt ist, und worauf sich die ganze Last des Körpers im Gehen und Stehen stützt. Bey den Thieren ist das Fersenbein mehr in die Höhe gezogen, und sie gehen daher immer auf den Zähen. Von den Fersen der Pferde und ihren Beschädigungen, s. Pferdefuß. —

Ferte, **Fährte**, **Gefährd** nennen die Jäger das Gemerk oder die Spur, welche ein größeres Wild mit seinem Tritt auf dem Boden macht, und woraus man das Geschlecht, die Größe und Stärke erkennen kann, besonders kann man diese Fährte gut bey frischgefallenem Schnee beobachten. **Wiederfährte** nennt man die Spur, die das Thier bey dem Zurückgehen macht.

Fessel, Fössel ist an einem Pferdefuß der Raum von der Köthe an, bis zur Krone. Bey einem gut gebauten Pferd soll dieser kurz seyn; denn Pferde mit allzulangen Fesseln treten gerne ein, straucheln und fallen wohl gar über den Haufen. Nach mehreren Beobachtungen ist dieser Fehler erblich, und daher sollte man ihn an keinem Bescheller finden.

Fesselkrank oder **Fesselwund** heißt ein Pferd, wenn es durch Einreichen oder unschickliches Vorgreifen den Fessel verwundet. Auch kann das Pferd den Fessel durch Verwickelung in den Halfterstrang beschädigen, und in diesem Falle wäscht man die Wunde mit Eßig und Branntwein täglich aus, und verbindet sie mit einer Salbe aus Terpentin, Kienruß und Eßig. Ist jedoch der Fessel bey Pferden, die viele Haare um die Beine haben, und nicht ordentlich gereiniget werden, krank, und entsteht um denselben eine scharfe und ätzende Feuchtigkeit, so muß man vor allen andern die Haare wegscheeren, und dann die Stelle oft

mit folgender Salbe beschmieren: Mineralischen Mohr, Aethiops mineralis, 3 Unzen, mit 4 Unzen Schweinefett vermischt.

Fett nennt man die weiche, weiße, unempfindliche, vom überflüssigen Nahrungssaft abgesonderte Materie, welche sich bey Menschen und Thieren zunächst an den äußern Theilen, aber auch an den innern, als wie am Netze, an den Gedärmen und an den Nieren, ansetzt, in einer Schmeerhaut verwahrt ist, sich in der Wärme auflößt, und gleich dem Oele obenauf schwimmt. Durch dasselbe werden die Theile gegen die Kälte geschützt, die Gelenkigkeit der Muskel erhalten und befördert ꝛc. **Fette** nennt man in Haushaltungen nur eigentlich, wenn das Fett und das Schmeer der Schweine zerlassen, und nachdem es gekocht worden, wodurch das Wasser ausdünstet, aufbewahrt wird, welches sowohl in Apotheken als in Küchen verschieden angewendet wird.

Fette Henne, Donnerkraut, Sedum Telephium, ein Kraut mit vielen knollichten Wurzeln, aus welchem glatte, runde, röthlichte Stengel entstehen, an welchem bey jedem Knoten zwey dicke, fette, am Rande etwas gekerbte Blätter wachsen, und an dessen Gipfel sich endlich weiße und gelblichte Blumen bilden. Es wächst gerne an steinichten, feuchten Orten, besonders an Rainen in Weingärten, und wird als ein Wundkraut bey äußern Verletzungen gebraucht. Die frischen Blätter zerstossen, auf die Stirn gebunden, stillt das Nasenbluten.

Feuer, das heilige Feuer nennt man eine Krankheit bey Menschen, die mit einem andern Namen der **Rothlauf** heißt. **Feuer**, eine Krankheit bey Pferden, nennt man auch die Darre oder die Schwindsucht derselben.

Feuer ist in jeder Haushaltung, und bey verschiedenen Arbeiten unentbehrlich, es kann aber den größten Schaden anrichten, wenn es verwahrloset wird. Man muß daher bey einem Feuer immer die größte Vorsicht gebrauchen, und die nächsten Mauern an den Oefen müssen feuerfest gebauet seyn; Feuer leichtfangende Dinge, als: Stroh, Holz, dürfen in der Nähe der Feuerstätte nicht geduldet werden; die Laternen müssen immer in gutem Stande erhalten werden; man darf nicht mit brennendem Licht ohne Laterne, oder mit der Tabackspfeife auf dem Hofe, in Scheunen, Ställen, und auf Böden herum gehen, und keine Flachsarbeiten bey Lichte machen; man muß die Asche in steinernen Behältnissen aufbewahren, und nichts von brennbaren Dingen nahe dabey haben; in brennenden Speck oder Schmalz keine Flüßigkeit gießen, sondern selbe mit Asche ausdämpfen. Man versehe sich, so viel es seyn kann, mit dem nöthigen Feuergeräthe; wenigstens aber sollte jedes Dorf mit Feuergeräthe versehen seyn. Entsteht wirklich eine Feuersbrunst, so suche derjenige, bey dem sie entsteht, die Gefahr nicht zu verheimlichen, sondern mache Lärm, um das schnelle Umsichgreifen der Flamme zu verhüten. Erfordert es die Nothwendigkeit, zur Erhaltung vieler Gebäude, ein einzelnes niederzureissen, so weigere sich der Besitzer nicht, solches geschehen zu lassen, um so weniger, je gewisser er selbst gewinnt, wenn man sein Dach bloß abreißt, wo selbes sonst gewiß, und vielleicht alle seine Habseligkeiten zugleich verbrennen würden. Ueberhaupt wird ein Jeder bey dieser Gelegenheit alles, was in seinen Kräften steht, die Habe seiner Nebenmenschen zu retten, willig beobachten, vorzüglich aber einem ver-

nünftigen Ansteller gerne folgen, und nicht jeder auf seine Hand arbeiten, um das Löschungsgeschäft in gehöriger Ordnung zu betreiben.

Feueranstalten, s. Feuerordnung.

Feuerassekuranz. Da durch Feuersbrünste manche Menschen gänzlich zu Bettlern gemacht werden können, so suchte man von jeher den armen unglücklichen Abgebrannten durch verschiedene Beyträge eine Unterstützung und einen kleinen Ersatz ihres Schadens zu verschaffen. Zu diesem Ende führte man in vielen Ländern, besonders aber an manchen Orten in Deutschland eigene Brandkassen ein. Um die Sache meinen Landsleuten zu erklären und zu empfehlen, so will ich ihnen die Einrichtung derselben etwas erläutern. In Sachsen theilen sie sich in zwey Klassen, die erste betrift das unbewegliche Vermögen, und heißt daher auch die Immobilien-Brandkasse. Vermöge der Einrichtung taxirt jeder seine Gebäude selbst, und zwar jedes unter einem Dache befindliche Gebäude besonders, und dann wird die Taxe sämmtlicher Gebäude zusammen summirt, und in das **Brandversicherungskatastrum** jeder Gerichtsbarkeit eingetragen, welches dann der Brandversicherungs-Kommission eingesendet wird. Jeder Grundstücksbesitzer kann die Taxe seiner Gebäude nach Gefallen alle Jahre verändern, welche Abänderungen zu Weihnachten eingereicht werden müssen. Wer nun abbrennt, bekommt den Werth der abgebrannten Gebäude mit einem Drittheil gleich nach geschehener Berichtserstattung, das andere, wenn die Gebäude errichtet sind, und das dritte nach völlig vollbrachtem Baue. Alljährlich zu Ostern und Michaelis wird dem Publikum die Liste der in dem vorletzten halben Jahre abgebrannten Gebäude, nebst der Rechnung der dafür bezahlten Entschädigung vorgelegt, und zugleich bekannt gemacht, wie viel zu Deckung derselben von jedem Hundert der Taxe entrichtet werden muß. Die zweyte Klasse ist die **Mobiliarbrandkasse**, an dieser kann ein Jeder Theil nehmen, er sey angesessen oder nicht, und diese wird folgendermassen behandelt: Jeder giebt jährlich zu Weihnachten und Johannis nach Belieben in diese Kasse; es wird aber angenommen, daß jeder 2 Groschen jährlicher Beytrag die Abgabe des Werthes von Hundert Reichsthalern ist; wovon der Abbrennende nach vorhergegangener Taxe seines Schadens von jedem 2 Groschen jährlicher Einlage 33 Reichsthaler 8 Groschen bekömmt.

Feuereimer ist ein von starkem Leder dicht, in Gestalt eines in die Länge gezogenen Eimers zusammengenähtes, und damit es das Wasser gut halte, inwendig wohl ausgepichtes Gefäß, welches zum Wasserschöpfen beym Löschen gebraucht wird. Man macht es deßwegen von Leder, damit es beym Werfen oder Fallen nicht so, wie ein irrdenes oder hölzernes Gefäß zerbreche. Man bewahrt sie an einem luftigen Orte, zu dem jedermann im Nothfalle leicht kommen kann, um sie gleich zum Gebrauche nehmen zu können. Man macht sie auch aus häufenen Stricken, Baumbast, starken Baumwurzeln, meist in Gestalt eines umgestülpten Kegels oder wie Backschüsseln; sie werden aber immer ausgepicht, und oben mit einer von Strick gemachten Handhabe versehen. Die ledernen sind jedoch dauerhafter, und ob sie gleich theurer sind, dennoch vortheilhafter. Wenn Hauswirthe selbst solche Feuereimer einschaffen, so handeln sie vorsichtig, wenn sie alle mit ihrem Namen dauerhaft bezeichnen, indem mehrere bey dem Löschen

untereinander kommen, und dann leicht die eigenen ausgesondert werden können.

Feuerfaß, Sturmfaß, ein großes, starkes, mit eisernen Reifen gebundenes Faß, welches auf einem eigenen Wagen befestigt, und immer mit Wasser gefüllt ist, damit man es gleich im Nothfalle zu dem Orte der Gefahr mit Pferden führen kann. An vielen Orten gebraucht man statt diesen Fässern auch nur große mit eisernen Reifen beschlagene Kübel, welche auf einer Schleife oder Schlapfe befestigt sind. Immer ist es besser, wenn die Schlapfe in diesem Falle länger ist, weil das Faß auf einer langen Schlapfe nicht so leicht schwankt, folglich auch nicht so viel Wasser verloren geht, und nothwendig ist es auch, daß an dem vordersten und hintersten Riegel der Schlapfe ein eiserner Ring befestigt ist, in welchen man nur den Ring der Wage, an welche die Pferde gespannt sind, einlegen darf. Man erspart hier Zeit, indem man nicht mit der Schlapfe gleich, und auch nicht an allen Orten leicht umkehren kann. Mehr empfehlungswürdig sind aber immer die eigentlichen Fässer zu Feuerfässern, denn sie liegen gut und leicht auf dem Wagen auf, man kann die obere große Oeffnung derselben, oder das große Spundloch gut mit einer Klappe versehen, daß fast gar kein Wasser verloren geht, und man kann mit denselben zu jeder Zeit leichter, als mit einer Schlapfe fahren. Auch wird das Wasser aus demselben leichter als aus den Kübeln ausgeleert, denn man fährt mit denselben hart an eine große Boding, in welche ohnedieß Wasser von mehreren Orten zugeführt und zugetragen wird. Man öffnet nun einen großen Zapfen, welcher am Bauche an der Seite des Fasses angebracht ist, und das Wasser fließt leicht und vollends aus dem Fasse ab, und man fährt geschwinder wieder zu einem Bache, oder zu einem Brunnen, um es von neuem zu füllen. Eine gute Feuerpolizey sorgt immer dafür, daß sowohl die Wägen im brauchbaren Stande sind, daß die Fässer im Sommer stets voll erhalten, im Winter aber ausgeleert werden, weil die Kälte und das Eis sonst die Fässer zersprengen würde, und daß solche Fässer immer in hinlänglicher Menge, und auch an schicklichen Orten seyen.

Feuerfest nennt man jedes Gebäude, welches so gebaut ist, daß ihm keine Feuersgefahr von außen schaden kann. Man erreicht dieses durch gute Ziegel- Kupfer- oder Habanerdächer; dann, indem man an Fenstern, die nahe an benachbarte Dächer angebracht sind, oder auch an Thüren, in deren Nähe das Feuer wüthen kann, eiserne Fensterläden oder mit Eisenblech beschlagene Thüren anbringt. Zimmer sind vorzüglich feuerfest, wenn sie gewölbt sind, aber auch stockaturte Zimmer werden feuerfest gemacht, wenn sie mit einem guten Lehmstrich bestrichen, oder mit ungebrennten Ziegeln belegt oder gepflastert sind, auf welche man dann noch einen guten Mörtelüberzug anbringt. Man kann diese Feuerfestigkeit noch gewisser machen, wenn man unter dieses Ziegelpflaster noch eine spannenhohe Lage von guter Asche anbringt, weil die Asche unter allen Dingen am wenigsten die Wärme leitet. Feuerfest kann man auch das Holz machen, wenn man es mit einem besondern Anstrich bestreicht, am besten aber, wenn man das Holz in einer Pottaschenlauge kocht, oder nur sehr stark tränkt.

Feuerhacken nennt man ein eisernes Instrument mit einer geraden langen Spitze, und einem daran geschmiedeten krummen Hacken, das

auf einer starken langen Stange angebracht ist. Die Spitze dient, um bey einem Brande etwas einzustossen, der Hacken aber um etwas, z. B. das Dach herunter zu reissen.

Feuerleiter nennt man hohe, große Leitern, welche an beyden Bäumen unten eiserne Spitzen haben, damit sie auf der Erde fest stehen, oben aber haben sie eine Walze, die jedoch dort, wo Strohdächer sind, nicht nur entbehrlich, sondern auch unnöthig ist. Diese und die Feuerhacken müssen immer an einem freyen, und gegen Feuersgefahr verwahrten Ort aufgehoben seyn.

Feuerlilie, s. Lilie.

Feuermauer nennt man jene Mauer, welche zwischen zwey Gebäuden innerhalb der Dächer angebracht ist, und über diese hervorragt, damit, wenn auch eines brennt, das andere doch um so besser geschützt werden könne. Wo Feuermauern sind, haben beyde Nachbarn den Vortheil, daß sie nur Lehndächer machen müssen, welche nicht so kostspielig als die Schaardächer sind. Man bringt aber Feuermauern auch in einzelnen Gebäuden an, in deren Nähe andere stehen, und selbst mehrere Feuermauern hat man auf großen Gebäuden, wo Kupferdächer sind, welche nicht nur den Vortheil gewähren, daß die Böden für die Inwohner durch selbe abgetheilt sind, sondern daß auch das Gebäude, wenn es brennt, nie ganz, sondern nur theilweise abbrennen kann.

Feuerordnung nennt man die löbliche Sorge der Polizey, wodurch die Feuersbrünste nicht nur verhindert, sondern schon entstandene getilgt werden. Zu dieser gehört, daß eine jede Stadt, und selbst ein jedes größere Dorf mit verschiedenem Feuergeräthe versehen sey. Hiezu gehören Feuereimer, Fässer, Hacken, Leitern ꝛc. Am nothwendigsten ist es aber dann auch, daß jedermann bey einem entstandenen Feuer angewiesen ist, wo er sich einfinden, und was er angreifen soll, damit nicht Verwirrung, und hiedurch Unthätigkeit verursacht werde.

Feuerschwamm, Boletus igniarius, nennt man den Schwamm, welchen man auf den Wurzeln, Stöcken und Aesten von Eichen, Buchen, und anderen Bäumen findet. Diesen kocht man in einer Salpeterlauge, und trocknet ihn dann. Den guten Feuerschwamm findet man jedoch in den Höhlungen alter Bäume, aber oft ist er auch als eine Krankheit in jüngeren, und dieser ist, der halb zu einer weichen elastischen Masse verfaulte Kern des Stammes, der keiner weiteren Zubereitung bedarf, und den unangenehmen Geruch des gekochten Feuerschwamms nicht hat.

Feuerspritze nennt man das Werkzeug, womit das Wasser in eine ziemliche Entfernung und Höhe auf Gebäude, die entweder schon brennen, oder die in der Gefahr des Anzündens stehen, gespritzt wird. Man hat große, kleinere, und auch Handspritzen. Die Handspritzen sind entweder von Holz oder Messing, und bestehen aus einer Röhre mit einem darein passenden Stössel, welche, wenn sie mit dem Untertheil in das Wasser gesteckt, und der Stössel zurück gezogen wird, mit Wasser gefüllt werden, welches dann, wenn man den Stössel wieder hinein schiebt, dorthin, wohin man die Spritze richtet, gespritzt wird. Auch nennt man Handspritzen diejenigen, welche man in einer Butte oder andern hölzernen Gefäß anbringt, welche drey Röhren hat, und von einem Menschen leicht regiert und getragen

werden kann. Eine große Feuerspritze ist aber ein hölzerner oder kupferner, auf einem besonders dazu gemachten Wagen befestigter, inwendig ausgetheerter Kasten, worin ein messingener Stiefel dergestalt angebracht ist, daß, wenn die daran befindliche Stange vermittelst des Schwengels auf und nieder gezogen wird, ein Strahl des Wassers, womit der Kasten angefüllt ist, durch die Röhre an den verlangten Ort mit großer Gewalt getrieben wird, welches aber in diesem Falle nur Stoßweise geschieht. Besser sind daher die Spritzen mit doppeltem Stiefel, wovon immer einer niedergeht, während der andere in die Höhe gezogen wird, daß also der Wasserstrahl nie absetzt, sondern in einem fort zu dem bestimmten Ort geleitet wird. Weil man diese Spritze nicht überall hinführen kann, besonders wenn es in einem Hause an einem entfernten und verborgenen Orte brennt, so hat man auch Schlangenspritzen, welche unstreitig die nützlichsten unter allen Feuerspritzen sind. Sie haben einen Schlauch von starkem Leder oder von ausgepichter Leinwand aus verschiedenen Stücken, die man zusammenschrauben und daraus ein langes Ganzes machen kann. Diesen Schlauch kann man nun überall durch die Thüren und Fenster in das Innere der Gebäude bringen, und die darin befindlichen brennenden Sachen löschen. In großen Städten hat man überdieß auch noch Zubringer an den Spritzen. Dieses sind ähnliche Schläuche, welche von dem Kasten aus rückwärts gehen, und zu den nächsten Brunnen, Teich oder Bach gebracht sind, wo man einen Trichter darauf und diesen dann auf ein hohes Gestelle setzt. Unaufhörlich wird dann Wasser hineingegossen, oder mit einem andern im Wasser befindlichen Druckwerk hineingepumpt, so daß es der Spritze nie an Wasser fehle, wenn das Spritzen ununterbrochen fortgeht. Ist die Entfernung von einem Brunnen oder von einem Wasser zu groß, so kann man im Nothfalle mehrere solche höchst nützliche Zubringer anbringen.

Feuerung ist das jährliche Bedürfniß einer jeden Haushaltung an Brennmaterialien zum Kochen, Einheitzen, Waschen ꝛc. Die besten Brennmaterialien hiezu sind Eichen und Buchenholz. Brenn und Steinkohlen geben eine noch stärkere und anhaltendere Hitze. Schlecht sind aber das Rohr und das Stroh, und dieses ist schon aus dieser Ursache nicht zur Feuerung zu verwenden, weil man es vortheilhafter zum Dachdecken und am vortheilhaftesten zum Düngermachen verbraucht.

Fichte, Roth-Harz-Pech-schwarze Tanne, Pinus picea, ein Waldbaum, der zum weichen sogenannten schwarzen Tangelholz gehört, und der sich nur durch seinen Samen vermehrt. Sehr irrig unterscheidet man ihn in verschiedene Arten, z. B. nach der Größe und Feinheit der Blätter und Zapfen, oder nach den mehr oder weniger rothen Blumen, oder nach der Farbe der Rinde, denn die hellen Blumen zeigen eine Schwäche des Baumes an, und die weiße Rinde rührt von einem zarten Moose her. Die Fichte treibt einen höhern und noch geradern Stamm als die Tanne und die Kiefer, und unterscheidet sich von den übrigen Pinus-Arten dadurch, daß ihre schmalen und steifen Nadeln rund um die Zweige herum stehen, welches bey den andern Arten nicht der Fall ist, denn bey der Tanne sind diese Nadeln breiter und stehen an zwey Seiten des Zweiges wie die Zäh-

ne an einem Kamme, oder wie die Fahne an einer Feder; bey den Kieferarten stecken zwey bis fünf Nadeln, die auch meistens mehreckicht sind, in einer Scheide, und bey dem Lerchenbaum stehen die zarten Nadeln büschelweise. Die Fichte trägt auf einem Stamme männliche und weibliche Blumen, aber jede besonders. Seine Aeste hängen auch mehr abwärts und hiedurch kann man sie auch von den andern Arten unterscheiden, die entweder horizontalliegende oder mehr aufrechtstehende Zweige haben. Sie blüht zu Ende Mai's und der Same reift im Oktober in Zapfen, welche aus vielen Schuppen, die den Schalen gleichen, bestehen, und abwärts hängen. Der Same selbst hat eine Aehnlichkeit mit einem, wie mit Flügeln versehenen Hirsekorn, und fällt im Aprill oder schon im März aus, worauf die Zapfen sich wieder schliessen und später erst langsam abfallen. Der Same geht, wegen dem vielen in demselben enthaltenen Harze sehr langsam auf, und nur genugsame Feuchtigkeit und Wärme befördert sein Wachsthum. Die Fichte liebt sandigen oder steinigen Boden, eine hohe Lage und einen kältern Himmelsstrich. Ihre Wurzeln laufen flach in der Erde und verbreiten sich sehr weit. Sie wächst schnell und erreicht eine Höhe von mehr denn 50 Ellen, scheint aber nach dem sechzigsten Jahre nicht mehr zuzunehmen, ob sie gleich sehr lange ausdauert. Wächst sie auf Bergen, so hat sie eine mehr weißlichte Rinde, in feuchten Plätzen und Thälern hat diese aber eine mehr röthlichte Farbe, und dieses gab unrichtig zu einer besonderen Unterscheidung derselben Gelegenheit, woher man sie nemlich Weiß- und Rothfichte nannte. Dennoch aber scheint das Holz von Fichten die auf Bergen gewachsen sind, dauerhafter zu seyn, als jenes von Bäumen, die in Thälern wachsen. Das Holz ist weißröthlicht und nächst dem Feuerungsgebrauch vorzüglich zu Tischlerarbeiten nützlich, weil es sich sehr glatt hobeln läßt. Auch werden die besten Schindeln und Dachspähne aus demselben verfertigt. Sie führen viel Harz bey sich, welches durch Risse, die man so hoch, als ein Mann reichen kann, von oben herunter streifweise zwey Finger breit an vier oder fünf Orten in die Rinde macht, in Menge herausdringt und woraus Pech gesotten wird. Doch muß man die zum Bauholz bestimmten Fichten nicht reissen, weil sie sonst, soweit die Risse gehen, zum Bauen unbrauchbar werden, auch werden sie zum Flößen zu schwer, daher man wohl thut, wenn man die Fichte nur ein oder zwey Jahre vorher, als man sie fällen will, reißt. Eine Ausnahme hievon machen die Fichten, die in fetten Gründen stehen, und die man an der röthlichten Farbe erkennt, denn diese haben zu viel Harz und geben kein sehr gutes Bauholz ab, und ersticken im Harze, wenn man sie nicht lüftet. Die Rinde der Fichten gebrauchen die Lohgerber und die Nadeln kann man zur Streue verwenden. Aus dem terpenthinartigen Saft, der oft aus der Rinde quillt, machen die Ameisen den sogenannten **Waldrauch**, indem sie ihn in ihre Haufen tragen. Man beraubt sie desselben und gebraucht ihn als eine geringere Sorte des Weihrauchs. Will man Fichtensamen säen, so kann man dieses in einen gepflügten Boden zugleich mit Haber thun. Dieser giebt ihm anfangs eine gute Decke und man kann ihn, wenn er reif ist, nur etwas höher abschneiden, damit man die Fichtenstämmchen nicht verletze. Ihre Feinde sind **der schwarze Wurm**, Dermestes typogra-

phus, noch mehr aber der Dermestes piniperda, welche oft in Fichtenwäldern unglaublichen Schaden anrichten, und fast nie Tannen oder Kiefer, sondern allein nur Fichten angreifen. Der Geruch von angezündetem Fichtenholze soll Fliegen und Mücken, und das Holz zu Kleidern gelegt, die Motten aus denselben vertreiben. Ausländische Fichtenarten z. B. Pinus canadensis, die weiße nordamerikanische und die Pinus Mariana; die schwarze nordamerikanische Fichte findet man bey uns fast nirgends oder blos in Gewächshäusern.

Fichtenraupe s. Nonne.

Fick ist an den Klauen oder dem Huf des Rindviehes eben das, was man bey Pferden die Hornfäule nennt und wird auf eben die Art geheilt.

Fieber nennt man den inneren Zustand eines thierischen Körpers, wodurch eine allgemeine Zurückwirkung der belebten festen Theile hervorgebracht wird, da vorher die Thätigkeit derselben unterdrückt war. Es ist also eine allgemeine heilsame Wirkung der Natur, wodurch sie irgend einen Krankheitsreitz aus dem Körper schaffen will. Durch diese allgemeine Bewegung der Natur im thierischen Körper entstehen auch die Zufälle des Fiebers, als Frost, Schauder, schneller Puls, gesättigt gefärbter Urin und andere, die ich hier nicht ärztlich zu bestimmen brauche, weil ich nur für Landwirthe schreibe. Es ist auch nicht nothwendig hier von den verschiedenen Fiebern, ihren Ursachen, Zeichen und Folgen zu reden; denn ohnehin würde eine kürzere Anführung aller dieser Dinge dem Landwirthe nur eine oberflächliche, daher nicht genugsam belehrende, und aus dieser Ursache eine unnöthige Kenntniß dieser Krankheit verschaffen; sondern ich empfehle es jedem Laien in der Arzneykunde unbedingt, daß er sowohl bey eigenen fieberhaften Zufällen, oder bey Krankheiten seiner Hausgenossen und seines Viehes lieber bald, und gleich einen verständigen Arzt um Rath frage, daß er sich selbst nicht viel mit Hausmitteln abgebe und mit deren Gebrauch die kostbare Zeit verschwende, damit er nicht zu spät, wenn die Gefahr schon größer und unüberwindlich ist vom Arzte Wunderkuren erwarte; ausgenommen wenn kleine Uebel vorhanden sind, oder wenn bloß leichte äußere Krankheiten die Gesundheit stören, und hierüber werde ich einiges im Artickel Hausapothecke und Hausmittel sagen

Fieberklee s. Bitterklee.

Filtriren nennt man etwas durchseihen, besonders aber durch Papier.

Filtrirmaschine. Um das unreine oder stinkende Wasser rein zu erhalten, ist eine Vorrichtung in einer Tonne, in welcher man unten über den Boden 4 Zoll hoch ein rundes, hölzernes Gitter, auf der obern Seite mit einem härnen Sieb überzogen, fest macht, und auf dieses den Filtrirkies schüttet. Dieser besteht aus klar gestossenen, wie eine Stecknadel großen Stückchen, geschlemmten Holzkohlen und den festesten Kalktuff, eben so gröblich gestossen. Mit diesem Kies füllt man die Tonne an, und schüttet nun oben stinkendes Wasser z. B. Mistjauche auf, so fließt es unten klar und trinkbar heraus, wenn man den unten befindlichen Zapfen öffnet.

Filtrirstein ein leichter, poröser Stein, welcher trichterförmig ausgehöhlt wird, wo man dann unreines Wasser aufgiessen und selbes indem es langsam durchfließt, rein erhalten kann.

Filzkraut s. Flachsseide.

Filzlaus, Pediculus pubis, französisch Morpions, sind kleine etwas runde und platte Läuse, die sich bey Menschen nur um die Scham herum, selten in den Haaren der Augenbraunen und Augenwimpern einnisten, und fest in der Haut hängen. Unreine, liederliche Personen haben sie öfters und theilen sie leicht andern mit; auch bekommt man sie in unreinen Betten und sie vermehren sich unglaublich schnell Man vertreibt sie leicht durch einen Absud von Tobackblättern, mit dem man sich wäscht; gewiß aber und geschwinde durch das Einreiben der Queckssilbersalbe.

Fimmel, **Femmel** nennt man die männlichen (irrig die weiblichen) Blüthen von den Pflanzen des Hanfes, daher heißt **Fimmeln** des Hanfes, die kleinen und feinen Stengel desselben, die nicht Samen tragen, sobald die Blumen zu stauben anfangen und welk oder dürr werden, ausziehen und sammeln.

Fingerhut, Digitalis purpurea, ist ein schönes Blumengewächse, welches einen bis 2 Schuh hohen Stengel treibt, an dessen obern Theile pyramidenförmig Knöpfe erscheinen, aus welchen sich schöne rachenförmige und dem Fingerhut ähnliche Blumen bilden. Man hat schöne rothe (und diese braucht man auch zur Arzney gegen Wassersuchten) gelbe, eisenfarbene und weiße. Sie lassen sich leicht aus dem Samen ziehen und blühen erst im zweyten Jahre. Wild wachst bey uns die Digitalis ochrole uca, der gelbe Fingerhut.

Fingerkraut, **Fünffingerkraut** nennt man auch die Tormentille, eigentlich ist es aber die Potentilla.

Fingerwurm s. Nagelgeschwür.

Fink, Fringilla, ist ein kleiner singender Vogel, der dem Sperlinge gleicht, und den man auch essen kann.

Finnen, **Pfinnen**, sind weisse runde Körnerchen, die sich im Fleische der Schweine erzeugen und meist nur von unreinem Futter und dergleichen Ställen entstehen. Eigentlich sind sie kleine Blasenwürmer, und man nennt sie auch den Aussatz der Schweine. Die Schweine, welche damit behaftet sind, haben kleine, schwarze Blattern an der Zunge, sie treten mit den Hinterfüssen schwer auf, und ein untrügliches Kennzeichen ihrer Gegenwart ist, wenn die Borsten die man ihnen zwischen den Ohren oder hinten an den Hüften ausrauft, an der Wurzel mit der sie in der Haut stecken, blutig oder auch nur gelbröthlicht sind. Gegen diese giebt man ihnen Erbsen, Hanf und Wickenschrot, und legt ihnen Enzian und Schwalbenwurzeln in das Getränke; besser ist es aber, wenn man ihnen, besonders wenn man sie mästen will, ein halbes Quentchen Spießglanzpulver und etwas Schießpulver einreibt, wovon sie einigemal laxiren. Gute Wartung ist jedoch das Beste, wodurch man sie gegen diese Krankheit verwahren kann. Man hat viel für und dawider gestritten, ob man finniges Schweinefleisch essen könne; ich glaube, wer nicht Eckel hat, der kann dieses der Gesundheit unbeschadet thun. In manchen Städten wird jedoch das Schweinefleisch aus dieser Ursache in öffentlichen Bänken besehen. Wenn man finnige Schweine kurirt und herstellt, so lasse

man sie nicht gleich schlachten, damit sich das Thier von der Kur erhohle.

Firniß ist eine flüßige, ölige und harzige Materie, womit man theils Farben auftragt, theils aber Körper bestreicht, um ihnen einen Glanz zu geben. Jenachdem die Bestandtheile sind, aus welchen man ihn bereitet, nennt man ihn Weingeist- Oel- oder Terpenthinfirniß. Zu Oelfirnissen nimmt man gewöhnlich Leinöl, denn das andere Oel taugt nicht so gut dazu. Hauptsächlich werden sie von Tischlern, Malern und Lackirern gebraucht.

Fische sind eine besondere im Wasser lebende Klasse des Thierreichs, welche sich durch verschiedene Dinge von andern unterscheiden. Sie haben nur eine Herzkammer und rothes kaltes Blut; sie hohlen nicht durch Lungen, sondern durch die Kinnbacken, Bronchiae, Kiemen oder Kiefer Athem; zu ihrer Bewegung haben sie anstatt der Füsse und Flügel, Flossen oder Floßfedern; und durch die ihnen eigene Schwimmblase, wodurch sie sich leicht und schwer machen, also nach Gefallen steigen und sinken können. Sie haben meistens eine plattgedruckte Gestalt, und eine Bedeckung von knorpelartigen Schuppen. Statt der Knochen haben sie Gräten; gewöhnlich haben sie zwey Augen, welche aber keine Augenwimpern haben. Die Flossen bestehen aus einem häutigen Wesen, welche durch knorpelartige oder beinigte Strahlen ausgespannt werden können; und nach diesen werden die Gattungen abgetheilt, denn sie haben auf dem Rücken eine, zwey, drey bis vier, und diese nennt man die Rückenfloßfedern; unten neben den Kiefern haben sie zwey von einander entfernte Brustflossen, weiter nach hinten zwey Bauchflossen, hinter der Oeffnung des Afters ist die Sterzflosse, und den Schwanz endigt eine grössere Schwanzflosse, welche bald ganz, bald rund, getheilt, spitzig oder mondförmig ist. Ihr Maul hat bewegliche Lippen und bisweilen findet man um dasselbe, weiche fadenähnliche Bartfäden, Cirrhi. Nur wenige z. B. die Aal werden lebendig gebohren; die übrigen entstehen auf folgende Art: Das weibliche Geschlecht, die sogenannten Rogner, hat einige tausend kleine Eier im Leibe, die man den Rogen nennt. Diese giebt es zur Laich- oder Strichzeit von sich; dann kommt das Männchen, der Milchner, und gießt etwas von seinem Samen, welcher die Milch heißt, auf diesen Rogen aus, der dadurch befeuchtet und nun Laich oder Strich genennt wird. Dieses Fortpflanzungsgeschäft heißt Laichen, Streichen, und die Fische haben immer eine besondere Zeit im Jahre dazu. Dieser Laich wird von der Sonne ausgebrütet und bekommt dann den Namen Brut, und wenn diese ein Jahr alt ist, so nennt man sie einen Satz. Man hat einen ein- zwey- und dreyjährigen Satz, denn erst im vierten Jahre werden ausgewachsene Fische daraus. Man theilt die Fische auch nach ihrem Wohnorte in Meer- Stromm- Bach- und Teichfische; auch unterscheidet man sie in schuppige und glatte Fische. Die Fische werden sehr alt und man hat Beyspiele von Hechten die 200 Jahr alt waren. Ihre gewöhnlichen Krankheiten sind Würmer, und von diesen mehrere Arten der Bandwürmer, auch schaden ihnen verschiedene Insekten. Von Schwefel sterben sie, von verschiedenen Körnern, die man ins Wasser wirft, werden sie betäubt, und in eingeschlossener Luft, z. B. unter dem Eise stehen sie ab. Ihre Feinde sind oft sie unter sich selbst; dann

die Fischotter, verschiedene Vögel, als Fischadler, Reiher, Pelikane, Gänse, Enten ꝛc. scharfe Wassergewächse, Erlenlaub und Flachs, besonders das Wasser, in dem Flachs geröstet wurde. Am besten ist es, wenn sie frisch, bald nach dem Fange, verspeiset werden, denn da sie ein ölichtes Fleisch haben und bald abstehen, so gehen sie auch leicht in eine Fäulniß über. Will man sie aber länger erhalten, so erreicht man seinen Zweck, wenn man sie in Kalkwasser oder in Oel legt; auch pflegt man ihnen ein Stückchen in Brandtwein getauchte Semmel ins Maul zu legen, wenn man sie mit Vortheil lebend verführen will. Mäßig gegessen schaden sie nicht; sie geben aber eine sehr geile Nahrung ab, wenn man sie lange genießt, und in Ländern, die am Meere liegen z. B. in Schweden, bemerkt man an den Einwohnern oft den Bandwurm, welchen man ihrem häufigen und anhaltenden Genusse zuschreibt. In der Laichzeit sind sie am schlechtesten, und die besten Fische findet man in harten, frischen Wässern, die über Klippen und Felsen fliessen. In sumpfigen Wässern, oder in langsam fließenden Flüßen und auch in Teichen haben viele einen modrichten Geschmack und Geruch. Es scheint, daß dieses nur in der äußern Bedeckung des Fisches stecke, denn man kann ihnen diesen Modergeschmack nehmen, wenn man sie drey bis viermal in frischen Wasser, zu welchem man ziemlich viel Salz nahm, herumrührt. Zum langen Gebrauche bewahrt man sie durch Räuchern, Einsalzen, Mariniren, oder Trocknen. —

Fischadler, Meeradler, Falco Haliaëtus, ist ein Adler, der sich an grossen Seen aufhält und bloß von Fischen nährt. Er ist falb und dunkel mit weißen Strichen, unten am Bauch ist er weiß mit schwarzen Flecken, und an den Füssen blau.

Fischangel ist ein zum Fischfange bestimmtes Instrument, welches entweder aus einem Angelhacken, einer Angelruthe und einer daran gebundenen Angelschnur besteht; oder aber die sogenannten **Nachtangeln, Nachtschnüre**, oder **Legangeln**, die nur aus Schnüren und Hacken zusammengesetzt sind. An die Angeln muß für jede Art Fische ein besonderer Köder oder Lockspeise angemachet werden, auch ist dieses in mancher Jahrszeit verschieden. So angelt man im Mai mit kleinen Lembsen, Käfern, Regenwürmen; im Junius mit rothen Käfern, im Julius mit Laubfröschen, Heuschrecken, Grillen, und mit ausgezogenen Krebsschwänzen, und diese kann man auch im August und September gebrauchen. Hechte beissen am liebsten an, wenn man Frösche und kleine Fische an den Angelhacken hat; der Bärsch liebt Regenwürmer, Krebsstücke; eben dieses lieben die Aale ꝛc. Auch muß man sich mit den Angeln nach den Fischen richten, die man fangen will, sie müssen also größer und stärker, oder kleiner seyn. Zwischen den Angelhacken und der Angelschnur nimmt man ein Stück Messing oder Eisendrath, damit die größeren Fische die Schnur nicht entzwey beissen, und ist der Köder zu leicht, und will er auf dem Wasser schwimmen, so hängt man an die Schnur etwas Bley. An die Schnur selbst macht man, wenn man besonders zur Unterhaltung angelt, eine Senkfeder, die jedoch nachdem die Tiefe des Wassers ist, nicht zu hoch an der Schnur angebracht seyn darf, denn an dieser sieht man, ob ein Fisch angebissen hat, weil er dann diese Feder bewegt oder selbe gänzlich fortziehen will. Am höchsten gehen die Fi-

sche im August im Wasser, tiefer gehen sie schon im September; nach Michael und bis zum Frühling gehen sie nur auf dem Grunde, aus dieser Ursach muß man auch die Senkfeder darnach einrichten. Ganz anders sind die Nachtschnüre oder die Legangeln eingerichtet, denn diese sind von guten Bindfäden ohngefähr einer Elle lang, und eine weit von einander, in ziemlicher Menge an einem langen Leine festgemacht und mit ziemlich großen Angelhacken versehen, so daß sich oft auf einer Leine bis auf hundert Angeln befinden. Man giebt an die Angeln am besten kleine Fische zum Köder, bindet die Leine an einen Baum und wirft das andere Ende derselben, an dem man, damit es niedersinkt, einen Stein anbindet, so weit es reicht ins Wasser, und so kann es oft ganz über die Breite eines Flusses gelegt werden; auch handelt man vorsichtig, wenn man an die Leine oben ein Büschel Stroh oder Binsen bindet, das oben auf schwimmt, weil es doch manchmal geschieht, daß ein größerer Fisch die Leine abreißt und fortzieht, worauf man ihn nur an diesem Büschel finden kann. Man angelt nur bey trübem Wetter mit Vortheil, denn im Sonnenschein sehen die Fische die Angeln und die Schnüre, und scheuen sich dafür.

Fischbeeren, **Fischhame**, nennt man ein rund gestricktes, an einer weiten, hölzernen Gabel mit einem Bügel befestigtes Netz, wovon man grosse und kleine hat. Größere braucht man zum Fischfang in Flüssen und Teichen, die kleineren aber meist nur, um die Fische mit denselben aus dem Fischkälten zu hohlen.

Fischbein das schwarze, nennt man die 12 bis 15 Fuß langen Bärte, die zwischen den Kinnladen des gemeinen Wallfisches, Balaena Mysticetus, liegen. Es sitzt an den Oberlefzen herum, wie eine Reihe Zähne und an jeder Seite bis auf 250 Stück. Man siedet es, spaltet und reisset es, weil es gleichsam schichtenweise über einander gewachsen ist, und braucht es dann zum Ausstreiffen verschiedener Dinge, besonders aber waren sie vormals bey Kleidern Mode. Sie sind ausserordentlich elastisch, — **Fischbein, das weisse**, brauchen Goldschmiede zu Formen ꝛc. und dieses kommt vom Stockfische, Sepia officinalis.

Fischblase nennt man auch die Schwimmblase der Fische. Man benutzt sie von einigen Fischen, besonders braucht man sie vom Hausen, als den besten thierischen Leim.

Fischerey nennt man die Ausübung des Rechts Fische zu fangen, und dieses hat Jemand entweder eigenthümlich oder in Arenda. In diesem Sinne ist sie zweyerley, die zahme und die wilde. Die zahme erstreckt sich über große und kleine Teiche, über Landseen und überhaupt, über alle Gewässer z. B. Kanäle, die man selbst besetzt, und dann nach einem gewissen Zeitpunkt wieder fischen kann. Die wilde begreift aber alle Fischerey in Flüssen, Bächen, Seen, Lachen, die man nicht besetzt und auch nicht zu besetzen braucht. Wer das Recht der Fischerey entweder kaufen oder auch nur arendiren will, der erkundige sich vorher genau: Ob er allein, oder ob auch ein anderer neben ihm das Recht der Fischerey habe; ob er auf beyden, oder nur auf einem Ufer des Flußes fischen könne; wie weit die Gränzen des Flußes nach oben und nach unten gehen; welche Fische in dem Wasser sind; wie hoch sich der Nutzen jährlich ohngefähr belau-

fe; ob auch Krebse vorhanden sind; ob das Wasser weit oder in der Nähe ist; ob es im Winter einfriert oder ob es offen bleibt, und ob es vorher schon verarendirt gewesen. Bey der zahmen Fischerey muß man hingegen andere Rücksichten bemerken; ob die Dämme, Rechen und Abläße an den Teichen in gutem Zustande sind; ob viel Schilf in denselben wächst; ob sie weit oder nahe sind; ob sie beysammen liegen, damit die Fische beym Fischen zusammengebracht werden können; ob der Grund lehmicht, kiesicht oder morastig ist; ob die Fische gut schmecken; ob sie aus diesem Wasser keinen Modergeschmack haben; ob öfters Vieh hineingetrieben werde, denn hievon haben die Fische Nahrung; ob sie im Schatten, im Walde oder immer an der Sonne liegen; denn hier sind sie mehr den Raubvögeln ausgesetzt, dort aber schadet den Fischen das hineingefallene Baumlaub; ob frische Bäche hineinfliessen und sie daher zu Forellen taugen; ob sie besonders im Sommer genugsam Wasser haben; ob sie in der Nähe von Orten liegen, wo die Fische gut verkauft werden können; ob wilde Wässer die Dämme zerreissen können ꝛc. **Fischerey** nennt man aber selbst die Gerechtigkeit zu fischen, und diese gehört zu den Regalbenefizien, aber nur in der wilden Fischerey, denn zahme Fischereyen darf sich jedermann auf seinem Grunde anlegen. Auch nennt man die Art und Weise Fische zu fangen, Fischerey, und diese ist nach dem Orte oder dem Wasser, und nach der Art Fische, die man fängt, verschieden. In grossen Flüssen, die flache Ufer haben, fängt man mit langen breiten Netzen, die man Fischwathen nennt, diese haben unten Bleystücke, welche sie hinunter ziehen, und oben in gewissen Entfernungen Stücke von Pantoffelholz, um sie in dem Wasser schwebend zu erhalten. An andern Orten, besonders an tiefen hat man Murfgarne, die unten bleyerne Kugeln haben und oben sich mit einem Stricke zusammenziehen lassen. In kleinen Flüssen hat man Garnsäcke, Netze und Fischhame, oder Fischbeere; auch gehören hieher die Fischreusen, die Angel- und Eisfischerey.

Fischeyer nennt man auch den Rogen der Fische, und welche in manchem Fische in unglaublicher Anzahl, bis in Millionen, vorhanden sind.

Fischhälter nennt man kleine Teiche, worin die in Haushaltungen zum Verspeisen bestimmten Fische eingesetzt werden, damit man sie zum Gebrauch leicht wieder herausfangen könne. Man legt sie gerne in der Nähe der Wohnhäuser an, wo man sie immer beobachten kann, und sieht hiebey besonders darauf, was für einen Grund sie haben, und ob man Quellen hineinleiten kann. In diesen Behältern kann man die Fische ordentlich speisen und mästen; man giebt ihnen nemlich öfters Brodt, Malz, Trebern, oder auch aus Lehmen, Schafmist und Kleien zusammengeknetete Kugeln, und ein vorzügliches Nahrungsmittel für sie geben gebackene Kürbisse ab, die man Stückweise in die Behälter wirft. Man backt sie jedoch bloß für sich, indem man sie nach dem Brodte in die warmen Backöfen giebt. Forellen speißt man mit Lebern, Hechten mit andern kleinen Fischen. Fischhälter nennt man aber auch die Gefässe, in welche man die Fische auf Märkten zum Verkaufe, aussetzt.

Fischhame s. Fischbeere.

Fischkasten nennt man ein hölzernes, unten und an den Seiten mit Löchern versehenes Behältniß, welches oben mit einem Deckel versehen ist, den man zuschliessen kann, und welches zur Verwahrung der Fische dient. Gewöhnlich sind sie viereckicht oder in Gestalt eines Kahnes, und man hängt sie vermittelst einer Kette an einen Baum, oder an einen am Ufer eingerammelten Pfahl.

Fischlaich s. Fisch und Laich.

Fischnetze nennt man gestrickte Garne zum Fischfangen, sie sind sehr verschieden als Fischwathe, Strichwathe, Eisnetze, Treibgarn, Wurfgarn, Senkgarn, Gärnsäcke ꝛc.

Fischordnung ist ein Landesgesetz, worinnen festgesetzt ist, wie es mit den wilden Fischereyen zu halten ist, damit sie nicht zum Nachtheil und Verderben des Fischwassers, sondern zu dessen künftigen Erhaltung gereiche. Nach einer gut eingerichteten Fischordnung müssen alle Gehäge und alle verbotene Fischwasser gänzlich vermieden werden. Wo eine Gemeine zur Fischerey berechtigt ist, soll einem jeden, der das Nachbarrecht hat, erlaubt seyn, wöchentlich zweymal unter der ausdrücklichen Bedingung zu fischen, daß dieses vom Sonnenaufgange bis Mittags um 11 Uhr geschehe. Jede nicht hiezu berechtigte Person, die beym Fischfange angetroffen wird, wird mit einer bestimmten Geldbuße bestraft. Fischreusen und Körbe darf man vom Frühling nur bis auf Johanni stellen und legen, aber nur in dem Maaße auf beyden Seiten des Flusses, daß ein breiter Theil desselben in der Mitte offen und frey gelassen werde, damit sowohl die Fische frey vorbeygehen, als auch Kähne oder Flösse durchfahren können. Immer sollen die Fischwathen und Reuse nur an einem bestimmten Orte gestellt und geworfen werden, und alles Fischzeug, welches man zum Fange brauchen will, muß vorher von der Obrigkeit besichtigt werden. Fluß und Treibgarne, Legangeln, Streich und Kreutzhame, besonders aber das Nachtfischen sind jedem, vorzüglich aber den Müllern verboten. — Auch sollen Fische und Krebse nicht unter einer bestimmten Größe gefangen werden. Krebse dürfen von Michäli bis im Frühling nicht gefangen werden.

Fischotter, Mustela lutra, ist unter den vierfüssigen Thieren der größte Feind der Fische. Sie gleicht zum Theil dem Bieber, zum Theil dem Dachse, nur daß sie größer als dieser ist. Sie hat einen dunkelbraunen Balg von kurzen, glatten und glänzenden Haaren, der im Sommer und Winter gleich brauchbar ist. Ihre Schenkel sind kurz, daher sie nicht geschwinde laufen kann, und ihre Klauen sind den Dachsklauen gleich, nur daß sie, wie bey den Gänsen, mit einer Schwimmhaut versehen sind. Wenn er im Sande geht, so streicht er gleich dem Fuchse seine Spur mit dem Schwanze zu. Sein Fleisch ist eben nicht sehr gut und zäh; es wird aber unter die Fastenspeisen gerechnet und als solche als Delikatesse gegessen. Ihr Balg ist das kostbarste; ihr Fett und ihre Geilen brauchte man auch vorher als Arzney. Sie wohnt am Ufer der Flüsse in dort befindlichen Höhlen, lebt aber gewöhnlich auf dem Lande, und dauert nur kurze Zeit unter dem Wasser. Sie tödtet viele Fische und weit mehr als sie verzehrt, denn sie frißt bloß die größten und schönsten; sie schadet daher denen Teichen und andern guten Fischwassern ausserordentlich; Krebse sind aber ihre Lieblingsnahrung. Sie ranzen oder begatten

sich im Februar, und ruffen sich mit einem lauten Pfiff, und setzen dann gemeiniglich drey bis vier Junge, welche im zweyten Jahr ihre vollkommene Größe erreichen. Mit Schiessen kann man sie nicht leicht erreichen, denn ihr starker Balg verhindert oft die Kraft des Schusses. Man jagt sie aber mit eigends dazu abgerichteten Fischotterhunden, welche den Dachshunden ähnlich sind. Eine kleinere Art derselben jagt die Fischottern aus den Höhlen, und ein größerer hetzt und fängt sie dann. Auch fängt man sie in Dachshauben ähnlichen Netzen, und starken Teller- und Stangeneisen, welche man an einer nicht zu langen Kette anmacht, damit die gefangene Fischotter nicht den Grund des Wassers erreichen könne, sondern schwebend ihren Geist aufgeben muß. Kommt sie, wenn man diese Vorsicht unterläßt auf den Grund, wo sie mit drey Läuften füßen kann, so nagt sie sich den vierten ab, weil sie immer nur mit einem gefangen wird und läuft davon. Wenn sie den Fischen in Fischreusen nachkriechen, so können sie auch nicht zurück und werden so gefangen. Bey uns werden sie besonders oft in der Eipel angetroffen.

Fischreiger s. Reiger.

Fischreuse, Fischreusse ist ein aus zähen Weiden geflochtener Korb, der tief aber nicht weit, der vorne am Mundloch die weiteste Oeffnung hat, am Halse eng und in der Mitte noch enger, gleichsam als ein Trichter gestaltet ist, der nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch zwar hinein, aber nicht heraus kann; zuletzt kommt ein Bauch, in welchem die gefangenen Fische bleiben müssen, der am Ende ganz zugespitzt hinausläuft. Sie werden in Flüsse an vorgeschlagene Fache gelegt und an Pfähle befestigt; auch senkt man sie in Teiche und Seen an jene Orte, wohin man mit dem Garn nicht kommen kann, diese nennt man daher Senk- und jene Fachreusen. Auf Gründlinge und Krebse macht man sie von dünnen Weiden und auch kleiner. In den hintern Bauch, an welchem ein Thürchen angebracht ist, um die gefangenen Fische herauszunehmen, giebt man verschiedenen Köder und legt sie mit dem Mundloche nach dem Strom, weil die Fische gewöhnlich gegen den Strom schwimmen.

Fischteich s. Teich.

Fischwerk nennt man alle Thiere die im Wasser leben und die man zu speisen pflegt, aber nicht zu den Fischen gehören, als Austern, Krebse, Muscheln ꝛc.

Fischzeug, Fischgeräthe nennt man alles Geräthe, welches die Fischer brauchen. Hieher gehören alle Arten Netze, Fischreusen, Angeln, Fischkästen, Fischkörbe, Siebe zur Brut, gute Kähne, Rohrsicheln, Fischwagen, Böttchergefäße ꝛc.

Fiskal nennt man 1) **einen königlichen Beamten**, der nicht nur die Angelegenheit und die entstandenen Fragen über die Güter entscheidet; sondern auch über die öffentlichen Verbrecher wachen und das Urtheil über selbe nach Gesetzen sprechen soll. 2) **einen Beamten bey einer Gespanschaft** (Komitat). Dieser muß sowohl gerichtliche, als auch, nach dem 28. Artikel vom J. 1729, Zivilangelegenheiten betreiben. Er soll über die öffentliche Ruhe bey jeder Versammlung der Stände wachen, und dem Ruhestörer gleich das gesetzmäßige Urtheil sprechen. Seine vorzüglichste Pflicht ist aber: dem Landvolke

in Prozeßangelegenheiten beyzustehen, und auf das Heiligste Acht zu haben, daß der Kontribuent durch keine übermäßigen und willkührlichen Lasten gedrückt werde. Auch muß er die Verbrechen der Gefangenen im Komitate untersuchen, und sie bey dem Gerichtsstuhle angeben. 3) einen herrschaftlichen Beamten, der ein Sachwalter irgend eines Partikuliärs ist, und den man in Deutschland Justitiar heißt. Er hat einen verschiedenen Wirkungskreis, nachdem er diesem oder jenem Herrn dient. Vorzüglich besteht sein Amt aber darinn: daß er alle Prozeßangelegenheiten seines Herrn betreibt und befördert; daß er die Unterthanen seines Prinzipals gegen jede Ungerechtigkeit vertheidigt; und daß er endlich diese, wenn sie widerspenstig sind, zur Pflicht und zum Gehorsam führt.

Fistel, Fistelschaden, nennt man ein hohles, röhrigtes Geschwür, dessen Ränder verhärtet sind, und woraus immerwährend Eiter fließt; auch haben manche Fisteln ausser diesem einem Kanale noch Seitengänge. Bey Menschen sind sie gewöhnlich im innern Augenwinkel und diese nennt man Thränenfistel; dann hat man Mastdarmfistel, Speichelfistel ꝛc. Bey Pferden entstehen sie, wenn eine Wunde schlecht geheilt wird, oder vom Satteldrücken. Sind sie zwischen den Schulterblättern und den Rippen, so sind sie gewöhnlich unheilbar, weil man in sie nicht mit Instrumenten oder Arzneyen dringen kann. Bey der Kur sucht man den verhärteten Theil entweder aufzuschneiden und so zu einer offenen Wunde zu machen, oder man spritzt ätzende Flüssigkeiten in dieselben, damit die verhärteten Ränder in Eiterung übergehen und gleichsam eine neue Wunde machen.

Flachs oder **Lein**, Linum usitatissimum, eine Pflanze, aus welcher man den Flachs bereitet und dessen Samen zum Oelschlagen und auch zum Arzneygebrauch dienen. Man hat von dieser Pflanze verschiedene Arten, die wir unter dem Artickel **Lein** anführen werden. Die meisten haben einen einfachen, zarten, runden und hohlen Stengel mit länglichten, schmalen und spitzigen Blättern. Die Blüthen sind blau und die Samenkapseln, die man Knoten oder Bollen nennt, sind rund und zehnfächerig; der Same selbst ist aber länglicht, plattgedrückt und enthält sehr viel Oel. Er liebt fetten, feuchten, gut gedüngten und mehrmal gepflügten Boden, Brachfelder, Teichgründe, oder auch Neubrüche. Auf Aeckern, die man im vorigen Jahre düngte, kann man ihn ohne weiters säen, nur daß der Acker vor dem Winter gestürzt werden muß. Brachfeld muß aber, und zwar am besten mit Schafmist gedüngt werden. Vor dem Anbau müssen die Aecker einmal und noch besser zweymal gerührt und sehr klein gelegt werden, damit keine Klöße und kein Unkraut übrig bleibe. Die Saat selbst unternimmt man an einigen Orten schon zu Ende März oder zu Anfang Aprils, und an andern später, manchmal erst gegen Johanni. Man hat jedoch auch zwey abgetheilte Sorten, die man Früh- und Spät-Lein nennt. Den Frühlein oder Dreschlein muß man immer vor Urbani säen; der Same desselben steht in den Knoten sehr fest und muß ausgedroschen werden; der Spätlein oder Klangflachs kann erst nach Urbani gesäet werden, und die Knoten desselben springen bey gehörigen Reife mit einen Geräusche auf, und lassen die Samen fahren. Man säet ihn sehr dicht und überfährt ihn dann mit der umgekehrten Egge oder mit einer Walze. Ein großer Vortheil ist

es, wenn mann zur Aussaat alten Samen nimmt, denn von diesem wächst er geschwinder, länger und kleinhäriger, er bedarf auch in diesem Falle weniger des Jätens. Hat man jedoch keinen alten Samen, so dörre man denjenigen, welchen man hat, in einer warmen Stube ganz gelinde, damit er sich nicht erhitze, und man wird gleichfalls einen schönen Flachs bekommen. Vor allen andern muß der Same aber recht reif seyn, und den allergrößten Vortheil gewährt es, wenn man den Lein nicht von dem Samen aus eigenem Ertrage baut, sondern wenn man ihn von anderen und besonders entfernten Gegenden kauft. Man hat freilich auch bey uns schon angefangen russischen Leinsamen zu bauen; aber bey diesem Wirthschaftszweige ist das Gute einmal gethan, nicht für immer gethan, denn der gute russische Lein artet auch nur zu geschwinde aus, und in andern Ländern weiß man diese Erfahrung gehörig zu benutzen. So werden in Böhmen und Schlesien jährlich viele tausend Metzen russischer und sibirischer Leinsame gesäet, aber man hat auch aus diesen Ländern den besten bey uns bekannten Flachs. Den eigenen Samen kann man immer vortheilhaft genug zu Oelschlagen lassen. Die günstigste Zeit zur Saat ist etwas feuchte Witterung, weil der Same nicht so viel von den Erdflöhen bey seinem Aufkeimen zu leiden hat, und dieses ist auch die gemeine Ursache, daß man ihn früher säet, weil man im Anfang des Frühjahrs eher feuchte Witterung muthmasset und erwartet. Sollte der Acker bey einem sehr warmen Tage eine Rinde bekommen, so ist es gut, wenn man denselben nochmal aufeggt. Ist der Flachs eines Fingers lang, so muß man ihn jäten, denn spätéres Jäten wäre schädlich, weil man zuviele Pflanzen niedertreten würde. Wenn die Knoten gelb zu werden anfangen, so hat der Same schon hinlänglich die Stengel, aber noch nicht überflüssige Reife; zugleich fallen auch die Federn des Leins, unter welchem Ausdrucke man die Blätter des Leins versteht, ab, und man sagt: der Lein federt sich. Dieses ist nun die mittlere und beste Zeit zur Erndte. Einige lassen einen Theil des Feldes, so viel sie zur künftigen Aussaat nöthig zu haben glauben, ganz reif werden, nehmen aber den übrigen die Blühten, wodurch die Stengel einen hohen Grad von Güte und Vollkommenheit erreichen, aber sie verlieren viel durch die zu geringe Samenerndte; andere lassen aber den Lein allen ganz reif werden, welches man aus den braunen Knoten und aus den gelben Stengeln erkennt. Diese bekommen den besten Samen, und sie glauben den Flachs auch durch nachfolgende gute Behandlung verbessern zu können. Der Werth des Flachses besteht jedoch in der guten Farbe und Stärke der Faden am Stengel; da nun diese schon zu ihrer Vollkommenheit gelangen, wenn die Pflanze blüht, nachher aber abnehmen, so scheint es am besten zu seyn, wenn man ihn zieht, wenn die Knoten gelb werden, oder nicht lange nach dem Verblühen der Pflanze. Wenn man gute Nachbarn hat, so ist es sehr gut, wenn man den Flachs nach dem Rauffen mehrere Tage auf dem Acker liegen läßt, weil er hiedurch schon einige und die beste Röste bekommt; auch schadet es ihm nicht, wenn es unter der Zeit regnet, weil man ihn dann kürzer im Wasser liegen lassen darf. Kann man ihn aber der Unsicherheit wegen nicht auf dem Felde lassen, so muß man ihn in Büscheln binden und so nach Hause führen. Hier muß man ihn nicht lange auf einem Hau-

fen liegen lassen, damit er sich nicht erhitze und verbrenne, sondern man eile ihn zu räffeln oder rüffeln, das ist, ihn von seinen Knoten zu befreyen. Dieses geschieht auf einem sogenannten Rüffelbaum, der entweder in der Wand, oder zwischen zwey Säulen festgemacht ist. Auf diesen befinden sich an einigen Stellen eiserne Kämme, welche man eigentlich die Rüffeln heißt, und durch diese wird der Flachs, den man an dem Wurzelende anfaßt, handvollweise so gezogen, daß die Knoten nicht mit durchkönnen, sondern abgerissen, hinter den Rüffeln herabfallen. Man schüttet dann diese Knoten auf einem luftigen Boden dünne auf und wendet sie täglich mit einem Rechen einigemal um, bis sie ganz dürre sind; dann werden sie ausgedroschen, der Same gereinigt und in Säcken hängend, und in wohlverwahrten Gefäßen aufgehoben, weil ihm das Ungeziefer sehr nachstellet. Bis zum sechsten Jahre verbessert sich der Same immer. Man bindet den gerüffelten Flachs nun wieder in Büschel, so viel als eine gute Hand fassen kann, und bringt ihn nun in die Röste. Man röstet ihn aber auf zweyerley Art, entweder bloß durch Thau oder durch Wasser. Zur Wasserröste wird er ins Wasser gebreitet und mit Steinen oder Holz beschwert in demselben gelassen, bis sich die Stengel schleimigt anfühlen. Dann nimmt man eine handvoll heraus und versucht, ob sich der Flachs ausmachen läßt. Ist dieses nicht, so muß man ihn noch länger liegen lassen und nochmal probieren; außerdem aber wird er herausgenommen, die einzelnen Büscheln abgespült und gewaschen, alsdann aber aufgestaucht oder so in der Sonne zum Trocknen aufgestellt. Die Thauröste geschieht auf Wiesen, Grasplätzen, besonders wo höhere Grasstoppeln sind. Hier wird der Flachs ausgebreitet und so lange im Regen und in der Luft gelassen, bis er ganz geröstet ist. Uebrigens verfährt man dann damit, wie bey der Wasserröste. An einigen Orten, bey uns aber höchstselten wird der Flachs nach der Röste gedörrt, welches entweder auf einer besonders eingerichteten Flachsdarre geschieht, oder man schiebt ihn in einen Backofen, aus welchem alles Feuer behutsam ausgekehrt worden, wobey man sehr vorsichtig seyn muß, weil man leicht eine Feuersbrunst verursachen kann. Aus dieser Ursache allein ist das gänzliche Austrocknen desselben an der Sonne überall zu empfehlen, ob es gleich langsamer von Statten geht. Nachdem der Flachs getrocknet worden, etwa einige Tage darnach, wird er gebrecht, oder gebrechelt. Auch hier muß man den Vortheil beobachten, daß er nicht zu dürre ist, denn sonst zerbricht er zu geschwinde und man erhält zu viel Werg, und ist er zu zäh, so erhält man einen harten, unbändigen Flachs, welcher keine saubere Gespunnst liefert. Gut ists daher, wenn man ihn vorher bläuet oder pocht, das ist, man nimmt eine handvoll nach der andern und klopft ihn auf einem Stück Bauholz, oder auf einem Stein tüchtig durch. Nach dem Brechen wird er geschwungen, über ein kurzes, breites Eisen durchrieben, mit dem Schwungholze geschlagen, dann gehechelt, und zwar anfangs durch eine grobe, dann durch eine mittelmäßige, endlich durch eine klare Hechel gezogen, von dem Werg abgesondert und so kömmt er in den Handel. Man verwahrt den Flachs am besten in hölzernen Kästen, welche in trocknen Behältnissen stehen müssen, damit er nicht anläuft, und nun kann er liegen, so lang man will, denn er wird selbst im Liegen schöner. Liegt er aber zu lange, so

muß man ihn immer, wenn man ihn spinnen will, vorher wieder überhecheln, weil er hiedurch desto reiner wird. Ein guter Flachs muß langhärig, nicht stark und spissig; sondern schön, rein, leid und thätig anzugreiffen, nicht schwarz oder grünlicht, sondern mehr weiß oder silberfarb seyn. Will man ihn weich, wie Seide haben, so muß man ihn hecheln, mit frischen Kälberkoth bestreichen, und fünf Stunden darinn liegen lassen, dann spült man ihn in reinem Flußwasser aus und hechelt ihn wieder durch eine klare Hechel. Er wird aber auch sehr schön, wenn er in einer Lauge aus Weidenasche gekocht wird. Flachs kann man auch aus den Eibischstengeln, Brennesseln, Schwalbenwurz, syrischer Seidenpflanze und andern Gewächsen bereiten. S. d. Art.

Flachsdarre ist ein besonderes Gebäude den Flachs zu dörren, eben wie Hanfdarre zum Hanf dörren. Sie sind in manchen Orten im Gebrauch, aber wie ich oben zeigte, nicht zu empfehlen.

Flachsgras, Wiesenwatte, Wollgras, Eriophorum polystachion, ein Wiesengras, dessen kleine Körner in Schuppen enthalten und mit einer überaus zarten seidenartigen Watte umgeben sind, die nach abgeblühter Pflanze so stark hervorwächst, daß sie den ganzen obern Theil bedeckt. Diese Wolle kann man gut zum Ausstopfen der Polster gebrauchen, auch laßt sie sich mit Wolle vermischt, sehr gut verarbeiten.

Flachsheede s. Werg.

Flachsknoten nennt man die runden Samenbehältnisse des Flachses.

Flachskraut s. Leinkraut.

Flachsseide, Filzkraut, Vogelseide, Cuscuta Europaea und Cuscuta Epithymum, ein Unkraut, das gleich vielen verwirrten Fäden durcheinander geflochten ist, aus vielen zarten, wie Zwirnsfaden dünnen unbeblätterten Stengeln besteht, die nicht nur von selbst und vor sich selbst, sondern mehr auf andern Kräutern wachsen, diese schnell überziehen und ihnen alle Nahrung entziehen und sie so unterdrücken. Man nennt sie gewöhnlich nach dem Kraute, auf welchem sie wächst, und man findet sie besonders auf dem Flachs, oft aber auch unter dem Klee, auf Stauden, Nesseln und andern Gewächsen. Da diese schädliche Schmarotzerpflanze dort wo sie einmal wächst nur dann vertilgt wird, wenn man das Kraut selbst, auf welchem sie wächst, vertilgt; so ist es gut, wenn sie unter Erbsen oder Wicken kömmt, wenn man diese gleich grün verfüttert, weil aus dem Samen doch nichts werden würde, und da sie alles Vieh, die Pferde allein ausgenommen, gerne frißt. Will man den Leinsamen dagegen sicher stellen, so soll man ihn nach Riem's Rath, mit etwas Kampfer, den man mit etwas Brandwein zu Pulver reibt, bestreuen und so in Kisten wenn auch einige Jahre aufbewahren. Man hüte sich auch, das Kraut nicht reif werden zu lassen, nochmehr aber, es in die Scheunen zu bringen, denn man verdirbt durch dessen Samen, der hiedurch in den Mist kömmt, das Feld auf viele Jahre.

Fladen, Flecken nennt man eine Art Kuchen, die man gewöhnlich mit Topfen oder Pflaumenmuß überzieht. **Fladen** nennt man aber auch die Stallung des Rindviehes, die nicht mit Stroh vermischt ist. Wenn das Rindvieh auf der Weide ist, und mistet, so trocknen die Fladen durch die Sonnenhitze aus, und in holzarmen Gegenden werden sie gesammelt und statt demselben gebraucht. Man benutzt sie

auch gewöhnlich zu dem Rauche, mit welchem man die Bienen zusammen oder auch von einem in den andern Stock treibt. Im Frühjahr sammelt sich in der Mitte eines Fladens etwas Wasser, das man sehr artig, Aqua omnium florum, nannte, und welches man sowohl zur Arzney, als auch als Schönheitsmittel brauchte.

Flader ist eigentlich der schöne, mit wellenartigen Adern durchschnittene Theil eines Baumes, der von dem Stamme bis unter die Erde reicht, mehr aber aus der bloßen Wurzel besteht. Man benutzt diesen Flader zu besonders schönen Tischlerarbeiten, vorzüglich aber wird er von der Fladeresche gebraucht.

Fladeresche s. Esche.

Flannel nennt man einen groben, leichtgewirkten, wollenreichen Zeug, der ganz rauch ist, und zu Kleidungen, meist aber zum Unterfutter gebraucht wird.

Flanke am Pferde ist der Theil, welcher den Raum unter den Nieren, zwischen den falschen Rippen und den Hüftbeinen, Hankenknochen, in sich begreift. Bey einem gutgenährten Pferde müssen die Flanken dem Leibe und den Hüften gleich, und also voll seyn. Sind die Rippen platt und die Hüften sehr erhaben, so können die Flanken selbst bey dem besten Futter nicht ausgefüllt werden, und wenn das Pferd selbst kurz geschlossen wäre. Die Flanken, die so eingefallen aussehen, sind daher ein Zeichen, daß ein Pferd nie zu Leibe kommen kann. Von der guten Beschaffenheit der Flanken hängt auch das gute Athmen ab, daher

Flankenschlagen oder Bauchschlagen eine gewisse gewaltsame Bewegung an diesen Flanken genennt wird. Dieß geschieht nur bey sehr gefahrvollen Krankheiten, es zeigt, daß die Kräfte erschöpft sind, und daß der Tod nicht ferne ist.

Flaschenkeller, Flaschenfutter, nennt man ein viereckichtes, hölzernes inwendig mit Tuch ausgefüttertes Behältniß, in welchem mehrere Fächer angebracht sind, um in denselben Flaschen bequem auf der Reise mitnehmen zu können.

Flaschenkürbis, Cucurbita lagenaria, ist eine Art Kürbis, mit einem oft über eine Elle langen Halse, dessen Durchmesser meistens nur einen Zoll beträgt, und mit einem Bauche der im Verhältniß zu dem Halse dick und groß ist, weil mancher 4 und mehrere Pfunde Wasser faßt. Man trocknet sie, höhlt sie aus und braucht sie dann zu Hebern in Kellern.

Flatschen s. Heuschober und Heumachen.

Flechsen nennt man auch die Sehnen s. d. Art.

Flechte s. Wagenflechte.

Flechte, Zittermale, Schwinde nennt man einen Ausschlag an der Haut, der unter die langwierigen und schwer zu heilenden Krankheiten gehört. Gewöhnlich schuppt sich die Haut bey demselben, die Flechte erneuert sich aber gleich wieder und greift wohl auch weiter um sich. Sie sind ihrem Aussehen, ihrer Ursach, ihrer Folgen und ihrer Kurart nach sehr verschieden.

Flechte, Schorfmoos nennt man verschiedene kryptogamische Pflanzen aus der Gattung Lichen. Sie überziehen nicht nur Pflanzen, sondern auch verschiedene Mineralien und grünnen oft im Winter auf Bäumen und Felsen in trockener Luft, vertrocknen aber im Sommer;

andere wachsen selbst im Meere auf Muscheln. Die meisten haben eine lederartige Textur, eine in viele unregelmäßige, blattförmige Zweige getheilte Figur, und verschiedenen technologischen oder medizinischen Nutzen. Die Forstleute nennen diejenigen, die man in Wäldern findet, **die Wald oder die Baumkrätze**; diese überziehen die Bäume, und weil sie Schmarotzerpflanzen sind, so hindern sie selbe im Wachsthum, indem sie nicht nur viel Nahrungssäfte entziehen, sondern auch den Thau und die Sonne vom Baume abhalten und verschiedenen Insekten Schlupfwinkel und Wohnörter gewähren. Zur Arzney dienen **das Baumlungenmoos**, Lichen pulmonarius, und **die Isländische Flechte**, Lichen Islandicus; erstere taugt aber auch zum Gerben, gelb färbt man mit dem Lichen juniperinus, Lichen candelarius, Lichen parietinus und Lichen vulpinus; grün mit dem Lichen plicatus; roth mit dem Lichen saxatilis; violett mit dem Lichen pustulatus; purpurroth mit Lichen coccifer und Lichen farinaceus ꝛc.

Flecke, Kuttelflecke, Kaldaunen nennt man die reingeputzten Gedärme, mit dem Wamst und Magen von den Rindern und Schafen. Wenn man sie weich kocht, so sind sie eine gesunde und nicht unangenehme Nahrung.

Flecke in Wäsche und Kleidern, kann man herausbringen, wenn man zwischen den Flecken oder den Zeugen, in welchen sie sind, einen genauen Unterschied zu machen weiß, denn anders werden Fettflecke, anders Dintenflecke, und eben so anders in wollenen und anders in seidenen oder auch leinenen Zeugen behandelt. Man hat in größern Städten eigene Fleckausbringer, und auf Märkten bekommt man oft verschiedene Fleckkugeln und Fleckpulver; aber kein einziges dieser Mittel wird alle Arten von Flecken ausbringen. **Fleckkugeln**, mit denen man verschiedenartige Flecken ausbringen kann, macht man ohngefähr aus folgender Mischung: Man nehme die Helfte von einer Ochsengalle, das Weiße von zwey Eyern, 24 Loth gebrannten Alaun, 12 Loth Violenwurzelpulver, etwas Salz und soviel geschabte Debrezinerseife als nöthig ist, um aus dieser Mischung Kugeln machen zu können, die man dann im Schatten trocknen läßt. Mit diesen bestreicht man nun die vorher naßgemachten Flecke und wäscht sie mit reinem Wasser aus und wiederhohlt dieses so oft, bis die Flecke heraus sind. Auf grünem Tuche und Seidenzeugen bringt man die blauen Flecken heraus, wenn man sie mit Salmiackgeist, der mit sechsmal soviel Wasser vermischt ist, wäscht. Obstflecke, die meistens eine Säure zum Grunde haben, bringt man durch stärkere Säuren oder durch Laugensalze heraus; im ersten Fall nützt der bloße Schwefeldampf, man zündet nemlich etwas Schwefel an, und hält den Fleck über den Dampf; im zweyten Fall dient der Salmiackgeist. Frische rothe Weinflecke bringt man durch Salz, oft aber auch durch laue Milch heraus. **Kugeln**, um Fett und Oelflecke herauszubringen, erhält man aus folgender Masse: Man nimmt 4 Theile feinen weißen Töpferthon, einen Theil gute Kreide und vermischt dieses mit etwas Salpeter und Weingeist, und mit etwas Ochsengalle um Kugeln daraus zu machen. Neue also noch feuchte Flecke reibt man nur mit diesen trockenen Kugeln; auf ältere schabt man sie und reibt sie sehr stark aus. Oelflecke und Firniß lassen sich besonders aus seidenem

Zeuge am besten mit etwas Terpentinöl herausbringen. Kaffeeflecke, besonders frische, wäscht man mit Salzwasser aus. — Auf Flecken von Wagenschmier, Schuchwix und Theer streicht man etwas Eyergelb, läßt es beynahe trocken werden und reibe es dann mit lauem Wasser aus, und wiederhohlt dieses, aber auch mit bloßem Weingeiste ist man in diesem Falle glücklich. Wachsflecke kann man mit lauwarmen Brod herausbringen, leichter aber, wenn man auf den Fleck ein Stück weiches Fließpapier legt, und dann darauf ein warm gemachtes Eisen hält.

Fleckkugeln zum Ausbringen verschiedener Flecke macht man nach Chaptal folgendermassen: Man löse weiße Seife in Alkohol auf und mische dazu 4 bis 6 Eyerdotter. Hiezu thut man etwas Terpentinessenz, und verbindet nach und nach soviel Walkererde, daß sich Kugeln von gehöriger Konsistenz machen lassen. Um den Zeugen nach dem Auswaschen den Glanz zu geben, bedient man sich einer Bürste, die mit einem schwachen Gummiwasser angefeuchtet ist, womit man den Zeug bürstet. Dann legt man ein Stück Papier oder Tuch auf die Stelle, beschwert es mit einem beträchtlichen Gewicht und läßt es unter denselben trocknen.

Fledermaus, Vespertilio, ein vierfüßiges säugendes Thier, dessen Füsse mit einer dünnen zarten Haut, welche demselben als Flügel dient, vereinigt sind. Sie fliegt nur in der Abenddämmerung und auch nicht hoch von der Erde, wohnt in alten Gebäuden und hohlen Bäumen und schadet dem Landwirthe, indem es den Speck, Oel und fettes Fleisch angreift. Man vertreibt sie in einem Gebäude, wo sie aus und einfliegen, wenn man unter das Dach in einem Becken glühende Kohlen setzt, auf welche man Schwefel, Vitriol, Stabwurzel, Farnkraut und Späne von Pferdehufen streut.

Fleisch nennt man alle Theile eines thierischen Körpers, die nicht Knochen, Adern, Knorpel oder Haut sind, und dieses ist die gesundeste und nahrhafteste Speise für Menschen, wenn es weich, saftig, und mürbe ist, und sich daher auch leicht verdauen läßt. Man bereitet dasselbe zur Speise auf unzählige Arten, aber immer beobachte man die Vorsicht, Fleisch von Thieren nicht gleich, nachdem sie geschlachtet wurden, zu nehmen, denn wenn es von der Luft einige Zeit durchzogen wurde, so ist es mürber, schmackhafter und gesünder, hievon kann man aber alles junge Geflügel ausnehmen. Eine Art Fleisch ist besser als die andere, so ist das Kalbfleisch am leichtesten zu verdauen; das Rindfleisch ist das nahrhafteste und das Schweinefleisch ist das ungesündeste. Um Fleisch länger zum Gebrauch aufzubewahren, beitzt man es oder legt es in Essig, oder man böckelt es ein, oder man räuchert es. Auch erhält es sich lange gut in saurer Milch oder in Kalkwasser gelegt. Im Sommer fallen besonders die Fliegen sehr geschwind auf dasselbe, und dahero sucht man es hauptsächlich gegen ihren Anfall zu sichern. Man erreicht seinen Zweck, indem man es gut in Tücher eingewickelt auf einem kühlen Ort aufbewahrt, oder man bedeckt es mit frischen Brennesseln und hängt es in tiefe Brunnen. Wird das Fleisch aber dennoch stinkend, so kann man diesen Geruch leicht vertreiben. Wenn es nemlich kocht, so schäume man es ab, und werfe eine schöne, nicht rauchende, glühende Kohle zu demselben und in zwey Minuten hat sich aller üble Geruch

verloren. Um die jetzt so hoch gestiegene Theurung des Fleisches zu mindern und herabzusetzen, haben viele würdige Patrioten zweckmäßige Mittel vorgeschlagen, die aber schwer zu befolgen und zu erfüllen sind.

Fleisch nennt man auch das inwendige Wesen an saftigen Früchten, z. B. Birnen, Pfirschen, Pflaumen, Melonen, welches gleich unter der Schale sitzt.

Fleisch, wildes, entsteht in unreinen Wunden und Geschwüren, und wird meistens durch Aetzmittel vertrieben.

Flieder, s. Hollunder.

Fliege, Musca, ein zahlreiches Insektengeschlecht, das man auch hin und wieder Mücken nennt, aber mit Unrecht, denn diese sind aus dem Geschlechte Culex. Alle Fliegen haben einen fleischigen Rüssel, und an den Seiten zwey Lippen; sie saugen den Saft aus den Blumen, und den Saft aus dem Fleische und nasen auf Koth und Morast. Ihre Larven sind durchgängig Maden und weiß, weich und ohne Füsse; nach der Beschaffenheit ihrer Nahrung nennt man sie Fleisch- Käse- und andere Maden; andere wohnen jedoch auch in Morästen, und diese haben lange und sehr ausdehnbare Schwänze. Sie häuten sich gewöhnlich viermal. Ihre Eyer sind meistens länglicht, weiß und weich, aber es giebt auch lebendig gebährende Fliegen, z. B. die Schmeißfliege, die lebendige Larven oft bis auf 80 auf einmal hervorbringt; die aus der Puppe kommende Fliege ist anfangs sehr weich und klein, sie wächst aber sehr geschwind, und wird hart. Bekannt sind in der Nähe menschlicher Wohnungen: die Aasfliege, Musca cadaverina, mit einem blauen Brustschild, einem glänzend grünen hintern Körper, und einem Kupferglanz. Sie ist immer auf dem Aase, oder auf geschlachtetem Fleisch. Die schöne, glänzend grüne Fliege, Musca Caesar, findet man immer auf dem Miste. Die Schmeißfliege, Musca carnaria, brummt sehr, ist stärker und größer als die Hausfliege, und ihre lebendig hervorgebrachten Maden nennt man das Geschmeiß. Die Haus- oder Stubenfliege, Musca domestica, brummt fast gar nicht, und legt ihre Larven meist in Pferdemist, daher sie auch in Viehhöfen so häufig angetroffen wird. Sie paart sich 4mal im Jahre, und bringt jedesmal 70 bis 90 Eyer hervor. Man vertreibt die Fliegen, und tödtet sie mit Fliegenstein oder schwarzen Arsenik, welches man in Milch gerührt ihnen vorsetzt. Aber immer ist es bedenklich, ihnen das Gift so, oder auch nur als Fliegenwasser vorzusetzen, weil es leicht von Kindern oder unkundigen Dienstboten ausgetrunken werden kann. Besser und unschädlich setzt man ihnen Milch vor, in welcher man Nießwurz, oder auch nur langen Pfeffer gekocht hat, und die man auch etwas zuckert. Wermuth in Salzwasser gekocht, und der Absud im Zimmer herumgesprengt, vertreibt und tödtet sie auch; eben so auch der Absud des Fliegenschwamms. Man fängt sie auch auf Leimspindeln, oder indem man auf einen leeren Topf einen Sack anbindet, jenem den Boden ausbricht, und inwendig mit Honig beschmiert. Kommen nun viele Fliegen in den Topf, so deckt man ihn schnell zu, treibt sie dann in den Sack, und erdrückt sie. Um das Vieh, besonders die Pferde gegen die Fliegen zu sichern, überhängt man sie mit einem Fliegennetz, oder bestreicht es mit einem Anstrich. Man nimmt hiezu nemlich entweder Wasser, in welchem man Lorbeeren kocht, oder frischen Hanf, oder

den Saft aus Kürbisblättern. Den nämlichen Nutzen leistet der Saft der grünen Nußschalen, oder auch bloße Nußblätter. Den Hunden bestreicht man die Ohren mit einem Dekokt von Wermuth und bittern Mandeln. Man nennt auch andere Insekten Fliegen, die nicht zu diesem Geschlecht gehören, z. B. spanische Fliegen, Roßfliegen oder Bremsen ꝛc.

Fliegenpulver nennt man den pulverisirten Fliegenstein, oder schwarzen Arsenik.

Fliegenschwamm ist ein rother, mit weißen Flecken und Punkten gezeichneter giftiger Schwamm, Agaricus muscarius. Er wächst gemeiniglich unter Birken, wird in Milch gesotten, und so den Fliegen vorgesetzt. Auch nützt er gegen die Wanzen, wenn man ihn in Form eines Breyes in die Ritzen der Wände und Bettstellen streicht.

Fliete oder **Laßeisen** nennt man das Instrument zum Aderlassen bey Pferden. Man braucht es bey Adern, die unter einer harten Haut liegen.

Flockenblume, Centaurea Jacea, und die Bergflockenblume, Centaurea phrygia, sind auf dürren Wiesen schädliche Blumen, indem sie perenniren, und jährlich größere Stengel treiben. Letztere hat aber ein gutes Ansehen, und kann unter den Zierpflanzen gebaut werden. Hieher gehört auch die Kornblume, Centaurea Cyanus, s. d. Art.

Flöhsamen, s. Psillienkraut.

Flösse, Holzflösse nennt man die Veranstaltung, durch welche aus holzreichen Gegenden in andere das Holz, mittelst Bächen, Flüssen oder Kanälen geschwemmt oder geflößt wird. Man unterscheidet sie in Scheitflösse, d. i. wo nur Brennholz in Scheiten geschwemmt wird, und in Zimmerflösse, wo Bauholz zu Tragflössen vereinigt, geflößt wird. Das Recht Holz zu flössen gehört unter die Regalien. Man besorgt die Flösse im Frühlinge, wenn man von dem aufthauenden Schneewasser keine Ueberschwemmungen mehr zu besorgen hat, und auch im Sommer, wenn das Wasser nicht zu hoch oder zu seicht ist. Alles auf diese Art geschwemmte Holz nennt man **Floßholz**.

Floretseide, s. Seide.

Floß nennt man ein langes, aus mehreren Bäumen genau zusammengefügtes Fahrzeug, dessen man sich auf Flüssen zum Ueberfahren, oder Waaren darauf zu führen bedient. **Floß, Tragfloß** nennt man aber auch eine Partie Zimmer- oder Bauholz, welches mit Wieden oder Bastistricken, Stamm an Stamm zusammen gebunden, mit Latten, Brettern oder Schindeln beladen, den Strom hinunter geflößt, und, wo man es braucht, an das Land gezogen, aufgelößt und verkauft wird. Diese bestehen aus verschiedenartigem Holze, welches gewöhnlich nach der Dicke und Länge behandelt wird, und zu Unterzügen, Sparrholz oder Balken dient.

Flossen nennt man an den Fischernetzen die Stücken von Pantoffel- Birken- Weiden- Pappeln- oder andern weichen Holz, welche an den obern Seiten des Netzes angebracht sind, damit sie dasselbe in der Höhe erhalten.

Flossen nennt man auch die Floßfedern, s. Fisch.

Flußgalle, Flußgalle, eine Pferdekrankheit, s. Galle.

Flügel nennt man eigentlich die mit Schwungfedern besetzten Gliedmassen der Vögel, welche denselben zum Fliegen dienen. **Flügel**

nennt man die an den Windmühlen mit Schindeln, Spänen oder Leinwand überzogenen Ruthen, welche den Wind auffangen, und so umgetrieben werden. **Flügel** nennt man ein an das Hauptgebäude anhängendes Nebengebäude. Bey doppelten Thüren nennt man jede Thür für sich ein Flügel, eben so bey Fenstern. **Flügel** nennt man auch einen Theil der Schmetterlingsblumen.

Flugloch an einem Bienenstock, nennt man die kleine Oeffnung, wodurch die Bienen aus dem Stocke heraus kommen. Es ist vortheilhaft, sie mittelst eines Schiebers so einzurichten, damit man sie nach Gefallen und Nothwendigkeit erweitern oder verengern kann. Auch bey Taubenhäusern nennt man den Ausgang der Tauben Flugloch.

Flugmehl, s. Staubmehl.

Flugsand nennt man den feinen, mit vielen Quarztheilen vermischten Sand, welchen der Wind leicht von einem Orte auf das andere hinwehen kann, und wodurch oft große Flecke und Gegenden bedeckt und unfruchtbar gemacht werden. Man hat verschieden versucht, diesem Uebel zu steuern, und wirklich gelingt dieß bey einiger Anstrengung und Aufmerksamkeit, denn man hat mehrere Pflanzen, welche selbst in diesem sonst unfruchtbaren Sande fortkommen, und welche ihn daher binden oder fest machen. Wie glücklich man in der Urbarmachung desselben seyn könne, beweisen die schönen Gartenanlagen um Pesth herum. Eine der besten Pflanzen, die zu dem Zwecke, ihn zu binden, beyträgt, ist der Sandhaber, s. d. Wort, dann das Chondrillenkraut, die Queke, ein von unserm Rietzibel gefundenes Hedysarum, welches er arenarium nennt, weil es nur in Sandgegenden gefunden wird. Aber auch Bäume kommen im Flugsande fort, wenn sie nur im Anfange etwas gepflegt werden; so stehen um Pest die hohen Pappeln, Obst- und Akazienbäume häufig in der schönsten Vollkommenheit. Um fleißige Landwirthe, welche auf ihrem Grunde große Stücke von Flugsand haben, und welche an die Launen ihrer Composessoren gebunden, oft nicht nach eigenem Willen handeln dürfen, zu ermuntern und anzueifern, solche unnütze Strecken mit Bäumen zu bepflanzen, wurde hierüber auf dem Landtage 1807 ein eigener Artickel ausgefertigt, da wir in so vielen Komitaten große, meilenweite Strecken Landes mit Flugsand bedeckt haben.

Flur, s. Feldmark.

Fluß nennt man ein starkes Gewässer, welches in einem eigenen oder gemachten Bette oder Ufern fließt. **Fluß** nennt man aber auch verschiedene Krankheiten bey Menschen und Thieren. Bey Menschen nennt man rheumatische Anfälle, Zahnschmerzen, Glieder- und Knochenschmerzen oft bloß einen Fluß, und weiß gewöhnlich selbst nicht, was man hierunter meint. Bey Pferden hat man die Flußgalle, oder man nennt einen Fluß die verdorbenen Säfte, oder den Ueberfluß des Geblütes, welches sich an die Augen, in die Nase, auf die Brust, in die Ohren, an die Glieder ꝛc. setzt, und Schmerzen und Lähmungen verursachen, oder auch häufig ausfließen. Auch hat man Blutflüsse, Bauchflüsse, Schlagflüsse ꝛc. und selbst den Schnupfen nennt man einen Fluß.

Flutbett nennen die Müller den abschüßigen und mit Pfosten belegten Boden in dem Mahlgerinne, darüber das Wasser auf die Räder läuft, und durch sein gewaltiges Anstossen auf selbe, dieselben umtreibt.

Föhre, Föhrenbaum, Kiefer, Kienbaum, Pinus silvestris, ein schöner Waldbaum, der unter das weiche Tangel- oder Nadelholz gezählt wird. Der Baum hat auf einem Stamme männliche und weibliche Blumen in Kätzchen, aber jede besonders. Einige unterscheiden den Baum nach dem Ansehen der Rinde in 2 Arten; eine hat eine röthliche und glatte Rinde, und diese nennen sie eigentlich Föhre, die andere hat aber unten eine rauhe aschfarbene, oben röthlichtbraune und schuppichte Rinde, und diese nennt man Kiefer oder Kienbaum, aber dieser Unterschied beruht auf nichts Wesentlichem, und beyde Arten werden oft verwechselt. Der Same des Baumes wächst in Zapfen, welche anderthalb Jahr zu ihrer Reife bedürfen, denn sie sind im ersten Jahre grün, und erst im zweyten braun, auch sind sie kürzer, als Fichten- und Tannenzapfen, und öffnen sich, wenn sie reif werden, wobey sie einen geflügelten Samen ausstreuen, selbst aber auf dem Stamme sitzen bleiben. Man findet daher unreife, reife und überreife Kieferzapfen auf einem Baume zu gleicher Zeit. Die Föhre wächst in einem sandigen und kiesigen Boden am besten, treibt da einen hohen und geraden Stamm, besonders wenn sie einen solchen passenden Standort auf Bergen hat, denn im freyen Felde wächst sie nie so schön, und in einem ihr nicht zuträglichen Boden bekommt sie nur höckerichte und krumme Stämme. Niemals schlägt sie vom Stock aus, immer nur vom Samen, und liegt dieser gleich einige Jahre in einer unbequemen Erde, so behält er doch seine Vegetationskraft, weil er sehr viel Terpentin enthält, und daher der Fäulniß weniger unterworfen ist. Der ganze Stamm ruht auf einer Wurzel, und ist diese voll Kien, so geht der Baum ein, weil er hiedurch verhindert wird, Nahrungstheile an sich zu ziehen. Aus dieser Wurzel macht man gewöhnlich auch das meiste Kienöl, wozu man jedoch auch die Aeste gebraucht, s. Theer. Der Baum wächst überhaupt schnell, man darf ihn aber in der Jugend ja nicht beschneiden, denn hiedurch verliert er zu viel Harz, welches zu seinem Wachsthume beytragen würde. Will man ihn aus Samen ziehen, so muß man die Kieferzapfen im Februar abnehmen, sie an einen luftigen Ort, oder neben dem Stubenofen trocknen, dann mit einem Stecken ausklopfen oder austangeln, und dann den Samen im Frühjahre, oder in dem darauf folgenden Herbste aussäen. Man ackert hiezu den Boden mit weiten Furchen, säet, nachdem die Jahreszeit ist, Haber oder Korn, egget dieses oberflächlich ein, wirft endlich den Samen halb mit Sand vermischt über, und egget ihn nur mit Dornbesen ein. In zwey bis drey Jahren sind die Bäumchen schon Schuhhoch, und wachsen nun schneller. Das Wild schadet den jungen Föhrenwäldern sehr. Man benutzt das Holz zu Bauholz, man macht aus demselben Pfosten, Bretter, Latten, Weinpfähle, besonders aber Wasserröhren, die fast eine unverwüstliche Dauer haben. Zu Brunnenröhren taugen besonders die Stämme, die an der Sommerseite der Section wachsen, weil sie hier weniger weißen Splint, und mehr Kern haben, doch quellen diese Stämme im Wasser besser auf, weil sie weniger Harz haben, sie halten daher die Röhren fester zusammen, und sprengen nicht so leicht. Die kiefernen Pfosten und Bretter dauern länger, als jene von Fichten und Tannen. Die größten Föhren braucht man zu Schiffsmasten, und hiezu taugen sie vor allem andern Holze am ersten. Außer der eigentlichen Föhre

nennt man auch einige andere Arten des Pinus-Geschlechts Kiefer, z. B. die kleine Alpenkiefer, oder der Krummholzbaum, Pinus montana. Sie wächst insgemein auf höheren Gebirgen, lauft krumm und gerade, kreuzweise und durcheinander gedrückt, oft in einer Länge von 20 bis 30 Fuß fort, und richtet sich dann erst in die Höhe, und erreicht eine eben so große Höhe. Sie macht den Platz, wo sie steht, fast undurchdringlich, und sie dauert den strengsten Winter aus. Man verfertigt bey uns, besonders in der Thurotz und Liptau das Krummholzöl aus den jungen Schossen und Zweigen derselben, welches unsere Oelträger weit und breit herumtragen. Es ist ein sehr erhitzendes und Blähungen treibendes Mittel. Die Zirbe nußkiefer, Pinus Cembra, wird auch die sibirische oder russische Zeder genannt; sie wächst in den höchsten Gebirgen des Thurotzer, Liptauer, Gömörer Komitats, und wird oft mit dem Pinienbaum, Pinus Pinea, verwechselt, weil sie, wie dieser, eßbare Kerne hat, die man Zirbisnüsse nennt. Ihre Blätter sind schmal, stehen rund herum um den Zweig, und immer sind 5 derselben in einer gemeinschaftlichen Scheide. Sie hat ein weißes, ziemlich festes, dauerhaftes und angenehm riechendes Holz. Wenn man sie an andern Orten haben will, so säet man den Samen im Herbst, und er geht mit 8 bis 12 Nadeln zugleich auf. Sie liebt hartes Erdreich, freyen Stand und viel Wind, und erhält eine ansehnliche Höhe. Das Oel aus den Knöpfen und Schößlingen braucht man als Arzney; das Oel aus den Kernen aber, wo man diese in Menge haben kann, zu Speisen. Im Auslande wachsen viele Arten der Kiefer, die man jedoch höchst selten bey uns in Gewächshäusern antrift, wovon aber manche unsere Winter, wenn sie auch noch so strenge sind, vertragen. So gerieth bey uns die Weymuthskiefer, Pinus strobus, die im Herbste gebaut, und im dritten Jahr versetzt wird, und die eine Höhe von mehr denn 100 Fuß erreicht. So wächst die Meerkiefer, Pinus maritima, auf den Bergen in Italien ist sie jedoch zärtlicher als die vorige. Dagegen ist die Jerseykiefer, Pinus Virginiana, wieder nicht zärtlich und leicht anzubauen, denn sie kommt auch in dem schlechtesten Erdreich fort, und eben so dauert sie, wie auch die amerikanische Kiefer, Pinus echinata, unsere härtesten Winter aus.

Förster nennt man einen Mann, dessen Aufsicht und Pflege ein Stuck Wald anvertraut ist. Er soll eine richtige Kenntniß aller Waldbäume, Sträucher und Gewächse, nach allen ihren Theilen und Eigenschaften besitzen; mit dieser die Wissenschaft verbinden, sie zu säen, pflanzen, erziehen, pflegen, abzutreiben, und ins Geld zu setzen, und dann eine richtige Lokalkenntniß seines Reviers, in Rücksicht der Gränzen, durchgehenden Wege, darauf ruhenden Gerechtigkeiten und Servituten, der Huthung, und was sonst noch nöthig ist, verbinden. Dabey soll er treu, ehrlich und thätig seyn, damit die Holzschläger und andere unter seiner Aufsicht im Holze arbeitenden Personen das Ihrige redlich und zum Nutzen seiner Herrschaft verrichten, auch den Huthungen und Wegen kein Schaden zugefügt werde. Auch soll er alle in sein Fach einschlagende Gerechtsame seines Herrn mit gehöriger Sorgfalt aufrecht zu erhalten, und seinen Nutzen möglichst zu befördern, Schaden und Nachtheil aber zu verhindern suchen. Eben so nöthig sind ihm auch geometrische Kenntnisse, um bedürfenden Falls

einen Theil seines Reviers aufzunehmen, und den Inhalt der zu schlagenden Bäume angeben zu können. Gemeiniglich ist damit auch die Jagd verbunden, und dann soll er auch von der Jagd Kenntnisse haben. Sind mehrere Förster in einem Forste, so haben sie auch einen Oberförster.

Fohlen oder **Füllen** nennt man ein junges Pferd, und zwar wird ein männliches ein Hengstfohlen, ein weibliches aber Stuttenfohlen genennt. Um gute Pferde zu erhalten, ist es nothwendig, daß man die Fohlen schon gut behandle, daher giebt man ihnen, sobald sie die ersten 12 Zähne haben, neben der Weide, und neben der Muttermilch schon etwas Haber. Freylich mißrathen viele dieses frühe Haberfutter, und leiten von demselben Augenkrankheiten her, aber man kann dieses nur bey dem überflüßigen Füttern sagen, und eben so kann man von den weicheren Nahrungsmitteln, die man nun dem Füllen geben soll, andere Krankheiten herleiten. Wäre es gewiß, daß der Haber Augenkrankheiten verursacht, so dürfte man dem Füllen so lange keinen Haber geben, so lange es die Zähne wechselt, aber dieses thut gewiß kein erfahrner Landwirth, der schöne und dauerhafte Pferde ziehen will. Will man ja bey dieser Haberfütterung sehr vorsichtig seyn, so benetze man ihn gut, mische ihn mit Häckerling, am besten aber ist es, wenn man ihn grob schroten läßt; denn ist er feiner geschroten, so geht zu viel von demselben verloren, und man handelt nicht wirthschaftlich. Ueber die Zeit des Absetzens oder Abgewöhnens sind die Meinungen verschieden. Einige setzen es schon nach 3 oder 4 Monaten, andere aber erst, wenn es 6 Monate alt ist, und einige noch später ab. Auch hierin ist die Mittelstrasse die beste, denn ein zu junges Füllen leidet beym Absetzen, und ein zu altes schadet der Mutter, besonders, wenn diese belegt werden soll. Setzt man das Füllen also nach 6 Monaten ab, so bringe man es in einen von der Mutter entfernten Stall, und halftere es nicht an, weil es in den ersten 24 Stunden fast wie rasend wird, und sich leicht erdrosseln würde. Man läßt es daher frey im Stalle, streuet genugsam Stroh in denselben, damit es sich überall niederlegen könne, und versieht es mit genugsamen Futter und Wasser. Einige Tage nach dem Abgewöhnen halftere man es an, denn später läßt es sich schwerer daran gewöhnen, und nun sey es die größte Sorge, daß es gut gehalten und gefüttert werde. Im Winter muß es, nebst anderem guten Futter, Haber mit genugsamen Häckerling, besonders von Roggenstroh vermischt, bekommen, und im Sommer lasse man es auf eine gute Weide treiben, oder füttere es neben der guten trockenen Fütterung mit Gras oder guten Futterkräutern. Man wechsle aber weder im Frühling noch im Herbste zu schnell mit der grünen und trockenen Fütterung, und gewöhne es an keine Arzneyen, denn diese sollen jedem Thiere nur im Nothfalle gegeben werden. Zum guten Wachsthum und zur Gesundheit der Füllen, trägt ihr Aufenthalt in freyer Luft das meiste bey, daher man die gesundesten Füllen in wilden Gestütten findet. Man muß sie aber schon in ihrer Jugend zahm zu machen suchen, und sie im zweyten Jahre ordentlich zum Striegeln und Putzen gewöhnen, und damit sie sich an verschiedenes Geräusche gewöhnen, so hängt man ihnen auch öfters ein Glöckchen, mit einem Riemen, gleich einem Halsband um den Hals. Damit die Mähnen und der Schweif besser wachse, so

kann man diese jährlich 4 bis 6mal beschneiden, und durch öfteres Waschen rein halten; an den Füssen und an den Ohren, wo die langen Haare nicht gut stehen, darf ein Füllen vor dem fünften Jahre nicht beschnitten werden. Am besten ist es, wenn man die Füllen erst im vierten Jahre zur Arbeit gewöhnt, aber schon im dritten kann man es hiezu vorzubereiten suchen, indem man ihm ein leichtes Gebiß in das Maul giebt, Sattel und Geschirr auflegt, oder an dem Wagen neben andere Pferde gebunden, frey herlaufen läßt. Wird ein Füllen zum Reitpferd erzogen, so kann man es zum Auf- und Absitzen lassen, erst im vierten Jahre gewöhnen, denn wenn es früher geschähe, so würde es leicht hohlrückig gemacht. Die Hengstfohlen, die man nicht zur Nachzucht bestimmt, werden am besten erst im 3ten oder 4ten Jahre beschnitten, denn geschieht dieses früher, so werden sie im Wachsthum sehr zurückgesetzt, und das Beschneiden selbst unternimmt man nur im Frühjahr oder im Herbst. Man achte auch darauf, daß ein zu beschneidendes Füllen noch nicht beschäle oder beschält habe, denn sonst ist die Gefahr bey der Operation größer.

Fohlen oder **Füllen** heißt auch soviel als werfen, z. B. die Stute hat gefohlt.

Fontaine, s. Springbrunnen.

Fontanell nennt man ein durch ätzende Mittel, oder durch einen Einschnitt erregtes künstliches Geschwür, welches eine Ableitung irgend eines Krankheitsstoffes, von einem edlen Theile des Körpers, hervorbringen soll. Sie haben eine Wirkung wie die Haarseile.

Forelle oder **Fohre**, Salmo Fario, ein Raubfisch, den man seines wohlschmeckenden Fleisches wegen allgemein hoch schätzt. Sie hat zarte Schuppen, und ist entweder mit rothen und gelben, oder mit schwarzen Flecken gesprengt. Am liebsten haltet sie sich in schnellfließenden, kiesichten, festen Waldbächen auf, und hier heißt sie **Bachforelle**, oder sie ist in Forellenteichen und Seen, und hier heißt sie **Teich-** oder **Seeforelle**. Noch unterscheiden sie die Fischer in Grundfohren, d. i. diejenige, die auf dem Grunde des Wassers ihrem Raube nachgehen, und in Schwebfohren, welche sich in der Höhe des Wassers aufhalten, und von Mücken, Käfern, und andern in dem Wasser, und auf dem Wasser schwebenden Insekten ihre Nahrung erhalten. In Flüssen laichen die Forellen schon im September, in Teichen jedoch erst im November, und am liebsten halten sie sich an Orten auf, wo viel große Steine im Wasser liegen, und viele erlene Stöcke und Bäume an den Ufern stehen, unter welche sie sich verkriechen, und ihren Bauch an die Wurzeln streichen können. An solchen Orten darf man sie nur mit dem Finger auf dem Bauche berühren, und sie legen sich, indem ihnen dieses sehr wohlthut, auf die Seite, und lassen sich mit den Händen fangen. Sie sind sonst außerordentlich schnell, schießen wie Pfeile in den Bächen herum, und machen oft über Wasserfälle unglaubliche Sprünge. Man fängt sie mit Angeln, Hamen und Reusen, und wenn man sie angelt, so muß das hiezu gehörige Fischzeug besonders stark seyn, sonst schnellt die Forelle, besonders wenn sie größer ist, die Schnur oder die Ruthe entzwey, und geht mit der Angel durch. Wenn ein geübter Forellenfischer daher merkt, daß die Forelle angebissen hat, so weiß er sie an der Angel im Wasser herumzuleiten, bis sie müde wird, und zieht sie endlich schnell aufs trockne Land. Sie beissen am

besten an, wenn es regnerisch ist, oder wenn die Sonne sehr heiß scheint, allein sie sterben sehr bald ab, wenn sie nicht in frisches Brunnen- oder Teichwasser gethan werden. Ein guter Köder für sie sind die ungekochten Schwänze von kleinen Krebsen, oder Regenwürmer über Nacht in Rindsblut geweicht, oder auch Würmer, welche man in verfaultem Holze findet. Fängt man sie mit Hamen, so muß man die Fertigkeit haben, diese gleich heraus zu ziehen, sobald die Forellen in selben sind. Fängt man sie aber in Reusen, so nimmt man am besten zum Köder in dieselben ein Stück Werg oder Flachs, welches man mit Leinöl, mit welchem Kampfer und Bibergeil vermischt wurde, tränkt, denn diesem Geruche gehen sie sehr gerne nach. Eine andere Art der Forellen ist die **Lachsforelle**, Salmo Trutta, s. Lachs, und mehrere Arten aus dem Geschlechte Salmo, z. B. Salmo Hucho, Salmo Salvelinus, Salmo Salmarinus, Salmo Thymallus, Salmo Maraena, wohnen in unseren Seen und Flüssen.

Forst nennt man den obersten Rücken auf einem Dache, oder auf einer Weller- und Lehmwand, welcher entweder aus besonders hiezu gestrichenen und gebrannten Ziegeln bestehet, oder auf Strohdächern aus besonders hiezu verfertigten Schoben und Lehm gemacht wird, damit die Wand oder das Dach nicht vom Regen beschädiget und eingeweicht, sondern gut verwahrt werde. Einige besetzen den Forst auf Strohdächern mit Gewächsen, die viel Wurzeln treiben, z. B. Quecken, aber es ist besser, wenn man ihn ohne lebende Pflanzen dauerhaft einrichtet.

Forst, Heide, Waldung nennt man einen großen Theil eines mit Oberholz bewachsenen Waldes, den man in Reviere und Sektionen eintheilt, und wovon der Grundherr die Nutzung zu genießen hat. Ein Mann, dessen Aufsicht ein Theil eines Forstes anvertraut ist, heißt ein Förster, s. d. Art. **Forstbediente** im Allgemeinen nennt man aber auch alle, welche bey einem Forste eine Bedienung haben, und auf die Einsicht und Redlichkeit dieser Beamten kommt bey der Verwaltung des Forstwesens in einem Lande alles an. Gewöhnlich haben sie bey ihrer Bedienung auch die Aufsicht zugleich über die Jagd, und daher heißt jener Forstbeamte in einem Lande, welcher die Oberaufsicht über alle Holzungen und Jagden vom Landesherrn hat, Oberjägermeister; dann ist der Oberforstmeister, den man auch Landjägermeister nennt, diesem folgen die Oberförster, Hofjäger, reitende Förster, Förster und Knechte. In Privatdiensten hat man Revierjäger, und wo mehrere derselben sind, da haben sie auch einen Oberförster. Wo keine Jagdbarkeit ist, da nennt man sie bloß Holzförster und Holzaufseher.

Forstgerechtigkeit ist das Recht der Grundherren, ihren Wald in Gehaue einzutheilen, nöthige Aufseher hierüber zu stellen, die Nutzungen zu ziehen, und darüber zu gebieten, Kohlen brennen zu lassen, und die Gränzen durch Zeichen oder gewöhnliche Hotterhaufen zu berichtigen. Jeder, der diese Gerechtigkeit hat, hat auch die Freyheit, in den Forsten Gebäude anzulegen, Glashütten, Ziegel- oder Kalköfen, Schneidemühlen, anzulegen; überhaupt aber den Holzverkauf und alle Dinge, die beym Forstwesen nöthig sind, nach eigenem Gefallen einzurichten, wenn er nur hiebey nicht gegen die gewöhnlichen Landesgesetze handelt.

Forstordnung heißt das in jedem Lande gewöhnliche Gesetz, nach welchem alle Waldungen und Hölzer, die sowohl dem Landesherrn, als auch den Vasallen und Unterthanen gehören, in Rücksicht des Schlagens und Abtreibens sowohl, als der künftigen Fortpflanzung, wie auch mit der Hutung, Gräserey, Laub- und Streurechen, Pech- und Borkenreißen ꝛc. behandelt werden sollen.

Forstrevier nennt man einen Theil des Waldes, der einem Forstbedienten zur Aufsicht übertragen ist.

Franzosen nennt man bey den Menschen die Venusseuche, welche durch wollüstige Ausschweifungen durch Ansteckung fortgepflanzt wird. Beym Vieh nennt man aber Franzosen eine andere Krankheit, die nicht durch geile Ausschweifungen erzeugt wird. Beym Rindvieh besteht diese in einem erstickenden Husten, mit einer Vereiterung der Eingeweide; bey den Schweinen ist sie jedoch eine Art von Finnen. Die sogenannten Franzosen brechen meistens nur bey erwachsenem Rindviehe aus, und sie sind dann ein langwieriges und unheilbares Uebel. Das Thier frißt dabey wenig, und steht traurig mit einem hängenden Kopfe. Dann schwellen die Mandeln im Halse, und das Schlucken wird beschwerlich, oft wird dabey das Rückgrad steif, aus dem Munde fließt Geifer, und die Augen sind trüb, wässerig und triefend. Die Milch ist hiebey gewöhnlich fett, leidet auch sonst keine besondere Veränderung; die Kühe haben aber einen heftigen und fast beständigen Trieb zum Begatten, wovon sie jedoch nicht trächtig werden, und sollte dieses auch in einigen Fällen geschehen, so verwerfen sie leicht wieder. Wenn man an dieser Krankheit gefallene Stücke öffnet, so findet man die Eingeweide voll von Blattern, und mit kleinen, eiternden Geschwüren bedeckt, daher kommen diese Stücke auch nur mit Recht dem Abdecker in die Hände. Nicht immer ist die Krankheit ansteckend, sie wird aber doch oft durch die unreinen Stiere oder Stammrinder fortgepflanzt. Sumpfige Weiden, Erhitzung, Uebertreibung des Viehes, besonders im Sommer, und dann bey erhitztem Körper ein kalter Trank, scheinen die Gelegenheitsursachen zu diesem Uebel zu seyn.

Frauendistel, Mariendistel, Carduus Marianus, ist ein Kraut mit großen langen Blättern, die Einschnitte, am Umkreise scharfe Stacheln und weiße, gesprengte Flecke haben. Man baut sie hin und wieder in Gärten.

Frauenhaar, Adianthum, verschiedene zu den Farrnkräutern gehörige Pflanzen, die gewöhnlich viele faserichte, haarenähnliche Wurzeln haben, und die meistens gekerbte und geflügelte Blätter haben. Das **eigentliche Frauenhaar,** Adianthum Capillus Veneris, brauchte man vorher gegen Brustübel und Husten, und fast eben zu dem nemlichen Zwecke, aber noch seltener die **Mauerraute,** Adianthum Ruta Muraria.

Frauenmantel, s. Löwenfuß.

Frauenschuh, Cypripedium Calceolus, ein schönes Gewächs mit einer faserichten Wurzel lanzettförmigen Blättern, welches eine oder zwey gelbe oder bunte, oder purpurfarbene Blumen hervorbringt. Sie wachset auf vielen Wiesen wild, erfordert aber einen etwas lehmigen Boden, und einen geschützten Ort. Man versetzt sie im Herbste zugleich mit der Erde, denn außerdem verträgt sie dieses nicht gerne.

Fries heißt in der Baukunst der mittlere Theil eines Hauptgesimses, oder Gebälkes zwischen dem Architrab und dem Karnies oder Kranze. Gewöhnlich ist er auf schönen Gebäuden verziert.

Friese nennt man grobe, ungeschorne wollene Zeuge, die meist nur zu Unterkleidern gebraucht werden.

Frischling nennt man ein junges Schwein im ersten Jahre. Bey den Wildschweinen heißt es ein Megazin.

Frohne= s. Robott.

Frosch, und verschiedene Arten desselben, Rana, ist ein Thier, welches man unter die Amphibien rechnet. Die Schwaben, Rana temporaria, und die Rana esculenta werden als Fastenspeise gespeist, und die erste und die Rana arborea, den Laubfrosch, beobachtet man als Wetterpropheten. Die Kröten, Rana bufo, und zwar die Calamita, Viridis und obstetricans, gehören auch zu diesem Geschlecht, und sind nicht giftig, wie man allgemein glaubt. Die Frösche haben einen kürzern Körper, einen dickern und breiteren Kopf, und keine Schwänze, dieses unterscheidet sie von den Eidechsen. Sie sind erst im vierten Jahre erwachsen, und leben selten über 12 Jahre. Bey der Begattung sitzt das Männchen Tage= und auch Wochenlang auf dem Weibchen, und diese legt nackte Eyer, die in eine Menge Schleim eingehüllt sind, welchen man den Froschlaich nennt. So wie sie aus den Eyern kommen, haben sie keine Füsse, wohl aber einen Fischschwanz, welcher aber verschwindet, so wie die Füsse zu wachsen anfangen. Frosch, Gallen oder Kröte nennt man auch eine Krankheit bey Pferden, die darin besteht, daß die Pferde unter der Zunge auf beyden Seiten kleine Höcker bekommen, welche endlich ganz schwarz werden. Sie sind entweder mit Blut, oder später auch mit Eiter angefüllt, und die Pferde werden durch sie am Fressen gehindert. Man reißt sie entweder mit einer Fliete, oder zwickt sie mit einer Scheere auf, reibt die Wunde mit geröstetem Brod und Salz, wäscht sie auch wohl mit Essig, in welchem man Kampfer und Myrrhen auflöst. Die Haut hiebey mit glühenden Eisen zu brennen, ist nicht rathsam. Der Frosch oder das Fröschel entsteht auch beym Rindvieh (s. Kalb), hier reibt man die Zunge mit Salz, Salbey und Weinrauten. Einige verstehen unter dem Frosch auch eine Anschwellung des Gaumens um die Vorderzähne, die oft über die Zähne tritt, und nennen die Krankheit auch die Gallen. Man ritzt hiebey das Zahnfleisch, läßt das gestockte Blut auslaufen, und die Krankheit ist gewöhnlich gehoben.

Froschlaich nennt man die in vielem Schleim eingeschlossenen Eyer der Frösche. Man brauchte ihn vorher zur Arzney, und noch jetzt hat man in Apothecken das Froschlaichpflaster, welches aber vernünftigerweise ohne allen Froschlaich bereitet wird, und nur noch den alten Namen hat.

Frost nennt man eine starke Kälte, welche der Saat, den Pflanzen, den Bäumen, und den Weinstöcken schadet. Der mit Schnee bedeckten Saat schadet er nicht; Bäume sichert man durch das Umbinden mit Stroh, oder durch eigene Frostableiter, s. d. Wort. Die Weinstöcke sichert man nach einstimmigen, vielfältigen Erfahrungen durch Rauch gegen den Frost, und diesen muß man immer, wenn man Frost befürchtet, gegen Morgen an der Seite des Weinbergs

machen, woher der Wind kömmt, damit dieser den Rauch durch den ganzen Weinberg führen könne. Man nimmt hiezu Brennmaterialien, die nicht leicht in Flamme gerathen, sondern vielmehr bloß viel Rauch von sich geben. Hat der Frost aber schon geschadet, so muß man das Erfrorne bis an das Grüne wegschneiden. Ist der Stock bis auf die Wurzel erfroren, so deckt man die Wurzel auf, schneidet das Erfrorne bis an das Gesunde ab, und bedeckt es mit gutem Erdreich, und die Wurzel treibt neuerdings gute Schossen. Man verhütet oft den Nachtheil der frühern Fröste, wenn man nicht zu frühe schneidet; die Gewalt der Mayfröste mindert man auch, wenn man die jungen Reben nicht gleich anbindet, damit sie etwas vom Winde bewegt werden können, es gehört jedoch zu dem nachherigen Binden mehr Vorsicht. Einige bedecken die Stöcke nach dem verrichteten Schnitt mit Erde, bis die Gefahr der Fröste vorbey ist; aber man kann selbst im Junius noch nicht sicher seyn. Nach starken Frösten, der zarteren Bäumen und Blumen schadete, ist es gut, wenn man diese, ehe sie von der Sonne beschein werden, mit kaltem Wasser übergießet, denn hiedurch wird der Frost zum Theil ausgezogen. Ein bewährtes Mittel, die Weinstöcke gegen den Frost zu sichern, ist: Man suche bey nasser Witterung, wenn sich Frost einstellt, einige Stunden vor Tages Anbruch das Wasser abzuschütteln. Ein Mensch geht durch die Gräften, schüttelt die Stöcke auf beyden Seiten, wodurch das Wasser abfließt. In einer Viertelstunde kann so ein Mensch fast ein ganzes Viertel Weingarten durchgehen, und die Stöcke leicht schütteln, da sie zu dieser Zeit ohnedieß schon an Pfählen stehen. Pflanzen, welche von der Frühsonne nicht gleich beschein werden, erfrieren seltener, aber leicht jene, die spät im Herbst versetzt, und stark beschnitten wurden.

Frostableiter, eine neue Erfindung, um den Frost unschädlich zu machen, welche viele als sehr nützlich anpreisen. Man nimmt nemlich, wenn man Bäume schützen will, eine lange Stange, die man in der Krone des Baumes befestigt, und so hoch anbringt, daß sie wenigstens 2 Schuh über die Krone hervorragt. Auf diese steckt man einen eisernen, scharf zugespitzten, sechs Zoll hohen Kegel, der unten hohl ist, mithin leicht auf die Stange befestigt werden kann. Unten hat er einen Durchschnitt von anderthalb Zoll. Unmittelbar unter diesen Kegel befestigt man ein Seil mit Nägeln, welches aber so lang seyn muß, daß es bis auf den Boden herabreichen könne. Dieses Seil kann man von Stroh haben, aber dieses reißt leicht und öfter, und vervielfältiget daher die Arbeit; besser handelt man also, wenn man es von schlechtem Werge machen läßt, weil es von diesem eben auch nur sehr wenig kosten kann, und doch viel dauerhafter ist. Das Ende dieses Seiles leitet man nun in ein großes mit Wasser angefülltes Gefäß, in ein Faß oder in eine Boding, und so wird der Frost durch das Seil in dieses Wasser herab gezogen. Will man eine Planke oder Trillagen von Pfirschen, Feigen, Weinstöcken ꝛc. gegen den Frost sichern, so bringt man in gewissen Entfernungen mehrere solcher Ableitestangen an, von denen jede ein Seil hat, die man zusammenleiten, binden, und so in ein einziges Gefäß geben kann. Hiedurch wird die Kraft jedes Ableiters vermehrt, und die Arbeit vereinfacht.

Frostbeule nennt man eine Geschwulst an den äußern Theilen, die im Winter leicht entsteht, wenn man sich dem gähen Wechsel der Kälte

und Hitze aussetzt. Sie entstehen besonders an den Füssen, Händen, Nasen, Ohren; sie jucken sehr, und brechen oft selbst auf. Man verhütet sie, wenn man die erstarrten Glieder gleich, ehe man sie der Wärme aussetzt, mit eiskaltem Wasser wäscht, und dann mit Schnee reibt. Man lindert die durch selbe verursachte Schmerzen, wenn man sie öfters mit Oel beschmiert, in welchem viel Kampfer aufgelößt ist.

Frucht nennt man alles, was die Erde zur Speise und zur Nutzung für die Menschen hervorbringt. Besonders aber versteht man hierunter die Feld- Baum- Garten- und Hülsenfrüchte. **Frucht** nennt man auch im weitläuftigen Verstande den Samen; eigentlich nennen aber die Botaniker die Frucht die Entwicklung des Fruchtknotens, wovon dann der Same den wesentlichsten Theil ausmacht. Die Behältnisse der Frucht sind verschieden, als: der Fruchtbalg, die Steinfrucht, Beere ꝛc.

Fruchtknoten heißt der unterste Theil des Staubweges in einer Blume, er sitzt theils unter der Blume, theils wird er von ihr umgeben. Wenn er nach und nach auswächst, und einige Theile der Blume abfallen, so bildet sich die Frucht, Fructus, deren wesentlicher Theil der Same, Semen, ist.

Fuchs, Canis Vulpes, ein Raubthier, welches man seines Balges wegen schätzt. Er nährt sich von Haasen, Hühnern, allerley Geflügel und deren Eyern, aber er fängt auch Maulwürfe, Mäuse und andere kleine Thiere. Er begattet sich im Februar, und diese Zeit nennen die Jäger die Rollzeit. Nach neun Wochen bringt die Füchsin 4 bis 9 blinde Junge zur Welt. Sie hält ihr Wochenbette im **Fuchsbau**, d. i. in Höhlen unter der Erde, welche mehrere Eingänge haben, die man Röhren nennt. Sie bleiben im Bau, bis das Horn groß wird, dann führen sie die Alten ins Korn und zum Raube an. Bisweilen machen sie sich auch im Getreide einen kleinen Bau, den man eine Fuchsröhre nennt. Jung ist ihre Farbe gelblich, nach und nach werden sie immer röther, und dann unterscheidet man sie in **Brand-** und **Roth-** oder Birkfüchse. Jene sind etwas größer, haben schwarze Ohren, Läufte und Schwänze; diese sind kleiner, röther, und haben weiße Spitzen an den Ohren, Läuften und Schwanze, die man **Blumen**, den Schwanz selbst aber **die Ruthe** oder **die Deichsel** nennt. In der Jägersprache heißt sei[illegible] Stimme **Bellen**, seine Füsse **Klauen**, und sein Gang **Traben**. Nächst dem Schießen im Treiben vor den Hunden, und auf dem Anstande, den man aber auf einem Baum, nahe am Baue, nehmen muß, damit der Fuchs den Schützen, vermöge seiner scharfen Nase, nicht wittere, stellt man auch Netze um den Bau, und jagt ihn mit einem Dachshunde heraus, daß er in das Netz läuft, und sich fängt. Der Hauptfang geschieht aber mit dem **Fuchseisen** oder Schwanenhals. Dieser besteht aus zwey starken, vorn zusammengenieteten eisernen Bügeln, welche hinten an eine starke krumme Feder geschmiedet sind; zwischen dieser und den Bügeln wird das Schloß mit dem Abzuge, und an diesem die Röhre geschraubt, und durch diese an den Abzug ein Faden zum Abbiß gebunden. Nun bereitet man den Platz, und legt das Eisen, ohne es fängisch zu stellen, und wenn man sieht, daß der Fuchs den Platz angenommen, stellt man das Eisen, nachdem es vorher ganz rein gescheuert und abgewischt worden, indem man die beyden Bügel niederdrückt, und das

Schloß aufziehet, bindet etwas von einer gebratenen Katze oder Haasen ꝛc. als Brocken an den Aufzugsfaden, und füttert es mit Dingen, die zwar riechen, aber dem Fuchse keinen befremdenden Geruch in die Nase bringen, als Geniste von Ameisenhaufen, gedürrte Pferdeäpfel, ein, daß es ganz derb wird, und der Fuchs nichts merkt, wenn er auf den Bügel tritt. Nun schleppt man auch in der Gegend mit einer an einem Bindfaden gebundenen gebratenen Katze herum, daß der Fuchs sich an diesen Geruch gewöhne. Man kann auch den Fuchs **ludern**, d. i. an einem Orte des Waldes eine Hütte bauen, und ein Stück Aas nicht weit davon legen; wenn nun die Füchse dem Aase nachgehen, so kann man sie aus der Hütte schießen.

Fuchs ist auch eine der vier Hauptfarben der Pferde, und man hat Roth- Schwarz- Brand- Gold- und Schweißfüchse.

Fuchsschwanz nennt man eine Art des Amaranth: Amar. Caudatus. S. d. Art.

Fuchsschwanz, s. Jennich.

Fuchsschwanzgras, Alopecutus pratensis, ein gutes Futtergras, welches man auch dreymal mähen kann, und das einen guten, süßlichten Geschmack hat. Es hat ziemlich starke Halme, breite Blätter, und eine vier Zoll lange Blüthenkolbe. Es wächst aufrecht, gerne auf feuchten und bergichten Orten, kommt frühzeitig hervor, und blüht in manchem Jahre auch zweymal.

Fuder oder **Fuhre** nennt man eine volle Ladung eines Bauernwagens, z. B. eine Fuhre Mist. **Fuder** nennt man in Deutschland auch ein unbestimmtes Weinmaaß, so hat es in Leipzig 648 Kannen Visiermaaß, oder 756 Kannen Schenkmaaß, und in Franken hat es 768 Kannen Visier- und 818 Kannen Schenkmaaß, oder 12 Eimer, z. B. in Elsaß hat ein Fuder 24 Ohmen, und ein Ohm 24 Maaß.

Füllen muß man die Weine alle Wochen, oder auch noch mehrmal, wenn sie viel zehren.

Füllen, s. Fohlen.

Fullererde, s. Walkererde.

Füllmund nennt man bey einer Lehmwand, den etwas in die Erde gegrabenen Grund, welchen man gut und ordentlich mit Feldsteinen auslegt. Auf diesen kommt dann die Hauptschicht von gutem mit Lehmen vermischten Stroh. Man nennt aber auch den Grund zu jedem Gebäude im Allgemeinen den Füllmund, und ein Bauherr ist glücklich, wenn er Felsen zum Füllmund bekommen kann. An feuchten Orten, wo man auf keinen festen Grund kommen kann, schlägt man eichene oder ellerne Pfähle, legt Röste, oder macht sogenannte Bürsten, und zwar, je weicher die Erde ist, je enger werden diese zusammen gelegt, und auf diesen fängt man dann zu bauen an.

Fünffingerblatt nennt man verschiedene Kräuter aus der Gattung Potentilla, welche Blätter haben, an welchen immer 5 kleinere an einem Stiel sitzen. Die meisten haben schön gelbe Blumen, und die Wurzel brauchte man gegen Blutflüsse. Die Potentilla argentea hat weiße Blumen, und der **Gänsrich**, der gefiederte Blätter hat, Potentilla Anserina, gehört auch hieher.

Fütterung, s. Futter.

Fundus instructus nennt man alle zu einem Gute gehörigen Dinge, die zur Betreibung der Wirthschaft nothwendig sind, als: Zug-

vieh, Schafvieh, alles Acker- und andere nöthige Geräthe, Samengetreide ꝛc. Bey Verarendirungen wird der Fundus instructus dem Arendator laut einem Inventario übergeben, und in der nemlichen Beschaffenheit muß er bey der Zurückgabe des Gutes wieder alles zurückgeben.

Furche nennt man eigentlich den mit dem Pflug gemachten Unterschied zwischen zwey Ackerbeeten. Sonst heißt aber auch das Stück, welches bey jedemmaligen Gange mit dem Pflug aufgeworfen wird, eine Furche. Wo auf einem feuchten Acker sich das Wasser sammeln kann, da macht man mehrere Wasserfurchen, welche also kleine Gräben bilden, durch welche das Wasser einen Abfluß haben kann, auch dienen sie gegen die zu große Winterfeuchtigkeit. Bey Sommergetreiden macht man sie besonders gerne, weil diese die Näße nicht so leicht und gerne vertragen, z. B. beym Hirse, Heidekorn, Rüben ꝛc., beym Haber hingegen sind sie nicht so nothwendig.

Fuß, Werkschuh, Schuh nennt man ein Längenmaaß, welches in 12 Zoll eingetheilt ist, und wovon sechs eine Wienerklafter ausmachen. In verschiedenen Ländern ist die Länge eines Fußes verschieden. Im gemeinen Leben macht er die Länge eines erwachsenen Mannes aus. Bey uns ist der Wienerfuß gebräuchlich. Mehr hievon s. Maaß.

Futter nennt man im Allgemeinen alles, was man den Thieren zur Nahrung giebt, oder was sich diese selbst suchen. Auch nennt man jenen Theil, den man ihnen als eine Portion auf einmal vorlegt, ein Futter. Alles Futter besteht in Getreide für sich, oder in schon gebrauchtem Getreide, z. B Trebern, Oelkuchen; oder in Feldwurzeln, Futterkräutern, Obst, Heu, Gras, und selbst in manchen thierischen Substanzen, als Milch, Käse, und dann auch noch dem Salze. Man theilt das Futter daher auch ein: in hartes, wohin Haber, Gerste, Kukuruz, Eicheln ꝛc. gehören; in weiches: hiezu rechnet man Kartoffeln, Rüben, Runkelrüben, Erdgewächse ꝛc.; in grünes, als Klee, Glas, Getreideschrappe, Weide; in dürres: als Heu, Grummet. Das ganze Geschäft das Vieh zu füttern, nennt man die Fütterung, und bey dieser hat man folgende Regeln zu beobachten: 1. Man suche sich für jede Viehart hinlängliches Futter zu verschaffen, und zwar von jeder Art desselben. 2. Man füttere dürres Futter nicht zu zeitlich; besonders beobachte man dieses beym Strohfutter, weil dieses erst dann gut ist, wenn es sich abgelegen hat. 3. Man füttere junges Vieh reichlich, damit sein Wachsthum um so besser gedeihe. 4. Dem Viehe, welches man zum Zuge bestimmt, gebe man kein ölichtes Futter, weil dieses selbe zu fett, und ihre Muskel daher schlapp macht. 5. Man gebe das Futter nicht zu geschwinde nach der Arbeit, wenn es erhitzt ist, noch weniger gebe man aber den Trank zu dieser Zeit. 6. Man schütte das zu einer Mahlzeit bestimmte Futter nicht auf einmal vor, sonst wühlt das Vieh bloß in demselben herum, benetzt es mit seinem Speichel, und läßt es dann stehen. 7. Man halte bey dem Füttern eine bestimmte Ordnung, daher sagen gute Landwirthe: Ordnung ist das halbe Futter. 8. Wenn das Vieh schwer arbeiten muß, so gebe man ihm auch etwas mehr Futter. 9. Thiere, von denen man die Haare, Wolle oder Federn benutzt, brauchen ein fettes Futter, daher ist saures Gras ein schlechtes Futter für Schafe.

Futter nennen die Tischler und Zimmerleute, eine hölzerne Verkleidung, um eine gewisse Tiefe damit auszufüllen. Z. B. An den Oeffnungen bey Fenstern und Thüren, wo der Rahmen oder die Thüre fest anliegen soll, schlägt man ein Brett an, welches an der einen Seite um so viel, als der Rahm oder die Thüre dick ist, eine Vertiefung macht, dieses heißt das Futter.

Futterpflanzen, Futterkräuter nennt man alle Pflanzen, die zum Futter für das Vieh gebaut werden. Man rechnet zu denselben die verschiedenen **Kleearten**, als: die Luzerne, den Kopfklee, die Esparsette, den Hopfenklee, weißen Klee, Monathklee, weißen und blauen Steinklee; dann verschiedene **Wurzelgewächse**, als: Runkelrüben, Kohlrüben, Möhren, Pastinaken, Kartoffeln, und weiße Rüben; **Gräser**, als Raigras, Honiggras, Timotheusgras, Ruchgras, Schwingel, Trespe, Fuchsschwanzgras, Bruchfuttergras ꝛc. und andere Gewächse, die man nicht hieher zählen kann, als: Bibernell, Spergel, Wicken, Nesseln, Malve, Geisklee, Gänsedistel ꝛc. hievon s. d. A. Die wichtigsten Futtergräser und Futterkräuter, welche nicht jeder Landwirth kennt, findet man abgebildet Fig. X. Num. 1 — 9. Die Luzerne und einige, die jedem bekannt sind, sind vorsetzlich nicht abgebildet. — Man liefert hier die Beschreibung der wichtigsten Futterpflanzen, sammt Abbildungen. 1) **Gelbes Ruchgras**, Anthoxanthum odoratum. Es gehört zur Diandria Digynia, oder zweyten Klasse, zweyten Ordnung des Linnéschen Systems. Sein Unterscheidungskennzeichen besteht in der länglichten eyförmigen Aehre, und den kurzgestielten Blümchen, die länger als die Grannen sind. — Die Wurzel ist zaserig, wohlriechend, bleibend; der Halm bis anderthalb Fuß hoch; die Blätter sind lanzettförmig, zugespitzt, mit langen Haaren besetzt, und an Länge aufwärts abnehmend. Die Aehre ist bis und über 2 Zoll lang; der Kelch und die Blumenkrone sind zweyspelzig; ein richtiges Kennzeichen an den Spelzen der Blumenkrone sind die Grannen: die der äußeren Spelze entsteht aus dem Rücken, und ist meist gerade, die der inneren ist gekniet, und sehr lang. Staubgefässe sind zwey; sein Vaterland sind Europa und Nordasien, in jeder Höhe; sein Geruch ist sehr angenehm, und eine der Hauptursachen des angenehmen bisamartigen Geruches des Heues, der über ein Jahr anhält. Pferde und Hornvieh suchen es sogar aus; eben so liebet es das Wollenvieh. Die Bienen sammeln auf solchem Honig und Wachs. — 2) **Wolliges Roßgras**, Holcus Lanatus, es gehört zur Polygamia Monoecia, oder zur 23ten Klasse, erster Ordnung des Linnéschen Systems; sein Unterscheidungskennzeichen besteht in den zweyblumigen zottigen Bälgen, deren enthaltene Zwitterblume wehrlos, aber das männliche Blümchen mit einer rückwärts gekrümmten Granne, die den Kelch an Länge übertrift, versehen ist. Die Wurzel ist zaserig, und treibt viele (30 bis 40) Halme; die Knoten des Halmes sind dick; die Blätter sind breit, flach, bandförmig; die Rispe ist bis 6 Zoll lang, hängend, ausgesperrt; die Aehrchen sind länglich oval; auch hier sind, wie bey fast allen Gräsern, 3 Staubgefässe und 2 Griffel zugegen, auf welche ein Same folgt. Es wächst überall, aber vorzüglich im trockenen und sandigen Boden; es befestiget den Flugsand, giebt vieles, jedoch späteres Untergras, treibt immer aus den Wurzeln nach. Sie ist die erste Lieblingsspeise der Schaafe.

Auf 120 Quadratruthen sind 7 Pfund Samen zur reinen Aussaat hinreichend, allein besser säet man es mit andern Pflanzen, besonders aber dem Ruchgrase, vermengt. — 3) **Wiesenlieschgras, Timotheusgras**, Phleum pratense, dieses Gras gehört zur Triandria Diggina, d. h. zur dritten Klasse, zweyten Ordnung. Sein Unterscheidungskennzeichen ist die walzenförmige, gewimperte, verlängerte Aehre, der aufrechtstehende Halm. Die Wurzel besteht aus zwey durch eine Haut verbundenen Knoten, aus welchen viele Fasern herausgehen; sie ist ausdauernd. Der Halm ist aufrecht, bis 4 Fuß hoch vierknotig; die Blätter sind breit, Spannen- bis einen halben Fuß lang. Der Kelch besteht aus zwey Bälglein, die oben queer abgeschnitten, und an der erhabenen Rippe mit zwey Grannen geendiget sind. Sein Vaterland sind die feuchten Plätze Europa's, auf diesen wird es auch vorzüglich gebaut, zu 6 bis 7 Pfunden auf 180 Quadratruthen, und giebt dann nicht nur eine ergiebige Aernte, indem es hochstämmig ist, sondern es vertilgt auch andere Pflanzen der feuchten Gründe. — 4) **Wiesenrispengras**, Poa pratensis, es gehört ebenfalls zur Triandria Monogynia, sein Unterscheidungskennzeichen ist die weitschweifige Rispe, die 4 bis 5blümigen glatten Aehrchen, der runde, glatte, aufrechtstehende Halm; aber vorzüglich die platten degenförmigen und ziemlich breiten Blätter. Die Wurzel ist kriechend, mit häufigen Fasern besetzt; der Halm anfangs leicht gekrümmt, dann aufrechtstehend; die Rispe ist hängend, vielblumig, beynahe 1/4 Ellen lang; es wächst auf Wiesen und in Wäldern, und als vorzüglichstes Rispengras eines der besten Futterpflanzen für Ochsen und Schaafe. — 5) **Mannaschwingel**, Festuca fluitans, L. Poa fluitans Smith et Schrader. Es gehört ebenfalls zur Triandria Monogynia; sein Unterscheidungskennzeichen sind der schiefstehende Halm, die ästige aufrechtstehende Rispe mit fast aufsitzenden, fest anliegenden, runden, unbegrannten Aehrchen. Die Wurzel ist kriechend und ausdauernd; der Halm ist zusammengedrückt, und nur unter dem Schlamme oder Wasser voller Triebe und Wurzeln; die Blätter sind unter dem Wasser sehr lang, alle sind breit, etwas ausgezackt, zugespitzt, rinnenförmig; die Rispe ist zuweilen über eine Elle lang, abstehend, ästig, hängend, glatt; Kelch und Blumenkrone sind zweyspelzig. Dieses bluttreiche, süsse und durchaus weiche Gras wächst im Feuchten, oder Sümpfen, und fließendem Wasser; es kann jährlich bis 4mal gehauen werden. Pferde und Rindvieh genießen es gerne, aber noch mehr lieben es die Schweine, nur die Schaafe gedeihen minder dabey. Der Same ist eine nahrhafte und so sehr sättigende Speise, daß ein Mensch nur 1 Loth des gekochten zur vollkommenen Sättigung bedarf. — 6) **Spergel, Spark, Ackerspark**, Spergula Arvensis. Der Spergel gehört in die Decandria Pentagynia, d. h. die zehnte Klasse, fünfte Ordnung (ob er gleich in Hinsicht der Staubfäden variirt, und oft deren nur fünf besitzt). Seine Unterscheidungskennzeichen sind die wirtelförmigen Blätter. Die Wurzel ist klein und zaserig, der Stengel bis über 1/2 Fuß hoch, aufrecht, schwach ästig, zweytheilig; die Blätter sind fadenförmig, bis 20 an einem Wirtel; der Kelch ist fünfblättrig, klebrig; die Blumenkrone fünfblättrig, ohne Einschnitte, weiß; die Kapsel eyförmig, einfächerig, fünfklappig, mit häufigen, runden, schwarzen Samen. Diese

Pflanze wächst fast in ganz Europa, vorzüglich aber im Sande. Alles Vieh genießt solche gerne, sie mehrt Butter und Milch, mästet die Schaafe, ja, selbst der Same kann als Futter, Oel, und Mehlmateriale dienen. Sein Vorzug besteht endlich noch darinn, daß er nach 6 Wochen schon abgemähet werden kann. — 7) **Wildes Süßholz, Wolfsschoten, Steinwicken**, Astragalus glyciphyllos. Es gehört zur Diadelphia Decandria, oder 17ten Klasse, 4ten Ordnung, zur natürlichen Ordnung der Schmetterlingspflanzen. Seine Unterscheidungskennzeichen sind die bleichgelben Blumen, der zerstreute niederliegende Stengel, die glatten, eyförmigen, stumpfen Blättchen, die eyrund-lanzettförmigen Blattansätze, und die fast dreyeckigen, gebogenen, aufsitzenden, glatten, 2fächerigen Hülsen. Die Wurzel ist ästig, wenig zaserig, tief in die Erde gehend, ausdauernd; der Stängel krautartig, bis 5 Fuß lang, die Blumenähre eyförmig; der Kelch glockenförmig, fünfzähnig; die Blumenkrone ist eine Schmetterlingsblume; sie hält 10 Staubfäden und einen Griffel. Sie wächst in ganz Europa, vorzüglich aber im nördlichen. Es ist ein treffliches Viehfutter, vorzüglich für hochliegende Gegenden. — 8) **Geißraute** (fälschlich Geißklee genannt), Galega officinalis. Auch diese Pflanze gehört zur Diadelphia Decandria, oder 17ten Klasse, vierten Ordnung, zur natürlichen Ordnung der Schmetterlingspflanzen. Ihre Unterscheidungskennzeichen sind die lanzettförmigen, gestreiften, nackenden Blättchen, die pfeil- und lanzettförmigen Blattansätze, und die gegeraden starrenden Hülsen. Die Wurzel ist faserig, ausdauernd, holzig; der Stengel aufrecht, gestreift, 5 bis 6 Fuß hoch; der Kelch ist einblätterig, fünfspaltig, mit pfriemenförmigen Zähnen; die Blumenkrone weiß oder bläulicht. Ihr Vaterland ist West-Europa und Afrika. Man kann sie jährlich bis 4mal beschneiden, und sie treibt bis ins 4te Jahr nach. Es ist vorzüglich ein treffliches Futter für Schaafe und Ziegen, nur darf sie nie bis zur Blüthe kommen, sonst wird sie zu holzig. — 9) **Wiesenknopf, gewöhnliches Sperbenkraut**, Sangvisorba officinalis. Der Wiesenknopf gehört zur Tetrandria Monagynia, d. h. zur 4ten Klasse, ersten Ordnung des Linnéschen Systems. Seine Unterscheidungskennzeichen sind die eyrunde Blumenähre, und die mit der Blumenkrone fast gleichlangen Staubfäden. Die Wurzel ist spindelförmig, zaserig, und ausdauernd; der Stengel aufrecht, bis und über drey Schuh hoch; die Blätter, gefiedert; die Blättchen herzförmig, länglicht, gesägt. Die Blumen sitzen am Ende der Stängel; sie haben einen unteren zweyblättrigen Kelch; die Blumenkrone ist eine obere, vierspaltig, radförmig; die Kapsel ist zweyfächerig. Er unterscheidet sich von der Becherblume, Poterium Sangvisorba L. durch seine Größe, die Länge der Blumenähre, aber vorzüglich durch die nicht getrennten Geschlechter, denn letztere gehört zu den einhäusigen Pflanzen (zur Monoecia). Nur für Schaafe taugt der Wiesenknopf zum Theile, andere Hausthiere lieben ihn nicht; auch vermindert sein Genuß die Milch, da er zusammenziehend ist.

Futterräh, eine Pferdekrankheit, s. Räh.

Futterstroh nennt man alles Stroh von Getreidearten und Hülsenfrüchten, welche das Vieh frißt. Das beste ist Haber und Gerstenstroh, dann von Wicken, Erbsen, Bohnen ꝛc.

Futtertrespe, s. Trespe.

Gabe nennt man Allmosen oder Geschenke; man versteht aber auch unter **Gaben** die Gefälle, welche ein Grundstück an den Grundeigenthümer, oder an den Landesherrn, oder an Kirchen und Schulen abzugeben hat. Ganz verschieden von den Gaben ist die Portion, das Portionsquantum, oder diejenige Abgabe, welche von einem Grundstücke oder was immer für einem Eigenthum oder von einem Gewerbe als Kriegssteuer, das ist, die eigentliche Kontribution geleistet werden muß. Der Käufer irgend eines Grundstückes muß daher immer so vorsichtig seyn, die gewöhnlichen Gaben, welche auf dem Gute haften, sich bekannt zu machen, und diese müssen ihm bey Schließung eines Kaufcontractes ohnedieß ausgewiesen werden, weil er durch diese erst den wahren Ertrag des zu kaufenden Gutes einsehen und darnach sein Bot oder Ueberbot bey dem Kaufe einrichten kann. —

Gabel s. Schlinge der Pflanzen.

Gabel ist ein entweder von Holz oder von Eisen verfertigtes und aus zwey oder drey Zinken und einen langen Stiel bestehendes Werkzeug, von dem man bey einer Haushaltung verschiedene Gattungen hat, als **Fleischgabel, Heugabel, Mistgabel, Ofengabel, Reichgabel, Schüttegabel, Streugabel**, deren Erklärung unter der besondern Benennung zu finden ist.

Gabel nennt man auch das Instrument, dessen wir uns sammt dem Messer beim Speisen bedienen. Man hat sie von Silber und von Eisen; manche haben zwey, andere drey Spitzen.

Gabel zum Gebrauche der Jäger, ist eine zweyzackichte der Streugabel ähnliche Gabel, mit der man einem im Netze gefangenen Wolf, Fuchs, Dachs, Fischotter ꝛc. um den Hals kommt, um selbe zu Boden zu drücken, damit man selbe sicherer angreifen könne. Sie sind oft ganz von Holz, oft ist nur der Stiel von Holz; zum Fange der Fischotter ist die Gabel dreyzackicht.

Gabel, Gabeldeichsel s. Deichsel.

Gabelgehörn, oder **gablichtes Gehörn** nennen die Jäger, wenn zu oberst von jeder Stange eines Hirschgeweihes zwey Enden in Form einer Gabel beysammen stehen, oder wenn jedes von diesen Enden wieder in kleine Gabeln zertheilt ist.

Gabelhirsch ist ein Hirsch, dem nur allein, nebst den Spiessen, die Augensprossen ausgewachsen, und der sonst kein Ende mehr hat.

Gabeln s. Kabbeln.

Gabelwagen s. Deichsel.

Gährbottich, heißt beym Brauwesen der Bottich, in welchem dem Biere die Hefen gegeben werden, damit es in Gährung komme.

Gährkammer ist eine in mehreren Brauhäusern befindliche Kammer, in welcher mehrere Bottiche stehen. Man soll diese Kammer heitzen können, damit die Gährung durch eine zweckmäßige Temperatur der Luft geleitet werden könne.

Gährung nennt man alle von selbst entstehenden, oder alle freywilligen Veränderungen, welche in den vegetabilischen Substanzen, nachdem sie von der lebenden Pflanze getrennt sind, statt finden. Während diesen Veränderungen müssen die einfachen Stoffe, aus welchen die Vegetabilien zusammengesetzt sind, sich auf eine andere Art vereinigen und neue Zusammensetzungen bilden, die vorher nicht da waren. Einige derselben entweichen als Gas oder Dampf, daher der Geruch

bey diesen Veränderungen. Ist dieser Geruch widrig oder der Gesundheit nachtheilig, so nennt man die freywillige Zerfetzung Fäulniß; ist er nicht nachtheilig, oder kann die neu gebildete Zusammensetzung zu nützlichen Zwecken angewendet werden, so nennt man die freywillige Zerfetzung die Gährung. Die Gährung findet nur dann statt, wenn die vegetabilischen Substanzen eine gewisse Menge Wassers enthalten, und auf eine Temperatur, die etwas höher als der Gefrierpunkt ist, erhoben sind. Sind diese aber trocken oder gefroren, so können sie lange unverändert aufbewahrt werden. Bey einzelnen vegetabilischen Stoffen bemerkt man die Erscheinungen der Gährung nicht sehr, auffallender sind diese Veränderungen, wenn mehrere vegetabilische Stoffe mit einander vereint sind, und am vollkommensten bemerkt man sie bey denjenigen zusammengesetzten Theilen der Pflanzen, in welche schon von der Natur mehrere Stoffe mit einander verbunden waren z. B. In den Säften der Früchte, dem Baumsaft, Abkochungen der Blätter, Samen ꝛc. Bis jetzt hat man die Gährung so verschieden abgetheilt, als Produkte sind, welche durch die Gährung entstehen. Man hat daher die **Brod-Geist-** und **Essiggährung**. — Auch hat man eine **Bier-** und **Indiggährung** und endlich die **faule Gährung** oder die **Fäulniß**. Von diesen s. **Brodgährung, Bier, Wein** ꝛc.

Gährungsmittel nennt man diejenigen Substanzen, welche vorzüglich geschickt sind, andere in Gährung zu bringen. So nimmt man zur Brodgährung Sauerteig, manchmal auch Bierhefen, bey der Brandtweinbrennerey Hefen ꝛc. und da die Bierhefen nicht immer zu haben sind, da selbe eben so wenig lange Zeit aufbewahrt werden können, so suchten schon viele ein Gährungsmittel zu erfinden, welches immer seinen Endzweck bewirken und welches sich längere Zeit aufbewahren lasse Der berühmte Chemicker **Westrumb** machte endlich vor mehreren Jahren eines bekannt, und da ein gutes Gährungsmittel bey mehreren Zweigen der Oekonomie, eine sehr nothwendige Sache ist, so mache ich selbes auch hier bekannt; Man braue aus 100 Pfund geschrotenem Luftmalze, das aus Zweydrittel Gerstenmalz, und Eindrittel Weitzenmalz bestehen muß, und aus 10 Pfund Hopfen, 350 Pfund Bierwürze unter den bekannten Handgriffen des Einteigens des Schrotes, des anhaltenden Siedens desselben ꝛc sondere Trebern und den Hopfen sorgfältig von der Würze ab und siede diese bis auf 175 Pfund ein. Dann lasse man die Würze gut abkühlen, setze ihr 32 Pfund gute Hefen zu (die bey der ersten Anstellung Bierhefen, bey den folgenden Anstellungen aber von diesen künstlichen Hefen seyn können). Die Würze wird schnell in Gährung kommen und nach Verlauf von drey bis fünf Stunden mit einem weissen Schaum bedeckt seyn. Sobald man dieses bemerkt, so rühre man den Schaum und das darunter befindliche Flüssige gut durch einander und setze unter fleißigem Umrühren 50 bis 70 Pfund feines Gersten- und Roggen- oder Weitzenmehl hinzu und hebe das Gemenge an einem kühlen Orte auf. Diese Hefen halten sich, wenn man ihnen anders so viel Mehl zusetzte, daß sie einen dicklichen Brey bilden, im Sommer 10 bis 15 Tage, im Winter aber 4 bis 6 Wochen. Sie können zum Stellen des Brandtweinguts, der Bierwürze, der Bäckerey, kurz zu alle dem gebraucht werden, wozu man die besten Oberhefen anwendet. Ein

anderes wohlfeiles, sich aber nicht so lange haltendes Gährungsmittel erhält man auch: wenn man zu den gewöhnlichen Hefen, die man zur Stellung des Brandtweinguts anwendet, zwey Quentchen Nitrum tabulatum aus der Apothecke nimmt. Hiedurch kommt die Masse sehr stark und sehr schnell in Gährung. Zu der Zeit, wenn es in der stärksten Gährung ist, schöpfe man das, was in die Höhe gegohren ist, oben aus dem Fasse oder Tonne ab, thue es in einen Beutel von groben Beuteltuch, drücke es in ein besonderes Gefäß aus, damit das Schrot zurückbleiben und wieder in das Faß hineingethan werden könne. Um das Durchdrücken und Durchseihen zu befördern, kann man noch etwas laulichtes, mit ein oder zwey handvoll Hopfen abgekochtes Wasser hinein giessen; dadurch erhält sich die Hefen lange gut. Das, was durchgedrückt worden, ist die vortreflichste Hefen, die zum Brauen, Backen und Brandtweinbrennen besser wie die gewöhnliche Bierhefe ist, ungleich stärker treibt und sich 8—14 Tage erhält. Von diesen Hefen kann man zum künftigen Brandtweinbrennen aufheben, wozu man aber kein Nitrum tabulatum mehr braucht, weil sie an und für sich stark genug ist, und man eben so viel Hefen wieder abschöpfen, und damit so lange fortfahren kann, so lang man vom Brandtwein erzeugte, angestellte, neuerzeugte Hefen hat. Man kann auch von bloßen Gerstenmalz Hefen erhalten; wenn man einige Hände voll Malz abkochen läßt und einer mäßigen Wärme aussetzt. Der Absud geräth von selbst in Gährung und giebt brauchbare Hefen, die sich aber nicht lange halten lassen. Ueberhaupt sind nur die vegetabilischen Materien zu den ersten Graden der Gährung, das ist zur Wein- und Essiggährung geschickt. Allemal wird aber dabey erfordert, daß der Körper wirklichen Zucker, nebst schleimichten Theilen in seiner Mischung enthalte, z. B. Zucker, Honig, süßes Obst, Beeren, und Wurzeln, süßlicht-schleimige Samen und die Getreidesamen. Unter allen thierischen Substanzen ist die Milch allein zur Wein- und Essiggährung, und die thierische Gallerte, so wie das Fleisch junger Thiere zum sauern geneigt. Einige Körper fangen mit der weinhaften, als die Getreidesamen, die Weintrauben ꝛc. andere mit der sauern an, als Gurken und Kohl; noch andere sind nur zur faulenden Gährung geschickt, wozu alle thierischen Theile gehören. Diejenigen, die mit der weinhaften anfangen, sind geschickt, auch die saure und faulende zu überstehen, eben so als solche, die mit der sauern anfangen, die faulende überstehen können. Die schon die weinhafte Gährung überstanden haben, können nicht wieder zu derselben zurückkehren, noch durch irgend ein Mittel dazu gebracht werden; eben so als jene, die mit der sauern anfiengen, nie zur weinhaften kommen, sondern der faulenden entgegen eilen. Kein zur weinhaften Gährung geschickter Körper kann eher zur Fäulniß übergehen, ehe er nicht die weinhafte und saure Gährung überstanden hat. — Wenn man andere Ingredienzien, als bittere, balsamische, aromatische ꝛc. die an und für sich auch zur Gährung geschickt sind, der gährenden Feuchtigkeit zusetzt, so nimmt diese den Geruch, Geschmack und die Kräfte der Substanzen in sich, und man nennt dieses die **Mitgährung**. Man mischt die Sache entweder geradezu mit der gährenden Feuchtigkeit, oder man hängt sie in einem leinenen Beutel in derselben auf.

Gälte-Vieh, oder **das gelbe**, **gähste** oder **kalte Vieh**, **Galvieh**, nennt man dasjenige Rind- und Schafvieh, welches entweder noch nicht zugekommen und daher noch nicht getragen hat; oder welches zwar ein- auch mehreremale trächtig gewesen, und nun wieder aussetzt und ein oder mehrere Jahre nicht trächtig wird. Das junge gälte Rindvieh pflegt man auf besondere Weiden zu treiben, bis es nicht drey Jahr alt ist, und alsdann läßt man es erst mit dem Stiere zusammenkommen. Wird es eher zugelassen, so verdirbt nicht nur das Stück selbst, sondern auch das erzeugte Stück ist schwach und kränklich. Man behandelt sonst alles gälte Vieh eben so gut als das andere, und entzieht selben der Folge wegen nichts vom Futter, denn sollte eine Kuh auch nicht trächtig werden, so kauft sie doch der Fleischhauer fast so lieb, als einen Ochsen, wenn sie nur gut gehalten wurde.

Gänseoistel, **Hasenkohl**, Sonchus oleraceus, ein Kraut, mit einem hohlen, braunen mit Milchsaft angefüllten Stengel, zerkerbten rauhen, mit langen, harten Stacheln versehenen Blättern von dunkelgrüner Farbe, gelben und büschelweise wachsenden Blumen, und kleinen länglichten mit einem Federbusch versehenen Samenkörnchen. Man kann das Kraut jung als Salat verbrauchen, besonders lieben es aber die Gänse. Es wächst in Gärten und auf Wiesen.

Gänsefuß nennt man mehrere Arten der **Melde**, Chenopodium, besonders aber Chenopodium rubrum, welches in Gärten und das Chenopodium album, welches auf Ackerländern wächst. Man hat auch eine Art Gänsefuß, der dem Lein ähnliche Blätter hat, und **Sommerzypresse** oder **Besenkraut**; Chenopodium Scoparia genannt wird. Es ist ein schönes Gewächs mit hellgrünem Laube, das man in kleine Pyramiden zieht. Wo es einmal stand, da säet es sich selbst aus.

Gänsegekröse, **Gänseklein**, **Junges-Gansel**, nennt man mit einem Wort den Kopf, Hals, Flügel, Füsse und Magen von einer Gans, welche Theile man gewöhnlich, besonders zu einer Speise mit Reis oder Hirschbrey zurichtet.

Gänser, **Gänserich**, **Gonauser**, wird der Mann unter den Gänsen genennt.

Gänserich, **Gänsegarbe**, **Silberkraut**, Potentilla Anserina, ist ein bekanntes Kraut auf feuchten Gründen, welches aber weder von Gänsen, noch von anderem Viehe gefressen wird. Es hat viele auflaufende Ranken und hindert andere Gewächse im Wachsthum. Die Pflanze hat allzeit grüne Blätter, nur auf thonigtem Grunde sind diese silberfarb, so daß diese Farbe ein Beweis des daselbst befindlichen Thons ist. Die Blumen sind gelb.

Gärtner nennt man jenen Künstler, welcher den Gartenbau, und alle dabey vorkommenden Arbeiten wohl versteht; der sowohl neue Gärten anzulegen, als auch alte zu erhalten im Stande ist. Vor allen muß er die Verschiedenheiten des Bodens genau kennen, um nach diesem die Auswahl seiner Gewächse bestimmen zu können; er muß das Wetter gut beobachten, um auch hiedurch verschiedenen Vortheil zu erlangen. Alle Gartenarbeiten vom ersten Umgraben bis zum endlichen Einsammeln des Samens; alle Veredlungsarten der Blumen sowohl als der Bäume, sollen ihm bekannt seyn, und er soll sie selbst verrichten und andere hiezu unterrichten können.

Gäscht s. Schaum.

Gäthaue, Jäthaue nennt man das zweyte Hauen in Weingärten. S. Hauen.

Gahr oder Gar bedeutet die, durch das Backen oder das Kochen entstandene Beschaffenheit des Fleisches oder einer andern eßbaren Sache, da es mürbe genug und zum Genüß genugsam vorbereitet ist. Man sagt, das Fleisch oder das Brod ist gahr, d. i. das Brod ist ausgebacken, das Fleisch ist ausgekocht.

Gahre nennt man die Verbesserung an einen Acker durch Bearbeitung sowohl als auch die durch die Düngung bewirkte Geile. Von einem gründlich verbesserten Acker sagt man daher: er hat Gahre und Geile. Für solche Verbesserungen der Aecker erhalten die Arendatoren immer eine Entschädigung, wenn sie bey dem Verkauf eines Grundstücks früher die Arenda aufgeben müssen.

Gahre nennt man auch an einigen Orten die Gährung.

Gais, heißt an vielen Orten die Ziege, daher Gaisbock der Ziegenbock.

Galgant nennt man ein ausländisches Gewächs, dessen Wurzel man in Apothecken und als Gewürze braucht. Man hat zwey Arten, den großen Galgant, von der Kaempferia Galanga und den kleinen, von der Maranta Galanga.

Galgehend s. Gältevieh.

Galitzenstein, weißer Vitriol, Zinkvitriol wird zu Augenwassern und Salben bey verschiedenen Augenübeln der Pferde gebraucht.

Gallapfel, Eichapfel, Gallus, ist eine runde, auswendig glatte und knorrigte, inwendig schwammicht und holzige Kugel, die sich durch den Stich eines Insekts, Cynips Quercus, an den Stengeln der Eichenblätter, auch wohl an den jungen Zweigen ansetzt. Man braucht sie meistens zur Bereitung der Dinte; auch wären sie das beste Material zur Gerberey, wenn sie nicht zu kostspielig wären. Die besten Galläpfel kommen zu uns aus Aleppo, Smirna und Tripoli über die Türkey, daher sie gewöhnlich die türkischen genennt werden. Eine Abart der Galläpfel, sind, die Knoppern, die auch durch den Stich eines Insekts entstehen, aber nicht rund, sondern eckicht, uneben und größer werden. S. d. W.

Galle, Gallen, eine Pferdekrankheit, die sich an den Knien, den Fersen, oder dem Hufe äußert; im ersten Falle nennt man sie die Floß- oder Flußgalle, im letztereren aber die Steingalle. Die Flußgalle ist ein fetter Höcker, in und auswendig am Knie eines Pferdes, der anfangs voll gelben Wassers ist, sich aber nach und nach verknorpelt. Man heilt sie durch eine Zugsalbe, aus 6 Loth Bilsenkrautpflaster mit soviel Loröl vermischt, daß daraus eine Salbe entsteht, zu der man noch 2 Loth rothen Präzipitat und ein halbes Loth Spanischfliegenpulver mischt. Man streicht sie auf Leder, und legt sie so lange auf, bis sich in 3 oder 4 Tagen ein Schorf darauf zeigt; diesen muß man nun mit Butter und Oel schmieren, bis er von selbst abfällt. Das Pferd muß dabey immer hoch gehängt werden, damit es nicht mit dem Maule zur Salbe kann. Die Steingalle ist inwendig in dem Huf ein blut- oder braunrothes Fleckchen, welches bis aufs Leben hineingeht. Man muß dieses bis auf den Grund ausschneiden. Dann nimmt man Sublimat und Kalk, vermischt sie

mit Terpentin, macht hievon ein Kügelchen und steckt es in die wunde Stelle und verstreicht es ganz mit Baumwachs, so sieht man beym nächsten Beschlag nichts hievon. Nahe am Spatknochen entsteht auch öfters ein Auswuchs, welchen einige eine Spatgalle heissen.

Gallen im Felde nennt man die auf einem sonst guten Acker befindlichen, entweder moorigen oder sandigen Stellen. Letztere nennt man **Sandgalle, Sandforst, Blich**, und verbessert sie durch Abgraben des Sandes und Auffahren einer bessern Erdart, als Lehm und Thon ꝛc. Die moorigen Stellen aber nennt man **Wasser-** oder **Naßgallen**. Ist so eine nicht von zu großem Umfange, so kann man sie durch Auffahren von Kalk oder Kalkmergel verbessern; doch läßt sich dieses nicht in einem Jahre zwingen, sondern es muß mehrere Jahre hintereinander wiederhohlt werden, bis sich die Feuchtigkeit ganz verzieht, entweder durch den ganzen Acker verbreitet, oder in die Tiefe hinabsenkt und der Oberfläche nicht mehr schadet. Ist aber der Umfang zu groß, so muß man in der Mitte einen tiefen Kessel graben und aus demselben einen schmalen Graben, bis in den nächsten Feldgraben, oder andere Abzüge oder Wasserbehälter leiten. In den Graben legt man Reisig von Ellern, Eichen, Schwarzdorn und dazwischen Feld- oder Kieselsteine, oben schüttet man eine Elle hoch gute Erde und so erhält man den besten Boden.

Gallerte oder **Sulz** nennt man den dicken, zähen Saft, den man aus knorpelichten Theilen und aus den Knochen der Thiere erhält. Man macht sie meist nur aus Schweins- und Rindsknochen und Knorpeln, und speißt sie als eine leicht verdauliche und nährende Speise. In neuern Zeiten hat besonders Cadet de Vaux die Knochen zu guten Gallertsuppen anzuwenden gelehrt.

Gamander, Gamanderleim, Bachengel, Teucrium Chamaedrys, ein kleines spannenhohes Kraut mit ausgekerbten Blättern und purpurfarbenen Blumen, welches an rauhen und dürren Orten neben den Gesträuchen wächst. Man braucht es als ein stärkendes Mittel.

Ganasche, Ganasse nennt man die untere Kinnlade eines Pferdes, von der Kehle bis zum Kinn. Sie ist ein in zwey Aeste getheilter Knochen, der bey den Füllen im Anfang noch getrennt ist. Der Raum zwischen diesen Aesten formirt von inn- und auswendig einen Kanal oder eine Rinne; in der inwendigen liegt die Zunge, die äußere verengert sich von oben abwärts immer mehr. Beulen zwischen den Ganaschen nennt man die Druse oder nimmt sie für ein Zeichen derselben; daher sind aber die Speicheldrüsen an der untern Kinnlade. Wenn sich diese hin und her schieben lassen, so ist die Druse noch gutartig, werden sie aber hart, so ist der Rotz entweder wirklich schon vorhanden oder er entsteht bald.

Gang nennt man einen nach der Schnur gemachten Weg im Garten. **Gang** in Mühlen nennt man das zu einem Wasserrad gehörige Getriebe. **Gang** nennt man eine Erzader in Bergwerken. **Gang** nennt man auch einen Aufsatz von Speisen, mit denen die Tafel zugleich besetzt wird. So oft nun so ein Aufsatz gewechselt wird, aus soviel Gängen bestand die Tafel.

Gans, Anas Anser, ein bekanntes Federvieh, von dem wir eine zahme und wilde Art haben. Die Gänse sind im Allgemeinen nutzbare Vögel, wir haben von denselben die Federn, die man ihnen einigemal

einigemal ausrupfen kann, und die Eyer, die aber doch selten benutzt werden. Nach ihrem Tode sind alle Federn derselben nützlich, die gröbern zum Ausstopfen der Betten, die feinern oder Flaumen zum Ausstopfen der Kissen, die großen Flügelfedern zum Schreiben und die ganzen Flügel, werden als Flederwische in Küchen und Scheunen benutzt. Sie nützen ferner durch ihr Fleisch, welches gebraten, gekocht oder geräuchert wird, und nahrhaft und wohlschmeckend ist. Ihr Fett ziehen viele der Schmelzbutter vor und man kann es überall anwenden, wo man jenes braucht; die Leber, besonders von gemästeten Gänsen sind Leckerbissen. Schädlich sind die Gänse aber auch oft in Fischteichen, wo sie die junge Brut wegfressen, dann in Feldern, Wiesen und Gärten durch Zertreten des Grases und durch das Abfressen der Früchte; auch ihr Mist hat eine beitzende Kraft und verdirbt das junge Gras. Das Männchen nennt man den **Gansert**, **Gonauser**, **Gänserich**, und unterscheidet ihn vom Weibchen, welches man gemeiniglich **Gans** nennt, durch seine höhern Beine und seinen längern Hals, und daran, daß er, wenn man ihn beym Kopfe anfaßt, ein großes Geschrei erhebt, welches eine Gans nicht thut. Einige lieben weiße, andere graue, noch andere weiß und aschfarb gesprengte Gänse, doch macht die Farbe bey der Zucht nichts, denn die Federn von allen sind gut, wenn sie nur gesund sind. Ein Gänserich kann zehn Gänse versehen, und zur Zucht nehme man Gänse mit kurzen Füssen und hangenden, zottichten Bäuchen, weil diese die besten Leg- und Brutgänse seyn sollen. Wenn sie ein Jahr oder etwas darüber alt sind, so fangen sie an zu legen, und da muß man sie bald an einen bestimmten Ort gewöhnen, weil sie sonst entweder die Eyer überall auf der Weide, im Hof oder im Stalle verlieren, oder aber ein abgelegenes Ort suchen, welches man selten findet. Sie fangen oft schon im Januar an zu legen und hören erst im May auf, bisweilen auch noch später. Gewöhnlich legen sie 10 oder 12 Eyer, selten mehr, manchmal aber nur drey, vier oder fünf. Die frischgelegten Eyer muß man an einem temperirten Orte aufbewahren und diejenigen auswählen, die von großen Gänsen sind, weil die Eyer von Gänsen die nur ein Jahr alt sind, nicht zur Brut taugen. Unter acht und über fünfzehn Eyer soll man der Brutgans nicht unterlegen, und diese sitzt vier Wochen auf denselben. Wenn sie viel Federn beym Eyerlegen im Neste fallen ließ, so soll dieß ein Zeichen ihrer Vorzüglichkeit seyn. Gänseeyer kann man auch durch Truthühner, und selbst durch gemeine Hühner ausbrüten, nur darf man jenen nicht mehr als einer gemeinen Gans, diesen aber nur 4 bis 5 unterlegen. Während dem Brüten müssen die Gänse gut, doch sparsam gefüttert werden, und hiebey muß man ihnen die Nahrung nahe ans Nest setzen. Den jungen Gänschen giebt man in den ersten Tagen hartgesottene klein zerhackte Eyer, mit Weitzenkleye und Brod vermengt, legt ihnen ein Stück ausgestochenen Rasen in die Stube und setzt ihnen ein Gefäß mit Wasser dazu. Später hackt man ihnen zur Weitzenkleye Nesseln oder die junge Gerstensaat, auch feuchtet man ihnen groben Haber- oder Gerstenschrot mit Wasser an. Wenn sie vier Wochen alt sind und schon zu kielen anfangen, so kann man ihnen Haber geben, und um diese Zeit muß man sie am meisten hüten. Man soll sie nie frühe austreiben und immer warten, bis der Thau aufhört,

und sie von Disteln und Nesselgesträuchen, eben so wie vor kalten Regen schützen. Wenn sie ganz flücke sind und ihre sonst pipende Stimme in ein Gackern verwandeln, so kann man sie auch zum erstenmal raufen, weil sie sich sonst die Federn selbst ausbeissen. Man nimmt ihnen hiebey die Federn an der Brust und am Bauche, läßt ihnen aber die an den Keulen, welche die Flügel tragen müssen und daher Tragefedern genennt werden, denn sonst lassen sie die Flügel fallen. Nach zwey Monaten kann man das Rupfen wiederhohlen, man verschont damit aber jene, die man zeitig schlachten will. Gänserte kann man vom Monat März bis im September alle 6 bis 7 Wochen rupfen, und bey dem ersten und letztenmale ihnen zugleich die Schreibfedern aus den Flügeln ziehen. Gänse, die man bloß zum Speisegebrauch füttert, bekommen Hafer, geröste Möhren und Kartoffeln. Die man aber fett machen oder mästen will, bekommen bloß türkischen Weitzen, mit dem man sie stopft, nachdem man ihn im warmen Wasser aufquellen und auskühlen ließ. Wo man keinen türkischen Weitzen hat, da giebt man ihnen Nudeln aus feinem Gerstenschrot oder groben Mehle. Diese müssen fingerstick, länglicht rund bereitet und dann gedörrt werden. Zum Gebrauche taucht man sie ins Wasser, damit sie schlüpfrig werden und steckt den Gänsen anfangs wenig, dann aber immer mehr und mehr in den Hals, bis man ihnen endlich, wenn sie daran gewöhnt sind, den ganzen Kropf voll steckt und dieses so oft wiederhohlt, als er leer wird. Man muß es ihnen bey der Mast nie an Wasser fehlen lassen, auch mischt man Sand und Salz zu demselben, damit sie destomehr saufen; eben so müssen sie so enge als möglich ist, eingesperrt, und so dunkel, als es nur seyn kann, sitzen, denn hiedurch bekommen sie ausserordentlich große Lebern. Die Juden pflegen sie aus dieser Ursach auch in Tücher gebunden, aufzuhängen, sie verstopfen ihnen die Ohren mit Wachs und verbinden ihnen die Augen, damit sie nichts sehen und hören, was sie zum Schreyen bringen und hiedurch die Mastung verhindern könnte. Die Zuchtgänse bekommen den Winter über wenig Körnerfutter, denn man kann sie mit Möhren und Karteffeln aushalten, auch fressen sie alle Abgänge von Salat, Kohl ꝛc. nur Petersilie taugt für sie nicht. Man rechnet von vier Gänsen ein Pfund Federn. Feinde und Krankheiten der Gänse sind 1. die **kleinen Mücken** und **Fliegen**, welche sich ihnen im Juni und Juli in die Ohren setzen und sie oft zu Tode quälen. Man bestreiche daher um diese Zeit die Ohren mit Baum- oder Leinöl, und gebe jeder Gans alle 2 bis 3 Tage einen halben Löffelvoll Küchensalz. Eben so gut ist es, ihnen Gerstenkörner in einen tiefen Trog mit Wasser angefüllt zu werfen, da sie nun diese sehr lieben, so stecken sie, um selbe zu erhaschen, die Köpfe ins Wasser, wodurch die sich angesetzten Insekten vertrieben und vertilgt werden. 2. Der **Pips** oder **Zipf**, wider diesen hilft die große Pimpinelle, im Wasser abgebrüht, bis sie weich ist, dann damit die Gänse gefüttert, und ihnen die Brühe zum Trank gegeben. 3. Die **Läuse**, diese vertreibt man durch das Einstreuen des Pulvers der Farrenkrautwurzel oder durch Queckfilbersalbe. Man verhütet die Krankheiten der Gänse, wenn der Gänsestall gegen Nässe und Winde verwahrt ist; auch muß man diese Ställe gegen den Anfall der Thiere, besonders gegen Marder sichern. Die **wilden Gänse**

sind den zahmen der Gestalt nach ganz gleich; gemeiniglich sind sie von grauer Farbe, man hat aber auch ganz weiße, bloß mit schwarzen Schwungfedern in den Flügeln. Diese nennt man Schneegänse und sie sind kleiner und schnellfliegender als die übrigen. Sie halten sich immer in morastigen Gegenden auf, wo sie auf trockenen Stellen nisten. Im Herbste ziehen sie in wärmere Länder und kommen im Frühjahr zeitlich zurück. Jeder Trupp von ihnen macht im Fluge einen spitzigen Winkel, so, daß der Wegweiser voran, und das hinter ihm fliegende Paar immer weiter und weiter von einander entfernt ist. Wo sie auffallen, da schaden sie den Getreidefeldern, und sie sind so scheu, daß man ihnen mit dem Schuß noch weniger beykommen kann, als den wilden Enten. Manchmal lockt man sie aber durch zahme Gänse zum Schuß oder ins Garn, und so werden in Slavonien jährlich über eine Million gefangen. Ihr Fleisch ist etwas gröber und härter, daher man es gemeiniglich beitzt; das Fleisch der jungen Wildgänse ist aber zart und sehr gut.

Gar machen sagt man von Leder und Fellen, wenn sie nach ihrer Art zugerichtet werden. Die Gärber, Sattler, Kürschner haben jeder ihre verschiedenen Gare; besonders unterschieden ist aber die Roth- und Weißgare, mit jener haben es die Rothgärber oder Lederer, mit dieser aber die Weißgärber zu thun.

Garbe nennt man einen Bund Getreide, es sey, von welcher Art es wolle. Nach den Gewohnheiten der Orte sind sie bald groß, bald klein und gewöhnlich werden sie in Strohseile gebunden, welches auch das beste Gebinde ist. An einigen Orten bindet man sie aber in Wieden, und noch an andern in Kornseile, die aus dem noch unausgedroschenen Kornstroh gemacht werden. 15 Garben nennt man eine Mandel und vier solche machen ein Schock aus. In Ungarn legt man sie auch in Mandel, die nur sechs Garben enthalten, meistens aber in halbe Kreutze, und in einem solchen sind 11 Garben, so daß in einem ganzen Kreutze 22 Garben enthalten sind. Wenn die Bauern für sich schneiden, so machen sie sehr große, wenn sie um Lohn oder um den Schnittertheil schneiden, viel kleinere Garben. Auf Feldern wo man den Zehend oder sonst Garben abzugeben hat, sollten sie so viel möglich von einerley Größe seyn, damit niemand bevortheilt werde.

Garn bey der Jagd und Fischerey, s. Netz.

Garn nennt man jede Gespunst aus Flachs, Hanf, Werg, Wolle, Baumwolle ꝛc. Das Garn wird auf dem Haspel abgewunden und man theilt es hiebey in Gebinde, wo man auf eins gewöhnlich 20 Fäden rechnet, deren jeder zwey Ellen lang ist. 20 Gebinde nennt man eine Zahl oder ein Strehn, welchen man dann vom Haspel abnimmt und auf einem trockenen Ort zur weiteren Verarbeitung aufbewahrt. So lange das Garn so bleibt, wie es aus den Händen der Spinnerin kommt, heißt es **rohes Garn**. Man verkauft es entweder so, oder es wird Leinwand daraus gewirkt; auch macht man aus selben, indem man einige Fäden zusammendrebt, den Zwirn. Alles Garn, das man verarbeiten will, muß von dem daran hängenden Unrathe gereiniget und die groben eingesponnenen Theile ausgekocht und ausgelaugt werden, welche Arbeit man das **Garnäschern** nennt. Sie geschieht, indem man in einem Kessel Wasser sieden

läßt, und indessen das Garn mit sauber gesiebter Asche in einen Zuber thut, sodann das siedende Wasser darauf schüttet, und umrührt, und so lange stehen läßt, bis man die Hand darin halten kann; darnach legt man ein wenig Roggen- oder Gerstenstroh in den Kessel, damit sich das Garn nicht anlege, auf das Stroh schichtet man aber dann einen Strehnen nach dem andern, und streuet immer etwas reine Asche dazwischen, bis der Kessel soweit voll ist, daß er gut sieden kann. Nun schüttet man das Laugenwasser aus dem Zuber in den Kessel und läßt es bis 3 Stunden sieden. Nach diesen wäscht man es in kaltem Wasser sauber aus und legt es über Nacht in laulichtes Wasser in den Zuber, damit sich noch alle Röthe ausziehe. Endlich hängt man es auf Stangen. Geschieht dieß im Februar und gefriert das Garn einigemal, so läßt es sich dann besser wirken und auch leichter bleichen. Trocknet man es aber in der Sonne, so muß man es oftmals schwingen, sobald es recht trocken ist, wieder abnehmen, zusammenlegen und dann Strehnenweis auf einen Stock mit Kolben oder Schlegeln schlagen und bläuen, dann wieder aufreissen, die Agen ausschwingen, und endlich gut aufbewahren, bis man es dem Leinweber übergiebt oder bis man es verkauft.

Garnirung nennt man eine Besetzung der Kleider mit Bändern, Spitzen, Borten ꝛc. In der Küche nennt man Garnirung alles dasjenige, womit beym Anrichten der Speisen der Rand der Schüssel belegt wird.

Garnitur nennt man den Aufputz an Kleidern und andern Schmuck; z. B. eine Garnitur Knöpfe, Spitzen, Edelsteine; eine Garnitur Tafelwäsche auf 12 Personen, sind 12 Servietten und ein großes Tafeltuch.

Garnsack nennt man ein Fischnetz, welches in Gestalt eines Sackes gestrickt ist, welcher damit er ausgespannt bleibe, in der Mitte einige Reiffe in einer gewissen Distanz von einander bekommt. Man legt sie in Ströme und befestigt sowohl den Zipfel des Sacks als auch die Wände an Pfähle.

Garten nennt man ein mit Mauern, Planken oder einem Zaun umgebenes und wohlverwahrtes Stück Land, das zum Ertrage von allerhand Gewächsen, Pflanzen, Kräutern oder Bäumen bestimmt ist, welche nicht in Feldern oder in Wäldern gewonnen werden. Die beste Einfassung ist die mit einer Mauer, man macht aber auch lebendige Zäune, Planken und Stacketen, und hiebey ist immer zu beobachten, daß man sie nicht zu niedrig mache, indem sonst leicht eigenes oder des Nachbars Geflügel hinüber kann und Schaden anrichtet. Manche Gärten sind bloß zu **Lustgärten** bestimmt und in diesen findet man mehr zum Vergnügen als zur Erziehung nützlicher Dinge, denn sie bestehen meist aus Blumen, ausländischen Gewächsen und Bäumen, Spaziergängen, Statuen, Springbrunnen ꝛc. Man unterscheidet sie 1. in **französische Gärten**, welche nach der Schnur ordentlich angelegt, mit Orangerien, Grotten, Lauben, geraden Alleen, zu verschiedenen Figuren gestutzten Bäumen, Statuen, Springbrunnen und Häusern versehen sind. Als höchst gezwungen, sind diese jetzt ausser der Mode. 2. **in englische Gärten**, die sich durch eine liebenswürdige und überraschende Abwechslung der Partheyen, in keiner Ordnung auszeichnen. Man findet in diesen besonders viele

ausländische Holzarten, schöne Rasenstücke, Schlangengänge, Nachahmungen der Natur in angenehmen und schauerlichen Szenen, als Wasserfälle, Felsen, dunkle Thäler 2c. Springbrunnen, Lauben, gerade Alleen sind dagegen aus selben verbannt. Es gehört ein weitläuftiger und zu einem Garten tauglicher Umfang dazu, den man nach Plan und Laune benutzen kann. Sie sind jetzt allgemein beliebt und im Gebrauch. — Unter den nützlichen Gärten hat man 1. **Küchengärten**, worinnen allerhand Küchengewächse und Kräuter erbaut werden. 2. **Obstgärten**, worinnen bloß auf den Anbau der Obstbäume gesehen wird, und weil der Raum zwischen den Obstbäumen, meistens zum Grasbaue benutzt wird, so nennt man sie auch **Grasgärten** 3. **Botanische oder medizinische Gärten**, die zur Erbauung bloßer Arzneygewächse, oder zur Kultur verschiedener inn- und ausländischer Gewächse, der Belehrung wegen, bestimmt sind. 4. **Weingärten** zum Weinbau. 5. **Hopfengärten** zum Ertrage des Hopfens. 6. **Thiergärten**, in welchen allerley Thiere, meistens aber Wild erzogen und erhalten wird.

Gartenarbeiten nennt man alle Arbeiten, die in Lust- oder Küchengärten zu verschiedenen Zeiten vorgenommen werden müssen, als Düngen, Graben, Rojolen, Säen, Pflanzen, Versetzen, Begiessen, Pfropfen, Okuliren, Schröpfen, Beschneiden, Jäten, Raupen, Samen und Früchte abnehmen 2c.

Gartenbau nennt man alle Arbeit und Wartung in den verschiedenen Arten von Gärten, und auch die Wissenschaft, einen Lust- Baum- oder Küchengarten, nützlich und bequem anzulegen. Dem Landwirthe nützen bloß Küchen- Obst- Wein- und Hopfengärten. Wo man guten Boden zum Gartenbau findet, da ist es gut mehrere Arten von Gärten zu verbinden, denn dadurch erhält man den Vortheil, daß man doch in einem Theile etwas erhält, wenn in dem andern auch ein Mißjahr einfällt. Lust- und Blumengärten hat man meist nur bey Landgütern oder bey Städten, wobey man mehr auf das Vergnügen als auf den Nutzen sieht.

Gartenbeete nennt man lange und schmale Abtheilungen des Gartenlandes, in welche besonders die Küchengärten abgetheilt sind, und worauf man alles, was man an Pflanzen und Wurzeln erziehen will, jede Art auf besondere Beete anpflanzt und säet. Sie sollen nicht über anderthalb oder 2 Ellen breit seyn, damit man sie mit den Armen überreichen, auch allenfalls überschreiten könne, damit man sie um so leichter bepflanzen und ausjäten könne. Sind sie in einer nassen Lage, so müssen sie hoch aufgeschüttet und in einer höheren Lage desto tiefer gegraben werden. Ehe man sie besäet, müssen sie gehörig umgegraben werden, damit das Erdreich mürbe genug und das Unkraut soviel möglich vertilgt werde, eben so, daß der Regen und die Sonne besser eindringen könne. Eine Hauptregel guter und erfahrner Gärtner ist, alle Beete, soviel es möglich ist, im Herbste umzugraben, weil hiedurch das Unkraut verfault, und weil die Erde am besten mürbe wird. Zu Gewächsen, welche keine tiefe Wurzeln treiben, kann man seichte umgraben, zu jenen aber, von denen wir die Wurzeln benutzen, muß man sehr tief umgraben.

Gartenfrüchte nennt man alle, die in Gärten auf Bäumen und Sträuchern wachsen.

Gartengewächse sind alle in Gärten erzogene Wurzeln, Kräuter und andere Gewächse. Man theilt sie in folgende Klassen. 1. **Kohlgewächse**, von denen man die Blätter und zarten Stengel gekocht, genießt, als Spinat, alle Arten Kohl und Kraut, Körbel, Petersilien ꝛc. 2. **Wurzelgewächse**, deren Wurzeln zur Speise dienen; als Rüben, Möhren, Rettige ꝛc. 3. **Zwiebelgewächse**, deren Wurzeln aus lauter Häuten bestehen, welche nebst dem hohlen Kraute gegessen werden, als Knoblauch, Porre, Schalotten 4. **Salatgewächse**, deren Blätter ungekocht mit Essig und Oel gegessen werden, als Endivien, Kresse, Salate. 5. **Hülsenfrüchte**, deren Hülsen unreif, als auch die in denselben befindlichen Samen, reif und gekocht verspeißt werden, als Bohnen, Erbsen. 6. **Kürbißgewächse**, **Aepfelfrüchte**, von denen man das Fleisch genießt und bey den größeren Arten die Schale und die Kerne absondert, als Kürbisse, Gurcken, Melonen. 7. **Spargelgewächse**, von denen der junge Stengel eßbar ist. 8. **Blumenfrüchte**, die große, doldenförmige Blumen haben, welche man zur Speise bereitet, als Hollunder, oft auch die Akazie. 9. **Gewürzkräuter**, die man zur Würze der Speisen gebraucht, als Majoran, Salbei, Dille, spanischer Pfeffer. 10. **Knollengewächse**, die an den Wurzeln eßbare Knollen treiben, als Erdmandel, Erdbirnen, Kartoffeln ꝛc.

Gartenhuhn, **Krauthahn**, nennt man ein mit geriebener Semmel, Eyern, Muskatblüthen, Pfeffer und kleingehackter Petersilie gefülltes, und mit Fleisch- oder einer andern Brühe abgekochtes Krauthaupt. Gewöhnlich nennt man es auch bloß nur **gefülltes Kraut**.

Garteninstrumente nennt man alle Werkzeuge, die ein Gärtner zur Bearbeitung des Gartens und zur Wartung der in demselben befindlichen Bäume, Sträucher und Gewächse nöthig hat. Sie sind nach ihrem Zwecke verschieden und die wichtigsten sind folgende: Die **Baumscheere**, zum Beschneiden der Bäume; sie wird beym Gebrauche mit einer Schnur zugezogen, und springt durch eine Feder wieder von selbst auf. Die **Heckenscheere**, zum Beschneiden der Hecken, diese wird bloß mit der Hand regiert. Das **Raupeisen**, zum Ablesen der Raupen; verschiedene **Rechen** von Eisen und Holz; das **Schrotseisen** um dürre Aeste damit abzustossen; ein **Hackmesser**; größere und kleinere **Baumleitern**; verschiedene **Spaten**, **Hauen**, **Schaufeln**, **Hacken**, **Pflanzenstecker**, **Gabeln**, **Pfahleisen**, **Meissel**, **Sägen**, **Aexte**, **Beile**, **Schubkarren**, **Gießkanne**, **Durchwurf** zum Sieben des Sandes und des Erdreichs; alle Werkzeuge zum **Pfropfen**, als **Messer**, **Keile**, **Hammer**, **Okulirmesser**; allerhand **Körbe**, **Apfelpflücker**, **Maaßstäbe**, Gartenschnüre ꝛc.

Gartenrecht hat ein jedes Grundstück, das vermöge der darauf ruhenden Gerechtigkeit von aller Viehhutung frey ist, und daher von seinem Eigenthümer nach Gefallen benutzt werden kann.

Gas nennen die Chemicker jede luftförmige Flüssigkeit, und unterscheiden sie hiedurch von der athmosphärischen Luft. Bey der Landwirthschaft entsteht bey jeder Gährung ein Gas; eben so entbindet sich bey verschiedenen Krankheiten ein Gas. Das Gas, welches sich bey der Gährung des Weins, oder in alten Abtritten, Brunnen ꝛc. entwickelt, ist höchst schädlich und tödtlich.

Gassenkoth, Gassenschlamm, Schurerde, Strassenkoth, nennt man den oberen Theil der Erde auf Wegen, Strassen, Viehtriften ꝛc. welcher durch den Mist, welchen das Vieh daselbst verliert, eine düngende Kraft erhält und daher zur Gartendüngung sehr brauchbar ist; doch kann man von selben, wenn man sie nicht mit andern Dünger vermischt, selten mehr, als zwey Früchte erhalten.

Gasthof und **Gastwirthschaft** ist ein Haus, welches das ausschliessende Recht hat, alle daselbst einkehrenden Fremden, nebst bey sich habenden Pferden und Wägen, auch anderem etwa bey sich habenden Vieh zu beherbergen und mit Speise und Trank zu versehen. Die hier eingekehrten Fremden nennt man **Gäste**, den Besitzer des Gasthofes aber den **Gastwirth**. Dieser ist entweder der wirkliche Eigenthümer des Gasthofes zugleich, oder er besitzt ihn nur in Arenda. Ein Gasthof gehört unter die Regalien und ist auf Rittergütern eine gute Nutzungsquelle, besonders wenn ein ordentlicher Gastwirth dabey ist, und wenn er an der Strasse liegt, wo viel Verkehr ist.

Gatter, Gatterwerk, Gitter nennt man sowohl die durchsichtige Einfassung irgend eines Raums mit Latten, als auch die starken eisernen Stäbe, welche, theils gerade neben einander gerichtet, theils nach verschiedenen Formen gebogen und fest zusammen verbunden, theils aber auch nur kreutzweis durcheinander gesteckt, vor die Fenster, der an der Erde liegenden Gemächer gemacht werden. Sie sind oft zur Zierde, mehr aber zur Sicherheit gegen Diebe und Thiere. — Auch hat man **Drathgitter**, welche aus Eisendrath, nach der Art der gestrickten Netze, geflochten werden.

Gatterthüren, Lattenthüren nennt man Thüren von Latten, die mit Leisten, Riegeln und Bändern gemacht werden. Man pflegt sie Sommerszeit, vor Stallthüren zu hängen, damit, wenn die rechten Thüren geöffnet werden, durch diese die Luft durchziehen, das Vieh aber dennoch gegen das Hinauslaufen verwahrt werde.

Gauchblume, Guckgucksblume, Lychnis flos cuculi, eine der einfachen Nelke ähnliche, schöne Blume, mit mehrfach zerschnittenen, rothen Blüthenblättern. Sie wächst häufig auf Wiesen. Eine Art davon hat an den Knoten des Stengels ein ölichtharziges Wesen, an dem kleine Insekten hängen bleiben und sterben, sie heißt Lychnis Viscaria, die **Pechnelke**. Auch hat man welche mit gefüllten Blumen. **Gauchblume**, nennt man auch die **Wiesenkresse**, Cardamine pratensis, die man auf sumpfigen Wiesen im Frühling findet.

Gauche s. Mistgauche.

Gauchheit, Anagallis arvensis, ein kleines schönes Kraut mit blauer und rother, selten mit gelber Blume. Es wächst auf Wiesen, das blaue aber mehr auf Brachäckern, und man hat es als ein vorzügliches Mittel gegen die Hundswuth empfohlen. Man giebt es hiezu sowohl in Pulver als auch als Thee.

Gauffe nennt man soviel als eine doppelte hohle Handvoll, z. B. eine Gauffe Haber.

Gaul nennt man ein Pferd.

Gaum, Gaumen nennt man den innern, obern Theil des Mauls, welcher gewölbt, mit einer eigenen Haut bedeckt und mit sehr vielen Drüsen besetzt ist. Der Ochsengaum wird als eine gute Speise gegessen.

Geäß nennt man die Nahrung des Rothwildprets, der Rehe und der Hasen.

Gebälke nennt man die sämmtlichen Balken eines Gebäudes. Im engern Verstande versteht man darunter den obersten Theil einer Säulenordnung, welcher das Ende des Gebälkes vorstellt, oder das gesammte Simmswerk der Säulenordnungen, welches sich über den Säulen befindet, und welches 1. aus dem Unterhalken oder Architrab, 2. dem Fries oder Borten und 3. dem Karnies oder dem Kranz besteht.

Gebärmutter nennt man bey dem Weibchen der Thiere denjenigen innerlichen Geschlechtstheil, in welchem die Frucht empfangen und bis zur Geburt erhalten wird. Bey den Thieren heißt sie die **Trage** oder der **Tragesack**.

Gebäude nennt man jeden Einschluß eines Raumes, der nach den Bedürfnissen des Besitzers in verschiedene Gemächer oder Behältnisse abgetheilt ist. Zu einem Bauerngute gehören folgende Gebäude: ein Wohnhaus, eine Scheuer, Stallungen und Schupfen. Zu einem adelichen Gute gehören ausser dem Wohnhaus, noch ein besonderes für den Beamten, dann die nöthigen, verschiedenen Stallungen und Wagenschupfen. In den Wohnhäusern müssen hinlängliche Stuben, Küchen, Kammern, Keller und Gewölbe, oben genugsame Heuböden, sowohl für Heu, als auch Stroh und Heckfel seyn. Ausser diesen gehört dazu die Schäferey mit dem Schafstall und der Schäferwohnung, die Brandtweinbrennerey, das Backhaus, Brunnen und andere Behältnisse. Alle diese Gebäude zusammen machen einen Hof aus und ihre beste Einrichtung ist, wenn der Eigenthümer aus seinem Wohnhause alle übersehen kann und hiezu ist die viereckichte Gestalt die vorzüglichste. So viel es immer seyn kann, sollen alle Gebäude feuerfest gebaut werden.

Gebinde nennt man 1. bey dem Abhaspeln eine gewisse Anzahl Fäden. 2. was bey der Erndte am Getreide in ein Strohseil gebunden wird. 3. bey Fässern sagt man, sie haben ein kleines oder großes Gebinde, nach der Anzahl der Reifen. 4. Zwey durch Riegel und Streben mit einander verbundene Säulen nennen die Zimmerleute ein Gebinde, eben so 5. ein Paar gegenüberstehende in einander gefügte Sparren, z. B. das Haus hat 30 Gebinde Sparren.

Gebiß heißt man entweder das sämmtliche zu einem Pferdezaum gehörige und von dem Sporrer verfertigte Eisenwerk, als Mundstück, Stangen und Kinnkette; oder besonders das stark verzinnte, oft mit Bley oder Silber überzogene, ganze oder gebrochne Stück Eisen, welches beym Aufzäumen dem Pferd in das Maul gegeben wird, um selbes damit zu bändigen, und in diesem Verstande heißt es auch das Mundstück, welches genau nach dem Maule des Pferdes gerichtet seyn muß.

Gebiß nennt man auch die Zähne und das Maul des Wolfs.

Gebrannte Wässer nennt man auch die über Kräuter, Rinden, Wurzeln abgezogene Wässer — s. Destilliren.

Gebreite, Tafel nennt man ein breites, aus mehr oder weniger Beeten bestehendes einem Herrn gehörendes Ackerland. Solche große Tafeln sind den schmalen sehr vorzuziehen, weil man selbe, wenn man sie sehr gut bearbeiten will, auch nach Quere ackern kann.

Geburt des Viehes geht leicht und natürlich von statten, wenn das junge Thier in einer gehörigen Lage ist, denn nur die unrechte Lage ist an den schweren Geburten Schuld. Bey einer unnatürlichen Lage muß man den mit Oel beschmierten Arm in die Geburtstheile stecken, und das Junge, soviel möglich zurecht legen, daß es nemlich mit dem Kopfe voran zu liegen kommt. Oft ist dieses nicht mehr möglich und dann faßt man die Hinterfüsse und befördert durch gelindes Ziehen die Geburt. Nach einer schweren Geburt fallt oft der Tragesack mit heraus, welches man einen **Vorfall** nennt, hier muß selber behutsam mit der mit Oel bestrichenen Hand zurückgebracht, und dann warme Bähungen von zusammenziehenden Mitteln, z. B. ein Abfud von Eichenrinde oder Tormentillwurzel fleißig aufgelegt werden.

Gedärme nennt man die langen, häutigen Röhren in dem Unterleibe der Thiere, welche bey dem Magen anfangen und bey dem Ausgange des Afters enden. Sie werden von den Netz und dem Bauchfell in ihrer Lage erhalten, und dienen, den Nahrungssaft aus dem Magen aufzunehmen, weiter zu befördern und endlich das Untaugliche aus dem Körper zu führen. Sie werden in die **dünnen** und die **dicken** abgetheilt. Zu jenen gehört der Zwölffingerdarm, der Leerdarm, und der krumme Darm; zu diesen aber der Blinddarm, der Grimmdarm und der Mastdarm. Von Ochsen und Kühen werden sie gereinigt und unter dem Namen Kuldaunen verspeißt; die von Schweinen werden zu verschiedenen Würsten und die von Schafen zur Bereitung der Saiten benutzt.

Gedruckt oder **geschwellt** wird ein Pferd von einem ungeschickten Sattel oder Kummet, wenn selbe nicht überall gleich aufliegen, und auf einem Orte zu weit oder zu enge sind. Es geschieht leicht Pferden, die eine zarte Haut haben und die leicht schwitzen. Gut ist es einen Abfud frischer Erlenblätter in Bier und Essig oft umzuschlagen; eben so gut soll aber auch ein Stück frischer Rasen, auf die gedruckte Stelle gebunden, wirken, den man nur über Nacht darauf liegen zu lassen braucht.

Geest- und **Masch-** oder **Marschländer** nennt man die Grundstücke im Hollsteinischen in Rücksicht auf ihre Beschaffenheit. Das Geestland ist trocken und vor den Ueberschwemmungen der See und der Flüsse gesichert; bey den Marschländern ist aber dieses nicht der Fall und man muß selbe gegen Ueberschwemmungen sichern.

Gefährte s. Fährte.

Gefälle eines Grundstückes nennt man öfters den Ertrag desselben; in gewöhnlicherer Bedeutung bezeichnet man aber dadurch die Abgaben s. Gabe.

Gefälle bey Mühlen heißt die Höhe des Wasserfalls vor dem Mahlgerinne. Je stärker das Gefälle ist, desto mehrere Gänge kann man anlegen.

Gefängniß nennt man den wohlverwahrten Ort, wo Verbrecher während der Untersuchung aufbewahrt, auch auf längere oder kürzere Zeit zur Straffe eingeschlossen werden. Ein solcher Ort, wo nur bey kleinern Vergehungen die Unterthanen eingesperrt werden, heißt der **Gehorsam**.

Geflügel ist der allgemeine Name der Vögel. Man theilt es in **zahmes** und **wildes**. Zu dem zahmen rechnet man alles Federvieh, das bey Häusern gehalten wird, als: Hühner, Truthühner, Perlhühner, Pfauen, Gänse, Enten und Tauben. Das wilde wird aber abgetheilt in 1. **Waldgeflügel**; hieher gehören Auerhähne, Birkhühner, Haselhühner, Waldschnepfen, Tauben, Mistler, Krammetsvögel, Drosseln, Amseln ꝛc. 2. **Feldgeflügel**, als Trappen, Fasanen, Rebhühner, Wachteln, Lerchen. 3. **Wassergeflügel**: als Schwane, Wasserschnepfen, wilde Gänse und Enten ꝛc. 4. **Raubgeflügel**, als Adler, Habichte, Sperber, Eulen ꝛc.

Gefüllte Blumen s. Einfach.

Gefülltes Kraut s. Gartenhuhn. **Gefülltes Kraut** nennt man aber auch, wenn man in die Blätter der im ganzen gesäuerten Krautköpfe, eine Fülle von gehacktem Fleisch mit Reis und etwas Gewürz einmacht oder einwickelt, und wenn junges Schweinefleisch hiezu genommen wird, so ist dieß für viele ein besonderer Leckerbissen.

Gehäge nennt man im Forstausdrucke eine Gegend, wo man das Wildpret schont und heget, dasselbe nicht jagt oder schießt, damit es sich vermehre. Zur besseren Verwahrung eines Gehäges werden an den Grenzen Pfähle oder Säulen, oder sogenannte Jagdtafeln ausgestellt, und ein Hüter oder Jäger darüber verordnet.

Gehäge bey der Fischerey s. Hägewasser.

Gehalt nennt man die Besoldung irgend eines Beamten.

Gehau, Gehauig, Mais, Maas, heißt ein Stück Wald, wo das Holz vor kurzer Zeit weggehauen worden, und wo das junge nachwachsen soll. Ein Besitzer eines Waldes, soll das Laubholz immer in ordentliche Gehaue oder **Schläge** eintheilen, damit er alle Jahre sein nothwendiges Holz habe. Laubholz insbesondere theilt man so ein, daß das Buschholz wenigstens neun und nicht über achtzehn Jahr alt werde. Ellerngehaue dürfen nicht unter sechs und nicht über 12 Jahre alt seyn. Beym Abholzen muß man zugleich die alten, in ihrer Güte zurückgehenden großen Bäume wegnehmen, und an deren Stelle andere von den wächsichsten jungen Bäumen, oder sogenannte Laßreiser stehen lassen. Auch muß man das andere Nutzholz, als Reifstäbe, Wagendeichseln ꝛc. absondern und verkaufen, ehe man das Feuerholz macht, weil jenes besser bezahlt wird. Nach geschehener Abholzung suche man die Schläge sobald als möglich ist, abzuräumen und das Holz wegzuführen, auch die Löcher der ausgerotteten Stämme zuzumachen, damit die Wurzelschößlinge oder die sogenannten Sommerlatten desto eher wachsen können. Wo es nur immer möglich, muß so ein junger Maas recht behütet werden, denn eine sehr kleine Heerde Vieh, kann einen ziemlich großen Holzschlag in einer Nacht verwüsten. Beym Nadelholze wird alles abgetrieben und man läßt nur hin und wieder einen alten Samenstamm, weil das Holz bloß aus dem Samen wächst. Die Größe der Gehaue richtet sich nach dem Umfange des Holzes. Laub- oder Buschholz wird in 18, Nadelholz in 70 bis 80 Schläge getheilt, eben so braucht das Buchenholz 60 und das Eichenholz 100 Jahre, bis es wieder zum Schlagen tauglich wird.

Gehölz nennt man überhaupt einen Wald.

Gehörn oder **Geweih** nennt man die Hörner der Hirsche. Sie bestehen aus zwey Stangen, deren jede mit einigen aus der Seite herausgewachsenen Sprossen versehen ist. Im zweyten Jahre wächst dem Hirsche das erste Gehörn, und er wirft selbes in der Folge alle Jahre im März oder höchstens bis im May ab, auch wächst ihm bey jedem neuen Aufsetzen bis ins siebente Jahr ein Ende mehr, so daß er im sechsten Jahr schon vierzehn oder sechszehn Enden hat, im siebenten aber schon alle Enden bekommt, die sich in der Folge nicht mehr mehren, sondern bloß an Stärke und Dicke zunehmen. Das geraspelte Gehörn braucht man zur Arzney und zum Klären des Kaffees, das gebrannte, aber wird als Schwärze zur Schuhwichs gebraucht.

Gehre, Gehren, Gehrig, nennt man ein Stück Landes, das bey seinem Ende schmäler zusammenlauft, als es am Anfange ist. Lauft es ganz spitz zu, so heißt es ein **Keil**. Bey ganzen gehrig zulaufenden Tafeln muß man die Gehren nicht zu weit laufen lassen, sondern sie sobald als möglich abpflügen, welches besonders beym Zusammenpflügen des Feldes nothwendig ist, weil man sonst zu oft einlenken und zu weit umsonst herumfahren muß. Man pflüge daher allezeit die Gehren und zwar die kürzesten zuerst, so wird man viel Zeit ersparen.

Geier s. Geyer.

Geigenharz, Colophonium, s. Terpentin.

Geile nennt man die Hoden der Thiere.

Geile, Geilung heißt die durch tüchtige Düngung bewirkte Güte des Erdbodens. Man bemerkt dieß vorzüglich an dem fettwachsenden Getreide und auf solchen Plätzen, wo vorher ein Misthaufen gelegen, oder wo ein Pferd oder Ochs hingemistet hat. So ein Platz heißt ein **Geilplatz** oder **Geilhorst**.

Geiß s. Ziege.

Geißbart, Johanniswedel, Spiraea Ulmaria, ein Kraut, welches auf feuchten Wiesen wächst; eine auswendig schwarze, faserichte Wurzel, einen eckichten, hohlen und rothen Stengel, rauhe, oben grüne, unten weiße, abgetheilte und zerkerbte Blätter und am Gipfel des Stengels eine Traube von weißen, fünfblätterigen und wohlriechenden Blumen hat. Die jungen Blätter kann man als Salat essen; die Wurzeln und Blätter braucht man zur Arzney und könnte sie zum Gerben anwenden.

Geißbart, Waldbocksbart, Spiraea Aruncus, eine hin und wieder wildwachsende bis 5 Fuß hohe Pflanze, die man des schönen Ansehens wegen auch in Gärten anpflanzt. Die Blätter gleichen denen der größten Schirmpflanzen und sind doppelt gefiedert. Aus den Winkeln der Blätter kommen sehr ästige Blumenähren mit häufigen, kleinen, weißen und wohlriechenden Blümchen.

Geißblatt s. Specklilie.

Geißbock s. Ziege.

Geißfuß, kleine Angelika, Aegopodium podagraria, ein Kraut, das an Zäunen und in Baumgärten wächst, und seine Wurzel so sehr ausbreitet, daß das nebenstehende Gras erstickt wird. Es giebt wenig Heu, als Gras wird es aber vom Rindvieh gegessen. Im May hat es doldenförmige, weiße Blumen.

Geißfuß, Ziegenfuß, Kühfuß nennt man ein vorne plattes und gespaltenes Brecheisen oder Brechstange.

Geißklee nennt man eine Graspflanze, und auch ein Staudenwächs, von dem die größte Art der Bohnenbaum, Cytisus Laburnum, ist. Die alten Römer lobten dieses Gewächs als Viehfutter, und wirklich sollte man diese Gewächse auch jetzt noch als Futter anwenden.

Geißraute, Geißklee, Ziegenkraut, Galega officinalis, ein auf sandigen, etwas feuchten Orten, bis anderthalb Ellen hoch wachsendes Kraut, welches viele den Wicken ähnliche Blätter, viele purpurblaue oder weiße Blumen, und lange Schoten hat. Es ist ein sehr gutes Futterkraut für Schafe und Ziegen, und verdient mehr angebaut zu werden. Auch brauchte man es vorhin zur Arzney.

Geißwedel. s. Geißbart.

Geist nennt man das flüchtige, flüßige Wesen, welches sich aus mehreren Pflanzentheilen bey der ersten Gährung entwickelt, und durch eine gelinde Destillation von denselben geschieden werden kann. Wenn er in ansehnlicher Menge beym Weine ist, so nennt man den Wein geistig. Trennt man selben vom Weine, so erhält man den eigentlich sogenannten Weingeist, denn die aus andern Pflanzen erhaltenen Geister, nennt man im landwirthschaftlichen Sinne, Brandtwein.

Geitz nennt man die Auswüchse an verschiedenen Pflanzen, die entweder an den Spitzen der fruchtbaren Zweige, zwischen den Stielen der Blätter am Weinstock, oder bey den Tabackspflanzen, zwischen den Blättern und dem Stengel hervorsprossen, und die dem nützlicheren Theile der Pflanze die Nahrung entziehen. Sie werden daher auch sorgfältig ausgebrochen, und diese Arbeit **das Geitzen** genennt.

Geitzen, s. Geitz.

Geländer, s. Spalier.

Gelbe Rüben, s. Möhren.

Gelbholz, s. Gerberbaum.

Gelbreif ist der erste Grad der Reife des Getreides, in welchem Zustande es keine Nahrungssäfte mehr aus der Erde erhält. Gewöhnlich gebraucht man diesen Ausdruck nur beym Hafer und Gerste, und beyde werden am besten, wenn sie gelbreif sind, geschnitten.

Gelbsucht der Pferde nennt man ein hitziges Fieber derselben, welches nur kurz währt, und bey dem selbe einen sehr geschwinden Puls haben. Sie sind dabey traurig, matt, beängstigt, lassen die Ohren hängen, verlieren die Freßlust, haben einen stinkenden Athem, heißes Maul, aufgebürstete Haare, braunrothen Harn, der die Leinwand gelb färbt, und einen harten, grünbräunlichten Mist. Ein besonderes Kennzeichen ist die gelbe Farbe der Lippen, des Zahnfleisches und des Weißen im Auge. Oft sind Gallensteine, oft Krämpfe, oft eine starke Erhitzung die Ursache der Krankheit, und am besten ist es, wenn man hiebey die Krämpfe mindern, und die Ausleerungen unterstützen kann. Man wendet daher erweichende Klystiere, innerlich Salpeter und Rhabarber an.

Gelbsucht ist auch eine Baumkrankheit, bey der man an dem Baume weder den Krebs, noch Brand, noch den Wurm oder andere Uebel entdeckt, und der Baum doch vor der Zeit gelbe Blätter bekommt, und von oben herab abstirbt. Gewöhnlich sind beschädigte Wurzeln die Ursache; man muß daher das Erdreich verbessern, und fleißig gießen,

von den beschädigten Wurzeln aber alles wegräumen, das verletzte gut abschneiden, und mit Ruß und Asche bestreuen.

Geld ist der, einer Sache von dem Landesherrn beygelegte höhere, den gemeinen übersteigende Werth. Es dient zur Richtschnur, nach der man den Werth aller anderen Dinge schätzen kann. Das Geld muß seinem Inhalte nach von einer seltenen Masse seyn, die dem Werthe angemessen ist; es muß von einer harten Materie seyn, damit es sich nicht zu leicht abnütze, und am Werthe verliere; man muß es aber auch leicht fortbringen, und mit selben auch kleine Stücken von Waaren bezahlen können. Alle diese Eigenschaften findet man beym Gold und Silber vereinigt, auch trift man sie zum Theil beym Kupfer an, welches jedoch der Last wegen nur zum Gelde von geringerem Werth gebraucht wird. Man hat daher Gold- Silber- und Kupfergeld, und da dieses an manchen Orten nicht genugsam zu haben ist, so erfand man auch das Papiergeld. Der Werth des Geldes ist relativ, und beruht auf dem Willen des Fürsten, der es prägen ließ. Er zeigt sich durch den darauf geprägten Gehalt, welcher nichts anders als die Bestimmung des Werthes desselben, und die Versicherung ist, daß der Fürst dieses Geld nach diesem Werthe in seinen Kassen annehmen werde. Ein Landwirth soll alle in seinem Lande gangbare Münzsorten kennen, und ihr Verhältniß gegen einander wissen, oder wenigstens ein Buch besitzen, in welchem er dieses aufgezeichnet findet. Er muß seinen Handel auf kein anderes als vaterländisches Geld schließen, außerdem muß er aber den geringern Werth des Geldes auf die Waare schlagen. Wer es möglich machen kann, der theile sein Geld in eine Ausgabe- und in eine Sparkasse, und in diese lege er das beste Geld, als Gold und Silber; die übrigen geringeren Sorten aber in die Ausgabekasse. Da es für das Allgemeine auch besser ist, wenn das Geld immer im Umlauf bleibt, so wie es nur hiedurch dem Eigenthümer nützlich wird, so soll niemand sein überflüßiges Geld versperren und aufheben, sondern sich lieber Grundstücke darum kaufen, oder es auf Kapitalien anlegen. In unsern Ländern haben wir folgende Geldsorten: **In Gold**, ganze Souverains-d'or zu 13 fl. 20 Kreutzer; halbe Souverains-d'or zu 6 fl. 40 Kr. Kaiserdukaten zu 4 fl. 30 kr., Kremnitzer Dukaten zu 4 fl. 30 kr.— Außer diesen sind mehrere ausländische Sorten, besonders Holländerdukaten im Umlauf. **In Silber**: Kronthaler zu 2 fl. 16 Kr., harte Thaler zu 2 fl., Krongulden zu 1 fl. 8 Kr. Harte Gulden zu 1 Gulden. Viertelkronen oder Zweyfiebzehnerstücke zu 34 Kr. Zwanziger zu 20 Kr. Siebenzehner zu 17 Kr. Zehner zu 10 Kr. Siebner zu 7 Kr. Groschen zu 3 Kreutzer. **In Kupfer**: Stücke zu 30, 15, 6, und 3 Kreutzer. Kreutzer, Poltuzacken oder anderthalb Kreutzer, Gröschl 4 in einem Groschen, Ungrisch 5 in einem Groschen, Pfennige 4 in einem Kreutzer. **In Papier**: Banknoten zu 1, 2, 5, 10, 25, 50, 100, 500 und 1000 Gulden.

Gelée, s. Gallerte.

Geleise, Gleis, Spur, Wagen- oder Fahrgeleise nennt man die Einschnitte in dem Wege, welche die Räder eines Fuhrwerks machen. In jedem Lande ist es anders, das ist, überall wird die Distanz der Räder mehr oder weniger weit von einander entfernt gemacht, und daher ist es oft sehr unbequem, mit einem Fuhrwerke eine langwierige Reise in mehrere Länder zu unternehmen.

Gelenke nennt man an dem Korn und an den Halmen überhaupt die Knoten, oder die Absätze. **Gelenke** nennt man auch die Glieder einer Kette. **Gelenke** nennt man auch die Vereinigung zweyer Knochen im thierischen Körper, in besonderen Gelenkhöhlen, und durch mehrere Bänder befestigt, welche dazu dienen, um den Körper bewegen zu können.

Geliefern sagt man auch statt **gerinnen**. So sagt man: die Milch ist geliefert.

Gelse, s. Mücke.

Gelte nennt man ein hölzernes Gefäß mit einem oder zwey Handgriffen, zu verschiedenem Gebrauch, so hat man eine **Melkgelte**, eine **Schöpfgelte** ꝛc.

Geltevieh, s. Gältevieh.

Gemang, **Mangkorn**, **Mischgetreide**, **Halbgetreide**, **Halbfrucht** nennt man, wenn Winterweitzen und Winterkorn zur Hälfte, oder ein Drittheil Winterweitzen, und zwey Drittheile Winterkorn zusammen vermischt sind, und so gesäet werden.

Gemächte, s. Geschröt.

Gemeingüter, **Gemeinheiten**, **Allmandgüter** sind Güter, welche einer Stadt oder einem Dorf insgemein gehören, und auch insgemein benutzt werden. Es gehören dazu Gebäude, Felder, Wiesen, Holzungen, Wasser ꝛc.

Gemeinheiten, s. Gemeingüter.

Gemeinochse, **Gemeinstier**, **Brummer** oder **Gemeinrind**, wird derjenige Stier genennt, welchen eine Gemeinde insgesammt für ihre Kühe hält. An manchen Orten unterhält man ihn aus der Gemeindekasse, an andern wird er in der Reihe von jedem Bauer ein Jahr lang gehalten.

Gemenge, **aufs Gemenge dingen**, heißt, wenn ein Dienstschäfer unter die herrschaftliche Heerde, eine gewisse Menge von seinen eigenen Schafen schlägt oder einmengt, und dagegen statt des Lohns das fünfte oder sechste Schaf bey der Heerde für sein eigen gebraucht. Eben so erhält er beym Verkauf der Wolle seinen bestimmten Theil, und überhaupt hat er bey jedem Zuwachse und Vortheil der Heerde eben so seinen Antheil, als er denselben eben auch beym Verluste einbüßt. Solche **Gemengschäfereyen** sind in mancher Rücksicht gut, da der Schäfer nemlich nicht weiß, welches Schaf auf seinen Theil fallen wird, und weil er aus dieser Ursache allen Schafen gleiche Wartung angedeihen läßt.

Gemse, Capra rupicapra, ist eine Art von wilden Ziegen, die auf den höchsten und steilsten Gebirgen wohnen, und etwas kleiner und niedriger als ein Reh sind. Sie sind braunroth, werden im Sommer lichter, und im Winter dunkler. Sie haben helle, scharfsehende Augen, starke, spannenlange, oben wie Hacken rückwärts gebogene, und von vielen knorrigen Ringen ganz rauhe schwarze Hörner, und sehr schnelle Füsse. Ihr Fleisch wird als ein Leckerbissen gerühmt, und ihre Haut wird von dem Weißgärber ausgearbeitet, zu feinen Beinkleidern und Handschuhen verbraucht.

Gemüse, s. Zugemüse.

Geniſter, s. Ginst.

Genziana, s. Enzian.

Geräthe nennen die Frauenzimmer die sämmtliche Wäsche, und besonders das Leinenzeug, welches sie vonnöthen und vorräthig haben.

Geräuchertes Fleisch, s. Räuchern.

Geräusche nennt man das Herz, die Lunge und die Leber der wilden Thiere.

Geranium, s. Storchschnabel.

Gerben, s. Hefen.

Gerben ist auch die Kunst, die Häute zuzubereiten, daß ein brauchbares Leder daraus wird, und diese Kunst ist die **Ledergerberey**. Man bereitet die Häute aber verschieden zu, daher ist der Unterschied zwischen **Lohgerber**, **Weißgerber**, **Sämischgerber**. Das Wort **gerben** braucht man aber auch statt der Zurichtung eines andern rohen Materials, daher sagt man **Eisen-** und **Stahlgerber**.

Gerberbaum, **Färber-Essigbaum**, **Sumach**, **Schmack**, Rhus coriaria, ein an felsichten Orten wildwachsender Baum, mit vielen zarten Aesten, die mit einer wollichten rauhen Rinde bekleidet, und hohl sind. Weil nun diese Aeste dem Bast eines jungen Hirschgeweihes gleichsehen, so nennt man den Baum auch **Hirschbaum**. Die Blätter sind den Ebereschenblättern gleich, etwas gekerbt, vier oder fünfpaarig. Im May erscheinen an den Gipfeln röthlichte, krause Blüthen, denen traubenförmig eine geradestehende Frucht folgt, die aus vielen rothen Körnern besteht, in welchen der platte linsenförmige Same liegt. Diese Frucht treibt über Winters an dem Stamme. Man vermehrt den Baum aus dem Samen, viel leichter aber aus den Wurzelschößlingen. Man pflanzt davon ganze Aecker, und die jährlichen, etwas über eine Elle hohen Schößlinge werden an der Erde abgehauen, und entweder so als Kaufmannswaare in Bündel gebunden, verhandelt, oder getrocknet, gepulvert, und so zur Lederbereitung verwendet. Außer diesem Baume findet man noch eine andere Art desselben, der **Perückenbaum**, Rhus Cotinus, an mehreren Orten, z. B. in der Nähe Ofens, wild. Dessen Blätter sind wechselsweise, auf zwey Zoll langen Stielen, oval, ungezahnt und schön grün. Im Julius kommt an den Spitzen der Zweige die grüngelbe Blume in kleinen Büscheln, und nach dem Verblühen werden die vorher glatten Stiele, mit feinen röthlichen Häärchen besetzt, so daß das Ganze einer zerzauseten Perücke ähnlich sieht. Die Rinde ist braunroth und glatt, das Holz braun und schön gestreift. Man färbt mit der Rinde und dem Holze gelb, die Blätter braucht man zum Gerben. Man nennt den Baum auch **Fustel**, **Gelbholz**, **falsches gelbes Brasilienholz**. In Gärten wird bey uns die Art des Gerberbaums gezogen, welche man den **Essigbaum**, oder **den großen virginischen Sumach**, Rhus typhinum, nennt. Er gleicht dem Gerberbaum, und vermehrt sich sehr leicht durch seine Ausläufer, so, daß man ihn in gutem Boden fast nicht ausrotten kann. Die Blumen erscheinen im Junius in aufgerichteten Büscheln grüngelblich, und die Samenkörner sitzen in aufwärts stehenden Kolben, sie sind plattgedrückt, und nach allen Seiten mit rothen Haaren besetzt, und zu Anfange des Herbstes klebricht und von sehr saurem Geschmack, daher der Name Essigbaum. Das Holz dieser Art ist goldgelb und geflammt, ein junger abgeschnittener Zweig giebt Milchtropfen. Gewöhnlich hat der Baum einen sehr knorrichten Wuchs, und wird nicht hoch. Man hat noch mehrere Arten

des Gerberbaums, als: den glatten, nordamerikanischen Sumach, Rhus glabrum, niedrig, nicht über zehn Fuß hoch, mit schönen Blumen und eßbaren Beeren, mit denen man roth färbt; den Gummi Kopal Sumach, Rhus Copallinum, dessen Blätterzweige der Länge nach, von beyden Seiten einen blätterartigen Auswuchs zwischen den kleinen Blättern haben, daher nennt man ihn auch den Sumach mit den geflügelten Stielen; den kanadischen Sumach, Rhus Canadense, strauchartig; den kriechenden Sumach, Rhus radicans; den Giftbaum, Rhus toxicodendron, s. d. W.

Gerberlohe, s. Lohe.

Gerbmühle nennt man eine Mühle, die zum Enthülsen des Spelztes oder des Dinkels dient.

Gerecht nennt man einen Stamm, den man zu Schindeln nutzen will, wenn er gerade in die Höhe gewachsen, und gleichspaltig ist. Im Gegentheile nennt man den Stamm **schnellgehend**.

Gereutlerche, Krautlerche, Alauda magna, ein kleiner Vogel, den man auch durch mehrere Jahre im Vogelbauer halten kann, und der einer Lerche der Farbe nach, der Bewegung des Schwanzes nach aber einer Bachstelze gleicht.

Gerinne nennt man bey Mühlen den Raum, durch welchen das über den Fachbaum fallende Wasser fließt. Ein **Mahlgerinne** ist, worinn die Mühlwasserräder hängen, und umgetrieben werden; ein **wüstes Gerinne**, der Raum, wodurch das überflüßige Wasser abfließt.

Gerinnen, s. geliefern.

Geröhre nennen die Winzer das unterste Wurzelwerk des Weinstocks.

Geröhricht nennt man das in Teichen und an Sümpfen wachsende Rohrwerk.

Gerste, Hordeum distichum, vel vulgare, gehört eigentlich zum Sommergetreide, man theilt sie aber dennoch nach der Säezeit in **Winter-** und **Sommergerste**, und in Rücksicht der Aehren in zwey- vier- und sechszeilige. Man bauet von der Gerste folgende Arten: 1. die **Wintergerste, vielzeilige, Roll-** oder **Stockgerste** Hordeum hexastichon, mit sämmtlich fruchtbaren Blüthen, und die Aehre besteht aus einer sechsfachen Reihe von Körnern. Sie braucht eben so gutes Land als der Winterweitzen, und giebt dennoch mehr Kleyen als Mehl, daher wird sie nicht sehr häufig gebauet. In unfruchtbaren Jahren bringt sie nicht alle Körner zur Reife, es bleiben zwey Zeilen leer, und viele der untern Blüthen unvollständig. Dennoch aber giebt sie eine reichere Erndte als die Sommergerste, taugt aber weniger zum Brauen, als zum Brod und Brandtweinbrennen. Man säet sie manchmal auch als Sommergerste. Will man sie mit Vortheil erbauen, oder gute Erndten erlangen, so muß man in Ansehen des Erdbodens eine gute Auswahl treffen, denn sie fordert einen fruchtbaren, gutgedüngten, nicht festen und nicht nassen, sondern überhaupt einen wohlzugerichteten Acker. Hat das Land diese guten Eigenschaften, ist die Herbstwitterung nicht gar zu naß, so wird die Erndte gut, nicht nur, weil man von selber mehr Kreutze als von der Sommergerste erhält, sondern weil sie ein Drittel mehr, als diese schüttet. Im Frühjahr muß man auf dem Felde genugsame Wasserfurchen zur Ableitung der Winterfeuchtigkeit anbringen, weil sie die

Nässe

Nässe nicht vertragen kann. 2) die **vierzeilige Sommergerste, gemeine** oder **kleine Gerste, Kerngerste**, Hordeum vulgare L. Die Blüthen sind alle fruchtbar, die Zeilen aber undeutlich, und nur zwey ausgezeichnet. Sie hat eine lange, etwas schmälere Aehre, die eigentlich sechszeilig ist. Man baut sie als Winter- und als Sommergerste. Ihre Körner fallen nicht von selbst aus. In einem guten Lande hat sie sechs Zeilen, und schüttet sehr reichlich. Manche Landwirthe säen sie im Frühjahr später, als die übrige gewöhnliche Gerste, aber es ist besser, wenn man sie so zeitig, als es möglich ist, säet. Das Land dazu kann etwas feucht, aber nur nicht naß seyn. Wegen ihren kleinen Körnern wendet man sie nicht beym Bierbrauen an. 3) **Die zweyzeilige Sommergerste, große Gerste**, Hordeum distichon, die Aehren sind gedruckt, zwey Zeilen von Blüthen fruchtbar, und die vier mittlern Reihen unfruchtbar. Sie ist bey uns die gewöhnlichste, und bringt größere Körner, welche in den Hülsen festsitzen. Sie wächst geschwinder, als die obigen, reift eher, ist dünnschäliger und mehlreicher, und daher zum Malze brauchbar. Auch ihr Ertrag ist reichlich, sie verlangt aber auch einen sehr guten Boden, und mit Recht zieht man sie der vierzeiligen vor, denn man kann aus derselben auch die schönsten Graupen, und das beste Mehl für Haushaltungen machen. 4. **Himmelsgerste, vielzeilige nackte Gerste**, Hordeum coeleste, einige sehen sie bloß als eine Abart des Hordeum vulgare an. Sie hat sechszeilige Aehren, welche aber nur vierzeilig scheinen. Sie fordert ein fettes Land, trägt reichlich, schickt sich aber nicht gut zum Malze, besser zu Graupen und Gries, auch ist sie ein gutes Futter. 5) **Die zweyzeilige nackte Gerste**, Hordeum distichon nudum, sie hat größere Körner, als die gemeine zweyzeilige, sie fallen aber leicht aus. 6) **Reisgerste, Bartgerste, auch Pfauengerste, türkische Gerste**, Hordeum zeocriton, ihre Aehren sind zweyzeilig, und haben sparrig ausgebreitete Grannen. Sie verlangt ein gutes Erdreich, alsdann trägt sie reichlich, aber kleine Körner. Sie wachset nicht stark ins Stroh, und die Aehren bleiben beständig aufgerichtet. Sie wird in Zeit von 8 bis 9 Wochen reif, und wäre daher für nördliche Länder und kalte Gegenden überhaupt zu empfehlen. Man säet sie sehr dünne, so daß die Stauden eine Spanne weit auseinander kommen. Man soll von selber in guten Jahren bis an das vierzigste Korn erhalten. 7) Die **Staudengerste, Blattergerste**, eine Abart des Hordeum distichon. Sie liebt schweren und feuchten Boden, bestaudet sich stark, artet aber leicht aus. Die nützlichste und gewöhnlichste Art, die Gerste zu erbauen, geschieht in den vorjährigen Winterstoppelfeldern, auf welchen Weitzen oder Korn erzeugt wurde. Man wählt jene aus, die nicht naß sind, und die in der besten Düngung stehen; man stürzt die Stoppeln, sobald die Erndte vorbey, und das Stoppelfeld durch Schweine und Schafe abgehütet wurde, tief und schmalfurchig, und ackert sie, wenn es möglich ist, vor Winters noch einmal um. Haben die Felder so eine Lage, daß die Winternässe nicht leicht abfließen kann, so muß man, wie schon gesagt, genugsame Wasserfurchen ziehen, denn hiedurch trocknen die Felder im Frühjahr eher aus, und man kann sie um so früher bestellen. Man unternimmt die Saat so frühe, als man kann, wenn man keine großen Fröste mehr zu befürchten hat, denn die Er-

fahrung bestätigt den Nutzen der frühen Aussaat. Eine Haupterforderniß beym Gerstenbau ist aber neben dem guten Boden, und der guten Düngung das tiefe Pflügen, und ist nur bey unwissenden und nachläßigen Wirthen nicht im Gebrauch. Ferner ist es auch nicht gut, sie auf den gepflügten Acker zu säen, und sie dann unterzueggen, sondern man muß sie seicht unterpflügen. Will man aber die Gerste unterpflügen, so darf dieß bloß anderthalb Zoll, oder im magern Boden zwey Zoll tief geschehen, dabey muß aber das tiefe Pflügen vorhergegangen seyn. Wenn die Gerste einige Zoll hoch angewachsen ist, so muß sie nach einem mäßigen Regen, wenn der Erdboden nicht zu naß ist, bewalzt werden, damit sowohl das Land nicht so leicht austrockne, als auch das Abhauen dadurch erleichtert werde. Die Gerste wird in der Erndte oft nur gerauft, manchmal geschnitten, und mehrmal mit der Sense gehauen; allezeit ist es aber gut, wenn dieß in der Gelbreife geschieht, weil sonst beym Zusammenrechen zu viele Körner ausfallen. Wird sie gehauen, so läßt man die Schwaden einige Zeit in der Sonne liegen, damit sie vollends reif werden, und dann führt man sie immer nur in den Morgenstunden ein. Man benutzt die Gerste, besonders zum Bierbrauen, dann aber auch zum Brandtweinbrennen und Essigsieden; man bereitet aus selber Graupen, Grütze und Mehl, nicht nur zu allerley Speisen, sondern auch zum Brod, wenn man den vierten Theil Gerste mit drey Theilen Korn vermengt. Roh ist es ein gutes Pferdefutter, eben so für Schafe und alles Federvieh; geschroten aber dient sie zur Mastung der Schweine. — Aus der Gerste bereitet man für Kranke in verschiedenen Krankheiten, das **Gerstenwasser**, und wenn man in diesem Zucker, bis zu einer gewissen Consistenz einkocht, so kann man den bekannten **Gerstenzucker** machen. Das Stroh benutzt man in Ermanglung des Heues. Man findet in der Gerste öfters den Brand, auch schaden ihr einige Insekten, von denen eins sich über den Knoten im Halme einnistet, das andere aber die Körner taub und hohl macht.

Gerstengraupen, s. Graupen.

Gerstenkorn nennt man 1) jedes einzelne Samenkorn der Gerste, 2) einen Zufall am Auge, der in einer harten, entzündeten Geschwulst an den Augenliedern besteht; 3) ein Längenmaaß, eine Linie, den Zwölften Theil des Zolles, und 4) beym Apothekergewichte soviel als ein Gran, obwohl ein Gerstenkorn ziemlich viel mehr als ein Gran wiegen kann.

Gerstenstroh gehört unter das Futterstroh, und wird im Winter statt Heu den Pferden und Kühen gegeben; auch werden die Schafe damit ausgewintert. Nur muß es zu diesem Behufe immer trocken aufbewahrt werden.

Gesäme, Sammelwerk nennt man den Samen von allerley Kräutern und Früchten, welche nicht eigentlich zum Getreide gehören. Jeder Same soll bey dem Abnehmen gehörig reif seyn, welches man daran erkennt, wenn das Stroh schon recht dürre geworden; dann muß man ihn bey trocknem und stillem Wetter sammeln. Weil es nicht immer möglich ist, Samen zu erhalten, und weil man ihn manchmal auch nicht in jedem Jahre sammeln kann, so ist es dem Landwirthe und Gartenfreund zu wissen nöthig, wie lange sich dieser oder jener Same aufbewahren läßt. Im Allgemeinen erhält sich jeder

großkörnige und runde Same länger, als der kleine und platte. Es hält sich:

Agliy	=	=	4 Jahre	Melonen	=	=	6 — 8 Jahre
Anemone	=	=	3 —	Mohn	=	=	1 —
Angelika	=	=	2 —	Möhren	=	=	2 —
Anis	=	=	3 —	Mutterkraut	=	=	2 —
Arachis	=	=	3 —	Nelken	=	=	5 —
Artischocken	=	=	4 —	Pastinack	=	=	2 —
Aster	=	=	4 —	Peonien	=	=	3 —
Balsaminen	=	=	3 —	Petersilie	=	=	5 —
Basilien	=	=	3 —	Pimpinelle	=	=	2 —
Blumenkohl	=	=	3 —	Portulak	=	=	3 —
Bohnen	=	=	5 —	Rettig	=	=	4 —
Endivien	=	=	2 —	Repunzel	=	=	2 —
Erbsen	=	=	3 —	Ritterspor	=	=	4 —
Erdmandel	=	=	2 —	Rüben	=	=	2 —
Fenchel	=	=	2 —	Rothe Rüben	=	=	2 —
Fingerhut	=	=	2 —	Rosen	=	=	2 —
Goldblumen	=	=	2 —	Salat	=	=	4 —
Gurken	=	=	6 —	Sauerampfer	=	=	2 —
Kardobenedikt	=	=	1 —	Sellerie	=	=	2 —
Karotten	=	=	2 —	Senf	=	=	6 —
Katzenkraut	=	=	3 —	Souenblume	=	=	3 —
Kerfel	=	=	2 —	Spargel	=	=	4 —
Alle Kohlarten	=	=	4 —	Spinat	=	=	3 —
Kornblume	=	=	3 —	Steinklee	=	=	2 —
Kresse	=	=	4 —	Thymian	=	=	2 —
Kürbiß	=	=	5 —	Tulpe	=	=	1 —
Lattich	=	=	3 —	Weißer Vergißmeinnicht	=	=	2 —
Lauch	=	=	1 —	Windling	=	=	3 —
Lupinen	=	=	3 —	Wassermelonen	=	=	6 —
Majoran	=	=	2 —	Ysop	=	=	2 —
Malve	=	=	4 —	Zichorien	=	=	2 —
Mangoldt	=	=	2 —	Zuckerwurzel	=	=	2 —
Melde	=	=	2 —				

Gesännete Bretter nennt man diejenigen, wo der Klotz, daraus sie geschnitten worden, vorher an allen vier Seiten, durch einen Schnitt, der Schwarte benommen wurde, so, daß hernach die Bretter vollkantig werden.

Geschirr, s. Schiff und Geschirr.

Geschlossene Zeit, Hegezeit, Schonzeit nennt man diejenige, in welcher die Wiesen, Aecker, Holzungen oder Fischwasser gehegt werden, so daß man die ersten mit dem Vieh nicht betreiben, in letzterem aber nicht fischen und nicht krebsen darf. Diese Zeit ist nach den Gewohnheiten der Orte verschieden. Gewöhnlich fängt sie um Georgi an, und dauert bey Wiesen, bis nachdem das Grummet abgemähet wurde. Die Schonzeit bey der Jagd fängt meist am Sonntage Invokavit an, und dauert bis zu dem ersten September. In Holzungen dauert die Schonzeit aber bey einem Gehau immer mehrere Jahre,

Geschmeis, s. Fliege.

Geschröt wird das Gemächte oder der Hodensack an den Pferden genennt, welches in allen Farben der Pferde, schwarz, klein, gleich groß, auch wohl aufgeschürzt seyn soll, da dieses die Stärke und Gesundheit des Pferdes anzeigt, besonders wenn dasselbe einen kurzen und schwarzen Schaft oder Schlauch hat.

Geschwellt, s. Gedrückt.

Geschwüre (künstliche) macht man manchmal am Körper des Viehes, um den oft angehäuften, unreinen Säften einen Abfluß zu verschaffen. Wenn man so eine Anhäufung irgendwo beobachtet, so ist es besser, selbe nach der äußern Oberfläche zu leiten. Selten braucht man hiezu blasenziehende Mittel, weil selbe bey dem Vieh zu langsam wirken, sondern man nimmt lieber stärkere Mittel, als das glühende Eisen, oder ein Haarseil zu Hilfe. Außer diesen hat man aber auch Mittel, welche durch ihre Schärfe Haut und Fleisch angreifen und durchfressen, und selbe in einen Schorf oder in eine Rinde verwandeln, unter der sich die Materie sammelt, und folglich ein Geschwür erzeugt wird. Man nennt diese Mittel beitzend, scharfmachend, oder Aetzmittel. Die wichtigsten sind: das Vitriolöl, das man mit einer Feder auf die Haut streicht, wodurch dann gleich die Haut zerstört wird. Eben so braucht man die Spießglanzbutter; der gemeine Aetzstein, von diesem wird ein kleines Stückchen auf die Haut, und ein Pflaster darüber gelegt; das geschwindeste und sicherste ist aber, wie oben gesagt, das glühende Eisen, welches aber immer bloß roth glühend seyn darf. Man muß aber eben so wenig zu tief, als zu oberflächlich brennen, und den entstehenden Schorf muß man mit Oel oder Butter beschmieren, bis er abfällt, dann wird die Wunde, wie jede andere Wunde, mit heilenden Mitteln behandelt.

Geschwulst nennt man die Erhebung irgend eines Theiles des Körpers, ohne eine Entzündung, welche von einer ausgetretenen Feuchtigkeit herrührt, und die man durch zertheilende Mittel vertreiben kann.

Gesenke nennen die Winzer dasjenige Stück eines alten Weinstocks, in welches sie einen Einschnitt machen, um solches in die Erde zu senken, damit es Wurzel fasse, und dann versetzt werden könne.

Gesenke heißen auch runde, von Eisen und Bley gemachte Gewichte an den Fischnetzen, damit selbe an den Grund anstreichen und verhindern, daß keine Fische unter dem Netze durchgehen können.

Gesicht, die Fliege, ist oben auf dem Lauf einer Flinte, ein von Eisen oder Messing gemachtes, und just in der Mitte eingefeiltes Stückchen Blech, durch welche Kerbe man im Zielen die Fliege oder das Korn, welches vorn auf dem Laufe der Flinte sitzt, entweder voll oder genau, nachdem man den Schuß einrichten will, fassen muß. Einige Flinten haben ein doppeltes Gesicht, bey andern ist es nur hinten auf dem Lauf, gleich vor der Schwanzschraube eingefeilt.

Gesimse, das, in der Baukunst und bey den Holzarbeitern, ist eine aus mehreren Gliedern bestehende Einfassung am obersten, bisweilen auch am untersten Ende einer Mauerwand. Das oben an der Decke in Zimmern herumlaufende Gesimse dient den Wänden zur Einfassung. Auch Thüren, Fenster und Kamine bekommen ein Gesimse.

Gesinde, Dienstboten sind bey der Landwirthschaft alle diejenigen Personen männlichen und weiblichen Geschlechts, welche gegen einen

gewissen bedingten Jahrlohn, und die tägliche Kost sich bey Jemanden verdingen, um die nöthigen und ihnen zukommenden Arbeiten zu verrichten. Die Dienstboten männlichen Geschlechts heißen **Knechte**, und diesen liegt besonders die Abwartung des Zugviehes und die damit vorkommenden Arbeiten ob; hieher rechnet man die **Kutscher**, die Beresch oder Ochsenknechte, die Treiber und die Stalljungen; weibliche Dienstboten heißen **Mägde**, ihre Arbeit besteht meist in der Abwartung des Zucht- und Federviehes, und verschiedenen Handarbeiten, besonders Spinnen, Waschen ꝛc. Ueberhaupt gehören für beyde Geschlechter auch alle in die Wirthschaft nöthige, ihnen befohlene, und ihre Kräfte nicht übersteigende Arbeiten. Der Landwirth, welcher Gesinde hält, muß folgende Regeln beobachten. 1. Er habe nicht mehr Gesinde, als er nöthig hat, aber auch nicht zu wenig. Zu viele machen ihm unnöthige Kosten, und sie werden in Ermanglung hinlänglicher Arbeit zum Müssiggang gewöhnt. 2. Er nehme keine ganz fremden und unbekannten Leute in Dienst, weil er sich hiedurch oft Unannehmlichkeiten, Betrügereyen und Diebstählen aussetzt. Auch ist es nach guten Gesinde-Ordnungen verboten, einen Dienstboten ohne ein Attestat von seinem vorigen Dienstherrn, anzunehmen. 3) Er nehme nicht zwey Geschwister, Verlobte oder Eheleute zugleich in Dienst, denn selten nur sind verheurathete Dienstboten gut. Bey Geschwistern giebt es oft Zänkerey, oder es herrscht oft zum Schaden des Herrn eine zu große Vertraulichkeit unter beyden. An Orten, wo zwey oder mehrere Religionen geduldet sind, oder frey ausgeübt werden, da ist es auch gut, wenn man mehrere Dienstboten halten muß, nie alle von einer Religion zu haben, weil die Verschiedenheit derselben nie eine gänzliche und feste Vertraulichkeit zwischen denselben entstehen läßt. 4. Man nehme nicht zu alte Dienstboten, denn diese sind zu aller Arbeit verdrossen, und sie verführen durch ihr Beyspiel oft auch die Jüngeren zur Trägheit; auch dünken sie sich gewöhnlich klüger, als ihre Herrschaft, und hieraus entsteht manche Mißhelligkeit. 5. Man gebe ihnen nicht zu geringen Lohn, und gutes, nahrhaftes, genugsames Essen, damit sie nicht aus Noth zu Betrügereyen verleitet werden. 6. Man verfahre menschlich mit denselben, lege ihnen nicht Arbeiten über ihre Kräfte auf, gönne ihnen die nöthige Ruhe, zanke nicht ohne Ursache, und schlage sie nie ohne die allerdringendste Ursache, eben so verabschiede man sie, so viel es möglich ist, nie vor der Zeit. Beym Abschiede muß man jedem ein Attestat oder Zeugniß seines Wohlverhaltens und seiner Dienstzeit geben. Im Gegentheile müssen Dienstboten 1. treu und ehrlich seyn, und ihrer Herrschaft nicht einmal die geringste Kleinigkeit entwenden, und andern Leuten zustecken. 2. Alles was der Herrschaft gehöret, sollen sie mit gehöriger Sorgfalt in Acht nehmen, damit nirgends Nachtheil und Schaden verursacht werde. 3) Sie sollen ihrer Herrschaft den schuldigen Gehorsam, Ehrfurcht und Liebe beweisen; alles, was ihnen zukommt, und was befohlen wird, willig, fleißig und gerne verrichten, und was verboten wird, ohne Murren unterlassen, und überhaupt alles aufbieten, um den Vortheil ihrer Herrschaft zu befördern.

Gesindelohn, Dienstlohn, Miethlohn, Jahrlohn, Liedlohn ist alles, was das Gesinde außer der Kost von der Herrschaft für ihre Arbeit bekommt. Man gebe ihnen solches zu rechter Zeit richtig,

und mache ihnen wegen verursachter geringer Schäden, wenn nicht vorsetzliche Bosheit oder muthwillige Verwahrlosung dabey ins Spiel kommt, keine Abzüge. Man gebe dem Gesinde, wenn man es nicht genau kennt, keinen Lohn im Voraus, sondern suche lieber allezeit davon etwas vorräthig zu behalten, um sich bey Veruntreuungen, oder auch, wie dieß oft in der nöthigsten Arbeit geschieht, wenn sie aus dem Dienste gehen wollen, um sie an etwas halten zu können. Nächst dem ausbedingten Lohne giebt man den Dienstboten auch, wenn man sie aufnimmt, einen **Miethlohn** oder **Drangeld**, als Aufgeld zur besseren Festhaltung des mündlichen Kontraktes; auch pflegt man ihnen ein Ostern- und Weihnachtsgeschenk an Eßwaaren, oft an Kleidungsstücken, und selbst manchmal bey Jahrmärkten ein mäßiges Geschenk in baarem Gelde zu geben. Man muß es auch immer in einem eigenen Buche anmerken, wann, wie viel, und zu was für einem Endzwecke man dem Dienstboten etwas an Geld vorgestreckt, um dann beym Schluße des Jahres eine gewissenhafte und gewisse Rechnung machen zu können.

Gespan, Jspan nennt man einen Beamten in Ungern, der besonders über die Arbeiten der Dienstboten und der Robothen leistenden Unterthanen, die Aufsicht hat.

Gespann nennt man ein Paar Zugthiere, welche vor den Wagen gespannt werden, besonders aber sagt man dieses von Pferden, und bedient sich bey Ochsen lieber des Ausdrucks, ein Joch Ochsen.

Gespe, Gauffe heißt ein Maaß, oder so viel man von trockenen Sachen zwischen zwey hohlen Händen fassen kann, z. B. eine Gespe Mehl, eine Gespe Haber.

Gespinnst, Gespunst nennt man alles aus Flachs, Hanf, Wolle oder Baumwolle gesponnene Zeug, oder das sogenannte Garn und Zwirn. Garn ist jedoch ein einfaches Gespinnst, und Zwirn ein doppeltes oder dreyfaches.

Gestelle nennt man überhaupt alles dasjenige, worauf etwas, als ein Schrank, eine Kiste ꝛc. gestellt wird, theils um fest, theils um nicht auf dem bloßen Boden zu stehen, damit die unteren Bretter aus Ermanglung des nöthigen Luftdurchzuges nicht verstocken. In Bräuhäusern belegt man mit diesem Namen den Stellboden eines Maischbottichs, s. d. W.

Gestütte, s. Stutterey.

Getraide, Getreide nennt man im weitläuftigen Verstande alles, was auf dem Felde in Aehren, Hülsen und Rispen, zur Nahrung des Viehes und der Menschen wächst, und begreift hierunter Weitzen, Korn, Gerste, Haber, Hirse, Heidekorn, Dinkel, Erbsen, Wicken, Bohnen und Linsen; im engern Verstande sind aber hievon die Hülsenfrüchte ausgenommen. Man theilt es in Winter- und Sommergetreide, und zu dem ersten gehört daher im allgemeinen Sinne, der Winterweitzen, das Winterkorn, Wintergerste und Winterspelt, zu letzterem aber Sommerweitzen, Sommerkorn, Sommergerste, Sommerspelt, Haber, alle Hülsen- und Oelfrüchte. Man theilt es auch in rauches und weiches, oder in hartes und glattes, zu diesen gehört Korn, Weitzen, Heidekorn, und die Hülsenfrüchte, zu ersterem aber die übrigen Getreidearten.

Getreideboden, Schüttboden, Schüttkasten nennt man den oberen, zur Aufbewahrung des Getreides bestimmten Theil eines Gebäu-

des; oder es ist ein bloß zum Aufschütten und Aufbewahren der Früchte bestimmtes Gebäude. Sowohl der Getreideboden, als ein Theil eines Gebäudes, als auch der Schüttboden, als eigenes Gebäude, sollen so angelegt seyn, daß die Sonne nicht hinein scheinen könne, und daher sollten alle Fenster an der Mitternacht- und Abendseite angebracht seyn. Sie müssen nöthige Luftzüge in allen Ecken haben, und man darf in ihrer Nähe nicht viele Feuchtigkeiten, und gar keinen Gestank dulden, daher es unrecht ist, wenn man sie über Viehställen anbringt, ausgenommen, wenn diese Ställe gewölbt sind. Ist der Boden von Lehmstrich oder Gypsguß, so kann man ihn auf folgende Art recht dicht machen. Man verküttet die Ritzen in dem darunter befindlichen Klebwerk mit einer aus Kalk, Sand, gestoßenem Glas, Feilspänen und Hanf oder Werg bestehenden Masse, dann überstreicht man sie mit Rindsblut und Leinöl untereinander vermengt, und schlägt sie mit einer Pritsche wie eine Scheuntenne fest. Hierauf kommt alsdann der Lehm- oder Gypsguß, wobey man, um das Ungeziefer abzuhalten, zum Einmachen des Materials Weinessig, Schafsurin, und ein Dekokt der Eselsgurken nimmt. Jede Getreideart muß eine besondere Stelle haben, und von den übrigen durch Bretter abgesondert seyn. Die Fenster dürfen nicht mit Glasscheiben, aber wohl mit Drathgitter oder wenigstens gestrickten Netzen versehen seyn, damit die Vögel und das Ungeziefer abgehalten werden, außerdem müssen sie aber noch mit guten Laden versehen seyn, um das Einschlagen des Regens und des Schnees zu verhindern. Ein eigenes Gebäude zum Schüttboden baut man gerne außer den Städten oder Dörfern, an bequemen Stellen, wo es immer dem Luftzuge ausgesetzt ist. Es wird massiv erbaut, mit Ziegeln oder Kupfer, oft nur mit Schindeln gedeckt, so viel möglich aber gegen alle Feuersgefahr gesichert. Es wird auf 3 bis 4 Stockwerke eingerichtet, von denen meist der untere bloß gewölbt ist; die übrigen Stockwerke sind bloß starke hölzerne Böden, einer über dem andern, so daß selbst noch der Dachraum in zwey Theile abgetheilt, und das Getreide daher 6 bis 7fach auf einander, auf diesen Boden aufgeschüttet wird. So einem Schüttkasten ist immer ein eigener Beamter, der **Kastner**, Frumentarius, vorgesetzt, der immer beym Abmessen des Getreides, sowohl beym Empfange, als bey der Ausgabe gegenwärtig seyn muß; der immer genau nachsehen soll, ob das Getreide auf was immer für eine Art Schaden nehme, und der daher alle Arbeiten auf diesem Getreideboden leiten muß. Eine der nothwendigsten Arbeiten auf solchen Schüttböden ist das öftere Umwerfen des Getreides, und da man hiebey, besonders auf Böden, wo 20 bis 100,000 Metzen Getreide liegen, viele Menschenhände gebraucht, so siehet man diese nützlichen Gebäude in Ungern noch sehr selten, und nur auf großen herrschaftlichen Gütern; ob gleich kleinere der Art, auf kleineren Gütern eben so ihren bestimmten Nutzen gewähren. Und so lange noch der nicht zu tadelnde, nur an manchen dazu nicht geeigneten Boden zu beschränkende Gebrauch, die Früchte in Gruben unter der Erde zu verwahren, nicht mehr Schaden an den Früchten oder an der Gesundheit der Menschen anrichten wird, als er bis jetzt gethan hat, so lange werden die Getreideböden in Ungern, besonders die hiezu eigends eingerichteten Gebäude, eine Seltenheit seyn, welche Seltenheit der ungrischen Landwirthschaft weder zur Schande, noch zum Nachtheil gereichen kann.

Getreidedarre. Wenn das Getreide nicht genug trocken eingebracht wurde, und vielleicht auch an einem feuchten Orte liegt, so erhitzt es sich, geräth in Gährung und verdirbt. Man muß daher das Getreide stets in einer trockenen Lage zu erhalten suchen, es dünne auf dem Boden aufschütten, und öfters umarbeiten. Wo man aber dieses wegen Mangel an Raum, und wegen Menge des Getreides nicht wohl thun kann, da muß man auf andere Mittel denken. Man trocknet daher das Getreide in nördlichen Ländern noch vor dem Dreschen in stark geheitzten Stuben. In Niedersachsen haben die Bauernhäuser selten Schornsteine, sondern der Rauchfang geht nur bis auf den Getreideboden, in welchem sich dann der Rauch ausbreitet, und das daselbst befindliche Getreide trocknet. An einigen Orten hat man aber eigene Getreidedarren, die den Malzdarren gleichen, und worauf man das Getreide schüttet, und bey mäßigem Feuer so lange dörrt, bis es ausgeschwitzt hat, und ganz trocken ist. Du Hamel schlug vor, das Getreide durch Blasebälge künstlich auszutrocknen.

Getreidegruben sind Gruben unter der Erde, in welchen in den meisten Gegenden Ungerns das Getreide aller Art aufbewahrt wird. Sie sind eigentlich ausgehöhlte Behältnisse unter der Erde von verschiedener Größe und Tiefe, gewöhnlich enthalten sie aber 30 bis 100 Metzen Frucht. Ihre Gestalt, das ist, die innere Höhlung ist meistens birnenförmig, und die Oeffnung in dieselben von oben herab zilindrisch, und so weit, daß ein Mann sich durch dieselbe in die Grube hinab lassen kann. Diese zilindrische Oeffnung hat eine Tiefe von dritthalb bis drey Schuh, und in dieser Tiefe erweitert sich erst die Grube, und ist, je nachdem der Boden beschaffen, oder das Bedürfniß es erfordert, größer oder kleiner. Man kann nemlich nicht in jedem Boden Getreidegruben anlegen; auch taugt nicht jeder Ort dazu; denn wo in der Tiefe sich leicht das Wasser sammelt, oder wo dasselbe durch den lockern Boden leicht in die Tiefe dringen kann, da ist es nicht nur nicht möglich, eine solche Grube zu graben, sondern es wäre zugleich unvorsichtig, das Getraide an einem feuchten Ort aufbewahren zu wollen. Guter Lehmboden mit sehr wenig Sand vermischt, eine etwas erhabene Lage, wo kein Regenwasser stehen bleibt, oder in dessen Nähe kein fließendes Wasser ist, dessen zufälliger hoher Stand mit dem Boden der Grube gleich hoch seyn könnte, sind Erfordernisse beym Anlegen derselben. Auch wählt man immer Orte zu denselben, welche nicht zu entfernt sind, die man aus dem Wohnhause leicht oder doch sonst öfters sieht, und zu denen man immer leicht und bequem kommen kann. Eine neu angelegte Grube wird inwendig mit kleinen Strohschaben ausgefüttert; man schlägt diese von allen Seiten, mittelst hölzerner zwieselförmiger Nägel, in der Grube an, und wenn sie nun so ausgefüttert ist, so wird das Getreide in die Grube geschüttet, bis selbe voll ist. Um das Getreide gut aufbewahren zu können, ist es nothwendig, daß die Grube immer voll ist, und muß man im Nothfall eine Grube öffnen, um zum Bedarf nur einige Metzen Frucht aus selber zu nehmen, so darf sie so, halb leer gemacht, nicht lange stehen, wenn sie gleich von oben wieder am besten verwahrt wird; man muß sie entweder ganz ausleeren, oder selbe wieder anfüllen, indem sonst das übergebliebene Getreide bald dumpfig würde. Eine bis an den Hals, das ist, an die zilinderförmige Oeff-

nung angefüllte Grube wird nun zugemacht, indem man einen Bund Stroh, welches man fest zusammen bindet, durch den Hals bis an das Getreide hinab- und gut auf selbes andrückt. Dann legt man noch einen Bund hinein, der die Oeffnung, fast bis oben, anfüllt; hierauf nimmt man eine Spanne hoch, oder auch noch mehr Spreu, welche das Eindringen der Feuchtigkeit am besten hindert, und auf diese kommt endlich Erde, welche man über der Oeffnung in Gestalt eines Hügels anhäuft, theils um den Ort zu wissen, wo die Grube ist, theils auch, um dem Regen einen leichteren Abzug zu verschaffen, und zu verhindern, daß das Wasser nicht so leicht in die Oeffnung dringen könne. Leere Gruben werden auch zugemacht, und zum neuen Gebrauche immer gereinigt. Sind aber die Gruben dumpfig geworden, oder ist in selbe bey langwierigem Herbst oder Frühlingsregen dennoch das Wasser eingedrungen, so werden sie im ersten Falle nur erst zum neuen Gebrauche, im zweyten oft gleich nach dem Herausnehmen des feuchten Getreides, ausgebrennt. Man wirft nemlich noch etwas Stroh in die Grube, und zündet es an; hiedurch verbrennt auch die ganze Ausfütterung der Grube, und diese muß, nachdem alles verbrennt, und die Grube ausgekühlt ist, von neuem gemacht werden. In solchen Gruben hält sich das Getreide viele Jahre lang gut. Sie gleichen den Fallopischen Röhren, die man als sehr vortheilhaft empfiehlt, und viele im Lande hin und und wieder befindliche große, inwendig ganz ausgemauerte Gruben, die mehrere hundert Metzen Frucht enthalten, sind fast nichts anders, als jene angerühmten Röhren, und diesen noch vorzuziehen, weil diese Behälter oder Tubi über der Erde sind, folglich eine theure Bedeckung brauchen, welche man bey den ungrischen Gruben erspart. Man hat Getreidegruben auch in trockenen Felsen angelegt, die man Jahrhunderte lang gebrauchen kann. — Ueber den Vortheil und Nachtheil dieser Gruben will ich an einem andern Orte reden. —

Getreidemaaß ist dasjenige Maaß, in dem man das Getreide beym Verkaufe, oder beym Einsammeln, oder welcher Gelegenheit immer, mißt. Es ist an mehreren Orten verschieden. In Wien hat man einen **Muth** zu 30 Metzen, ein **Metzen** hält 8 **Achteln** zu vier großen Mäßln, ein Mäßl zwey kleine Mäßln, ein kleines Mäßl zwey Becher. Ein Wiener Metzen hat 61499.49 kubirte Centimeter; ein Strich in Böhmen hat 93602.24 kubirte Centimeter; ein Korschetz in Gallizien 122999.0 kubirte Centimeter. Ein Szapud hält in Ungern 2 Preßburger Metzen, und ein Köböl ist gleich einem Szapud. Ein Pesther Metzen hat anderthalb Preßburger Metzen, ein Preßburger aber 64 Halbe, oder 4 Viertel, 8 Achtel und 16 Sechszehntel. In andern Ländern ist die Getreidemaaß eben so verschieden, so ist in Deutschland die größte eingeführte Getreidemaaß eine **Last**, welche 3 Berliner Wispel enthält. Ein Wispel hat zwey Malter, ein Malter zwölf Scheffel; da aber Deutschland vorher in so viele Theile zertheilt war, so war die Verschiedenheit der Maaße auch außerordentlich, so hatte z. B. fast jede Reichsstadt ihr eigenes Maaß, und es wäre jetzt, da sich dieses vielleicht jetzt ändert, überflüßig, nur einige anzuführen. —

Getreidepreiß ist immer steigend und fallend, man kann daher im Falle der Noth nicht immer auf erwünschte Preise rechnen. Se-

wöhnlich ist der Preis des Wintergetreides am höchsten zur Zeit der Herbstbestellung, und der Preis des Sommergetreides beym Frühlingsanbau. Die niedrigsten Preise pflegen aber um Weihnachten zu seyn. Der Getreidepreiß wird meistens nur von einem Marktorte bestimmt, wo gewöhnlich viel Getreide verkauft wird. — So hat der Preiß in Wieselburg, im Wieselburger Komitat, Einfluß auf den Wiener- und Preßburgerpreiß; so der Marktpreis in Bäth im Honter-Komitat auf die Bergstädte, und die obere und auch zugleich die umliegende Gegend ꝛc.

Getreidesense s. Sense.

Getriebe ist bey Mühlen, Uhren und andern mechanischen Werken ein Theil dieser Maschinen, bestehend aus einem von zwey Scheiben zusammengesetzten Rade, um deren Rand herum einige Stäbe oder sogenannte Triebstecken befestigt sind; diese greiffen in die Zähne oder die Kämme eines größeren Rades, so man das Kammrad heißt, und welches hiedurch entweder das Getriebe umtreibt, oder von demselben umgetrieben wird. Man kann auch statt des Scheibenrades, die Schraube ohne Ende, und zwar so anbringen, daß dieselbe 3 bis 4 Kämme eines Stirnrades faßt, weil so ein Getriebe mehr fördert, und weniger lebendige Kraft zu viel größerer Wirkung erfordert.

Gewächse, Pflanzen nennt man alles was aus der Erde hervorwächst. Man theilt sie in Schwämme, Kräuter, Sträucher und Bäume, und dann in wilde und in Gartengewächse. Diese letztern theilt man wieder in Küchenkräuter, Zier- oder Lustpflanzen und Arzneigewächse. Man theilt sie ferner in jährige und in ausdauernde. Die landwirtschaftlichen Gewächse theilt Beckmann: 1. in Getreide, 2. Futterkräuter, 3. Gartenkräuter oder Küchengewächse, 4. Garten- und Obstbäume, 5. Waldbäume, 6. Handelskräuter. In Sukows ökonomischer Botanick sind sie abgetheilt, in 1. Einheimische wilde Bäume und Sträucher. 2. ausländische bey uns ausdaurende Bäume und Sträucher. 3. Obstbäume. 4. Küchengewächse. 5. Getreidearten. 6. Futterkräuter. 7. Fabricken und Handelsgewächse. 8. Farbgewächse. 9. Gerbgewächse, und 10 Oelgebende Gewächse.

Gewächs nennt man einen Auswuchs an irgend einem Theil eines thierischen Körpers, das oft bloß aus weichen, breyartigen oder fleischichten Theilen, oft aber auch aus knorplichten Theilen besteht. z. B. die Warzen. Unter den Hausthieren sind die Pferde am meisten verschiedenen Gewächsen unterworfen.

Gewächshaus, Winterhaus, Orangerie nennt man in Lustgärten ein Gebäude, in welchem seltene, zarte und ausländische Pflanzen, über den Winter bey einer ihnen nöthigen Wärme erhalten werden. Die Größe des Gebäudes richtet sich nach dem Vorrath, doch soll es lieber geräumiger seyn. Die vordere Seite soll ganz gegen Mittag gerichtet und mit großen und hohen Fenstern versehen seyn, die man leicht öffnen und auch gut schließen kann, damit man den Pflanzen Sonne und Luft geben könne. Im Winter werden diese aber noch mit bretternen Läden versetzt, damit alle Kälte abgehalten werde, auch läßt man nur kleine Oeffnungen in selben, um das nöthige Licht einzulassen. Im Winter werden diese Gebäude durch Einheitzen in einer mäßigen Wärme erhalten, und damit man diese nach

Nothwendigkeit bestimmen könne, so muß man in selben immer einen guten Thermometer halten. An der Mitternachtsseite schließt das Gebäude eine starke Mauer ohne Oefnung ein, und an beyden Seiten kann man ein Kabinet oder auch ein eigenes Treibhaus einrichten, s. Glashaus.

Gewähr, Gewährleistung ist die Pflicht eines Verkäufers oder Verpachters gegen seinen Abkäufer oder Abpachter, ihn wegen gewisser Dinge, wenn sie sich nicht in dem Stand befinden, wie sie angegeben worden sind, zu entschädigen. Wenn einer z. B. einen Acker kauft, der nach dem Angeben 2 Joch groß seyn soll, und dann nur anderthalb Joch enthält, so ist der Verkäufer verbunden, ihn zu entschädigen, oder die Gewähr bey dem Verkaufe zu halten. Eben so muß eine Gewährleistung geschehen, wenn die auf einem verkauften Grundstücke haftenden Lasten verschwiegen worden sind, und auch, wenn nach geschlossenem Handel ein Dritter, der ein näheres Recht dazu zu haben glaubt, die verkaufte Sache ganz oder zum Theil in Anspruch nimmt. Hier muß der Verkäufer das Recht des Käufers auf seine Kosten suchen.

Gewehr heissen alle von Eisen oder Stahl verfertigten Waffen, mit denen man sich gegen einen Ueberfall wehren, oder die man auch auf der Jagd gebrauchen kann. Hiezu gehören Flinten, Büchsen, Pistolen, Spiesse, Säbel, Degen ꝛc.

Gewehr, Gewerf, Waffen nennt man bey wilden Schweinen die vier großen Zähne, mit welchen sie sich gegen Angriffe wehren.

Gewende heißt der Ort, wo man bey dem Pflügen eines Ackers mit dem Pflug umwendet; ist der Acker sehr lang, so hat man auf demselben mehrere Gewende, und nennt selbe, das obere- mittlere- oder untere Gewende. Wenn das Einlenken des Pfluges am Ende des Ackers, aber noch auf dem Acker selbst geschieht, so heißt ein solches Gewende, das Vorgewende, Vorart, Anwand. Bisweilen läuft ein einem Eigenthümer gehörendes Stück queer von verschiedenen Aeckern, welche andern Besitzern zuständig sind, herab, und diese haben das Recht, auf diesen Acker einzuwenden. Ein solcher Acker heißt ein **Ackergewende, Wendestück, Wendeacker, Wendling.** Er darf nicht eher bestellt werden, bis die darauf stossenden Aecker bestellt sind, und auf manchen Orten ist hiezu ein gewisser Tag festgesetzt.

Gewerkholz s. Schirrholz.

Gewichte nennt man gewisse, nach einer proportionirten Schwere abgerichte Körper aus Messing, Blei, Eisen oder andern schweren Sachen, durch die man die Schwere eines andern Körpers erfahren und sich darnach im Kaufen und Verkaufen richten kann. Die Gewichte sind in allen Ländern und Provinzen, eben so, wie die Maaße verschieden, s. Maaß. In Frankreich ist eine Einheit des Gewichtes zur Abwägung allerley Waaren, Medikamente, Münzen und Edelsteinen, und diese Einheit ist das wirkliche Gewicht des Regenwassers (im Zustande seiner größten Verdichtung beym vierten Grade des hunderttheiligen, oder ohngefähr beym dritten Grade des achtzigtheiligen Queckſilberthermometers, und bey der Barometerhöhe von 76 Centimetren) in einem hohlen Würfel, dessen jede Seite einen Centimeter beträgt. Diese Einheit des natürlichen Gewichtes heißt Gramen,

Gramme. Ein Gramm ist so schwer als 13 $\frac{714}{1000}$ Grane des Wiener Apothecker- oder medikamenten Gewichts von 12 Unzen, jede von 480 Granen. Das Gramm wird nach dem Dezimalsystem in zehntel, hundertstel und tausendstel Gramme, nemlich in Decigramme, Centigramme und Milligramme zertheilet; zehn Gramme aber, hundert Gramme, tausend Gramme und zehntausend werden abgekürzt Decagramm, Hectogramm, Kylogramm und Myriagramm genannt. Bey uns sind die Gewichte nicht nur in Rücksicht der zu wiegenden Sachen, sondern auch in Rücksicht der wägenden Personen verschieden, denn man hat Goldgewicht und Silbergewicht, Fleischergewicht, Kramergewicht und Apothekergewicht. Das **Goldgewicht** besteht in Marken, Karaten und Granen. Eine Mark hat 24 Karat und ein Karat 12 Gran, die wieder in halbe, viertel, achtel, sechszehntel und zwey und dreissigstel abgetheilt werden. Das **Silbergewicht**, besteht aus Marken, Lothen und Granen. Eine Mark hat sechszehn Loth, ein Loth aber achtzehn Gran. Das **Fleischergewicht** ist von dem **Kramergewicht** darin unterschieden, daß jenes um den eilften Theil schwerer als dieses ist, daher nennt man es auch das schwere, dieses das leichte Gewicht, sonst haben aber beyde einerlei Abtheilungen, nemlich ein Zentner hat 100 Pfund, ein Pfund hat 32 Loth, ein Loth hat 4 Quintel, und beym Kramergewicht wird dieses noch in halbe, viertel und achtel Quintel abgetheilt. Das **Apothekergewicht** hat Pfunde zu 24 Loth, ein Loth (das so schwer als beym Kramergewicht ist) hat 4 Drachmen, eine Drachme drey Scrupeln und eine Scrupel 20 Gran. Das Pfund der Chokolademacher hat nur 28 Loth. — In dem untern Theil Ungerns, in Syrmien, im Bannat wiegt man auch nach der Ocka und eine Ocka enthält 2 1/4 Pfund gewöhnlichen Gewichts.

Gewitter erschüttern die Erde, machen durch warmen Regen die Erde fruchtbar und reinigen die Luft von schädlichen Dünsten. Sie schaden aber auch wenn sie Hagel, Schloßen oder Wolkenbrüche bey sich führen, oder wenn sie die Temperatur der Luft zu schnell verändern. Der Blitz besonders für sich tödtet oft Menschen und Thiere, und zündet die Häuser an. Doch ist der Nutzen für ganze Gegenden durch ein Gewitter immer größer, als der Schade, der nur einzelne und zwar auch noch dazu selten betrift. Gegen den Schaden eines Gewitters kann man aber auch einige Vorsicht anwenden und oft demselben vorbeugen. Hiezu folgende Regeln 1. Man stelle sich während eines Gewitters nicht unter hohe Bäume, an hohe Gebäude oder Thürme, weil der Blitz gemeiniglich in hohe Dinge fährt, und durch dieselben zur Erde geleitet wird 2. In einem erhabenen Hause sind die untersten Zimmer, während des Gewitters die sichersten, nur muß keine lang eingeschlossene Luft in selben seyn. 3. Man vermeide alle Orte, wo viele Dünste sind, z. B. Kirchhöfe, Kirchen, Viehställe, Zimmer, wo viele Menschen beysammen sind. 4. Man erhitze sich während des Gewitters nicht. 5. Man meide Feuer und auch Rauch. 6. Ist man in einem Zimmer, so schließe man es nicht sorgfältig zu, sondern lasse lieber die Thüre offen, um immer frische Luft zu haben, nur meide man den Luftzug. 7. Man vermeide die Nähe metallischer Körper, als eiserne Stangen, Gitter, Drath, auch stelle man sich nicht an die Wände und lege Geld, Uhren und Schlü-

fel von sich fort. 8. Auf freiem Felde ist es das sicherste sich platt auf die Erde zu legen, doch nicht in der Nähe eines Baumes; ist man zu Wagen oder zu Pferde, so steige man ab und entferne sich mehrere Schritte doch ist dieß immer nur dann erst nöthig, wenn das Gewitter nahe ist. Die Entfernung eines Gewitters berechnet man nach den Pulsschlägen oder nach den Zahlen, die man zwischen einem Blitz und dem darauf folgenden Donner zählen kann. Kann man noch 20 zählen, so hat man gar keine Gefahr zu besorgen, zählt man 10, so ist das Gewitter noch über eine halbe Stunde entfernt. Kann man aber nicht vier oder fünf zählen, so ist das Gewitter nah oder fast ober den Köpfen. Gegen das Einschlagen des Blitzes oder vielmehr gegen die Gefahr, die damit verbunden ist, erfand **Franklin** die bekannten **Wetterableiter**, welche bis jetzt überall noch gute Wirkungen hervorbrachten. Sie sind eiserne Stangen, welche man auf die Gipfel der Gebäude befestigt, und von denen man einen eisernen Drath oder eine eiserne Stange, an den Seiten des Gebäudes bis in die Erde, oder in ein dabey befindliches Wasser, leitet. Schlägt nun der Blitz in die obere Stange, so wird er durch den Leitungsdrath, ohne dem Gebäude Schaden zuzufügen, in das Wasser oder in die Erde geführt.

Gewölbe nennt man nicht nur eine, nach einem gewissen Bogen gemauerte Decke, sondern selbst auch denjenigen Raum oder das Zimmer, welches sich unter dieser Decke befindet. Die Gewölbe sind oft schwer für ein Gebäude und sehr kostbar, aber sie sind auch von sehr großen Nutzen. Im Sommer sind sie kühl, sie sind dauerhaft und feuerfest, auch können sie eine größere Last als jede andere Decke tragen. Man baut sie sowohl über Bogen, und da machen die Maurer auch oft Seitenbogen, so daß das Zimmer gleichsam von Oben bis zur Mitte verschiedene Abtheilungen bekommt; als auch ohne Bogen, und die Art Gewölbe, welche man die **Böhmischen** nennt, sind flach und benehmen dem Innern des Zimmers gar keinen Raum. Keller werden meist muldenförmig gewölbt, denn nur in sehr großen Kellern findet man oft Zwischensäulen, oder selbst Säulen in der Mitte, auf welchen das doppelte Gewölbe aufruht.

Gewölle nennen die Jäger die Haare und Federn, welche die krummschnabelichten Raubvögel mit ihrem Raube genießen, und am andern Tage wieder auswerfen oder ausspeyen.

Geworfen sagt man vom Falken, wenn man ihn losläßt. Man saat: Man habe ihn geworfen.

Gewürke s. Roß.

Gewürze sind wohlriechende, oder angenehm scharf schmeckende Wurzeln, Rinden, Früchte und Blumen, welche man zur Bereitung der Speisen nimmt, um selben einen einladenderen Geschmack zu verschaffen. Man hat ausländische und innländische. Zu ersteren gehören: Pfeffer, Ingver, Nelken, Zimmt, Kardamomen, Muskatnüsse, Muskatblüthen ꝛc. Zu den inländischen, Safran, Saflor, Paprika, Rosmarin, Thymian, Majoran, Kümmel, Zwiebeln ꝛc.

Geyer, nennt man mehrere Arten von Raubvögeln, die ein scharfes Gesicht und einen sehr starken Geruch haben. Unter diesen sind a) der **Fischgeyer**, Falco Haliaetos, der von Fischen lebt; er ist gleich andern Wasservögeln mit Flaumen besetzt und zieht im Herbst

weg. b) der **Hasengeyer** ist größer, er hat seinen Namen vom Hasenraub. c) der **Hühnergeyer**, **Stoßvogel**, Falco Milvus, welcher auf den Höfen allerley junges Geflügel raubt. d) der **Rötelgeyer**, Falco tinnunculus, der von Mäusen und jungen Vögeln lebt.

Gichtbeere s. Johannisbeere schwarze.

Gichtkraut s. Storchschnabel.

Gichtrosen s. Pronien.

Gichtrübe s. Zaunreben.

Giebel ist an einem Dache die schmale Seite, die nichts anders, als die Verbindung eines Daches im Durchschnitt vorstellt. Der glatte freie Raum daran heißt das **Giebelfeld**, die äußerste Spitze, die **Giebelspitze**.

Gießkanne ist ein von Holz oder starken Blech verfertigtes Gefäß für Gärtner, mit dem sie im Sommer das aufgegrabene Land und die der Dürre ausgesetzten Pflanzen begießen oder besprengen.

Giftbaum, Rhus toxicodendron, ein nordamerikanischer Baum, mit Blättern, die den Eichenblättern gleichen, aus dem Geschlechte des Gerberbaums. Der Saft des Baumes macht bey einigen die Haut fest und rauh, bey andern rothfleckig, und bey manchen schwillt sie von seiner Berührung auf, daher der Name des Baumes. Eine andere Art des Giftbaums ist die **Giftesche** oder **Vernißbaum**, Rhus Vernix, die einen noch schärfern Saft hat, und das Rhus radicans, welches an den Gelenken der Zweige Wurzeln trägt.

Gimpel s. Blutfink.

Ginst, **Ginster**, **Genester**, **Pfriemenkraut**, **Hasenheide**, **Rehheide**, **Kühschoten**, **Frauenschüchel** ꝛc. Spartium scoparium, ein Gewächs mit mehreren Arten, besonders aber der wilden und der zahmen. Der wilde wächst auf sandigen und sonnenreichen Plätzen und Hügeln, saugt aber das Erdreich aus, und hindert das Wachsthum der nebenstehenden Pflanzen, daher man ihn soviel es seyn kann, ausrotten sollte. Er hat lange, dünne, grüne, holzige Stengel, wie Gerten oder Ruthen, auch Mannshoch, mit dünnen, eckichten Zweigen und einzelnen wechselsweise stehenden Blättern, die aber kurz vor der Blüthe erst hervorkommen und nach derselben gleich abfallen. Die Blumen sind goldgelbe Schmetterlingsblumen. Die Kelche dieser Blüthen können, ehe sie aufbrechen, gleich den Kappern eingemacht werden; man nennt sie daher die **deutschen Kappern**. Auf die Blumen folgen schwarze, rauhe Schoten, in denen harte, breite, röthlichte Samenkörner stecken. Schafe und Hasen nagen im Winter oft an diesem Gewächs. Der **zahme oder spanische Genister**, Spartium junceum, hat eine harte und holzige Wurzel und eben so einen Stengel. Man pflanzt ihn der schönen gelben Blumen wegen in Gärten. Auch hat man einen **stachlichten Genester**, der auch **Scorpionenkraut** genennt wird. Ulex Europaeus, mit schönen gelben Blumen. Unter dem Namen **Ginst** oder **Genester** begreift man noch viele andere Pflanzen, aus den Geschlechtern Genista, Ulex und Spartium. Den in Wäldern und auf Hügeln wachsenden **Färbegenister**, Genista tinctoria, mit dem man schön gelb färben kann, dürfen wir hier nicht unangezeigt lassen.

Gips, **Gyps** ist eine mit Vitriolsäure gesättigte oder verbundene Kalkerde, welche wenig oder gar nicht mit Säuren aufbrauset und sich im Wasser nicht auflösen läßt. Man hat **gemeinen Gipsstein** und **Gipsspath**. Zu ersterem rechnet man 1) den **gemeinen** oder **groben Gips**. 2) **Gipsschiefer** oder **blätteriger Gips**. 3) **Gipskristallen** oder **Gipsdrusen**. Zu den Gipsspathen rechnet man 1) den **Strahl-** oder **Federgips**, auch **Federweis** oder **Federspath**. 2) **Selenit** oder **Spiegelstein**. Man braucht den Gips als Svarkalch, aber nur an Orten, wo er der freyen Luft nicht sehr ausgesetzt ist und wo er bedeckt ist, als zu Stubendecken. — Wenn er angemacht ist, so muß er bald verbraucht werden, sonst wird er sehr bald hart und kann dann nicht mehr aufgelöset werden. Sein wichtigster Gebrauch ist aber als Dünger, und hiezu haben ihn besonders **Mayer** in Kupferzell und **Riem** empfohlen. Letzterer behauptet nach verschiedenen Beweisen und Auseinandersetzungen (das Ganze des Getreidebaues v. J. Riem Hof. 1800) daß der Gips unter allem Dung der vorzüglichste und beste sey, denn so viel Gas, als dieser hervortreibt, treibt selbst der Taubenmist nicht hervor, und zwar von dem besten Grase oder dem Klee. Ferner: so anhaltend in seiner Wirkung, die dieser, das andere Jahr erst recht in noch größerem Maaße, als das erste Jahr, da er aufgesäet ist, zeiget, ist wohl kein Dung. Das Aufstreuen des Gipses muß aber im Frühjahr, so zeitlich, als es möglich ist, besorgt werden, weil er dann eher und besser wirkt. Man säet ihn also, sobald der Schnee von den Wiesen und Kleefeldern weggehet und kein Wegschwemmen mehr zu besorgen ist. Man streuet auf einen Acker, wo man einen Metzen Frucht anbauen würde, ebenfalls einen Metzen Gips, er mag nun gebrannt oder ungebrannt seyn, jedoch ist der ungebrannte immer vortheilhafter, weil er wohlfeiler ist und weil man dann nichts für das Vieh bey der Weide und dem Gras zu besorgen hat. Den gebrannten Gips kann man aber an Orten ausstreuen, die bestohlen werden könnten, denn dieser Gips schadet den Schafen und ist ihnen selbst tödtlich. Wissen es die Schäfer nun, daß dieses Feld mit gebrannten Gips bestreuet ist, so vermeiden sie es auch mit den Schafen, und das Gras und der Klee wachsen üppig empor. Das Aufstreuen des Gipsstaubes geschieht an windstillen Tagen, und wenn man dieß Geschäft vor einem Regen oder selbst während eines gelinden Regens verrichten kann, so zeigt er seine Dungkraft um so geschwinder, denn nicht eher, als nach erhaltenem Regen fängt er zu wirken an. Diese Art zu düngen heißt man auch das **Duchsen**, weil der Gips an mehreren Orten **Duchs** oder **Dux** genennt wird.

Gitter s. Gatter.

Glas ist ein harter, durchsichtiger, unauflöslicher, im starken Feuer schmelzbarer Körper, aus weissem Sand oder Kieselsteinen, mit Potasche und anderen Ingredienzien, die man theils zum leichteren Schmelzen der Masse, theils zum Färben derselben hinzugiebt. Man bereitet daraus verschiedene Flaschen, Gläser, Schalen, Scheiben, Spiegel 2c.

Glashaus, **Treibhaus** nennt man ein Gebäude, in welchem zärtliche, ausländische Gewächse erhalten und getrieben, innländische aber bloß getrieben werden, damit man ihre Früchte in einer Jahrszeit

erhalte, in der sie natürlich nicht anzutreffen sind. Man erreicht diese Absicht immer nur durch künstliche Wärme, sey diese nun durch Glasfenster, oder durch selbst in dem Glashause angelegte Loh- oder Treibebeete, oder durch das Einheitzen. Man legt auch oft bloß Treibstuben an den Seiten der Gewächshäuser an (s. Gewächshaus) in welchen man den Grad der Hitze besser leiten kann. Wenn man aber ein eigenes Gebäude zum Glashaus bestimmt, so wird es so, wie ein Gewächshaus angelegt, an der Mitternachtsseite bringt man aber in der Länge des Gebäudes einen Gang an, denn hiedurch erhält das Gebäude eine doppelte Hintermauer und daher mehr Wärme. In hohen Glashäusern ist die größte Wärme immer in der Höhe, daher man die zärtlichsten Pflanzen immer in die Höhe anbringen muß. Besser ist es aber, wenn die Hitze durch Röhren um und um in dem Glashaus geleitet und so gleich vertheilt wird

Glaskraut, Mauerkraut, Tag und Nacht, Parietaria officinalis, eine Arzneypflanze, die an dürren, steinigten Orten und auf allen Mauern wächst. Es hat einen röthlichten, haarigen Stengel, breite und spitzige, rauhe Blätter und sehr kleine purpurfarbene Blumen. Das frische Kraut braucht man auf Wunden, weil man mit demselben aber auch das Glas säubern kann, so hat man es Glaskraut geheissen. **Glaskraut** nennt man auch das **Eiskraut** S. d. W.

Glasur, Töpferglasur nennt man eine leichtflüßige Mischung, mit der die Töpferwaare überstrichen wird, damit sich selbe dann im Feuer verglase. Man giebt ihr mancherley Farben, ihr Hauptbestandtheil ist aber Bleiglätte, die sich dann, bey unrichtigen Mischungen der Ingredienzien, oder durch eine unvollkommene Verglasung, leicht wieder auflösen läßt. Daher das schlecht bereitete Töpfergeschirr vielen Schaden anrichten kann, besonders aber, wenn saure Sachen in solchem Geschirre gekocht werden. Seit mehreren Jahren wurden **Ebell** und **Westrumb** in Deutschland auf diese Gefahr aufmerksam, und seit jener Zeit beeiferten sich viele Chemiker, gute unschädliche Glasuren anzugeben. Und wirklich sollte auch unsere Polizey auf diese Gefahr ihre Aufmerksamkeit richten. Hermbstädt, Rose und von Groos erfanden auch wirklich schon im J. 1797. Glasuren ohne irgend einen Metallzusatz. **Westrumb** selbst meint die Glasur würde unschädlicher, wenn sie aus 5 Theilen Glätte und drey Theilen getrockneten Versatzleimen, oder wenn ein sehr leichtflüßiger Leimen zum Versatz nicht zu haben wäre, aus zwey bis dritthalb Theil Leimen und fünf Theilen Glätte komponirt würde; auch könne feiner und weißer Sand an die Stelle des Leimens treten. Dr. Whistling machte folgende unschädliche und wohlfeile Glasur bekannt. Man nehme 1) einen ziemlichen Theil schöner, weißer Kiesel, oder, wenn die Glasur rothbraun ausfallen soll, solcher eisenhaltiger Kiesel, die rothe Streifen haben, glühe sie 4 bis 5mal und lösche sie allzeit mit Wasser ab, zerreibe sie dann in einem Mörser und schlage sie durch ein Pulversieb und bewahre sie zum Gebrauch. Auch kann man statt derselben feinen, weissen, durchs Schlemmen gereinigten Sand nehmen. 2) Gehört hieher das Salzmachen als Vorarbeit. Man nehme rohen Weinstein, kalzinire ihn und löse ein Pfund desselben in 3 Seitl Regen- oder Flußwasser auf, seihe es durch einen Filzhut, und trockne es dann auf gelinden Kohlenfeuer ein, so erhält man ein zum Kieselschmelzen

schmelzen nöthiges Weinsteinsalz; auch kann man statt desselben gut gereinigte Potasche nehmen. Man nehme nun ein Pfund gepulverte Kiesel, 10 1/2 Loth Potasche oder jenes Salz, 3 Loth venetianischen Borax, gebe dieses in einen guten Schmelztiegel, der aber nur damit zur Helfte voll werden darf, und setze es im Töpferofen ins Feuer, so schmilzt es zu einem durchsichtigen Glase. Dieß kann man auch bey Schmieden und im Windofen verrichten. Ist das Glas nicht zu strengflüssig, so wird mehr Potasche zugesetzt, bis man auf ein Pfund Kiesel ein halb bis dreyviertel Pfund zugesetzt hat. Von gleichen Theilen wird das Glas zu leichtflüssig. Nachdem dieses Glas zart gestossen ist, wird es zum Ueberzug der Kochgefäße auf die den Töpfern bekannte Art gebraucht. Will man gleiche Theile Kiesel und Potasche nehmen und eine Glasur daraus bereiten, so kann man es, wenn der Tiegel zerschlagen und selbiges herausgenommen und zu Pulver gemacht worden, in dem Keller auf eine Glastafel legen, da zerfließt es zu einem fettigen Saft, Liquor Silicum, damit kann man die Kochgefäße überziehen und so den gewünschten Endzweck erhalten. Reich empfiehlt den Braunstein und den sogenannten Knopfstein zur Glasur. Nimmt man zur Glasur Knopfstein mit Glas, so wird selbe gelb oder grün, für sich allein giebt er eine Glasur von schöner braunen Farbe. — Westrumb machte später auf Befehl der Landesregierung viele Versuche zur Erhaltung einer unschädlichen Glasur. Als die brauchbarsten Mischungen wurden von ihm und von den Töpfermeistern erfunden:

3	Theile Bleyglätte	und	2	Theile leichtflüßigen Leimen.	
5	— —	=	3	— — —	
5	— —	=	2	— Sand.	
6	— —	=	3	— — und ein Theil Glas.	
10	— —	=	5	— Leimen und 2 Theile Gyps.	

Mit dem geringsten Bleygehalt sind folgende Zusammensetzungen brauchbar:

32 Theile Sand, 15 Th. gereinigte Potasche, 2 Th. Borax und 8 Theile Bleyglätte.

32 Theile Glas, 3 Th. gereinigte Potasche, 8 Th. Borax und 12 Th. Bleyglätte.

150 Theile krystallisirtes Glaubersalz mit 8 Th. Kohlenstaub bis zum grauen Pulver geröstet und mit 4 Th. Borax, 16 Th. Sand und 6 Th. Bleyglätte versetzt.

Endlich scheint ihm folgende völlig bleyfreye brauchbar:

32 Theile Sand, 11, 15 bis 20 Th. gereinigte Potasche und 3 bis 5 Th. Borax. oder:

32 Theile Glas, 16 Th. Borax und 3 Th. gereinigte Potasche, oder:

150 Theile krystallisirtes Glaubersalz mit 8 Theilen Kohlen zum grauen Pulver geröstet, 16 Th. Sand und 8 Th. Borax.

Niesemann nimmt zur Glasur bloß: Ein halb Pfund Salpeter, Ein halb Pfund Potasche und ein Pfund Kochsalz. — Nach Fuchs ist folgende bleyfreye Glasur anzuwenden: Man nehme klar gestossene Feuersteine und Glas von jedem 2 Loth, weissen Pfeiffenthon ein Loth, Borax 3 Loth und zwey Quentchen Kochsalz; dieses nach einer viertelstündigen Schmelzung gemahlen und aufgetragen, macht bey einem 17 bis 18 Stunden währenden Brande eine gute Glasur.

Gleden nennen die Schnitter 5—6 Händevoll geschnittenen Getreides, welches sie auf den Acker hinlegen. Aus mehreren solchen Gleden wird dann eine Garbe gebunden.

Gleditschie, Gleditschia Triacanthos, ein schöner ausländischer Baum, der unseren Boden schon gewohnt ist und sehr schnell wächst. Er hat schön grüne Blätter, von denen eins, wie bey der Robinie aus sechszehn kleinen, länglichten, am Rande etwas gezahnten Blättchen besteht. Die Blumen kommen im Junius zum Vorschein, und denen folgen anderthalb Zoll breite und oft einen Fuß lange Schoten. Die Stachel hat eine Hauptspitze und an den Seiten zwey Nebenspitzen, daher heißt sie die **dreystachlichte Gleditschie**, oder der **stachlichte Bohnenbaum**. Man hat eine Art ohne Sacheln. Gleditschia inermis.

Gleis des Wagens s. Geleise.

Glette s. Bleyglette.

Glied oder **Gelenk** nennt man jeden einzelnen Ring an einer Kette. **Glied** nennt man auch das Stück, welches zwischen zwey Gelenken, Knoten oder Absätzen, an einem Stengel, oder Halme ist.

Glocken nennt man diejenigen Blumen, die die Gestalt einer Glocke haben.

Glockenblume nennt man ein Gewächs mit verschiedenen Abarten. Sie haben eine glockenförmige Blume mit fünf Einschnitten. Die vornehmste ist die **Pyramidal- oder Milchglocke**, Campanula pyramidalis. Sie ist perrennirend und schießt 5 Fuß hoch. Ueber der Mitte des Stengels kommen viele kleinere mit mehreren Blumen, die ihr das Aussehen einer blauen Pyramide geben. Eine andere Art mit Blättern, die den Pfirschenblättern ähnlich sind, Campanula persicifolia, wächst nicht so hoch, hat aber schöne, aber weniger blaue Glocken. Auf Wiesen und in Wäldern findet man mehrere kleinere und größere Arten.

Glucke, Gluckhenne nennt man eine Henne, die nachdem sie ihre Eyer ausgebrütet hat, die Jungen mit einer gluchzenden Stimme herumführt.

Gönz nennt man eine Weinmaaß in Ungarn, s. Maaß.

Götterbaum, Ailanthus glandulosus, ein prächtiger Baum in Lustpflanzungen, den man aus der Wurzelbrut vermehrt und dessen Stamm in drey Jahren schon 15 Fuß hoch ist. Sein Holz ist hart, glänzt wie Atlas und nimmt eine schöne Politur an. Er stammt aus dem nördlichen China.

Goldammer s. Emerling.

Goldblume, die **spanische**, Chrysanthemum Myconis, hat der Schafgarbe ähnliche Blätter, wächst einen Schuh hoch mit vielen Nebenstengeln und schönen, goldgelben Blumen, die der gelben römischen Kamille gleichen. Die **gemeine Goldblume** heißt sonst Wu-

cherblume. S. d. W. Eine Art dieser Blumen, die indianische hat dunkellilafarbene Blumen Chrysanthemum Indicum, dauert gut im Winter im Freien aus, blüht aber erst spät im Oktober, wenn schon die Reife anfangen, daher setzt man sie in Geschirre, und so dauern sie zwischen den Fenstern den halben Winter durch.

Goldfisch, Goldforelle s. Orbe.

Goldkäfer s. Käfer.

Goldkraut, Solidago Virga aurea, auch **Goldruthe**, ist eine Arzneypflanze, mit gelben Blumen.

Goldwurzel s. türkischer Bund.

Gomphraena heißt der Kugelamaranth, Gomphraena globosa, mit purpurrothen oder weißen Köpfen, ein Ziergewächs in Gärten.

Graben ein breiter oder schmälerer Kanal, oder eine Vertiefung in einem sonst ebenem Lande. Man macht sie 1) an Landstrassen, um sowohl die Feuchtigkeiten von denselben abzuleiten, als auch, damit die an denselben liegenden Grundstücke verwahrt und von den Fuhrleuten nicht befahren werden. In diesem Falle sollen die Gräben oben wenigstens drey, unten aber zwey Ellen breit, und von verhältnißmäßiger Tiefe seyn. 2) An und auf feucht und flach liegenden Feldern und Wiesen, um die überflüßigen Feuchtigkeiten davon abzuziehen. Die Breite und Tiefe derselben richtet sich hier nach der Menge des abzuziehenden Wassers, und so ein Graben heißt ein **Abzugsgraben**. Alle Gräben sollen im Frühjahre gehoben, daß ist, der darinn gesammelte Unrath und Schlamm herausgeworfen und selbe so gereinigt werden. Hiebey ist aber folgendes zu merken: Ist es ein **Grenzgraben**, das ist, ein solcher, der die Grenze zwischen zwey Nachbarn macht, so treten bey dem Reinigen zwey Fälle ein a) der Grenzgraben gehört einem der Nachbarn allein und dann muß er ihn auch allein heben; in diesem Fall wird aller Schlamm auf seine Seite geworfen und davon ein Aufwurf gemacht, zum Zeichen des alleinigen Besitzes. b) er gehört beyden Nachbarn, und dann hebt ihn jeder bis auf die Mitte, und der Aufwurf kommt auf beyde Seiten, zum Zeichen des gemeinschaftlichen Besitzes.

Graben eine Gartenarbeit s. Umgraben.

Grabscheid, Spaden ein eisernes Werkzeug, mit dem das Umgraben geschieht. Es besteht aus einer eisernen Schaufel, die größer und kleiner, nach Bedürfniß ist, oben mit einer Dille versehen, in welche ein hölzerner Stiel eingemacht wird, so, daß man bequem mit derselben arbeiten könne.

Gräften oder Senkgruben s. Senke.

Gränze s. Grenze.

Gräser, Gras, machen eine eigene Familie der Pflanzen aus, und man rechnet alle Getreidearten zu denselben. Die Wurzeln derselben sind zaserich und entstehen theils aus einer Hauptwurzel unter der Erde, theils aus die Erde berührenden Halmknoten. Der Stengel, welcher der Halm genennt wird, treibt die Blüthe entweder in Aehren oder in Rispen, und die Samenkörner, welche mehlicht sind, befinden sich in einzelnen Kappen oder Bälgen. Die Gräser sind einjährige und auch perennirende. Die **Futtergräser**, welche auf natürlichen Wiesen wachsen, haben vor den auf Aeckern und Wiesen künstlich gezogenen **Futterkräutern** viele Vorzüge, denn sie sind dem

Viehe sehr nahrhaft, ohne daß man selbe damit zu überfüttern besorgen muß, sie sind leichter zu verdauen und machen weniger Blähungen; sie erhitzen sich nicht so leicht untereinander, lassen sich besser trocknen, leiden von kalter Frühjahrswitterung nicht und haben eine ewige Dauer, besonders wenn man sie manchmal düngt. Ein Futtergras muß überhaupt nahrhaft, wohlschmeckend und gesund seyn, sich für den Boden und das Klima schicken, viele Jahre ausdauren, ohne Düngung fortkommen, selbst auf magerem Boden gedeihen und den Boden nicht sehr entkräften. S. Wiese und Wiesengräser.

Gräserey nennt man allen Graswuchs, der nicht mit der Sense abgehauen, sondern nach und nach mit der Sichel zur grünen Stallfütterung für die Früh- und Abendstunden, für das Vieh abgeschnitten wird. Man hat daher Gräserey in Gärten, auf Wiesenrändern, Dämmen, Rainen und an Holzrändern. Zur Feldgräserey gehört auch das Schräpfen des Getreides und dann das Ausjäten des Unkrauts auf demselben.

Gräte nennt man ein flaches Geschwür, an den Hinterfüssen der Pferde an der Sehne, welches mit der Maucke viel Aehnliches hat s. Maucke.

Gräten der Fische s. Fisch.

Gramm die Einheit des natürlichen Gewichtes in Frankreich. Ein Gram ist $13\frac{714}{1000}$ Grane des Wiener Apothecker Gewichts schwer. S. Gewichte.

Gran ist nach dem Apotheckergewicht der 60ste Theil einer Drachme.

Grane, Grannen, nennt man die Stacheln oder Hacheln der Gerste.

Grapp, Krapp, s. Färberröthe.

Gras s. Gräser.

Grasmücke, Baummachtigall, Motacilla modularis, ein kleiner Vogel, grau mit einem gelblichten Bauche. Er singt lieblich und hat schön himmelblaue Eyer.

Grasraupe s. Raupe.

Graswurzel s. Quecken.

Graupen nennt man die von den Hülsen befreieten Gersten- oder Weitzenkörner. Erstere nennt man **Gerstengraupen**, letztere **Weitzengraupen**. Sie werden entweder besonders auf der Mühle, oder durch eine **Graupenstampfe** bereitet. Bey dieser werden die Körner etwas genetzt, dann in der Stampfe so lange gestampft, bis die Hülsen abgehen, dann werden die Hülsen in einer Wanne abgeschwungen, die reinen Körner wieder in den Stampf gethan und noch eine Stunde gestampft, endlich läßt man sie durch ein Sieb laufen, und die Graupen sind fertig. Sind sie ganz rund, so nennt man sie **Perlgraupen**, die andern aber bloß Graupen. Sie sind eine nahrhafte und wohlschmeckende Speise und der Schleim von denselben, unter dem Namen **Gerstenschleim** ein gesundes Nahrungsmittel für Kranke. Man nennt die Graupen auch im Allgemeinen **Gerstl**, und zieht bey uns dasjenige was von Ulm gebracht, oder das **Ulmergerstl** und die in der Zipser Gespannschaft bereiteten Graupen oder das **Zipsergerstl** allen andern vor.

Grengel heißt der Pflugbalken s. d. W.

Grengelkette, Gringel- auch **Grindelkette** ist eine kurze eiserne, aber doch dicke, in der Mitte mit einem großen halben Ringe versehene Kette, welche man an den Pflugbalken legt, und vorn durch das Pfluggestell oder Pflugstöckchen stößt. Auf leichten Aeckern braucht man nur starke aus Eichen oder Weidenzweigen geflochtene Wieden, die man Grengelwieden nennt.

Grenze, Gränze, Hotter ist derjenige Streif Landes, wo die Länder, Grundstücke zweyer oder mehrerer Herren an einander stossen. Man hat **natürliche Grenzen**, als Berge, Bäche, Thäler, Hügel, Straßen, Wege, Raine ꝛc. und **künstliche**, als Gräben, Steine, Haufen, Säulen, Kreutze und Bäume. Hieher gehören auch die Jagd- oder Hegesäulen in Forsten, oder was immer für Revieren, welche anzeigen, daß daselbst Niemand, ausser dem Grundherrn, oder der, welcher von demselben Erlaubniß hat, jagen darf.

Grenzstein, Mahlstein hat man öffentliche oder Private. Erstere sind Unterscheidungszeichen ganzer Länder, Herrschaften oder Gebiete; diese scheiden bloß Privatbesitzungen oder einzelne Grundstücke. Anstatt den Grenzsteinen errichtet man auch oft **Pfähle**, an denen, wie an den Steinen, Buchstaben oder andere Zeichen eingehauen werden. Oft hat man bloß **Erdhaufen** statt diesen, und diese nennt man in Ungarn **Hotterhaufen**, so wie die Grenze im Allgemeinen der Hotter, von dem ungrischen Worte Határ, die Grenze, genennt wird. Nöthig und sehr wichtig ist es, daß die Grenzen zu bestimmten Zeiten, z. B. alle 3 oder 4 Jahre besichtigt und die Zeichen derselben berichtigt werden. S. Hotter und Hotterung.

Gries nennt man dasjenige, welches die Müller, beym Mahlen des Weitzens und durch eine besondere Stellung der Mühle erhalten, nemlich kleinere Körner als die gewöhnlichen Graupen sind. Er erhält sich selten über ein Jahr. Bey der Bereitung der Gerstengraupen erhält man auch eine Art Gries, die man aber **Grütze** nennt, und eben so erhält man bey der Zubereitung des Habers und des Heidekorns eine Grütze.

Gries nennt man eine Materie, welche sich in der Blase der Menschen und Thiere sammelt, und beym Harnen üble Zufälle zu erregen pflegt.

Griff ist eine Handvoll, so viel man mit den fünf Fingern einer Hand auf einmal fassen kann.

Griffel, Stylus, ist bey Blumen der mittlere Theil des Staubweges ſ Staubweg.

Grille, Heimchen ist ein kleines fliegendes, dunkelbraunes Insekt. Der Wurm häutet sich viermal und ist dunkelgelb. Man hat Haus- und Feldgrillen. Gryllus campestris et domesticus.

Grimmen der Pferde ſ. Darmgicht.

Grind ſ. Raude.

Grindwurzel, wilder Ampfer, Pferdeampfer, wilde Rhabarber, Rumex acutus, eine Arzneypflanze, von welcher die Wurzel gebraucht wird.

Gröschl ein Kupfergeld, von dem 4 Stück einen Groschen ausmachen.

Groschen eine Münze von Silber und Kupfer. Ein Groschen enthält 3 Kreutzer, 4 Gröschl, 5 Ungrisch, 2 Polturacken und 12 Pfenige. 20 Groschen aber machen einen Gulden.

Gruben, s. Getreidegruben.

Gruben s. Senken in Weingärten.

Grün nennt man Früchte, wenn sie noch nicht ganz reif sind und doch gekocht oder eingemacht genossen werden. Z. B. Erbsenschoten, Nüsse ꝛc.

Gründling s. Grundel.

Grüne Arbeit in Weingärten nennt man das Jäten, Geitzen, und das zweyte Jäten oder das sogenannte Krautrauffen.

Grünkraut nennt man in Küchen mehrere frische Kräuter, die man als Zugemüse zubereitet. Als Spinat, Mangold, Melde, Ampfer ꝛc.

Grünling, Grünfinke, Loxia Chloris, ein Vogel mit einigen Abarten. Der **große** ist ganz gelb und stärker als ein Haussperling; der **mittlere** ist fast eben so groß, aber nur an der Kehle und am ganzen Unterleib hochgelb. Am Kopf ist er grünlicht, am Rücken eben so mit etwas grau bis zum Schwanz, wo schöne grüne Federn anfangen. Der Schwanz ist bräunlicht oder dunkelgrün, und an den Seiten desselben haben 2 bis 3 Federn schöne gelbe Spiegel. **Der kleine** sieht fast eben so aus, nur ist er auf der Brust mehr grünlicht als gelb.

Grütze nennt man grob gemahlenen Haber oder Heidekorn, die man von den Spelzen reinigt und als eine gesunde Nahrung verbraucht.

Grummet, Grummt, Gramet, Nachheu, Nachmath ist das zweyte Gras, welches man auf zwey oder dreymähdigen Wiesen erhält. Es ist nicht so zart, kräftig und nahrhaft, wie das erste Heu, sondern grob, hart und storricht. Um besseres Grummet zu erhalten ist es sehr gut, nach der Heuerndte die Wiesen zu wässern oder mit Mistjauche zu begießen. Bey dreymähdigen Wiesen ist es gut, das drittemal schon 14 Tag vor Michaeli zu mähen, damit das Grummet noch leicht trocknen könne. Die Arbeiten beym Grummtmachen sind die nemlichen, wie bey dem Heumachen. Das Grummt verursacht Verstopfungen und ist daher den Pferden im Winter, besonders wenn sie nicht arbeiten, nicht zuträglich, und wenn sie schwere Arbeit haben, zu wenig nahrhaft. Besser schickt es sich für das Rindvieh, denn es ist ein gutes Melkfutter. Den Schafen kann man es mit etwas Gerstenstroh vermischen. Man muß es auf einem luftigen Ort aufbewahren, und sehr gut ist es, wenn man unter das Grummet immer eine Spanne hoch Stroh streut, weil dieses alle Unreinigkeiten an sich zieht.

Grund heißt 1) die Lage des Erdbodens oder der Erdschicht, welche unter der bearbeiteten Oberfläche oder der Grasrinde liegt, und oft von der Beschaffenheit der Oberfläche abweicht. So ist die Oberfläche oft gutes Gartenland, der Grund ist aber Thon oder Kieß ꝛc. 2) braucht man dieß Wort auch von Häusern, Aeckern, Wiesen ꝛc. und allen unbeweglichen auf einem Grund liegenden Dingen; doch braucht man hier das Wort meist nur in der mehreren Zahl, und nennt erwähnte Dinge **liegende Gründe**; einzeln heißt jedes Stück ein **Grundstück**. 3. Heißt **Grund** der untere, in der Erde befindliche Theil eines Gebäudes, auf dem das ganze Gebäude ruht. Eigentlich soll er von nichts als von Steinen seyn, denn ein hölzerner Grund geht nicht in die Erde, sondern besteht bloß aus starken Schwellen,

welche auf der Erde ruhen, daher er auch mit Steinen unterschlagen seyn muß, wenn er dauerhaft seyn soll. In jedem Boden nur im morastigen nicht, kann man einen Steingrund machen, denn im morastigen Boden muß man erst einen Rost legen, und auf diesen dann den Grund des Gebäudes aufführen. Auf Felsen braucht man keinen Grund, sondern macht auf selben bloß eine Horizontalfläche. Die Stärke des Grundes richtet sich nach dem Gebäude, welches man auf selben bauen will. Eine Abzeichnung eines Gebäudes, worauf man bloß den Flächenraum sieht, und das ganze und jedes seiner einzelnen Theile einnimmt, heißt ein **Grundriß** und ist dem **Aufriß** entgegen gesetzt, der die Höhe des ganzen Gebäudes überhaupt und aller seiner Theile insbesondere bezeichnet.

Grundbirnen und **Grundäpfel** nennt man auch die Erdbirnen und Erdäpfel. S. d. W.

Grundbuch s. Saalbuch.

Grundel, Gründling, Cyprinus Gobio, ein kleiner Fisch in Flüssen, Bächen und Teichen. Er wird 6 bis 8 Zoll lang. Oben ist er schwarzbraun, mit rothen Pünktchen, unten aber weiß gelblich. Sie sind im ganzen Jahr gut, nur im März nicht, weil da ihre Laichzeit eintritt.

Grundkreutzer nennt man beym Verkauf eines Grundstückes jene Abgabe die der Käufer, z. B. Ein oder 2 Prozent des Werthes der Sache, in die Armen-Spitals- oder Stadtkasse geben muß.

Grundstück s. Grund.

Guckguck, Cuculus canorus, ein bekannter Vogel, der seine Eyer in die Neste anderer Vögel zum Ausbrüten legt.

Guckgucksblume s. Gauchblume.

Gula heißt in Ungarn ein Heerde Hornvieh, welche den Sommer immer auf der Weide zubringt und bey der die Kühe nicht gemolken werden, folglich die Kälber auch so lange säugen, als es die Mütter zulassen. Die Hirten so einer wilden Heerde nennt man **Gulaschen,** und weil diese die meiste Zeit unter freyem Himmel wohnen, so haben sie von ihrem Herrn keine besondere Kost. Sie machen sich daher oft ein Gerichte, indem sie frisches Fleisch in kleine Stücke schneiden, Salz, Kümmel und Zwiebel hinzuthun, es dünsten lassen und so genießen. Dieß nennt man das auch in Städten beliebte **Gulasfleisch.**

Gulden eine Silbermünze, die 20 Groschen enthält. Ein ungrischer Gulden hält 51 Kreutzer und ein kurzer Gulden (in Ungarn) 50 Kreutzer

Gummi nennt man ein Harz, welches an verschiedenen Bäumen, besonders aber an Kirsch- und Pflaumenbäumen ausschwitzt. Es ist dieses eine Krankheit, durch welche die Bäume sehr geschwächt werden und auch zu Grunde gehen können. Um das Ausschwitzen daher zu verhindern, nimmt man mit einem Messer das Gummi weg und macht die Stelle bis ans Grüne wund. Man reibt dann die Wunde mit Sauerampfer so, daß der Saft eindringt. Die Stelle wird hierauf bald mit Rinde bedeckt seyn; nur muß man die Wunde im Anfange mit frischen Kuhmist bedecken.

Gundelreben, Gundermann, Erdepheu, Glecoma hederacea, ein bekanntes Arzney- und Küchenkraut, mit blauen und pur-

purfarbenen Blumen, welches man im Frühjahr zu den Kräutersuppen gebraucht.

Gurken, Kukumern, Kümmerlinge, Umorken, Cucumis sativus, eine Gartenfrucht, die auf langen an der Erde hinkriechenden Stengeln wächst. Die Blätter sind den Melonenblättern gleich, nur sind sie rauher und größer, rund und zerkerbt. Die Blüthen sind glockenähnlich in fünf Theile getheilt und bleichgelb. Die Frucht ist länglicht, rund, gerade und gebogen, mit Warzen besetzt, anfangs grün, bey der gänzlichen Reife aber dunkelgelb. Man säet den Samen im April, wenn man keine Nachtfröste mehr befürchten darf. Man bereitet sich dazu am besten eigene Gartenbeete, die vier Schuh breit sind. In der Mitte derselben macht man eine Spannentiefe und einen oder anderthalbfuß breite Furche oder Vertiefung. Diese füllt man zur Helfte wieder mit sehr guten, alten Dung, und bedecket diesen einen Zoll hoch mit Erde. Die Erde aus der Mitte nimmt man auf beyden Seiten des Beetes und rechet selbes gerade, so daß also das Beet auf beyden Seite etwas erhabener als das übrige Gartenland ist. Zwischen den Beeten macht man aber doppelt so breite Wege, als sie zwischen anderen Beeten gebräuchlich sind, weil sich die Stengel der Gurken sehr ausbreiten und Platz brauchen. Nun legt man den Gurkensamen, welcher im zweyten und dritten Jahre am besten ist, aber auch sechs Jahre dauert, reihenweis in die obbenannte Furche zwischen den Dünger und steckt lieber mehr als weniger Körner. Er geht bald auf und dann kann man leicht einige Pflanzen dort, wo sie zu viel kamen, ausreissen und an Orte setzen, wo sie ausbleiben, oder man wirft sie weg, wenn man ihrer nicht bedarf. Fällt nun eine trockene Jahrszeit ein, so muß man sie fleißig begießen, denn sie wachsen hiedurch um so freudiger. Im Junius erscheinen die Blüthen, und von diesen sind die ersten meistens taube oder männliche Blüthen, die manche Gärtner und Wirthe aus Unkunde abkneipen, um früher fruchtbringende Blüthen zu erhalten. Aber dieses ist eben so zwecklos als schädlich, denn sie erhalten dennoch keine frühere Frucht und verderben auch für die Zukunft den Samen, den sie zu erhalten hoffen. Nach der Erscheinung der männlichen Blüthen, findet man bald auch weibliche, an denen man die Frucht gleich, noch vor dem Aufblühen unterscheiden kann. Die männlichen hören aber deßwegen nicht auf, immer bis in den Herbst fort zu erscheinen. In ohngefähr acht Tagen sind die Gurken zum Genuße groß genug, werden nun fast täglich abgenommen und entweder zum Gurkensalat, in Scheiben geschnitten, gesalzen, mit Essig und Oel verbraucht, oder mit Dillu, Kirschen- und Weinlaub, Wasser, Salz und etwas Sauerteig gesäuert, und dann so entweder roh, oder als Zugemüse gekocht, verspeiset. Für den Winter sammelt man zu Ende Augusts, oder zu Anfang Septembers kleine Gurken, die körnichter sind und sich besser aufbewahren lassen, und säuert sie, wie oben gesagt, aber ohne Sauerteig, sondern mit Essig, in eigends hiezu bereiteten Fäßchen, ein, die man, bis die Gurken angenehm sauer und genießbar werden, täglich einigemal herum kollert, damit der Essig alle befeuchte, und von diesem schüttet man öfters auch etwas nach. So erhalten sich selbe oft so lange, bis man wieder frische erhalten kann. Zum Samen wählt man gleich im Junius die schönsten, geradesten und

bestgeformtesten aus, und läßt selbe völlig reifen und gelb werden. Im September nimmt man sie endlich ab, läßt sie dann noch mehrere Tage in der Sonne liegen, schneidet sie endlich entzwey und nimmt die Körner mit dem Marke heraus. Behutsam wäscht man das Mark von den Körnern, und hebt dann diese, nachdem sie gut getrocknet sind, auf einem luftigen aber nicht zu kalten Orte auf. Wenn man früher Gurken haben will, so baue man sie im Mistbeete und lasse selbe entweder dort fortwachsen, oder man versetzt sie später ins Freie. Eine eigene Methode hat man in England, wo man sie sehr früh in Töpfen zieht und dann im Mistbeete treibt. Sobald eine Rebe getrieben und einige Blüthknospen angesetzt hat, biegt man nach Burtons Rath, den zweyten oder dritten Knoten in die Erde, und bricht die Spitze aus. Der unter den Blüthen so gebogene Knoten treibt bald Wurzel. So verfährt man mit jedem Nebensprößling und hat jederzeit neue Pflanzen, die man, sobald sie Wurzeln haben, von der alten Pflanze trennt. Jede Wurzel hat also nur wenig Früchte zu ernähren, und man kann durch dieses beständig fortgehende Verfahren, von einer Pflanze 8, 12 ja mehrere Monate Früchte haben, und solche immer in einen kleinen Raum herumziehen. Man erspart hiedurch Samen, Raum, Arbeit, und ist sicher immer von einer guten Sorte, wenn man eine hat, Früchte zu haben. Die Gurken haben mehrere Abarten: Die **weissen Gurken** sind die zartesten, sie sollen aber auch besser als die grünen seyn. Die **Schlangengurken**, Cucumis angvinus, sind lange und krummgebogen, weißgrün, mit grünen und gelben Adern. Ihr Geschmack ist dem der gemeinen Gurken gleich, nur haben sie schärfere und rauhere Blätter. Man baut sie selten und zum Gebrauche fast gar nicht. Die **Eselsgurken, wilde- Spring-, Hunds- oder Vexiergurken**, Momordia Elaterium, taugen nicht zur Speise. Wenn die stachlichte, bittere Frucht, die voll Saft und Körner ist, im August reif wird, und angegriffen oder berührt wird, so springt sie vom Stiele, und die Körner mit dem Saft platzen und schießen mit Gewalt heraus.

Gurt nennt man ein breites, von gutem Hanfgarn stark zusammengeschlagenes Band, mit welchem man dem Pferde den Sattel, das Reitkissen, oder eine Decke fest an den Leib schnallt.

Guth, s. Landguth.

Gyps, s. Gips.

Haab und Gut, darunter versteht man alles Eigenthum einer Person; man nennt es auch das **Vermögen**, und dieses ist entweder **beweglich** oder **unbeweglich**. Zu diesem letzteren rechnet man alle Grundstücke, wie sie nur immer Nahmen haben mögen, als Haus, Aecker, Wiesen, Wälder, Gärten. Weingärten ꝛc. und nennt sie im juridischen Sinne **Immobilarvermögen**, im Gegensatze zu dem **Mobilarvermögen** oder demjenigen Eigenthum, welches sich selbst bewegt oder bewegen läßt. Zu diesem gehört Geld, Kleider, Wäsche, alles Hausgeräthe ꝛc., zu jenem andern gehört alles Hausvieh, sowohl Zucht- als Zugvieh und Vögel, und diese nennt man oft auch die **Semoventien**. Zu dem Haab und Gut gehören aber auch oft unkörperliche Dinge, welche entweder in dinglichen oder in persönlichen Rechten bestehen; diese gehören eigentlich fast immer zu den unbeweglichen

Gütern, aber nach den Rechten mancher Länder, sind selbst diese Dinge öfters getrennt; besonders ist dieß oft bey adelichen Gütern der Fall, von denen ein vorhergehender Besitzer manche Theile trennen konnte, zu denen aber immer der rechtliche oder natürliche Besitzer ein gültiges Recht hat; ja es kann ein Fremder durch Kauf- oder Pfandweise das ganze Gut besitzen, und doch rechnet derjenige, zu dessen Familienrechten der Besitz des Gutes gehört, dieses oder vielmehr die Rechte zu einem künftigen Besitze, unter sein Haab und Gut. So ein Haab und Gut nennt man in Ungern Virtualia bona.

Haag, s. Hecke.

Haacke ist ein krumm gebogenes, eisernes oder hölzernes Wirthschaftsgeräthe, woran man eine Sache entweder hängt, oder wodurch man selbe an sich zieht. Man hat Haacken zu verschiedenem Gebrauch, und daher haben sie auch so verschiedene Namen, als **Angelhaacken**, **Brunnenhaacken**, **Fleischhaacken**, **Misthaacken** ꝛc.

Haacken, **Haackenzähne**, **Hundszähne** nennt man die etwas runden und zugespitzten Zähne der Pferde, die neben den Eckzähnen, aber in einer kleinen Entfernung folgen, und die erst im fünften Jahre hervorwachsen. Je nachdem aber das Pferd stärker oder schwächer ist, brechen sie aber auch oft früher hervor. Oft wachsen diese Zähne so lang, daß sie das Pferd am Fressen hindern, und daß man sie deshalb abfeilen oder abstoßen muß.

Haackenpflug, **Ruhehaacken**, **Haken** ist eine Art von Pflug, mit doppeltem Schaar ohne Streichbrett, das Schaar steckt mit seiner Dille im Haupte des Pfluges, welcher gewöhnlich auch nur einen Rüster hat. Dieser Pflug ist am besten in schwerem, stöckischem Lande zu gebrauchen, welches man mit dem gemeinen Pfluge nicht gut klar machen kann. Auch braucht man ihn zur Vertilgung der Quecken, um solche herauf auf die Oberfläche des Ackers zu bringen, und daher nennt man ihn auch oft **Queckensucher**. Man hat an mehreren Orten auch noch einige Abänderungen bey diesem Pfluge, und daher heißt er hin und wieder **Reiß- Flügel- Ruhr-** und **Krellhaacken**. Die Arbeit mit dem Haackenpfluge nennt man das **Hacken**, **Balkenstreichen**, oder auch **Haackenpflügen**. Man pflügt damit in die Länge und Queere des Ackers, auch über Ecke, je nachdem es nothwendig ist. Wenn man diese Arbeit auch in gutem, nicht schweren und stöckischem Felde, verrichtet, so hat man gewiß immer seinen Vortheil hievon zu erwarten. Ein Haackenpflug ist Fig. XI.

Haame, s. Fischbeere.

Haare nennt man an den Wurzeln alle kleinen Nebenäste, welche von der Hauptwurzel ausgehen.

Haarbollen nennt man die ausgedroschenen Knoten vom Leine.

Haarpuder, s. Stärke.

Haarschlächtig, s. Dampf.

Haarseil nennt man eine von Pferdehaaren, oder groben Bindfaden zusammengedrehte Schnure, oder bloß auch einen Streifen Leder, oder einen Streifen starker Leinwand, welches man bey Krankheiten unter die Haut eines Thieres bringt, um auf diesem Orte Reiz, Entzündung, und eine Eiterung zu erregen. Der gewöhnlichste Ort, wo man sie bey Thieren anbringt, ist vor dem Buge, sonst legt man sie aber auch anderswo, wo man Feuchtigkeiten wegbringen will. Man macht,

um das Haarseil zu legen, mit einem scharfen Messer einen Einschnitt durch die Haut, steckt eine lange, vorne aber stumpfe Nadel in denselben, und sucht nach oberwärts mit der Nadel die Haut von dem Fleische loszutrennen, und zwar, so lang man das Haarseil setzen will. Hat man nun die Haut genugsam weit abgetrennt, so macht man, wo man das Ende der Nadel spürt, wieder einen Einschnitt auf dieselbe, und führt dann durch denselben die stumpfe Nadelspitze heraus. Man fädelt nun in das Oehr der Nadel die oben genannte Schnur von Pferdehaaren, oder einen Streifen Leder, bestreicht sie mit Digestivsalbe, und zieht sie durch die Wunde. Man befestigt an jedes Ende der Schnur endlich ein Stückchen Holz, damit es nicht durchschlüpfen könne. Den dritten Tag nach dieser Operation zieht man die eingebrachte Schnur hin und her, damit das Eiter abfließen könne. Man beschmiert selbe nun entweder neu mit Digestivsalbe, oder man zieht das in der Wunde gewesene Stück hervor, so daß ein neues Stück der Schnur in die Wunde zu liegen kommt, das alte schneidet man aber weg, und befestigt die Schnur, wie das Erstemal. Dieses wiederhohlt man nun täglich, so lange man glaubt, daß der Reitz groß genug war, gewöhnlich aber nur durch vierzehn Tage, weil durch diese Zeit dieser Gegenreitz genugsam auf die Krankheit, gegen die man ihn anwendet, wirken konnte. Man zieht am Ende nun die ganze Schnur aus der Wunde, und läßt selbe von selbst zuheilen.

Haarsieb, s. Sieb.

Haarstrang, Roßkümmel, Peucedanum Silaus, ein schädliches Unkraut auf Wiesen, weil es sich geschwinde vermehrt, und weil es kein Vieh genießt. Es hat ein dem Fenchel ähnliches Kraut, eine starke, große Wurzel, die einen sehr scharfen Geruch hat, die gelben Blumen stehen in einer Dolde.

Habanerdach nennt man eine Dachdeckung mit Leimschindeln, welche, da selbe gegen die Feuersgefahr sichert, sehr zu empfehlen ist.

Haber, Hafer ist ein Sommergetreide, mit langen und spitzigen Körnern, die aber nicht, wie bey dem übrigen Getreide in Aehren, sondern in Risven wachsen. Die meisten Landwirthe halten ihn für die schlechteste Frucht, und glauben, daß sie ihn aus dieser Ursache auch in die schlechtesten Felder säen können, oder daß die zu seiner Aussaat bestimmten Felder auf das schlechreste zugerichtet seyn können. Aber bey allen diesen Landwirthen lohnt auch immer die schlechte Erndte, die auf den Haber verwendete schlechte Pflege, denn wenn der Haber gut gerathen soll, und wenn man doppelt so viel erndten will, so muß das zum Haber bestimmte Land eben so gut, als wie zu anderen Getreidearten zugerichtet werden. Man pflegt an den mehresten Orten zur Habersaat nur einmal zu pflügen, und den Samen gleich einzusäen, oder bey schlechter Witterung auch nur einzuschmieren; aber beydes ist wider die Regel einer guten Wirthschaft, denn zum Haber sollte der Acker auch im Herbste beackert, und im Frühling zur Saat zugerichtet werden. Der Haber liebt ein etwas feuchtes Land, aber dennoch kann er keine Nässe vertragen, und er wird leicht gelb, und verdirbt, wenn man ihm diese nicht durch genugsame Wasserfurchen entzieht. Bey Feldern, welche nicht in guter Düngung stehen, ist das Eggen und Pflügen, oder überhaupt das gute Zurichten noch nöthiger, als bey guten und fetten Ländern, weil die gute Bearbeitung gewiß

mehr Fruchtbarkeit hervorbringt. Die Aussaat des Habers kann im Frühjahr so zeitlich als möglich, oder sobald sich das Land gut bearbeiten läßt, und sich nicht schmieret, geschehen; denn ob derselbe gleich nicht eher aufgehet, als bis es warm wird, so gewinnt man doch mehr Zeit zur Zurichtung der übrigen Felder, die man zu andern Frühlingssaaten bestimmt, und frühe Habersaaten gerathen immer besser als späte, denn hiebey nutzt demselben noch die Winterfeuchtigkeit, er kann sich gut bewurzeln, und die nunmehr stärker werdenden Stöcke erhalten mehr Trieb, daß sie sich gut ausbreiten, und dadurch, wenn warme Witterung eintritt, sich Schatten über den Wurzeln machen, die nöthige Feuchtigkeit erhalten, und der Dürre trotzen können, worauf dann auch vollere und schönere Aehren folgen. Bey dem spät gesäeten Haber fehlt die nöthige Feuchtigkeit, er kann sich nicht erhohlen, die Stengel werden schwach, die Körner flach und weniger mehlreich. Wo man den Haber in abgelassenen Teichen säen kann, die man gegen die überflüßige Feuchtigkeit durch gute Wasserleitungen schützt, so erhält man sehr gute Erndten, nur geschieht die Aussaat hier später, weil man warten muß, bis das Land etwas abtrocknet. Für den Haber ist es eben so, wie für andere Getreidearten vortheilhaft, wenn man sich den Samen immer von anderen Orten verschafft, und folglich damit wechselt. Auch ists gut, lieber mehr zur Aussaat zu nehmen, als gewöhnlich. In England säet man auf einen Acker sieben Metzen, auf dem man sonst in Deutschland nur zwey Metzen anbaut. Man hat mehrere Arten und Abarten des Habers. Den Oekonomen sollten folgende Arten bekannt seyn. 1. **Der gemeine Haber**, Avena sativa, mit einer zerstreuten Rispe Blumendeckspelzen, die größer als die Blüthen sind, und deren größere Blüthenspelze knorpelartig sind. Nach Haller sind davon folgende Abänderungen: A) **der weiße Haber**, und hieher gehört a) **der gemeine weiße Haber**, Avena sativa alba. Er wird am häufigsten gebauet, und hat bey einer guten Kultur einen beträchtlichen Ertrag. b) **Der schwarze englische Haber, Winterhaber.** Dieser ist in Ansehung der Größe und des mehlreichen Gehalts der Körner, allen andern Arten vorzuziehen, und übertrift in seiner Schwere die Gerste. Man kann ihn auch als Winterhaber bauen. c) **Der weiße frühzeitige** oder **Augusthaber** empfiehlt sich durch seine frühe Reife. d) Der **weiße einkörnige Haber** des Rajus. e) Der **dreykörnige** oder **Fahnenhaber** ist einträglicher als der gewöhnliche. Abänderungen von diesen Arten nach Haller sind: mit einblüthigen Aehrchen, die alle begrannt sind; mit einblüthigen Aehrchen, von denen einige stumpf, andere begrannt sind; mit sämmtlich stumpfen, grannenlosen Aehrchen; mit theils ein- theils zweyblüthigen Aehrchen, von denen entweder ein Blüthchen, oder beyde stumpf oder begrannt sind; mit zweyblüthigen Aehrchen, von denen entweder beyde Blüthen begrannt oder granenlos, oder aber nur die eine Blüthe begrannt ist; mit sämmtlich stumpfen, zweyblüthigen Aehrchen; mit sehr wenig begrannten Blüthchen; und mit dreyblüthigen Aehrchen, in welchen die dritte Blume unvollkommen ist. B) **Schwarze Haberarten**, a) **der glatte schwarze Haber, Eichelhaber**, Avena sativa, ist eine Abart des weißen Habers, und verwandelt sich auch nach und nach in diesen, wenn er in einen andern, als leimigten Boden gesäet wird. Er wird besonders in bergichten und waldichten Gegenden gebaut,

und hat 2 Abarten, den **Augusthaber**, welcher sehr schwarz, nicht allzudickschalig, und vollkommen an Körnern ist, und den **Eichelhaber**; dieser hat sehr harte Schalen, ist nicht so schwarz, auch sind nicht alle Körner schwarz, sondern einige weiß. Beyde Arten sind sehr vorzüglich im Ertrage, nur hat die erste die Beschwerde, daß sie leicht die Körner ausfallen läßt. b) **der Sandhaber, Rauchhaber, Purhaber**, Avena strigosa. Mit länglichter, zusammengezogener, einseitiger Rispe, Blüthen, welche zu zwey beysammen stehen, an der Spitze zweygrannig sind, und an dem Rücken eine knieförmige Granne haben. Er verträgt die Kälte wohl, und kommt in dem schlechtesten Boden fort, in welchen man ihn vortheilhaft statt des Klees bauen kann. c) **Der glatte, graue Haber**, d) **der glatte, braune Haber**, e) **der rauhe schwarze Haber**. Diese Haberarten sind ein- und zweyblüthig, die Granne kommt auf dem Rücken der Spelze hervor, und ist oben schwarz und unten bläßer. 2. **Der ungrische, türkische oder welsche Haber**, oder **der Morgenhaber**, mit einseitiger Rispe. Die Blumendeckspelzen sind größer als die Blüthen, die Aehrchen zweyblüthig, die größere Spelze ist knorpelartig. Er fordert einen wohlbearbeiteten und gutgedüngten Boden, muß früher als der weiße Haber gebaut werden, weil er später reift, und bringt mehlreichere Körner, und ein gelberes, dem Viehe angenehmeres Stroh. Sein Ertrag zu diesen ist wie 25 zu 18. In Ungern wird er häufig um die Bergstädte gebaut. 3. **Der nackte Haber, tartarischer Grützhaber**, Avena nuda, mit Blumenspelzen, welche kleiner als die Blüthen sind. Die Aehrchen sind glatt, zweyblüthig, die Blumen sind begrannt, und die kleinere Blumenspelze mit zwey Spitzen versehen. Man findet ihn auch drey- und vierblätterig, wo die andere und die dritte Blüthe auf Stielchen sitzen. Die Granne ist gemeiniglich schwach, mit keinem Gelenke versehen, und nicht gedreht. Der Same geht ganz aus den Hülsen heraus, und giebt eine natürliche Habergrütze. Er wird besonders in England und Schottland gebaut. Unter allen diesen Haberarten ist der **englische** der vorzüglichste, der bey uns aber am meisten gebaute ist der **gewöhnliche Weißhaber**. Der Hauptgebrauch des Habers ist zum Pferdefutter, man füttert damit aber auch Kälber, Schafe, und das Federvieh aller Art. Das Stroh ist ein Nachfutter für das Rind- und Schafvieh; auch vermischt man es mit Heu oder Grummet. Man bereitet aus dem Haber auch Grütze. Seine Feinde sind besonders der Wildhaber, die Haberdistel, der Hederich und der Lolch; aus dem Thierreiche aber diejenigen Insekten, die der Gerste schaden.

Haberdistel, s. Scharte.

Habergras, s. Raygras.

Haberpflaumen nennt man auch die Schlehen.

Haberwurzel nennt man den Bocksbart, und die ausländische oder spanische Haberwurzel, die Scorzonere. S. d. W.

Habicht, Falco palumbarius, ist ein Raubvogel mit verschiedenen Arten, denn man hat Gänse- Hühner- und Taubenhabichte. Sie haben einen schönen, großen Körper, bunte Farben, helle Augen, breite Schultern und Brust, sehr lange Schwungfedern, hohe, flache Beine, und lange Klauen. Er horstet auf hohen Klippen, oder in großen Wäldern auf hohen Bäumen, und bringt drey bis fünf Junge. Man fängt sie, kann sie zahm machen, und zur Jagd abrichten.

Habichtskraut, Hieracium, ein Kraut, das gewöhnlich keine Stengel treibt. Die Blätter liegen, dem Wegwart gleich, ausgebreitet auf der Erde, und die Blumen erscheinen auf einzelnen finger- oder spannhohen Stengeln, und sind meistens gelb. Das große **Habichtskraut**, Hieracium umbellatum, hat mehrere Blüthen auf einem Stengel. Das **Mausohr**, Hieracium pilosella, hat haarigte Blätter. An den Wurzeln der meisten Arten dieses Krautes findet man kleine rothe Kügelchen, eine Art Coccus, die man sammeln sollte, weil man mit denselben, fast wie der Kochenille schön roth färben kann.

Hachel, s. Hechel.

Hacheln, nennt man die langen Spitzen oder Stacheln, die an den Gerstenähren befindlich sind.

Hacke, **Haue** ist ein aus einem breiten oder spitzigen Eisen bestehendes, mit einem hölzernen Stiel versehenes Werkzeug, das man in Wein- und anderen Gärten zur Aufhauung der Erde gebraucht. Man hat daher auch eine **Krauthacke**, **Spitzhacke**, **Weinhacke** ꝛc.

Hacke nennt man auch die eisernen Beule, s. Beil.

Hacken ist eine Arbeit in Weingärten, die man in Ungern gewöhnlich **das Hauen** nennt, und welches gute Wirthe drey und viermal jährlich vornehmen. S. Hauen.

Hackenzähne, s. Zahn.

Hadern, s. Lumpen.

Häckerling, **Häckerlingsbank**, **Häckerlingsmaschine**. S. Heckerling.

Häckel, s. Heckerling.

Hägen, **Hegen**, von dem altdeutschen Wort **Hag**, ein Zaun, bedeutet überhaupt etwas verwahren, oder gegen Schaden von Anderen beschützen. Man hegt solchergestalt Wälder, Aecker, Wiesen ꝛc. Insbesondere heißt aber **hägen**, einen Forst oder Wald beschützen. Es ist ein besonderes Recht, weil man beym Hägen, den Wald mit abgehauenem Holz umgeben darf; oder weil man das Recht hat, eine Wildbahn zu haben. Die Gerechtigkeit zu hägen ist größer, als die zu Jagen, denn im letzten Fall wird das Wild in seiner Freyheit gelassen, zu gehen, wo es will; wenn aber der Wald durch Niederhauung der Bäume, oder sonst gehägt oder geschlossen wird, kann durch Hemmung des Wildprets dem Benachbarten Schaden dadurch zuwachsen, weil der Nachbar dann in manchem Falle zu viel Wildpret hat, das ihm schadet, oder zu wenig, weil es der andere eingeschlossen hat.

Häger nennt man die Sandbänke, welche sich oft an den Seiten der Flüsse, außer der Strombahn ansetzen. Man kann ihnen durch Kunst zu Hilfe kommen, daß sie sich noch mehr erhöhen, und dem übrigen Lande gleichen, dieses nennt man die **Anhägerung**.

Hägereuter nennt man einen Forstbedienten, der auf einem gehägten Stück Wald die Aufsicht hat, und er muß auf die Hägung des Wildes, des Holzes, und auf die Vertilgung der Raubthiere bedacht, und hirsch- holz- und jagdgerecht seyn.

Häher, **Heher** nennt man zwey Vögel aus dem Geschlechte der Raben. Der **Nußhäher**, Corvus Caryocatactes, ist von Ziegelbrauner Farbe, mit einem schwarzen Schwanz, und auf dem Kopfe mit langen Federn, die er gleich einer Krone aufrichten kann. Er hat einen schwarzen Schnabel, an dessen Seiten schwarze Federn, gleich

einem Barte, gegen die Kinnbacken gehen. Besonders aber hat er in den Flügeln blauweiß- und schwarzfärbige, wechselsweise in der Breite eines Messerrückens gesprenkelte Federn, die um so angenehmer in die Augen fallen, jemehr das schöne Blau durch die schwarze Farbe erhoben wird. Er nährt sich vom Ungeziefer, Eidechsen, Fröschen, Molchen, im Winter aber von Eicheln, Bucheckern und Haselnüssen, welche er sich in hohle Bäume zusammenträgt. Der **Tannenhäher** oder **Holzhäher**, Corvus glandarius, ist nur etwas größer, als der vorige, und wohnt in Tannenwäldern. Er nährt sich meist von Fichten- und Tannensamen.

Hälter, s. Fischhälter.

Hämmeln heißt so viel als zu Hämmeln machen, oder die Lämmer männlichen Geschlechts verschneiden, welches gemeiniglich im April und May geschieht, wenn die Geilen groß genug geworden, und das Wetter günstig ist. Einige wollen die Lämmer erst im fünften bis sechsten Monat schneiden, aber je älter das Lamm ist, desto schwerer heilt der Schnitt, und desto mehr leidet das Lamm. Aus eben dieser Ursache pflegt man die alten Widder nicht mehr zu schneiden, sondern zu schnüren oder zu kuppeln. Das **Schnüren** geschieht, indem man den Hodensack sammt den Geilen unterbindet. Das **Kuppeln** geschieht, indem man ein gespaltenes Stück Holz nimmt, den Beutel oben am Leibe, wo er am dünnsten ist, faßt, und dann das Holz an beyden Seiten fest zubindet. So sterben die Hoden nach und nach ab, und man kann sie nach acht Tagen ohne Gefahr und Schmerzen wegschneiden.

Hänfling, **Hanffink**, **Hanifel**, Fringilla cannabina, ein kleiner Vogel, in der Größe eines Emmerlings, lichtbraun mit schwärzlichten Federn. Das Männchen hat im Frühling einen schönen rothen Fleck vorn am Kopf, und die Brust wird gleichfalls roth, am Hals bis zum Rücken wird er blaulicht, und auch der Schnabel wird bläulich. Sie singen gerne selbst im Winter, lernen auch nachsingen, und nähren sich vom Hanfsamen, Wachholderbeeren und Samen von mehreren kleinen Blumen. Sie nisten in Stauden, und brüten 4 — 5 Junge aus.

Häring, Clupea Harengus, ein Meerfisch, der eingesalzen in Tonnen zu uns gebracht, und häufig verspeißt wird.

Härschepetsch nennt man die Hagebutten.

Häusler sind diejenigen Einwohner auf dem Lande, welche zwar ein eigenes Haus, aber keine Felder oder Aecker, oder andere Grundstücke, bloß einen Fleck vielleicht als Garten besitzen. Meistens sind solche auf dem Boden des Grundbesitzers angebaut, und daher gehören die Häuser dem Gutsherrn, der sie auch nicht verkauft, sondern vermiethet, und gemeiniglich Robotten und verschiedene Hilfleistungen dafür verlangt. Viele solche kleine Häuser in einem Dorfe, oder viele Häusler sind kein Vortheil für das Dorf, denn diese sind arm, und suchen ihr Brod bald auf gute, bald auf schlechte Weise. Auch fallen die Wittwen und Waisen derselben immer dem Dorfe zur Last, daher die Gutsherrn sehr weise handeln, wenn sie diese Häuser nach und nach an sich kaufen oder ziehen, und dann damit andere Bauern belehnen.

Häuteln sagt man, wenn der Seidenwurm seine Haut abwirft, und dabey zwey Tage in Unthätigkeit zubringt. **Häuteln** nennen die Köche, die zähe Haut des Hasen mit einem scharfen Messer herunter schneiden, um selben zum Essen zuzubereiten.

Hafer, s. Haber.

Hagebutte, Haynbutte, Hälschepetsch nennt man die bekannte Frucht des **Hagedorns** oder des **Rosendorns**, Rosa canina. Sie ist länglicht rund, an beyden Enden zugespitzt, hochroth, inwendig mit vielen weißlichten, harten Haaren und eckichten Steinchen oder Samenkörnern angefüllt. Man macht im Herbste aus denselben eine gute Salse, die man dann besonders zur Sauce beym Schwarzwildpret, und zum Füllen des Backwerks anwendet. Die Körner hat man als ein Surrogat des Kaffees anempfohlen, und wenn sie denselben auch nicht ersetzen, so geben sie doch ein angenehm riechendes Getränk.

Hagedorn, Rosendorn, wilde und Hundsrose, Rosa canina, ist ein Strauch, der überall wild wächst, im Sommer sehr in die Höhe schießt, aber von keiner Dauer ist. Seine Blätter sehen den gemeinen Rosenblättern ähnlich, die Blumen sind rosenfarb oder weiß, fünfblätterig; die Frucht sind die bekannten Hagebutten. Weil der Strauch sehr schnell wächst, so pfropft man auf demselben die Zentifolie, und erhält durch gute Pflege dann einen Rosenbaum, der schon der Seltenheit wegen gerne gesehen wird. Auf diesem Strauche wächst auch durch den Stich eines Insekts, Cynips Rosae, ein haarigter Auswuchs, den man den **Rosenschwamm** oder **Schlafapfel** nennt.

Hagel, Schloßen nennt man gefrorne Regentropfen, welche, wenn sie nur einzeln sind, **Grupeln** oder **Graupeln** heißen. Frieren mehrere von diesen zusammen, so nennt man sie **Schloßen**, und dann erst Hagel, wenn deren so viele zusammen frieren, daß ganze eckichte oder zackichte Stücke Eis, in der Größe von Nüssen und selbst wie Hühnereyer daraus entstehen. Die Größe derselben, die Schwere, mit der sie auffallen, und die Heftigkeit des Windes, mit dem sie kommen, macht den durch selbe verursachten Schaden größer oder kleiner. Oft knickt der kleine Hagel nur die Halme des Getreides, und dann bleiben die Körner klein, oder reifen gar nicht; oft werden die Aehren und die Rispen des Habers abgeschlagen, und das Stroh bleibt gut; oft wird aber alles zu Grunde gerichtet, und dann kann man es bloß zum Dung anwenden. In Weingärten ist der Schaden um so beträchtlicher, wenn der Hagel mit einem großen Winde kommt, wenn die Stöcke noch wenig Blätter haben, oder wenn sie eben blühen, oder bald nach dem Verblühen. Kommt das Hagelwetter auf Felder noch zeitlich, nemlich im May oder im Junius, so kann man sie oft noch mit einer Sommerfrucht, als Erbsen, früher Gerste, Lein oder Rübsamen, bebauen, und so dennoch in etwas benutzen; doch muß hiezu der Acker gut gepflüget werden. Kommt das Unglück später, so muß man den Acker nur zu einer Winterfrucht, wie jeden andern, zubereiten. In Weingärten verdirbt das Hagelwetter gewöhnlich den Nutzen vom ganzen Jahre, und man muß nur auf das Glück des künftigen Jahres hoffen. Sind die jungen Reben beschädigt, so muß man beym nächsten Schnitt alles Beschädigte wegschneiden, denn nur so erhohlen sie sich wieder. Eben so muß man bey Bäumen verfahren, wo der Hagel und der Sturmwind die Aeste und Bäume beschädigt hat. Bey

exarendirten

erarendirten Gütern gehört der Hagelschlag unter die ausserordentlichen Fälle, und der Arendator erhält fast immer, nachdem der Kontrackt gemacht wurde, einen Nachlaß, in diesem Falle. Man hat versucht, Hagelableiter eben so wie Blitzableiter zu machen, war aber bis jetzt noch nicht sehr glücklich damit, dagegen hat man an manchen Orten schon eine Hagelassekuranz, eben so wie eine Feuersassekuranz, und es scheint, daß die Landwirthe gerne ihre Felder jährlich verassekuriren möchten.

Hagel nennt man den kleinsten Schrot oder gehacktes Bley zum Schiezen.

Hagebuche s. Buche.

Hahn, Haushahn, Phasianus Gallus, ist das Männchen beym Hühnergeschlecht. Er ist größer und schöner als seine Weiber, hat mit Sporn bewaffnete Füsse, einen langen Hals, auf dem Kopf einen grossen hochrothen Kamm oder eine Krone und zwey gleich einem Bart abhängende Lappen. Die Farbe seiner Federn ist sehr verschieden. Er verkündigt den Anbruch des Tages durch sein Krähen bald nach Mitternacht, dann gegen halb drey Uhr und endlich gegen Morgen. Krähet er auffer dieser Zeit, so soll dieß eine Veränderung des Wetters vorbedeuten. Einem Hahn soll man nicht mehr als 12 bis 15 Hühner anvertrauen, und hat man derer mehr, so muß man auch mehr Hähne haben, jedoch müssen diese zusammen erzogen seyn, sonst leiden sie einander nicht, und wird einer überbissen, so daß er die Flucht ergreiffen muß, so verliert er den Muth und ist nicht mehr frisch bey den Hühnern. Ein guter Haushahn muß einen kurzen, dicken und etwas krumm gebogenen Schnabel, eine helle starke Stimme, einen lebhaft rothen Kamm, einen lang abhängenden Bart, schwarze, glänzende Augen, breite weisse Ohren, einen mittelmäßigen Leib, große starke Flügel, einen ansehnlichen krummgebogenen Schwanz, starke Beine, große Sporren und Klauen haben, damit er sich desto besser wehren könne. Die jungen Hähne werden oft verschnitten und dann nennt man sie **Kapauner. Spießhähne** nennt man diejenigen, die bloß herumlaufen, nicht krähen und auch nicht zur Zucht dienen. Diese mästet man und schlachtet sie ab.

Hahn nennt man auch das Männchen von mehreren Hühnerarten, als von Pfauen, Truthühnern, Trappen, Auer- Birk- Hasel- und Rebhühnern ꝛc.

Hahn, Pipe, nennt man ein von Messing hohl gegossenes, oder von Holz gedrehtes Instrument, welches man in das, in dem Boden der Fäßer befindliche Zapfenloch steckt, um damit die darinn enthaltene Flüssigkeit abzuzapfen. Man hat große und kleine Pipen und sie bestehen in einer, nach der Proportion des Gefässes langen und weiten, vorne mit einem unter sich gekrümmten Mundstück versehenen, in der Mitte bauchichten, hinten aber etwas spitzig zulaufenden zugemachten Röhre. Ferner aus einer **Drehwirbel**, welche auch die **Feder** oder der **Schlüssel** genennt wird, die in das, queer durch gedachte lange Röhre gehende Loch gesteckt wird, und wodurch nach der Queere ebenfalls ein Loch nach der Weite der Röhre gebohrt ist, damit wenn der Schlüssel herumgedreht wird und dessen Loch auf die innere Oeffnung der Röhre kommt, der Wein oder die Flüssigkeit gerade durchlaufen könne. Der Schlüssel muß in der Röhre leicht aber den-

noch so angepaßt herumgehen, daß nichts von der Flüssigkeit neben demselben ablaufe. Man bohrt auf die eine Seite dieses Schlüssels ein Loch, oder macht auch sonst ein Zeichen auf demselben, damit man sich darnach richten und wissen könne, ob durch denselben die Röhre geschlossen ist oder nicht.

Zahn nennt man denjenigen Theil eines Büchsen- oder Flintenschlosses, an welchen der Stein festgemacht ist.

Zahn, Wetterhahn, nennt man auch die Wetterfahne auf den Gebäuden.

Zahnensuß s. Ranunkeln.

Zahnenkamm, Klapperkraut, Rhinanthus crista galli, ein Kraut, das auf manchen, sowohl trockenen als feuchten Wiesen, ausserordentlich wuchert. Das Vieh frißt es gern, es taugt aber nicht zum Heu. Die Wurzel perennirt nicht, daher kann man ihn leicht vertilgen, wenn man die Wiese nur zwey Jahre hintereinander während seiner Blüthenzeit abmähen läßt.

Zalbbauerey, Zalbpacht ist eine besondere an mehreren Orten gebräuchliche Art der Arenda, nur daß man auch hin und wieder die **Drittelpacht** hat. Der Besitzer eines Landgutes oder auch nur eines Feldes übergiebt dieses einem Arendator zur ordentlichen Bestellung. Im künftigen Jahre wird nun erst der wieder zu säende Same genommen, und der Ueberrest in gleiche Theile getheilt, von denen, einen der Besitzer, einen der Arendator bekömmt; das Stroh ist überdieß des Arendators. Eben so geschieht es bey den Schäfereyen. Solche Arenden sind aber für den Besitzer gar nicht vortheilhaft, und es ist besser, wenn er seine Felder selbst bearbeiten läßt, oder wenn er sie ganz in Arenda giebt.

Zalbgetreide nennt man die Mischung des Weitzens mit dem Korn. S. Gemangkorn.

Zalfter ist ein von Riemen zusammengesetztes, oder bloß von Stricken gemachtes Hauptgestelle, welches einem Pferde, wenn es abgezäumt, im Stalle an den Kopf gelegt und solches damit an die Krippe durch den Halfterriemen oder die Halfterkette, angehängt wird.

Zalm nennt man den Stengel oder den Theil des Getreides und aller Grasarten, welcher sich zwischen der Wurzel und der Aehre oder der Rispe befindet. Er ist inwendig hohl, und durch mehrere Knoten abgetheilt. Die zwey untersten Knoten oder die nächsten an der Wurzel dienen zu der Vermehrung oder zur Bestaudung des **Zaupthalmes**, denn wenn selbige in oder nur an die Erde zu liegen kommen, schlagen sie besondere Wurzeln und treiben **Nebenhalme**, deren unterste Knoten wiede von eben der Beschaffenheit sind.

Zaltkette, Deichselkette, Widerhalt ist eine etwas über eine Elen lange Kette, welche an einem Ende einen Kolben, an dem andern aber den Deichselring hat. Dieser wird an die Deichsel, jener an die Brustkette angelegt, damit die Pferde durch selbe im Bergabfahren den Wagen aufhalten können, damit er nicht zu gäh herablaufe. Bey Kutschen hat man statt den Haltketten, **Zaltriemen**.

Zame s. Fischhame.

Zammel oder **Schöps** nennt man einen verschnittenen Widder. Sie werden hiedurch fetter und bekommen ein zarteres Fleisch; auch werden aus Hammeltalg die besten Lichter gegossen und derselbe zu Salben und Pomaden verbraucht.

Hammer ist ein bekanntes, eisernes Werkzeug, in der Mitte mit einem Loche, welches man **das Auge** nennt, versehen, und in welches man einen hölzernen Stiel einpaßt. Das Haupt des Hammers wird eingetheilt in **die Bahn**, welches die breite oder untere Fläche ist; in die **Pfinne**, welches das obere und schmalere Stück, und in die **Backen**, worunter die Seiten verstanden werden. Bey der Landwirthschaft gebraucht man verschiedene, größere und kleinere Hämmer.

Hamster, Mus Cricetus, ein der Ratte an Größe ähnliches Thier, das jedoch einen größeren Kopf und einen kleineren und kahlen Schwanz hat. Sein Körper ist rothgelb, der Bauch schwarz. An den Unterbacken hat er auf beyden Seiten einen Beutel, von dem sich die Oefnung im Munde befindet, und die ihm dazu dienen, das Getreide darin zu verwahren und wegzutragen. Er hält sich gerne bey leichtem und fruchtbarem Boden auf, wo er hinlänglichen Vorrath findet und seinen Bau gut anlegen kann. Er macht seinen Bau ein bis zwey Ellen tief unter der Erde, und theilt ihn in verschiedene Kammern, eine bewohnt er, die andere ist sein Abtritt, und in den übrigen bewahrt er seine Vorräthe auf. Diese ordnet er auch so, daß er zu jeder Getreideart ein eigenes Behältniß hat. Von den Körnern, die er zu seinem Vorrath sammelt, beißt er die Spitzen ab, damit sie in der Erde nicht keimen, und er trägt sich im Sommer und Herbst so einen ansehnlichen Vorrath ein, daß er davon gemächlich den Winter und das Frühjahr durch leben kann. Er lebt einzeln und verjagt selbst seine Jungen sobald sie sich ernähren können. Eben so wenig vertragen sich beyde Geschlechter ausser der Begattungszeit. Sie vermehren sich sehr stark, denn ein Weibchen hekt jährlich zwey bis dreymal und jedesmal sechs bis acht Junge. Weil sie an dem Getreide so vielen Schaden anrichten, so sucht man sie zu vertilgen, wo man kann, besonders versucht man dieß aber durchs Graben, wobey man so lang gräbt, bis man den Hamster und seine Vorräthe findet. Jenen tödtet man und von diesen hat man Gewinn, weil man oft in einem Baue einige Metzen Getreide findet. Sein Balg taugt als Pelzwerk zum Unterfutter.

Handpferd, **Handgaul** heißt bey einem Paar eingespannter Pferde dasjenige, welches rechter Hand geht und an das andere, das **Sattelpferd** angehängt ist; der Zügel, womit dieses geschieht, heißt der **Handzügel**, ist in einem Ring auf der linken Seite des Zaumes vom Handpferde eingeschnallt, und wird auf so eine Art auf die Kummthörner des Sattelpferdes befestigt, daß das Handpferd den Kopf gerade vor sich hintragen kann. Hiezu gehört ein geduldiges und thätiges Pferd; ist es aber scheu, unruhig, widerspenstig oder auch nur muthig, überhaupt aber noch nicht ganz thätig: so wird in den Ring seines Zaumes auf der rechten Seite noch ein Zügel, der **Ausbindezügel** genannt, geschnallt, durch einen an der rechten Seite des Kummts, in der Gegend des Seitenblattes befindlichen Ring gezogen und dergestalt am Kummte befestigt, daß das Pferd den Kopf stets etwas rechts halten muß. Dadurch verhindert man, daß das Sattelpferd vom Handpferd nicht scheu oder wild gemacht wird, auch gewöhnt man junge Pferde dadurch leicht zu Handpferden.

Handseiffe s. Seife.

Handvoll ist eine nicht sehr bestimmte Maaß, und bedeutet soviel als man mit einer Hand auf einmal ergreifen kann. Vor Zeiten war dieß Maaß auch in Apothecken gebräuchlich, richtiger rechnet man aber daselbst und wiegt jetzt nach Lothen.

Handwerk, Profession, nennt man ein Geschäft oder Gewerbe, durch das man rohe Materialien zubereitet, selbe verarbeitet, oder ihnen nach gewissen Regeln bestimmte Formen und Gestalten giebt. Man theilt die Handwerke in freye und zünftige, und diese haben besondere Gesetze und Rechte, unter welche besonders das gehört, daß einer, der nicht zünftig ist (den man gewöhnlich einen Pfuscher nennt) die in das Handwerk einschlagenden Arbeiten nicht verrichten darf. Jedes Handwerk hat seine Meister, welches die eigentlichen Handwerker sind; seine Gesellen, die bloß die Gehülfen der Meister sind und unter und mit ihnen gemeinschaftlich arbeiten, aber für eigne Rechnung nichts machen dürfen, bevor sie selbst das Meisterrecht nicht erlangt haben; und Lehrjungen, die das Handwerk bey einem zünftigen Meister lernen. Ein Lehrjung wird aufgedinget, das ist, von einer ganzen Zunft berechtigt, das Handwerk zu erlernen, und wenn er eine bestimmte Zahl von Jahren gelernt hat, freygesprochen, das ist, zum Gesellen aufgenommen. Es wird ihm hiebey ein Zeugniß, daß es das Handwerk zunftmäßig erlernet hat, welches man den Lehrbrief nennt, gegeben und die Erlaubniß ertheilt, bey welchem Meister er will, zu arbeiten. Manche müssen eine gewisse Anzahl von Jahren wandern, das ist, an auswärtige Orte reisen und daselbst arbeiten, um sich in der Profession desto mehr zu vervollkomnen. Ein Geselle bekommt von jedem Meister, bey dem er gearbeitet hat, ein Attestat, das ist, eine Bescheinigung seiner Arbeit und seines Wohlverhaltens, welches man die Kundschaft nennt, ohne der ihn kein Meister in Arbeit nehmen darf. Eine Anzahl Meister mit ihren Gesellen und Lehrjungen, welche sich in einer Stadt und den umliegenden Dörfern befinden, machen zusammen eine Zunft, Gilde oder Innung. Auf den Dörfern findet keine Zunft statt, sondern die Meister nebst ihren Leuten gehören zu der Zunft einer naheliegenden Stadt, mit der sie es halten, das ist: an welche sie die jährlichen Zunftgelder entrichten, wo sie den Zusammenkünften, die man Quartale nennt, beywohnen, und daselbst ihre Lehrjungen aufdingen und freysprechen lassen. Auch darf nicht jeder Handwerker seine Profession auf dem Lande treiben. Unter die, welche diese Erlaubniß haben und die man nicht entbehren kann, gehören: der Zimmermann, Maurer, Tischler, Wagner, Sattler, Schmid, Leinweber, Müller ꝛc. Freye Handwerke sind solche, die keine Zunft zusammen ausmachen, sondern wo jeder auf seine Rechnung arbeitet, und sein Gewerbe, wie man sonst ein freyes Handwerk nennt, andere lehren kann. Die auf dem Land nöthigen und anzutreffenden Gewerbe sind: Brodtbäcker, Fleischhacker, Lehmarbeiter. Wer seine in der Wirthschaft nöthigen Dinge, z. B. verschiedene Geschirrarbeit, selbst verfertigen kann, der darf solches ungestört thun, für andere darf er nichts machen, weil dieß einem Handwerker zukommt. Auch solche Arbeiten, wodurch Andern, oder dem gemeinen Wesen, wenn sie nicht gehörig gemacht sind, ein Nachtheil erwachsen kann, z. B. Mühlen- und Wasserbauten, darf kein Unzünftiger ohne Zuziehung eines verständigen Meisters übernehmen.

Hanf, Cannabis sativa, ein Gewächs, welches an mehreren Orten wild wächst, meistens jedoch gebaut und gleich dem Flachs verarbeitet wird; aus dessen Samen man auch ein Oel pressen kann. Er hat einen einzelnen, geraden, viereckichten, rauhen, hohlen und oft mannshohen Stengel. Die Rinde ist bastartig, und giebt den zum Spinnen bereiteten Hanf. Die länglichen, schmalen, spitzigen, dunkelgrünen Blätter stehen fünf bis sieben an einem gemeinschaftlichen Stiel, sind etwas gekerbt und bilden die Gestalt einer offenen Hand; sie haben einen unangenehmen, betäubenden Geruch. Der Hanf ist eine Pflanze, bey der die Geschlechter getrennt sind und sich auf einzelnen Pflanzen abgesondert befinden. Die männliche Blume hat fünf Staubfäden, die weibliche aber bloß einen vierblätterigen Kelch, der während der Blüthezeit auf einer Seite offen ist und wenn er befruchtet wurde, schließt, worauf sich das zweyschalige Samenkorn bildet. Wenn dieses nicht von dem männlichen Samenstaube befruchtet wurde, so bleibt es taub oder leer, und taugt weder zum Samen noch zum Oelschlagen. Wenn die männliche Pflanze ihren Fruchtstaub zerstreut hat, so stirbt sie ab, denn die gelben Fäden tragen keinen Samen, sondern verwandeln sich bloß in Staub. Gewöhnlich aber unrecht benennen sie die Wirthe den weiblichen Hanf, am besten aber nennt man sie **den Fimmel**, und dieser wird nun, wenn er abgestorben ist, ausgezogen, oder der Hanf wird **gefimmelt**. Diese Pflanzen sind zärter als jene des weiblichen oder eigentlich sogenannten Hanfes. Die weiblichen Pflanzen tragen den Samen, welcher aus grauen, rundlichen, glänzenden, zweyschaligen, mit einem weißen, ölichten Mark angefüllten Körnern besteht. Der Hanf verlangt einen milden, mittelmäßigen, wohlgedüngten und zubereiteten Acker, daher er auch im gegrabenen Lande besser, als im gepflügten geräth. Schweren, hohen und steinigten Boden vertragt er sehr schwer. Die Zubereitung des Hanfackers ist übrigens dem des Leinackers gleich, und die Säezeit ist das Ende Aprils oder der Anfang Mays, wiewohl man ihn hin und wieder noch viel später anbaut, der Same muß neu und frisch seyn, dick, aber nicht so dick als der Flachs gesäet werden. Man hat nicht nöthig Wasserfurchen nach der Saat zu ziehen, denn er liebt etwas feuchten Boden. Der Fimmel wird im Julius oder August, je nachdem er reif ist, ausgezogen und ganz wie der Flachs behandelt, der übrige Hanf aber erst im September vom Acker genommen, wenn der Same zeitig ist, **gerauft**, sodann **gestaucht**, oder dergestalt in Haufen zusammengelegt, daß der Same in die Höhe kommt. Auch kann man ihn während des Trocknens mit Strohhauben bedecken und so gegen die Vögel schützen. In diesem Zustande bleibt er 8 bis 14 Tage stehen, bis die Körner recht abdorren und der Bast gehörig abwelkt, wodurch der Hanf desto fester wird und nicht so lange in der Röste liegen darf, welches seiner Festigkeit schadet. Wenn der Same dürre ist, bindet man die Haufen in Strohseile und drischt sie sogleich, wie anderes Getreide, denn sonst wird er zäh, läßt sich nicht gut ausdreschen und bleibt den Beschädigungen der Mäuse ausgesetzt. Die Spreu wird als unnütz weggeworfen, der Hanfsame aber dünne auf einem Boden ausgebreitet, damit er recht austrockne. Sollte man den Hanf nicht mehr im Herbste gehörig zubereiten, so muß man ihn den Winter über an

einem trocknen Ort aufbewahren und erst im Frühling rösten. Hat man aber im Herbste noch Zeit, so wird der Hanf gleich nach dem Dreschen geröstet und sonst ganz dem Flachse gleich behandelt. Zum Rösten wählt man gerne Wässer, welche mineralisch sind oder salzichte Bestandtheile haben, weil der Hanf hier geschwinder und schöner geröstet wird, welches besonders bey säuerlichten und schwefelichten Wässern der Fall ist. Aus dem Hanf bereitet man verschiedene Arten Leinwand, Segel und andere Tücher, Leinen, Seile, Stricke und Taue. Der Same ist ein gutes Vögelfutter und das Oel aus demselben kann verschieden gebraucht werden. Wenn die Flachsseide, oder das **Filzkraut** Cuscuta europaea, auf einem Acker überhand nimmt, so kann man es in einem Jahre vertilgen, wenn man den Acker mit Hanf besäet. Säet man Hanf um die Krautstücke, so sollen diese hiedurch gegen die Raupen, nach einigen aber auch gegen die Maulwürfe verwahrt werden. Gegen den Durchlauf beym Rindvieh und bey Pferden ist das Wasser von gesottenen Hanfblättern gut, und wenn man Pferde mit frischen Hanfblättern bestreicht, so setzen sich keine Bremsen oder Fliegen auf selbe.

Happel nennt man bey einigen Küchengewächsen, z. B. Salat und Kohl, die Köpfe; daher heißt **Happelsalat**, der Kopfsalat.

Harken s. Rechen.

Harn, Urin ist eine aus dem Blut durch die Nieren abgeschiedene Feuchtigkeit, welche erst in der Blase gesammelt und dann ausgeleert wird. Auch jetzt beurtheilt man noch manche Krankheit, indem man die Farbe und Beschaffenheit des Harns besieht, aber Niemand wird alle oder die verschiedensten Krankheiten aus der Beschung des Urins erkennen, wie dieses vormal die Quacksalber zu thun gewohnt waren.

Harnkraut, Harnwindkraut, Bruchkraut, Herniaria glabra, ein sehr kleines an der Erde kriechendes, auf dürren Heiden wachsendes Kraut, welches urintreibend wirkt, von dem man daher auch die Zertheilung der Nieren- und Blasensteine und der Brüche erwartet. Man hat welches mit glatten und mit zottichten Blättern.

Harnmängel oder Krankheiten der Harnwege, entstehen aus verschiedenen Ursachen. **Sind die Nieren entzündet**, oder ist eine wirkliche Eiterung in selben, so giebt ein Thier nur wenig, und rothbraunen, oft mit Eiter vermischten Harn. Die Gegend wo die Nieren liegen, ist schmerzhaft und der Hintertheil gleichsam steif. Im Anfange der Krankheit können Aderlässe, erweichende, auflösende und zertheilende Mittel helfen; später, besonders wo schon Vereiterung ist, ist keine Hilfe möglich und es entsteht eine phthisis renalis. Auch **Entzündungen in den Harnsträngen und in der Harnblase** können Zurückhaltungen des Urins verursachen. Hier nutzen die obengenannten Mittel. Oft ist jedoch eine **bloße Verschleimung in den Harngängen, oft von verschiedenen Ursachen herrührenden Krämpfe** Ursache, daß der Harn wenig nur und mit Schmerzen abgeht, welches die **Harnstrenge** oder **Harnwinde** genennt werden. Hier nutzen krampfstillende, erweichende Klystiere, oft auch solche Einspritzungen in die Harnröhre. Ist der Krampf durch eine Erhitzung oder durch eine Erkältung entstanden, so fließt wenig und heller Harn und hier nutzen schmerzstillende, erweichende Klystiere, Ein-

reibungen von Althäensalbe mit Kampfer in der Nierengegend und um die Geburtsglieder. Wird ein Pferd überritten, so bekommt es oft neben der Kolick auch den Zufall, daß es keinen Urin läßt; es zeigt große Schmerzen und wirft sich herum, und hiebey kann man eben diese Mittel brauchen. Einige rathen in diesem Falle die Pferde in einen Schafstall zu stellen, weil sie dort bald uriniren; andere beräuchern den Schlauch mit warmen Essig; einige stecken ein Stückchen Petersilienwurzel oder Meerrettig in die Harnröhre; andere bringen in dieselbe eine Filzlaus, oder geben dem Pferde einen Einguß, auch Wachholderbeerenabsud mit etwas Steinöl. Oft ist aber an dem beschwerlichen Harnen auch der Stein Schuld. Solche Steine entstehen leicht, wenn man die Pferde überreitet und sie nicht zu gehöriger Zeit stallen läßt. Diese werden durch gewisse Mittel, aber nur höchst selten aufgelößt. S. Stein. Auch kann man die Steine ausschneiden, aber die Operation ist viel zu umständlich und höchst gefährlich. Zu den Harnmängeln rechnet man auch noch, wenn das Pferd ganz hell und klar, kurz nachdem es getrunken hat, Urin läßt. Man nennt dieß den **Lauterstall, die kalte Pisse,** oder die **Strahlpisse.** Sie entsteht, wenn Pferde ein ungewohntes Wasser trinken und die Pferde haben dabey immer Durst. Man kocht hiebey dem Pferde Erlenblätter zum Getränke; will es den Absud so für sich nicht trinken, so giebt man selben einige Halbe als Einguß. Einige rathen dagegen geröstetes Haber- oder Roggenmehl unter den Trank gemischt; andere geben aber täglich zweymal ein Eygroßes Stück von folgender Mischung: Ein halb Pfund Eibischsalbe, 8 Loth Steinöl und vier Loth Kampfer zusammengemischt. **Das Blutharnen** ist endlich noch ein besonderes Uebel. Es geht hiebey Blut mit dem Urin weg, oft ist Vollblütigkeit und eine große Erhitzung Schuld daran, oft aber Beschädigungen in den Harnwerkzeugen, als Geschwüre, Wunden, Verletzungen vom Steine. Nach allen diesen Anzeigen muß man die Kur besonders einrichten. Oft ist der Urin mit Blut vermischt, wenn das Thier scharfe Kräuter gefressen hat, dieses Blutharnen hört nach und nach von selbst auf. Sind bey dem Blutharnen aber im ganzen keine bedenklichen Zufälle, so kann man gelinde zusammenziehende Mittel gebrauchen, als Schafgarbe, Odermennig, Tormentill und Wasser, in dem man glühendes Eisen ablöschte.

Harntreibende Arzneyen hat man verschiedene. Um im Nothfalle welche zu kennen, werden wir nur einige anzeigen. Die gelindesten und besten sind erweichende Klystiere, eben solche Einreibungen in der Nierengegend und am Mittelfleisch; viel warmes Getränk mit etwas Salpeter, besonders Abkochungen der Eibischwurzel, der Petersilienblätter und Wurzel und der Brennessel. Etwas stärkere sind die Absüde der Gundelreben, der kleinen Brennessel, der Hauhechelwurzel und der Wachholderbeeren mit etwas Doppelsalz. Noch stärker ist der Terpenthin, den man mit Eyerdotter abgerieben, oder in Pillen aus Mehl und Terpenthin zu ein und zu zwey Loth giebt. Noch reizender, aber dennoch sicherer wirkt der Saft der Kellerwürmer, Oniscus asellus sonst Millepedes. Mit den stark reizenden aber, als mit dem Ameisengeist und mit den spanischen Fliegen soll sich ein Unkundiger gar nicht befassen, weil er sonst mehr Schaden als Nutzen stiften kann.

Harnwindkraut s. Harnkraut.

Hartes Futter s. Futter.

Hartmäulig nennt man ein Pferd, das sich nicht gut lenken läßt. Der Fehler entsteht dadurch, wenn man den Pferden in der Jugend zu scharfe Gebisse einleget, wodurch oft die Lefzen und die Kinnladen wund und dann unempfindlich werden. Man soll daher junge Pferde immer gelinde zäumen, und wenn man sie hiedurch nicht zwingen kann, so lege man ihnen lieber noch einen Kappzaum an.

Hartriegel, Hundsbeere, wilde Dürlitzen, Cornus sangvinea, ein ohngefähr zehn Fuß hoher Strauch, der an allen Orten wächst. Die Zweige desselben sind im Herbst so roth, als wenn sie mit Blut gefüllt wären. Die Blätter sind oval, etwas zugespitzt. Die Blumen sind doldenförmig, vierblätterig und weiß. Die Beeren sind rund und schwarz, haben ein grünes Mark von einem zusammenziehenden Geschmack. Das Holz ist hart und zäh, man braucht es zu Ladestöcken und auch zu Pfeiffenröhren. Ausländische Arten dieser Pflanze findet man in Gärten, wo sie gut fortkommen, als: der **blaubeerigte Hartriegel**, Cornus amomum, der **weißbeerichte**, Cornus alba, und den, mit einer grossen Blumendecke, Cornus florida. Andre Arten s. unter Kornelbaum. Unrecht nennt man die Rheinweide, Ligustrum vulgare auch Hartriegel.

Hartschlächtig s. Dampf.

Harz nennt man eine fette, ölichte, flüssige oder trockne Materie, die entweder von selbst aus harzichten Bäumen fließt oder durch Kunst bereitet wird. Es brennt mit einer rußgebenden Flamme, und löst sich im Wasser nicht, wohl aber im Weingeist auf. Ein flüssiges Harz ist der Terpenthin, ein trockenes der Kolophonium. In Apothecken hat man künstliche Harze aus dem Quajackholz, aus der Jalappe, dem Scamoneum und mehrere natürliche als Mastix ꝛc.

Harzgalle heißt, wenn das Nadelholz durch Zufall Risse erhält, aus denen das Harz hervordringt und daselbst erhärtet. Entsteht dieß ohne äußere Verletzung so nennt man es **Vogelkien**.

Harzreissen oder **scharren, Pechreissen, Pechhauen** oder **scharren**, gehört unter die einträglichsten, bey nicht gehöriger Behandlung aber, unter die schädlichsten Nutzungen der Fichtenwälder. Man verfährt dabey auf folgende Art: Im May macht man von der Höhe an, in welche man mit einer Zimmerart reichen kann, bis auf eine Elle von der Erde herab, einen Streif von der Schale ohngefähr drey Queerfinger breit, los und schält sie ab, dann läßt man eine Handbreit Rinde stehen, schält daneben wieder einen drey Finger breiten Streifen ab, und so fährt man fort, bis der Baum, um und um, die stehenbleibenden Streife abgerechnet ganz abgeschält ist. Aus diesen Wunden dringt das Herz durch das Holz, welches sodann mit krummen Messern abgeschabt, und in hölzernen Kübeln aufgefangen wird. Die Arbeiter, welche dieses verrichten, nennt man **Harzscharrer** oder **Pechhauer**. Sie tragen bey der Arbeit, um sich nicht zu besudeln, über ihre Kleider, einen bis an den Nabel reichenden Kittel, den sie **Harzkappe** nennen. Sie nehmen gewöhnlich zum Harzreissen einen Theil eines Waldes in Arenda. Bey der Verarendirung soll der Eigenthümer, auf folgende Regeln achten: 1) Es darf ausser dem angewiesenen Distrikte kein Baum gerissen werden. Um

die Wälder zu schonen, soll man seinen Wald in drey Abtheilungen theilen, und jedes Jahr nur in einer Harz reissen lassen. 2) Es dürfen keine Bäume gerissen werden, die nicht die gehörige Dicke haben, welche daher auch durch einen Ring bezeichnet werden. 3) Man muß Acht geben, daß sie das junge Holz um die Harzbäume nicht ausreissen oder beschädigen. 4) Sie dürfen zu ihrer Arbeit keine Aexte oder Beile, sondern bloß ihre Harzmesser brauchen, sonst beschädigen sie das Holz, daß es dürre wird. Hiedurch wird dann der Harzausfluß verhindert und der Baum erstickt im Harze. 5) Es dürfen bloß Fichten- keine Tannenbäume gerissen werden. 6) In Jahren, wo viel Samenzapfen auf den Fichten sind, darf gar kein Harz gerissen werden, indem es in diesem Falle dem Baume zu sehr schadet. 7) Am besten ist es aber nur an solchen Bäumen Harz reissen zu lassen, welche im künftigen Jahre abgetrieben werden, weil sonst die Bäume die Festigkeit zum Bauholze verlieren, und weil der Borkenkäfer in solchen Wäldern leicht Eingang findet.

Harztanne s. Fichte.

Hase, Haase, Lepus timidus, ein bekanntes vierfüßiges unter die niedere Jagd oder das kleine Weidwerk gehöriges Wildpret. Er kann außerordentlich geschwind laufen und hat dieß bey seiner großen Furchtsamkeit nothwendig. Er ist größer als ein Kaninchen, hat vorne viel kürzere Füsse als hinten, einen kurzen, dicken Kopf, lange Ohren, an dem obern Theil des Mauls eine Scharte, große Augen, aber kurze Augenlieder, so daß es scheint, als halte er selbst im Schlafe die Augen offen, und einen kurzen Schwanz. Das **Männchen** oder der **Rammler** ist etwas kleiner als der **Satzhase** oder die **Mutterhäsin**, aber er ist länger und geschwinder, diese aber dicker und langsamer. Sie rammeln oder begatten sich vom Februar an, bis im September drey bis fünfmal, denn eine Häsin trägt nur vier Wochen lang. Ordentlich setzen sie das Erstemal im März, dort wo sie altes Gras, dicke Saat oder Farrnkraut finden, in Sträuchern oder an einem kleinen Erdhügel, ein bis zwey Junge. Der zweyte Satz ist im May, und da haben sie meistens drey Junge. Beym dritten Satz im Julius haben sie vier bis sechs, die sie schon im Getreide verbergen können. Im September endlich haben sie einen vierten Satz, mit 3 bis 4 Jungen. Schon nach 6 Tagen verläßt die Häsin ihre Jungen und läuft wieder dem Rammler nach. Die Hasen bleiben am liebsten dort, wo sie gesetzt wurden, daher kommen die Holzhasen nicht so leicht auf die Felder; jene, die aber in kleinen Feldhölzern gesetzt wurden, laufen gerne auf die Felder heraus, suchen dort ihre Nahrung, gehen aber frühe, besonders wenn es windig ist, zurücke. Die Feldhasen, die in Feldern gesetzt wurden, bleiben daselbst beständig, ändern aber ihr Lager verschiedenemal im Jahre. Im Frühjahr findet man sie auf den Sturzäckern, später verbergen sie sich in der Saat; bey der Erndte lassen sie sich aus einem Stück Getreidefeld in das andere jagen, und ist alles abgeschnitten, so suchen sie sich in Kornstoppeln und in Krautstücken zu verbergen. Im Winter findet man sie in Weiden- und Erlengründen, wo sie ruhig sitzen können. Sie ernähren sich von grünen Samen, Kraut, Haber, und die Holzhasen selbst mit Eicheln. Im Winter fressen sie die Knospen, die sie am Schnee erreichen können, und die

Rinden der Birken = besonders gerne aber der jungen Obstbäume und fügen hiedurch manchem Obstgarten ausserordentlichen Schaden zu. Man fängt sie mit Hasengarnen und Lauschnetzen, mit Schleifen und mit Drathschlingen, auch werden sie durch Stöberhunde aufgejagt oder auf dem Anstande überrascht, mit Schrot geschossen, oder von Windhunden gehetzt und mit Falken und Habichten gebaitzt. Ihr Fell nennt man einen Balg, die Ohren Löffel, die Hinterfüsse Springe. Das Fleisch wird als eine gute, nahrhafte Speise gegessen; den Balg aber brauchen die Hutmacher, Strumpfwirker und Kürschner.

Hasel s. Haselnuß.

Haseleiche s. Eiche.

Haselhuhn, Tetrao Bonasia, ein Federwildpret, etwas grösser als ein Rebhuhn. Es hat einen kurzen, dicken, schwarzen Schnabel, grauen Kopf und auf demselben oben schwarze Federn. Am Leibe sind sie grau, aschenfarb, schwarz, braun und weiß untereinander gesprengt. Die Füsse sind bis an die Klauen mit Federn bekleidet, die Zehen sind aber schuppicht. Sie halten sich in Nadelwäldern, besonders gerne aber dort auf, wo Haselgebüsche in der Nähe sind, weil sie Haselkätzchen oder Zäpfchen besonders gerne fressen. Ausser diesen nähren sie sich aber auch von rothen Hollunder, Wachholder und Ebereschenbeeren, vom Steinklee und andern grünen Blättern. Ihre Pfalz ist in der Fastenzeit und das Weibchen brütet ohne den Hahn 6 bis 8 Junge aus. Das Fleisch ist weißer und mürber als Rebhühnerfleisch.

Haselmaus s. Maus.

Haselnuß ist die bekannte Frucht der **Haselnußstaude** oder des **Haselstrauchs**, Corylus avellana. Meist wird der Strauch als Buschholz benutzt, wo man ihn aber gut behandelt, da kann man auch mittelmäßige Bäumchen und also Haselwäldchen erziehen, wie man sie an mehreren Orten hat. Der Strauch hat Blüthen mit getrennten Geschlechtern, aber auf einem Stamme; von diesen erscheinen die männlichen in Gestalt kleiner Kätzchen schon im Herbst, entwickeln sich erst im Frühjahr und verstreuen ihren gelben Fruchtstaub, ehe sich das Laub entwickelt. Die weibliche Blume hat mehrere rothe fadenförmige Griffel und aus dieser entsteht die Haselnuß. Der Strauch wächst in Wäldern wild und treibt sehr viele Schößlinge; er kommt in jedem Boden fort, liebt aber besonders mageren, sandigen, etwas kalten und feuchten Boden und einen schattigen Standort. Man braucht das Holz als Reisholz zur Feuerung, vorzüglich aber zu kleineren Reifen, zu Handruthen, Dreschschlegeln und Rechenstielen. Ausser dieser wilden Art hat man auch Haselnüsse in Gärten, die grösser und wohlschmeckendere Früchte haben. Man benutzt sie in Gärten zu Spalieren und Hecken. Eine andre Art sind die **Lambertsnüsse** oder **Bartnüsse** mit einer rothschalichten Frucht, die man **Blut-** oder **Rotherubrnüsse** nennt, weil sie solche verursachen sollen, welches aber nicht wahr ist. Dann hat man **Mandelnüsse** mit einer länglichten, dünnen und zugespitzten süßen Frucht; **große Zellernüsse**, oder **spanische und holländische Haselnüsse** mit großer und runder, oben mehr plattgedruckter Frucht; die **großen, langen, spanischen** welche die grössten sind, denn sie werden zwey Zoll lang und daumensdick. Aus den Haselnüssen wird ein sehr gutes, wohlschmecken-

des Oel gepreßt, und man erhält von 3 Pfunden ausgeschälten Nüssen 2 Pfund Oel. Man vermehrt die Haselsträuche durch die Nüsse, durch Absenker und durch ihre Wurzelschößlinge.

Haselwurzel, Asarum europaeum, ist eine federkielsdicke, vielfältig über einander geschränkte und mit vielen Zasern behängte Wurzel, welche einen widrigen Geschmack, aber einen nicht unangenehmen Geruch hat. Sie hat glänzendgrüne, runde, fast nierenförmig ausgeschnittene Blätter auf langen Stielen, zwischen diesen erscheinen nahe an der Wurzel an zarten Stielen braunpurpurfarbene, wohlriechende Blumen. Man findet das Kraut in schattichten Orten in Wäldern. Die Blätter sind ein drastisch wirkendes Abführungsmittel; Wurzel und Blätter braucht man jedoch auch zur Arzney für Menschen, besonders aber für Pferde.

Hasenklee, Hasenpfötgen, Katzenklee, Trifolium arvense Lagopus, ein kleines Kraut, das an Kornfeldern mit schmalen, kleeartigen Blättern und wollichten Köpfen wächst. Das Vieh frißt ihn nicht. Der **gelbe Hasenklee** oder **Wundklee**, Anthyllis vulneraria, wächst auf trockenen Wiesen und bleibt unangerührt vom Vieh. **Hasenklee** nennen einige auch den **Sauerklee**.

Hasenkohl s. Gänsedistel.

Hasenpappel s. Pappel.

Haspel, Weiffe, ist ein Werkzeug, auf welchen man nicht nur, das gesponnene Garn oder die Wolle von Spulen oder Spindeln abwindet, in Gebinde oder in Strehnen durch einen dazwischen geschlagenen mäßigen Bindfaden abtheilt; sondern auch das Garn oder den Zwirn aus den Strehnen in Knaule abwindet, um diesen zum Nähen oder zum Stricken zu gebrauchen. Man hat verschiedene Arten von Haspel, und der **Handhaspel** ist die gemeinste Art. Er besteht aus einem langen, hölzernen Stiel, an dessen beyden Enden kürzere Queerhölzer, die gegen einander kreutzweis stehen, befestigt sind, woran das Garn von der Spindel als Spule durch Wendung des Haspels oder Umführung der Spule oder Spindel, unter einer gewissen Anzahl Fäden, die sich gemeiniglich auf 20 beläuft, und dann jedesmal abgebunden wird, gewunden wird. Eine andere Art ist der **Schnapp- oder Zählhaspel**, der bequemer ist. Er besteht aus einem größeren Rade oder einigen Speichen, das mit der Hand umgedreht, und das Garn so von der Spule darauf genommen wird. Am Ende der Achse greift eine Schraube ohne Ende in ein Sternrad von vierzig Zähnen, welches, so oft es herum kommt, durch eine hölzerne Feder einen Klapp macht, zum Zeichen, daß die Zahl der Fäden eines Gebindes, nemlich vierzig, erfüllt sey. Man hat ausserdem stehende Haspeln, wo zwischen 2 Säulen, 2 Räder angebracht sind, an welche man ein Strehn Garn oder Zwirn aufspannt, um es abzuwinden; Damen haben zum Abwinden des feinen Garns stählene Haspel, eben so zur Abwindung der Seide.

Hau s. Gehau.

Hauck, Haug, ist ein dünner Knorpel im großen Augenwinkel bey Pferden und beym Rindvieh, der den in die Augenhöhle zurücktretenden Augapfel bedeckt und beschlägt, daß nichts auf denselben fallen kann. Er ist in eine Falte der gemeinschaftlichen Haut, Conjunctiva, eingehüllt, und hiedurch sowohl mit dem Augapfel als auch mi-

beim innern Theil der Augenlieder verbunden. Die Bewegung derselben hängt von der Bewegung des Augapfels ab, denn durch dessen Zurückdrückung kommt sie erst zum Vorschein. Unwissende Schmide wollen sie bey mehreren Fällen wegschneiden, aber man lasse dieß nie zu. Sollte ja die Haug durch eine Krankheit des Auges hervorgetrieben seyn, so suche man die Krankheit zu heilen, die Haug wird nach Heilung derselben von selbst zurücktreten.

Haue, s. Hacke.

Hauen bedeutet so viel als abmähen, oder mit der Sense abhauen.

Hauen, oder das **Behauen der Weinberge** ist eine Arbeit, welche man drey- und an manchen Orten auch viermal des Jahrs vornimmt. Das Erdreich wird dabey mit der Weinhaue, der Weinhacke oder dem Kast umgeworfen, gebrochen, und von dem Unkraute gesäubert. Das erste Hauen geschieht in der Fasten, daher nennt man es das **Fastenhauen**, wenn der Stock noch nicht getrieben hat. Hier wird das Erdreich mürbe gemacht, damit die Frühlingswärme auf die Wurzeln, und der warme Regen um so leichter eindringen könne. Man verrichtet dieses Hauen am liebsten, ehe die Knospen noch recht voll, oder gar schon aufgebrochen sind, weil es dann außerordentliche Behutsamkeit erfordert, selbe nicht zu beschädigen, welches die gemietheten Hauer sehr leicht thun. Hiedurch wird der zugedeckte Weinstock zugleich auch aufgedeckt, und die frühe im Jahre gemachten Senkgruben verschüttet. Das zweyte Hauen geschieht im May, wenn der Weinstock ausgetrieben, und das erste Jäten vorbey ist. Hiebey kann noch tiefer gehauen werden, weil die Erde durch das erste Hauen schon mürber geworden ist; auch muß jetzt das Unkraut fleißig durch Fortschaffung der Wurzeln vertilgt werden. Mit diesem Hauen wird zugleich das Jäten verbunden, indem nemlich die überflüßigen Schosse abgegeizt werden. Das dritte Hauen geschieht nach der Blüthe im Julius, oft auch erst im August. Doch geschieht das Hauen an wenig Orten gleich. An manchen Orten hat man dazu eine gewöhnliche breite Haue, die man die Weinhaue nennt; an manchen hat man statt dieser einen **Kast**, das ist eine Haue, die aus einem Schuh bis 16 Zoll langen, und anderthalb bis zwey Zoll breiten eisernen Zinken besteht, die oben durch eine Dille vereinigt sind, in welcher der 2 bis dritthalb Schuh lange hölzerne Stiel steckt. Mit dieser Art Haue arbeitet man gewöhnlich in den Gebirgen bey Skt. Georgen, Bösing, Modern ꝛc., und sie scheinen vortheilhafter als die breiten Hauen, weil man mit den Zinken leicht überall zwischen die Wurzeln kommen kann, ohne solche zu beschädigen. An manchen Orten ist nur das Fastenhauen, und das zweyte Hauen in der sogenannten grünen Arbeit gewöhnlich; statt des dritten Hauens, wird bloß nach einem guten Regen das **Krautraufen** vorgenommen, wobey alles Unkraut im ganzen Weingarten mit den Händen ausgerauft wird. An mehreren Orten, z. B. in der Gegend um Preßburg hat man statt des dritten Hauens das **Scheeren**, wo der lockere, mit Unkraut bewachsene Boden mit einer alten Sichel, oder was immer für einem sichelartigen eisernen Instrument, etwa einen halben Finger tief aufgelockert, mit den Sicheln gleichsam gescheert wird, weil hiedurch die Wurzeln des Unkrauts in der Erde abgeschnitten, und so zum Theil vertilgt werden.

Hauer nennt man den Eber.

Hauhechel, s. Heuhechel.

Haupt nennt man das unterste Stück Holz am Pflug, an welches die Pflugschaar befestigt ist.

Hauptbalken, s. Balken.

Hauptkohl, s. Kohl.

Hauptmängel des Pferdes, s. Pferd.

Hauptschlüssel ist ein Schlüssel, der alle, oder doch die mehresten Schlösser eines Hauses schließt, und den ein Hausvater beständig bey sich führen soll, theils um, im Fall ein Schlüssel verlegt worden ist, damit helfen, theils auch, um zu allen Zeiten zu allen seinen Gemächern kommen zu können. Da man zweyerley Schlüssel hat, nemlich ganze und hohle, so braucht man auch von jeder dieser Arten einen, welche man aber leicht zusammen verbinden kann.

Haus nennt man jedes von Quadersteinen, Bruchsteinen, Ziegeln, Holz und Riegelwerk, Lehmen und dergleichen aufgeführtes Gebäude; im engern Verstande nennt man aber nur ein zur Wohnung und Sicherheit des Menschen bestimmtes Gebäude ein Haus, und zwar ein Wohnhaus. Im Grunde unter der Erde ist in Wohnhäusern meist ein Keller angebracht, dann folgt das Erdgeschoß, und nach Belieben, oder nach Nothdurft ein oder zwey Stockwerke, wo Stuben, Kammern, Säle, Küchen, Gewölbe, Vorhäuser, Gänge ꝛc. befindlich sind, oben unter dem Dache ist der Boden. Aus einem Stockwerke in das andere führen Treppen; das Licht bekömmt es durch Fenster, und die übrigen zur Bequemlichkeit nöthigen Sachen, müssen an den gehörigen Orten angebracht seyn. Ein Haus soll feuerfest, dauerhaft, bequem und geräumig seyn; es muß hinlängliches Licht, freye Luft und frisches Wasser haben. Außer diesem nennt man auch andere Gebäude ein Haus, die zu verschiedenen Verrichtungen, die man in selben vornimmt, erbaut sind, als: Backhaus, Brauhaus, Gewächshaus, Hühnerhaus ꝛc., von welchem jeden unter seinem Artickel das Mehrere.

Hausapotheke. Da auf dem Lande, wo Apotheken und Aerzte oft mehrere Meilen weit entfernt sind, Fälle eintreten, wo man bey plötzlichen Zufällen mit einem Mittel helfen könnte, wenn man es nur bey Händen hätte, so will ich hier eine ganz kleine Hausapotheke anführen, mit der man in den mehresten, dringendsten Fällen auskommen, und unterdessen um den Arzt, oder um die verschriebenen Mittel in Apotheken schicken kann. Hiedurch will ich aber nicht, daß man selbst eine Heilung verrichten wolle, wenn man keine ärztlichen Kenntnisse besitzt, sondern daß man sich bloß mit einem Mittel eine Linderung verschaffen könne, bis man den wirklichen Beystand eines Arztes erhalten kann; denn schwer, gewiß höchst schwer ist es, bey diesem oder jenem Zufalle die richtigste Arzney, und noch mehr, die richtige Gabe derselben zu bestimmen, welches man nie von einem Layen erwarten kann, noch weniger aber fordern soll. Man verschreibe sich daher zu seiner Hausapotheke folgende Mittel: 1. Eine Unze **Silberblätt-Eßig**, Acetum lithargyrii. 2. Eine Unze **Alaun**, Alumen ustum. 3. Vier Unzen **Duplikatsalz**, Arcanum duplicatum. 4. 4 Unzen **Terpenthin**, Therebintina veneta. 5. Eine Unze **Kampfer**, Camphora. 6. 3 Unzen **Weinsteinrahm**, Cremor Tartari 7. 2 Unzen **einfaches**, und 2 Unzen **gummiges Diachylon-Pflaster**, Em-

plastrum diachylon simplex et compositum. 8. 2 Unzen **Melilotenpflaster**, Emplastrum de Meliloto. 9. 2 Unzen **Vesikatorpflaster**, Emplastrum Vesicatorium. 10. 1/2 Pfund **Kamillen**, Flores Chamomillae vulgaris. 11. 1/2 Pfund **Hollunderblumen**, Flores Sambuci. 12. 4 Unzen Flores Verbasci, oder **Wullkrautblumen**. 13. 1/2 Pfund **Eibischblätter**, Folia altheae. 14. 4 Loth **Sennesblätter**, Folia Sennae sine stipitibus. 15. 1/2 Pfund **Kardobenedikt**, Herba cardui benedicti. 16. 1/4 Pfund **Krausmünzen**, Herba menthae. 17. 3 Unzen **Quassienholz**, Lignum Quassiae. 18. Eine Unze **Hoffmannische Tropfen** oder **Geist**, Liquor anodynus mineralis Hoffmanni. 19. Eine Unze **Hirschhorngeist**, Spiritus vel liquor Cornu Cervi succinatus. 20. Liquor Salis Tartari vel Oleum Tartari per deliquium, **zerflossenes Weinsteinsalz** 4 Loth. 21. 2 Loth **Magnesie**, Magnesia Muriae. 22. 4 Loth **Salpeter**, Nitrum. 23. 1 Quentchen **Gewürznelkenöl**, Oleum Cariophyllorum. 24. 2 Loth **drastische Purgierpillen**, Pillulae purgantes drasticae. 25. 1 Loth **Wurmsamenpulver**, Pulvis Cinae. 26. 1 Loth **Brechwurzelpulver**, Pulvis Ipecacuanhae. 27. 2 Loth **Jalappenpulver**, Pulvis Jalappae. 28. 2 Loth **feine Rhabarbara**, Pulvis Rhei Moscovitici. 29. 1/2 Pfund **Hollerbeerenmuß**, Roob Sambuci. 30. 1/2 Pfund **Bittersalz**, Sal amarus. 31. Pfund **Glaubersalz**, Sal mirabilis Glauberi. 32. 1/2 Pfund **Eibisch-Spezies**, Species de Althea. 33. 1/2 Pfund **Brustspezies**, Species pectorales. 34. 2 Unzen **Karmeliter-Geist**, Spiritus Melissae compositus. 35. 2 Unzen **Mindererersgeist**, Spiritus Mindereri. 36. Eine Unze **Aetzender Salmiakgeist**, Spiritus Salis Ammoniaci causticus. 37. 4 Unzen **Seifengeist**, Spiritus Saponatus. 38. 4 Unzen Spiritus Vini rectificatus, **Weingeist**. 39. 2 Unzen **Aloe**, Alvis Soccotrina. 40. Ein Quentchen **Brechweinstein**, Tartarus emeticus. 41. 2 Loth **Schmerzstillende Tinktur**, Laudanum liquidum Sydenhami. 42. 2 Unzen **Digestivsalbe**, Unguentum digestivum. 43. 6 Unzen **Eibischsalbe**, Unguentum de Althea. Mit diesen Mitteln kann man bey jedem dringenden Zufalle gewiß zu Hilfe kommen, und glücklich ist der auf das Land zu Kranken berufene Arzt, der diese Mittel vorfindet, und nicht erst nach Besichtigung des Kranken in die Meilenweite Apotheke schicken, und unterdessen ohne etwas helfen und retten zu können, beym Kranken sitzen muß. Leicht hätte ich die Mittel vermehren, aber schwer vermindern können, und vorsetzlich wurden Mittel ausgesetzt, die man in den dringendsten Zufällen brauchen kann. Jene, welche man selten oder nie ohne andere vorbereitende Mittel giebt, die man also, bis selbe Wirkung machen, aus der Apotheke frisch verschreiben kann, z. B. China ꝛc. sollten in der Hausapotheke auch nicht fehlen, sie sind aber nicht unumgänglich da nöthig. Wer im Nothfall mit diesen Mitteln nicht auskommt, der wird wohl auch mit der ganzen Apotheke nichts ausrichten können. Andere Sachen, die man aber fast immer in Häusern findet, und die auch hieher gehören, sind eben so ausgelassen, z. B. Roggenmehl, Leinsame, Quittenkerne. Alle Wässer ersetzt das reine Wasser; fast alle Pflaster das Diachylon, eben so wie die Eibischsalbe die meisten Salben. Oel findet man überall in Haushaltungen, und da kann man sich leicht mit dem ätzenden Salmiakgeist

die flüchtige Salbe machen. Wie diese Mittel, und wo sie angewendet werden sollen, steht überall bey den Benennungen der Krankheiten der Menschen und Thiere, und auch unter dem Artikel Hausmittel.

Hausarbeit sind alle Arbeiten zur Unterhaltung des Hauswesens, und der Bedürfnisse der Hausbewohner, als Backen, Spinnen, Waschen ꝛc.

Hausbuch nennt man ein Buch, in welches jeder gute Hauswirth seine Einnahme und Ausgaben an Geld und Naturalien, mit Bezug auf die besondern Rechnungen, Belege, Register, Nowasch ꝛc. aufzeichnet.

Hausen, Hauffen, Acipenser Huso, ein großer dem Stör sehr ähnlicher Fisch, welcher eigentlich das schwarze Meer zum Vaterland hat, aus diesem aber in die Donau und die Wolga in großen Schaaren heraufsteigt, und allda gefangen wird. Er gehört zu den Knorpelfischen, Chondropterygii, denn seine Kiefen und Gräten, besonders in den Flossen sind knorplicht. Sein Kopf endigt sich in einen stumpfen Rüssel, der Mund ist unten am Kopfe zurückziehbar und zahnlos; vor dem Maule unter dem Rüssel hat er vier Bartfäden, und an den Seiten einzelne Spaltähnliche Luftlöcher. Sein Körper ist verlängert, mit mehreren Reihen von Schildern bedeckt, und mehr oder weniger eckig; er wird oft 25 Fuß lang, und bis 15 Zentner schwer. Auf dem Rücken ist er schwarz, an den Seiten blaulicht, und weiß auf dem Bauch. Zur Laichzeit kommt er in die Flüsse, und zwar in der Donau manchmal bis Preßburg hinauf. Er ist sehr gefräßig, und verschlingt nicht nur Fische und andere Wasserthiere, sondern auch Wurzeln, Stücke Hölzer ꝛc. Sein Fang dauert vom März bis im Oktober, und die besten Hausenfänge in Ungern sind bey Paks, Földvár, Tolna, Pesth und Comorn. Das Fleisch ist zart und schmackhaft, und eingemacht oder gebraten dem jungen Kalbfleische gleich. In Essig gesotten hält man ihn für einen Leckerbissen. Das Fleisch wird entweder frisch verbraucht, oder eingesalzen als Kaufmannsgut behandelt. Aus dem Rogen macht man den Kaviar, Haiwary, die Lieblingsfastenspeise der Raizen und Griechen. Man kratzt selben mit hölzernen Messern zusammen, übertrocknet ihn etwas, salzt ihn dann stark, und schlägt ihn in Fässer, wodurch er in einigen Wochen eine blaulichtschwarze Farbe erhält. Aus seiner Schwimmblase macht man die bekannte Hausenblase.

Hausenblase, Fischleim nennt man einen thierischen Leim, welcher mehrentheils aus der Schwimmblase des Hausen zubereitet wird. Die beste ist die Rußische und diejenige, die man in Ungern verfertigt, kommt jener nicht gleich, woran vielleicht bloß die Bereitung Schuld ist. Man macht sie aber nicht von der Schwimmblase des Hausen allein, sondern auch von dem Wels, dem Seekarpfen und Quappen, und von einigen schleimichten Fischtheilen. Bandmacher und Seidenarbeiter brauchen selbe zum Glänzen ihrer Arbeiten; auch braucht man sie zur Klärung des Weins, und zur Bereitung des englischen Pflasters.

Hausgeräthe, Hausrath nennt man alles das, was zu den Bedürfnissen des Hauses und seiner Bewohner gebraucht wird, und das in den Behältnissen desselben vorhanden ist, als: Tische, Stühle, Bet-

ten, Schränke, Spiegel, Tisch- und Küchengeräthe, alles was zum Waschen, Backen ꝛc. gehört. Ein guter Hauswirth hält sich immer hierüber ein gutes Verzeichniß, in welchem er den Abgang und den Zuwachs fleißig anmerkt; auch soll jedes Stück seinen bestimmten Ort haben, damit man es gleich finden könne.

Hausgesinde, s. Gesinde.

Haushälterin ist diejenige, welche alles sorgfältig veranstaltet, was bey der Verwaltung eines Hauswesens zu besorgen vorkömmt. Sie vertritt die Stelle der Hausfrau, und ihr ist das Gesinde, die Küche, der Keller und alles, was zur Haushaltung gehört, zum Besten der Herrschaft überlassen; daher fordert man von einer guten Haushälterin Treue, Gewissenhaftigkeit, Ordnungsliebe, Fleiß und Erfahrung in ihren Geschäften.

Haushahn, s. Hahn.

Haushalten ist, wenn man sein Vermögen dergestalt verwaltet, daß es sich nicht verringere, sondern, so viel es sich thun läßt, vermehre. Die Kunst also, sich Vermögen zu erwerben, und das Erworbene zu erhalten, nennt man daher die **Haushaltungskunst**. Insbesondere nennt man aber **Haushalten** bloß, wenn verheirathete Personen mit Kindern und Gesinde eine **Haushaltung** oder Hauswirthschaft ausmachen, und in diesem Sinne heißt es, z. B. von einem Dorfe, es hat so viele Haushaltungen oder Familien.

Haushaltungskunst, Oekonomie, ökonomische Wissenschaft nennt man diejenige praktische Wissenschaft, welche lehrt, mit allem, was zum Hab und Gut gehört, so umzugehen, daß man dabey sein äußerliches Glück befördert. Man theilt sie in die Oekonomie der Fürsten, und die der Privaten; diese theilt man wieder in Stadt- und Landwirthschaft. Die Landwirthschaft handelt von dem Bau der Erde, der Erzeugung der rohen Naturprodukte und der Viehzucht im Ganzen genommen. Die Stadtwirthschaft lehrt die rohen Naturgüter vollkommener machen, und umfaßt alle Handwerke und Gewerbe.

Haushund, s. Hund.

Hausknecht ist bey großen Wirthschaften derjenige Knecht, welcher keine bestimmte Arbeit hat, sondern der bey allen im Hause und bey der Wirthschaft vorkommenden Geschäften hilfreiche Hand leisten, und alles verrichten muß, was ihm befohlen wird.

Hausmagd, s. Magd.

Hausmeister nennt man in Städten bey größeren Häusern denjenigen, welchem die Besorgung der Reinlichkeit, der Ordnung und Sicherheit im Hause aufgetragen wird. Er muß das Hausthor zur bestimmten Zeit öffnen und schließen, Nachts jeden, der ins Haus gehört, hereinlassen, und daher ist es auch sehr nothwendig, daß er jeden Einwohner genau kennt, um nicht oft in der Nacht Fremde einzulassen, welche Schaden und Unordnung anrichten können.

Hausmittel nennt man jene Arzneymittel, welche man bey irgend einem Zufalle, ohne noch den Rath eines Arztes abzuwarten, braucht, welche man vom Hörensagen, oder aus Rathschlägen kennt, und die gemeiniglich die Krankheit nicht verschlimmern, wenn sie auch keine wirkliche Hilfe leisten. Oft leisten Hausmittel wirklich mehr, als die ausgesuchtesten Mittel aus den Apotheken, besonders bey langwierigen äußern Uebeln, es ist aber dennoch nie rathsam, sich auf selbe zu

verlassen, sondern man soll immer den Arzt zu Rathe ziehen, der entweder die Hausmittel billigen, oder andere Hausmittel rathen, oder endlich nothwendige Mittel aus der Apotheke verschreiben wird.

Hausrecht ist die Macht, welche ein Hausvater, den Rechten gemäß, über sein Eigenthum hat, sich desselben nach Gefallen zu bedienen, beliebige Anordnungen zu machen; und auch über seine Kinder, Gesinde, und alle, die in seinem Lohne und Brode stehen, zu gebieten, und sie mit Nachdruck anzuhalten, die ihnen zukommenden Arbeiten gehörig, und nach seinem Willen zu verrichten. Auch kann er diejenigen, welche ihn oder die Seinigen an der Arbeit hindern, oder sonst in seinem Hause Schaden oder Unfug anrichten, mit Güte oder Gewalt aus dem Hause treiben, oder nach Befinden anhalten, und der Obrigkeit überliefern. Er hat das Recht, in seinem Hause Friede zu gebieten, und wenn Worte nichts fruchten, sich deshalb gelinder Zwangsmittel zu bedienen.

Hauswurzel, Hauslauch, ein Gewächs aus verschiedenen Gattungen. Die große **Hauswurzel, Donnerbart**, Sempervivum tectorum, hat fette, dicke, saftige, zugespitzte Blätter, die gedrängt an einander zusammengesetzt sind, und wie ein gefüllter Stern aussehen. Im Julius wachsen aus dem Stocke spannenlange, braunrothe, haarigte Stengel hervor, welche braunrothe, einem offenen Flachsknopfe ähnliche Blumen bringen. Die Blumen vergehen im Herbst, ohne daß man ihren Samen findet; die Blätter bleiben aber Winter und Sommer grün, und vertrocknen im dürresten Wetter nicht. Man brauchte vorher den Saft häufig in Apotheken, und selbst zu einem die Haut reinigendem Waschwasser. Die kleine **Hauswurzel**, Sedum reflexum, hat länglichte und fette Blätter, und grünweißlichte Blumen. Die Franzosen nennen sie Trippemadame, und hin und wieder gebraucht man sie als Salat. Die kleinste **Hauswurzel** ist zweyerley, a) der scharfe **Mauerpfeffer**, Sedum acre, und b) der milde **Mauerpfeffer**, Sedum sexangulare. Beyde wachsen gerne auf Mauern, Felsen, sandigen und rauhen Orten, und haben dicke, haarige Blätter. Erstere brauchte man in Apotheken manchmal gegen die fallende Sucht. Von den fremden Hauswurzeln verdient das Sedum arachnoideum, das gleichsam mit Spinnengeweben überzogen ist, seines besondern Aussehens wegen angepflanzt zu werden.

Hebe, Hebmaschine, Hebelade, Wucht heißen im Allgemeinen alle Maschinen, welche mittelst des Hebels eine Last ruckweise immer höher heben. Die eigentliche Heblade ist ein Hebel mit beweglichen Ruhepunkten, wodurch die Last sammt dem Hebel immer höher gebracht wird. Solche Maschinen sind vorzüglich zum Ausrotten der Stubben oder Stöcke in den Wäldern, und zum Brechen großer Steine sehr brauchbar gefunden worden. Eine der einfacheren und besten ist die von Leupold erfundene, mit welcher in neueren Zeiten Silberschlag mehrere glückliche Versuche machte; sie ward endlich von dem Schweden S. Polhem sehr verbessert. Die Wirkung derselben ist um so größer, je kürzer der belastete, je länger der andere Arm ist, wenn Seil oder Kette gegen den Boden senkrecht wirkt, wenn man die gehörige Jahrszeit zum Ausheben wählt, und wenn man auch einen dicken hölzernen Keil unter die Hauptwurzel des Stammes zu bringen im Stande ist. Die durch Polhem verbesserte Leupoldsche Hebe ist fol-

gende: Fig. XII. Das obere Ende des auszureißenden Stockes T giebt den Ruhepunkt des Hebels ab; dieser Hebebaum A B ist 8 bis 10 Ellen lang, am vorderen Ende A 7 bis 10 Zoll stark, und auf der unteren Seite platt, um auf dem auszurottenden Stocke fest zu liegen; am hinteren Ende B ist er dünner, gegen 5 Zoll. Die Lade C D E F ist aus zähem Holze, 3 bis 4 Ellen hoch gemacht; die Seitenwände sind Pfosten C D, F E, welche 6, 8, oder mehrere Zoll ins Gevierte betragen, und sind oben und unter mit Queerpfosten G D so verbunden, daß man sie, zum bessern Fortbringen wieder aus einander nehmen kann. In diesen Pfosten sind in Entfernung zu 7 bis 8 Zoll, in einer Reihe, über einander Löcher angebracht; diese sind vorne etwas schief gebohrt. Der Zwischenraum beyder Wände der Heblade beträgt 5 bis 6 Zoll; durch diesen geht das hintere dünnere Ende des Hebebaums. — Beym Gebrauche bringt man einen zweyten Hebel H I bey B unter den Hebebaum A B, und er kömmt auf zwey in die Löcher der Heblade gesteckte Bolzen K L zu liegen, welche ihm wechselweise zur Unterlage dienen. Dieser zweyte Hebel ist 6 bis 8 Ellen lang, in der Mitte 3 bis 4 Zoll dick, breit und abgeplattet, um von den Bolzen nicht abzuglitschen; an beyden Enden ist er spitziger. Seine beyden Enden H I werden allmählich und abwechselnd durch zwey Ableiter emporgehoben und befestigt: indem nemlich der eine hebt, steckt der andere seinen Bolzen höher. — Vor Anfange des Hebens verbindet man den Stock durch eine darunter hinlänglich aufgegrabene und starke Wurzel N, vermöge eines Seils M N, mit dem dickeren Ende des Hebebaums bey M, etwa 1 bis 1 1/2 Fuß vom Ende desselben. Es kommt dabey vorzüglich auf die Stärke des Seils, und die Zahl der Umwindungen mit dem Seile an.

Hebebaum ist eine starke, hölzerne oder eiserne Stange, die man zum Fortwälzen großer Lasten, als großer Bäume, Steine ꝛc. gebraucht. Es ist dieses Werkzeug das bekannte mechanische, der Hebel, und man hat also auch bey diesem drey Punkte zu beobachten, nemlich 1) den, wo der Hebebaum aufliegt, 2) den, wo man ihn anfaßt, und 3) den, womit er an die zu bewegende Last angedrückt wird. Aus diesen folgt, daß je näher die zu hebende Last, dem Ruhepunkte ist, desto geringer braucht die Kraft zu seyn, welche selbe bewegen soll, oder desto größer kann die Last selbst seyn.

Heber ist ein Instrument von Kupfer, Eisenblech, Holz, oder auch eine aus Glas geblasene Röhre, womit man die Flüßigkeit aus einem Fasse herausheben kann. Man hat davon mehrere Arten. Eine besteht aus zwey in einem rechten Winkel zusammengestoßenen, gleichweiten Stücken, davon das eine länger als das andere, beyde aber eines kleinen Fingers dick sind. Will man nun eine Flüßigkeit heben, so steckt man das kurze Ende in das Faß, und zieht oder saugt an dem längern Ende so lange, bis das Getränk in den Mund gelaufen kommt. Hierauf senkt man es, und läßt es laufen, so lange man will. Der **Stich- oder Stechheber** ist eine von Blech getriebene, oder von Glas geblasene hohle Röhre, die oben und unten gleich dick ist, in der Mitte aber einen Bauch hat. Man saugt selbe voll, vermacht dann schnell mit dem Daumen die obere Oeffnung, zieht sie so, ohne das nun unten etwas heraus fließt, aus dem Spundloch, und leert selbe in ein Geschirr aus. Die reinlichsten, und daher die vorzüg-

lichsten Heber sind die **Glasheber**, welche aus einer kleinen fingerdicken Glasröhre bestehen, an die oben eine Glaskugel von beliebiger Größe angeblasen ist, und die von einem Seitel bis zu einem Maaße enthalten kann. Diese können leicht ausgewaschen werden, es setzt sich an selbe kein Schimmel, und nie der Rost an, der Wein oder die zu hebende Flüßigkeit kann daher mit demselben nie verdorben werden, wie dieses bey kupfernen, eisernen und hölzernen Hebern geschieht. Statt den Hebern braucht man in Ungern auf dem Lande überall die ausgehöhlten Flaschenkürbisse, Cucurbita lagenaria.

Hechel, Hachel nennt man das Werkzeug, mit welchem der Hanf und der Flachs nach dem Schwingen rein gemacht, ausgekämmt, und hiedurch von dem Werg und den Agen abgesondert wird. Es besteht aus einem viereckichten oder runden verschieden großen Stück Blech, welches mit vielen über dreyviertel Zoll langen, eisernen Drahtspitzen durchschlagen ist, das auf einem kleinen und dünnen Brette, und dieses wieder auf einem langen, schmalen und dünnen Stück Brett fest gemacht ist. Man hat hievon mehrere Arten; mit fingerlangen gröberen Spitzen, um das gröbste abzusondern; mit feineren Spitzen, um den Flachs reiner zu kämmen, und mit noch feineren, um alles Unreine herauskämmen, und den Flachs zur feinsten Spinnerey zurichten zu können.

Hechsel, s. Heckerling.

Hecht, Esox lucius, ein bekannter Raubfisch, der sich in süssen Wässern aufhält, wo er genugsam Nahrung findet, leicht fortwächst, und zu einer ansehnlichen Größe gelangt. Sein Kopf ist flach, sein Rachen weit, seine Zähne scharf und spitzig, sein Leib schmal, der platte Rücken schwärzlicht, die Seiten gestreift, und der Bauch weiß. Sein Fleisch ist gesund und wohlschmeckend, und leicht zu verdauen. Die Fischer theilen ihn in **Haupt- Schüssel- Gras- und Raumshechte** ein. Hievon sind die ersten die größten, die zweyten eine Mittelsorte, und die letztern die kleinsten. Vor ihrer Laichzeit, das ist im Februar, sind sie am besten und wohlschmeckendsten; im März und April aber, während der Laichzeit, sind sie am schlechtesten. Besser sind die Hechte aus Flüssen, als jene aus Teichen, und die Milchner sind meistens den Rognern vorzuziehen. Will man sie jedoch in Teichen halten, so darf man sie nicht viel mit Karpfen vermischen, und man muß nur geringere Sorten von Fischen mit ansetzen. Dieses aber muß immer geschehen, weil sie in Ermanglung anderer Fische sich untereinander selbst auffressen. Man fängt sie mit Wathen, Zuggarnen, Hamen, Garnsäcken, Reußen und Angeln. Angeln müssen jedoch erst an einem dräthernen Kettchen, und mit diesem erst an die Schnur angemacht seyn, weil der Hecht sonst leicht die Schnur entzwey beißt. Auch fängt man sie im Winter unter dem Eis mit dem Eisnetze.

Hecke nennt man den Ort, wo junge Vögel ausgebrütet und erzogen werden, oder man versteht hierunter die Ausbrütung selbst, daher sagt man: der Vogel aus der ersten oder aus der zweyten Hecke.

Hecke nennt man ein wildes, von selbst gewachsenes Gebüsche aus Dornsträuchern und Buschholz, welches den Jägern zur Jagd sehr willkommen ist.

Hecke oder Haag nennt man jeden lebendigen, aus allerley in einander geflochtenen Dornen und andern Buschholz bestehenden Zaun, wodurch man Gärten oder andere Grundstücke für den Zugängen von Menschen und Thieren verwahrt, oder auch wohl einzelne Stücke von einander absondert. Man legt sie am besten auf folgende Art an: 1. Wenn man Sträucher wählt, die einen geschwinden Wuchs haben, denn dieses ist besonders bey Zäunen nöthig, die man auf Feldern anlegt, und die man also nicht viele Jahre lang, bis zu ihrer Vollkommenheit hüten muß. 2. Wenn man Sträucher wählt, die sich weder in den Zweigen, noch in den Wurzeln sehr ausbreiten, weil erstere in Gärten, Weingärten, und auf Ackerfeldern zu viel Schatten geben, letztere aber dadurch schaden, daß sie den nebenstehenden Pflanzen die Nahrung entziehen. Auch können Aecker, wo Zäune mit ausgebreiteten Wurzeln stehen, nicht bis an dieselben umackert werden, und man würde daher zu viel Land verlieren. 3. Man nehme Sträucher, von denen man entweder das Holz oder das Laub, oder die Früchte benutzen kann. Auch hat man noch folgende Vorsichtsregeln zu beobachten: Man setze die jungen Stämme zum Zaun nicht zu nahe und nicht zu entfernt von einander, denn im ersten Fall würde der Zaun leicht verderben, im zweyten aber zu licht werden. Die Stämme müssen gute Wurzeln haben, daß sie gewiß fortkommen; auch dürfen sie nicht in einer geraden Linie gesetzt werden, sonst wird der Zaun nicht so schön, als wenn sie in der Breite von einem halben oder ganzen Schuh bald in der Mitte, bald links, bald rechts, aber nie zu weit von einander entfernt, versetzt sind. Wachsen die Stämme, so lasse man, nie einige zu geschwinde ins Holz wachsen, denn diese unterdrücken dann die andern, und der Zaun bekäme Lücken. Hat man die Stämme im Herbst gesetzt, und sieht man im Frühling, daß sie gut ausschlagen, so haue man sie einer Spanne hoch über der Erde ab, weil sie dann mehr aus der Wurzel treiben, und die Zweige sich vervielfältigen. Pflanzt man die Hecke im Herbst, so hat sie genug an der Winterfeuchtigkeit, und darf nicht begossen werden; die im Frühling gesetzte muß man aber begießen. Im ersten Jahre halte man sie vom Unkraute rein; im zweyten und dritten kann und muß man die Zweige von beyden Seiten kreuzweise zusammen flechten, und so alle folgenden Jahre, bis sie hoch und dicht genug sind. Wenn sich die Zweige später zu sehr ausbreiten, so kann man selbe beschneiden; immer muß dieß aber mit einem scharfen Messer geschehen, daß kein Bruch entstehe, und der Zweig Schaden leide. So ein Zaun kann auch 30 Jahre und ins unendliche dauern, wenn man, so wie einige Stämme zu dick werden, selbe heraus nimmt, und junge an derselben Stelle setzt. Einige Pflanzen schaden den Hecken, besonders den jungen, und diese muß man auszurotten suchen. Am schädlichsten sind: die Zaunrübe, Bryonia alba, das Brennkraut, Clematis flammula, die Zaunwinde, Convolvulus sepium, die Flachsseide, Cusenta Europaea, das Bittersüß, Solanum Dulcamara, und die große Nessel, Urtica major. Man kann einige Hecken auch aus Samen ziehen, aber leichter ist es, sie gleich mit Stämmchen anzupflanzen. Der beste Strauch zu Hecken ist ohnstreitig der **Weißdorn**, Crataegus Oxyacantha, weil er weder Wurzeln noch Zweige weit ausbreitet, und dennoch einen guten grünen Zaun macht. Er kommt auch in jedem Boden fort,

und kann durch Samen, abgeschnittene Zweige, Ableger und Schößlinge vermehrt werden. Außer diesem nimmt man: den **Strauchahorn**, Acer campestre, der auch geschwind wächst, bald ober der Erde Zweige erhält, und sich beschneiden läßt; die **Kornelkirschen, Dindling**, Cornus sanguinea, und noch mehr die Cornus mascula, welche leicht wachsen, und die Scheere vertragen; **die Rainweide**, Ligustrum vulgare, breitet sich auch nicht aus, und verträgt das Beschneiden; **der breitblätterige** und **der österreichische Bohnenbaum**, Cytisus Laburnum et Cytisus Austriacus. Man kann sie in jedem Boden durch Samen und Ableger vermehren; die **Stechpalme**, Ilex aquifolium, **den Jasmin**, Jasminum officinale et fruticans. In Gärten taugt diese Art vorzüglich, da gebraucht man auch den **Johannisbeerstrauch**, Ribes rubrum, die **Stachelbeere**, Ribes grossularia, und den sogenannten **wilden Jasmin**, Philadelphus coronarius, eben so einige Spierarten, besonders die **weidenblätterige**, Spiraea salicifolia, und den **spanischen Flieder**, Syringa vulgaris. Weniger tauglich zu Hecken sind die **Schlehenstaude**, weil sie sich in Wurzeln und Zweigen zu sehr ausbreitet, welches eben auch der **Sauerdorn** oder der **Berberitzenstrauch**, Berberis vulgaris macht, und letzterer scheint auch deßhalb weniger empfehlenswerth zu seyn, weil der Blumenstaub desselben, und auch die an denselben häufig vorkommenden Rostflecke den nahe liegenden Kornfeldern außerordentlich schaden sollen. Eine ausländische Art dieses Strauchs, Berberis Canadensis, die bey uns sehr gut fortkommt, wird zu einer undurchdringlichen Hecke sehr empfohlen. Wenig taugt hieher die oft weitkriechende **Himbeerstaude**, Rubus idaeus, selten taugt der **Rosenstrauch**, und selten die **syrische Altheenstaude**, Hibiscus Syriacus. An feuchten Orten macht man leicht Hecken aus der **Mandel- Bach- und Korbweide**, Salix triandra, Salix Helix und Salix viminalis.

Heckenkirschen nennt man mehrere Pflanzen aus der Gattung Lonicera. Die **gemeine Heckenkirsche** oder **Zaunkirsche**, Lonicera Xylosteum, wächst in Wäldern wild, hat ungezahnte Blätter, schmutzig weiße Blumen, auf welche rothe Beeren folgen. Man kann sie auch zur Anlegung von Hecken nehmen, denn sie vertragen die Scheere. Die **tatarische Heckenkirsche**, Lonicera tatarica, hat ungezahnte, glatte, meergrüne Blätter, fleischfarbene Blumen, und rothe Beeren. Sie wird 7 bis 8 Fuß hoch, und taugt auch zu Hecken. Die **Alpenheckenkirsche**, Lonicera Alpigena, ist die größte Art, hat 5 Zoll lange Blätter, und ebenfalls rothe Beeren. Die **blaubeerichte Heckenkirsche**, Lonicera coerulea, hat blaßgelbe Blumen und Beeren, die inwendig purpurfarbig sind.

Heckerling, Hechsel, Häcksel, Hack, Gehack nennt man das zum Viehfutter auf der Heckerlingsbank klein geschnittene Stroh oder Heu, oder Grummet. Für Pferde nimmt man hiezu langes Roggenstroh, und nur im Nothfall zum Untermengen Weitzen- oder Gerstenstroh, keins von allen darf aber dumpfig und mit Radenstroh vermengt seyn, sonst fressen sich die Pferde davon faul. Der Heckerling für Pferde muß klein geschnitten seyn, für das Rindvieh kann er jedoch größer seyn. Füttert man zugleich Haber, so nimmt man zweymal so viel Hechsel als Haber, füttert man aber Korn, so muß man viermal so viel

Hechsel nehmen. Für das Rindvieh schneidet man alles Stroh und Grummet zu Heckerling. Wenn Pferde einmal an Heckerling gewöhnt sind, so gebe man ihnen nicht wieder reines Körnerfutter, weil sie sich sonst nur sehr schwer wieder an den Heckerling gewöhnen.

Heckerlingsmaschine, Hechsel-Heksel-Strohmühle nennt man Maschinen, womit Stroh, Grummet oder Klee (zum rohen Viehfutter, oder zur Siede, d. h. mit heißem Wasser angebrühten Futter bestimmt) zu Heckerling oder Hechsel geschnitten wird. Die Heckerlingsbank ist darinn unterschieden, daß bey selber die Klinge und das Stroh durch Menschen unmittelbar regiert wird; was bey der Heckerlingsmaschine nicht geschieht, wo sogar manchesmal die bewegende Kraft durch Wasser oder Thiere hergegeben wird. — Die sehr einfache, von James Pike, Uhrmacher in Dewonshire in England, 1787 erfundene Heckselmaschine besteht aus folgenden Theilen: Fig. XIII. sie ruht auf einem hölzernen vierbeinigen Gestelle; A ist der Kasten, in welchen das Stroh gelegt wird, 4 Fuß 6 Zoll lang, gegen 10 Zoll breit. In dem vorderen Ende des Kastens liegen zwey Walzen, von denen in der genannten Figur nur die obere B zu sehen ist, beyde sind nach einer Diagonallinie mit eisernen Stäben, 1/8 Zoll über derselben Oberfläche erhoben, ausgelegt, wodurch solche ein eingekerbtes Ansehen erhalten; sie sind 2 1/2 Zoll von einander entfernt. An den rechten Enden der Achse dieser Walzen sind an der äußeren Seite des Kastens zwey starke, metallene Räder C und D über einander angebracht, deren Zähne in einander greifen. Am unteren Rade D stehen nach aussen zu noch andere Zähne, welche in die an der Welle E angebrachte Schraube ohne Ende greifen. Die Welle E liegt mit ihrem äußersten Ende in einem Loche des Bloches G, mit dem anderen vierkantig gemachten Ende geht sie durch ein Loch des großen Rades F. Das große Rad F ist von Holze, hat im Durchmesser 2 Fuß und 5 Zoll, ist 3 Zoll dick; es wirkt zugleich als Schwungrad. Das Messer H wird durch Schrauben an das Rad F befestigt: es steht aber von der Fläche desselben beynahe 3/4 Zoll ab, was durch ein Holzstück von der Form des Messerblatts (der Futterklinge) geschieht; es muß jedoch dieses Holzstück etwa um 1 Zoll hinter die Schneide des Messers zurückgesetzt seyn. — Der Mechanismus dieser Maschine ist folgender: wenn das große Rad F durch den Handariff F in Bewegung gesetzt wird, so geht auch das Messer H mit dem Rade zugleich herum, und schneidet bey jeder Umschwingung das zwischen den Walzen hervorgerückte Stroh. Indem nemlich das Rad F, und zugleich das Messer H sich umdreht, so dreht sich auch die Welle E mit der Schraube ohne Ende. Diese schiebt denn bey jeder Umdrehung das Rad D, mithin auch das Rad C um einen Zahn weiter. Um eben so viel rücken auch die an den Achsen der Räder C D befindlichen Walzen herum; da nun diese 2 1/2 Zoll von einander entfernt sind, und das Stroh zwischen ihnen stark vressen, so kann das Messer mit der größten Leichtigkeit schneiden. Der Arbeiter braucht also nur die Kurbel F zu drehen, und nach Zerschneidung des einen immer neues Stroh in den Kasten nachzulegen.

Hederich, Ackersenf, Sinapis arvensis, eine Pflanze, die in manchen Jahren sehr häufig zwischen der Sommerfrucht wächst. Sie hat einen anderthalb Schuh hohen, dünnen, mit Zweigen besetzten, rauh

hen Stengel, gelbe Blumen, und schmale, runde Schoten, mit gelben Körnern. Man braucht den Samen zum Oelschlagen, und benutzte ihn vormals auch zur Arzney. Die Blätter werden als Gemüse gegessen.

Heerde nennt man einen Haufen Vieh von einerley Art, z. B. eine Heerde Schafe oder Kühe.

Heerdrecht, Heerdzinß ist eine an manchen Orten eingeführte Abgabe, welche der Grundherr von jeder Feuerstätte seiner Unterthanen an baarem Gelde, oft nur an Hühnern bekommt, die man daher auch **Rauch** oder **Heerdhühner** nennt.

Hefen, Gerben, Bärme, Germ nennt man den dicken und trüben Theil, welcher bey der Gährung des Weins oder des Biers sich entweder zu Boden senkt, oder nach oben aufgestoßen wird. Bey dem Weine läßt man die Hefen so lange, bis sie sich gänzlich gesetzt haben, und der Wein klar wird, welches gewöhnlich nach sechs Wochen geschieht. Es ist jedoch nicht nöthig, den Wein gleich, nachdem sich die Hefen setzten, abzuziehen. Man kann mehrere Monate, meist bis in den März warten, bis die Weinstöcke wieder neuerdings zu treiben anfangen. Einige lassen den Wein selbst mehrere Jahre auf den Hefen liegen, um ihm mehr Kräfte zu geben. Die Bierhefen sind verschieden. Man hat **Unterhefen**, welche unten auf dem Boden der Bierfässer sitzen bleiben, und die man meist nur zur Beförderung der Brandweingährung anwendet. Bleiben selbe schon am Boden der Gährbodinq liegen, so heißen sie **Bodinghefen. Oberhefen** oder **Spundhefen** sind jene, welche bey dem Spunde aus dem Fasse gestoßen werden. Diese sind die vorzüglichsten, und werden bey Bereitung des Backwerks angewendet; auch nimmt man sie, die Gährung des Biers zu bewirken, wählt hiezu die frischesten, und nennt sie dann **Stellhefen**. Weil man die Hefen nicht immer haben kann, so hat man schon auf verschiedene Art gesucht, selbe länger gut aufbewahren, oder selbe auch aus andern Dingen bereiten zu können. Man ist bis jetzt hiebey aber noch nicht ganz glücklich gewesen. Einige rathen, sie frisch in ein Tuch einzuschlagen, und mit Asche zu belegen; diese hoch anschütten und zusammendrücken. Hier soll die Asche die Feuchtigkeit der Hefen an sich ziehen, und die Hefen sollen zu einem starken Teige werden. Aus diesem Teige macht man nun Kuchen, trocknet sie in der Wärme, und hebt sie dann in einem Sack in der freyen Luft auf. Beym Gebrauch darf man sie nur in Bier oder in Bierwürze auflösen, und sie sollen gute Dienste leisten. Eben so soll man aus Erbsenschoten, die man getrocknet aufbewahrt, Hefen erhalten, wenn man auf eine Handvoll derselben eine Kaffeeschale warmes Wasser gießt, und die Mischung an einer warmen Stelle durch 24 Stunden stehen läßt. Der Schaum, der sich hiebey oben sammelt, soll statt der Hefen gebraucht werden können. Eben so sollen aus Hopfenwasser, Salpeter und Mehl, oder aus eingekochtem Hopfen, Weitzenmehl, Eyweiß, Honig und Zucker; oder aus Habergrützschleim, Zucker und rohem Honigteig; eben so aus Weitzenmehl mit Würze, oder mit Wein- oder Birnenmost vermischt, gute Hefen bereitet werden können. S. Gährungsmittel.

Heften, Binden ist eine Weingartenarbeit, durch welche die Weinreben, und die jungen Triebe mit Stroh oder Bast an die Pfähle ge-

binden werden. Man verrichtet diese Arbeit nach dem Jäten, wenn die Schosse schon ziemlich angewachsen sind, und wiederhohlt sie später, theils um das abgerissene von neuem anzubinden, theils aber, um auch das zweyte oder auch das dritte Band höher anlegen zu können. Das Stroh zum Binden wird durch 24 Stunden in Wasser eingeweicht, und dann wird es noch naß an vielen Orten schön ausgebreitet, getreten, damit es weicher werde, und beym Binden nicht breche.

Hegen, s. Hägen.

Heide, Heyde heißt ein großer, wilder mit Tangel oder schwarzem Holz bewachsener Wald, weil dabey gewöhnlich auch viel Heidekraut wächst.

Heidegrütze, Heiden, Haidina, nennt man das von den Hülsen auf der Mühle entledigte Heidekorn. Es ist eine gute sehr nahrhafte Speise, die man in Suppen und als Zugemüse anwendet.

Heidekorn, Heiden, Buchweitzen, Polygonum fagopyrum, ein Sommergetreide, mit einer faserichten Wurzel, einem runden dicken, in mehrere Zweige sich ausbreitenden Stengel, der zwey bis 3 Fuß hoch wird. Die Blätter sind herzförmig, dunkelgrün; die Blüthen wachsen in Büscheln, sind weißröthlicht, und werden von den Bienen geliebt. Der Same ist länglicht, dreyeckicht, und mit einer schwarzen Schale bedeckt. Es liebt trockne und hohe Felder, wo andere Getreidearten nicht so leicht fortkommen, und einen gelinden, nicht allzufesten Boden. In Neurißen und Rasenfeldern gedeiht es besonders wohl, gewöhnlich wird es aber in das Brachfeld gesäet, und man düngt und pflügt das Feld nur vor der Saat. Besser ist es aber, zweymal zu pflügen, das Feld gut mit der Egge eben zu machen, und dann den Samen zu Ende May in die Erde zu bringen. So wird das Heidekorn im August reif, säet man es aber später, so muß man auch bis Ende Septembers warten. Man mähet es wie anderes Sommergetreide in Schwaden, und wenn sie etwas abtrocknen, setzt man selbe in Haufen, jedoch so, daß die Samenbüschel oben zu stehen kommen. Wenn sie gänzlich abtrocknen, so bindet man sie in Bunde, und führt sie ein. Beym Dreschen wird das ganze Stroh auf einmal gedroschen, und nicht, wie bey anderen Getreidearten erst vorgeschlagen, dann aber so wie anderes Getreide, durch das Aufrütteln, Abfedern und Winden gereinigt. Die Spreu bekommen die Schweine, das Stroh ist aber für das Rindvieh, besonders für das Gältevieh gut. Weil das Heydekorn bis in den Herbst hinein blühet, und also schon reifen Samen hat, wenn es noch fortblüht, so leidet man bey der Erndte durch das Abmähen, Aufstauchen und Binden oft einen großen Verlust an Körnern. Um diesem auszuweichen, hat man an mehreren Orten den sehr vernünftigen Gebrauch, das Heidekorn, wenn die Körner schwarz sind, und sich leicht ausreiben lassen, auszuraufen, und die Körner sogleich in eine vorhabende Schürze aus dem Stroh zu reiben, die Schürzen sodann, wenn sie voll sind, auf ausgebreitete Tücher zu schütten, von da sie in Säcke gethan, in die Scheune gebracht, rein gemacht, dünne auf den Boden geschüttet, und durch fleißiges Wenden trocken gemacht werden. Man erhält hiebey einen viel größern Körnerertrag, obgleich man auch hiezu mehrere Hände nöthig hat. Man hat von dem Heidekorn einige Abarten: der

sibirische **Buchweizen**, Polygonum Tataricum, hat grüne und kleinere Blumen, und verträgt mehr Kälte, und bringt anderthalb oder zweymal so viel Samen, als das gemeine. **Der wilde Buchweizen**, Polygonum Convolvulus, wächst häufig auf Saatfeldern, und windet sich an andere Gewächse, oder schlängelt sich an der Erde fort.

Heidekraut, **Heide**, Erica vulgaris, ein Kraut, das an dürren und unfruchtbaren Orten häufig wächst. Es hat lange Wurzeln, welche nicht leicht zerbrechen, und braunoth sind; die Stengel sind holzig und hart. Die Blätter sind den Tamariskenblättern gleich, klein und beständig grün. Die purpurrothen Blumen kommen zweimal im Jahre, und werden von den Bienen gesucht.

Heidelbeere nennt man mehrere Beerenarten. Vorzüglich heißen aber **Heidelbeere**, **Blaubeere** diejenigen, welche auf einer niedrigen, strauchartigen Pflanze, Vaccinium myrtillus, wachsen. Sie hat kleine Blätter, die dunkelgrün und zerkerbt sind; im May erscheinen herabhangende kugelförmige, weiße Blumen, auf welche im Julius blauschwarze Beeren folgen. Man kann selbe roh und zugerichtet genießen, auch brauchte man sie vorher zur Arzney. Die **großen Heidelbeere**, **Bruchbeere**, **Moosheidelbeere**, Vaccinium uliginosum, wachsen an sumpfichten und moorichten Wiesen. Die Beeren haben aber keinen guten Geschmack. Die **spanischen Heidelbeere**, **Sandbeere**, **Mehlbeere**, **Bärentraube**, Arbutus uva ursi, wächst auf Bergen wild, und hat rothe Beere. Die Blätter braucht man zum Thee gegen Steinschmerzen.

Heidelerche, s. Lerche.

Heideschnacken oder **Schnucken** sind eine Art kleiner, aber dauerhafter Schafe, welche weniger Winterfutter kosten. Man hat sie in Deutschland hin und wieder in sandigen Waldgegenden.

Heidnisches Wundkraut, **Goldwundkraut**, Solidago virga aurea, ein Kraut, das an feuchten und schattichten Orten in Wäldern wächst. Man brauchte es vormals in Apotheken, und jetzt noch als Hausmittel, indem man selbes frisch oder gepulvert auf Wunden und alte Schäden auflegt. Auch braucht man es innerlich.

Heilig Heu, s. Esparsette.

Helfenbein, s. Elfenbein.

Helm, **Blasenhut** ist ein von Kupfer oder Glas gemachtes, inwendig hohl gewölbtes oder konkaves Gefäß, an dem untersten Theil mit einer Röhre, in Gestalt eines Schnabels, versehen, welches man beym Destilliren und Brandtweinbrennen auf die gläserne oder irdene Kolbe, oder auf die kupferne Blase setzt, und an den Ort, wo es mit dem Kolben oder mit der Blase zusammen schließt, wohl vermacht und verschmiert werden muß, damit bey dem Destilliren nichts Geistiges durch die Fugen entweichen könne.

Hemmkette oder **Sperrkette** ist ein nothwendiges Stück beym Fuhrwerk, welches in bergichten Gegenden höchst nothwendig ist, um den Lauf des Wagens bergab hemmen zu können. Sie ist ohngefähr 4 Ellen lang und kurz, hinter dem Lenkscheit an die Langwied angemacht. Will man nun den Wagen hemmen, so wird das eine mit einem Hacken versehene Ende um die Felgen eines von den Hinterrädern zwischen den Nägeln herumgeschlagen, und mit dem Hacken in ein Glied gespannt, wodurch das Rad im Laufe aufgehalten wird.

Hendel, s. Hühner.

Hendelkraut, s. Hühnerbiß.

Hengst ist ein ganzes, nicht gerissenes Pferd, welches seiner Stärke wegen zum Wagenpferde, oder zur Zucht gebraucht wird. Im letzten Fall heißt es Beschäler.

Henne, Huhn, nennt man eigentlich das Weibchen des Hahns, ob man gleich im Allgemeinen, alle Weibchen der Auer- Birk- Fasan- Hasel- Pfau- Reb- Schnee- Trut- und Wasserhühner eine Henne nennt. Die zahme Henne ist ein bey der Landwirthschaft nützliches Federvieh. Die schwarzen, mit einem aufrechten Kamme sollen stärker, fruchtbarer, und überhaupt besser seyn, die weißen sollen aber nicht so gut zum Legen taugen. Eben so sollen jene Hühner besser seyn, denen der Kamm auf eine Seite gebogen herabhängt, hingegen die hochgespornten weniger taugen, weil sie nicht so viel legen, und weil sie beym Brüten die Eyer leicht zerbrechen. Im allgemeinen sollen die mittelmäßigen die besten seyn. Man soll die Hühner, wenn sie viel legen sollen, ordentlich füttern. Im Frühling, Sommer und Herbste kosten sie wenig, weil sie sich bey großen Höfen überall etwas zur Nahrung finden, aber von Martini an bis in den Fasching ist es nothwendig, daß man sie gut füttere. So legen sie dann beynahe täglich ein Ey, besonders wenn man sie befühlt, und ihnen das gelegte Ey täglich wegnimmt. Zur Brutzeit legen sie ausserdem 15 bis 20 Eyer, und bereiten sich dann zum Brüten. Ihre Jungen, die man Hendeln oder Küchlein nennt, brüten sie in 3 Wochen aus, und diese läßt man so lange bey der alten Glückhenne, als sie selbe noch beschirmen will. Man füttert die Jungen mit Brodkrumen, kleingehackten Topfen, am besten aber mit halbgekochtem Hirsenbrey, und geht nur nach und nach zum Körnerfutter über. Gerste, Weitzen und Haber sind ihr gehöriges Futter, nur nicht frisches Korn, weil es ihnen zu hitzig ist, und sie darauf nach und nach blind werden. An Saufen darf es ihnen niemals fehlen, und gut ist es, wenn man ihnen in das frische Wasser öfters Sand giebt. Soll eine Henne nicht brüten, so muß man sie den ersten Tag unter ein Sieb setzen, und ihr nichts zu fressen geben, am dritten Tage badet man sie, oder zieht ihr eine Feder durch die Nase, und läßt sie so laufen. Will man aber Eyer ohne Bruthenne ausbrüten, so ist dieses auch in einem eigends hiezu eingerichteten Brutofen möglich. Die Krankheiten der Hühner sind 1) **der Zipf** oder **der Pips**, der in einer Verstopfung der Nasenlöcher, und der Drüsen der Schleimhaut besteht. Er äußert sich anfangs durch schweres Athemhohlen, dann aber durch eine entstehende Hornhaut an der Zungenspitze. Zur Vorbauung giebt man ihnen Fenchel und Hammerschlag im Wasser. Die Krankheit selbst heilt man, indem man ihnen eine Feder durch die Nase zieht, die man oft umwendet, und indem man die Hornhaut auf der Zunge mit einer Stecknadel ablöset, welches man das **Pips nehmen** heißt. Die Wunde wird mit Asche bestreut, und dem kranken Huhn etwas Butter und Pfeffer eingegeben. Auch kann man den Schnabel mehrmal mit Oel bestreichen. 2) Die **Läuse**, haben sie diese in Menge, so können sie nicht zunehmen. Man benetze selbe öfters mit Kühharn, oder mit einem Absud der Feigbohnen, so verlieren sie sich. 3) Die **Dürre**, 4) **den dicken Kopf**, 5) die **Lähmung**, wogegen man aber

nicht viel thun kann. Während der **Mauserzeit**, in der sie die alten Federn abwerfen und neue bekommen, müssen sie gut gepflegt und gefüttert werden, wenn sie später gut legen sollen. Verschnittene Hühner nennt man **Poularden**, sie werden fetter und wohlschmeckender. S. d. W.

Herbstrose nennen einige die Rosenpappel, s. Pappel. Besser nennt man aber, wie einige thun, die Asterarten so, weil sie erst gegen den Herbst zu blühen anfangen.

Herkommen, *Usus*, **Gewohnheit, Observanz, altes Herkommen**; hieher gehören gewisse Handlungen, Gebräuche, oder auch die Unterlassungen an allen Orten sonst eingeführter Dinge, welche durch Nachsicht, stillschweigende Einwilligung der Theilhaber oder der Obrigkeit, ingleichen durch unterlassene Beschwerde, durch eine lange Reihe von Jahren nach und nach auf immer eingeführt und gleichsam zum Gesetz geworden sind, auch nicht anders als mit Einwilligung sämmtlicher Interessenten und obrigkeitlicher Einwilligung aufgehoben oder verändert werden können.

Herlitzen s. Kornelbaum.

Hermaphroditen s. Zwitter und Pflanzengeschlecht.

Herr heißt 1) der Eigenthümer einer Sache z. B. der Herr des Hauses. 2) derjenige, der über Menschen und ihre Handlungen und in gewisser Rücksicht manchmal über ihr Vermögen zu gebieten hat; so heißt **Landesherr** der Herr oder Regent eines ganzen Landes; **Gerichtsherr** jener, dem das Gericht über ein Ort zusteht; **Lehnsherr** derjenige, bey dem die Besitzer gewisser Grundstücke dieselbe in Lehen zu nehmen, und ihm dafür ein gewisses Lehngeld zu entrichten verbunden sind; **Zinßherr** derjenige, an den jährliche Zinsen von Grundstücken entrichtet werden müssen; **Grundherr, Gutsherr**, der Besitzer eines Gutes, welcher neben seinem Gesinde auch noch eigene Unterthanen hat, die unter seinem Befehle stehen. **Hausherr** ist jeder, der ein Haus und eine Familie hat. 3) **Herr** nennt man auch jeden, der nicht zur niedrigen Volksklasse gehört.

Herrschaft, Dominium; heißt ein **Districkt** von mehreren Orten, die zusammen unter der Gerichtsbarkeit eines Herrn stehen, und von solchem Umfange sind, daß er nicht einen bloßen Verwalter, sondern ein vollständiges Amtspersonale zu deren Verwaltung nöthig hat. Hieher gehört dann in dem Hauptorte, ein Präfekt, ein Verwalter oder Hofrichter, ein Fiskal, mehrere Jspans und Kastenbeamte, Rentmeister und Gegenhandler, Oberjäger ꝛc. **Herrschaft** nennt man auch das Recht, welches ein jeder Herr über seine Untergebenen hat; und Dienstleute benennen insgemein ihren Herrn und Frau mit dem Titel **Herrschaft**.

Herz nennt man einen edeln Theil im thierischen Körper, in welchem sich das Blut sammelt, und durch dasselbe mittelst des Kreislaufs wieder in alle Theile des Körpers verbreitet wird.

Herz heißt der, dem bloßen Auge unsichtbare, in jedem Samenkorne sich befindende Keim der Pflanze, woraus sich nach und nach die ganze Pflanze entwickelt.

Herzblätter nennt man daher die ersten Blätter, welche der Keim hervortreibt, von deren Erhaltung das Wachsthum der künftigen Pflanze abhängt. Bey Küchengewächsen heißt der mittlere, bessere Theil auch das Herz, besonders beym Kohl und beym Salat.

Herzwurzel, Pfahlwurzel uennt man bey einem Baume diejenige Wurzel, welche gerade in die Erde geht, und welche den Baum am meisten festhält, daß ihn weder seine eigene Last niederdrücken, noch die Gewalt der Winde schaden könne. Nach der gemeinen Gartenregel muß man beym Versetzen der Bäume die Herzwurzel verschneiden, weil sie sonst gerade in die Erde treibt und von der daselbst befindlichen Erde keine so gute Nahrung zieht, als wenn sie abgeschnitten und die übrigen und die neu entstandenen Wurzeln ihre Nahrung in der Dammerde suchen müssen. Kennt man aber den Boden und weiß man, daß er auch in der Tiefe gut ist, so kann man die Herzwurzel auch ganz lassen. Nach der Erfahrung der Gärtner muß sie jedoch bey Nuß- und Birnbäumen auf alle Fälle abgeschnitten werden. Einige Bäume, besonders Waldbäume vertragen aber das Abschneiden der Herzwurzel gar nicht.

Hesperis, Nachtviole, ein Pflanzengeschlecht mit verschiedenen Arten. Die eigentliche **Nachtviole**, Hesperis tristis, hat eine schmutzig gelbgeschäckte Blume, die ein schlechtes Ansehen, aber einen angenehmen, gewürzhaften Geruch hat. Man säet sie am besten jährlich neu. An vielen Orten wächst sie wild. Die **Frauen- oder Wintervіole**, Viola matronalis, hat man roth und weiß, einfach und gefüllt. Diese perennirt, liebt den Schatten, lockern und lehmichten Boden und muß im September, indem man die Stöcke zerreißt, vermehrt und versetzt werden.

Heu nennt man das auf Wiesen jährlich abgehauene und getrocknete erste Gras, welches zur Fütterung des Pferdes und des Zugviehes, der Schafe und des Zuchtviehes überhaupt trocken aufbewahrt wird. Dieses nennt man im Allgemeinen das Heu; wenn es aber von einem Futterkraut gemacht wird, so setzt man gewöhnlich den Namen des Futterkrauts hinzu, z. B. **Kleeheu**. Das zum zweytenmale gemähte Gras wird aber nicht mehr Heu, sondern **Nachheu** oder **Grummt** genennt. Die wahre Zeit des Heumachens ist, wenn die Pflanzen blühen, wenigstens beobachtet man dieß beym Heu aus Futterkräutern, und man würde die Regel auch bey dem Wiesenheu beobachten, wenn die Wiesengräser nicht so vielerley wären, von denen einige früher, andere später blühen. Hier richtet man sich daher darnach, wenn die meisten Gräser blühen, oder wenn der Hahnenkamm schon ganz abgeblühet hat. Das Gras wird mit der Grassense gemähet und in Schwaden gelegt; diese werden dann mit dem Rechen umgeschlagen, und nach Umständen einmal oder zweymal gewendet und in kleine Häufchen gesetzt. Ist das Wetter aber gut, so daß das Heu bald ganz trocken werden kann, so wird es bloß einmal gewendet und am zweyten oder dritten Tage in Schober zusammengelegt, in denen es liegen bleibt, bis man es einführt. Dieses Geschäft nennt man **das Heumachen**. An manchen Ort wird das Gras nach dem Mähen gleich auseinander gestreut, und man wendet es dann sehr oft, bis es so trocken ist, daß man es einbringen kann. An andern Orten läßt man das Heu nicht so dürre werden, sondern man führt es noch etwas feucht ein, doch darf es nicht zu feucht seyn, weil es sonst schimmlich und dumpfig, auch sich leicht entzünden würde. Nun schwitzt das Heu auf dem Boden und nimmt eine bräunliche Farbe, aber einen angenehmen Geruch und guten Geschmack für

das Vieh an. Dieses ist die vorzüglichste Behandlung des Heues und besonders beym Kleeheu nothwendig, weil dabey nicht so viele Blätter verloren gehen. Um aber allem Schaden vorzubeugen, den man sich durch das Hereinschaffen des feuchten Heues zuziehen könnte, darf man nur auf jede vierspännige Fuhr Heu, wenn es auf den Boden gebracht wird, einige Pfund Salz streuen, so ist man sowohl für dem Dumpfig werden, als auch für der Entzündung sicher und dieses Heu wird dann von allem Vieh sehr gerne gefressen. Bey Regengüssen wird oft alles Heu aus Thalwiesen fortgeschwemmt. Um diesen Schaden zu verhüten, muß man sobald das Heu zu trocknen anfängt, es auf erhabenere Orte ziehen, und den Schober auf einer erhabenen Stelle machen. Auch hat man verschiedene Maschinen erfunden, um ganze Schober Heu dieser Gefahr schnell und leicht zu entziehen.

Heuboden sind gewöhnlich die Böden über den Viehställen, wo man keine eigenen Scheuern zum Heu oder Grummt hat. Wenn man das Heu auf solche Böden bringen will, so sollte man sie überall wenigstens eine Spanne hoch mit gutem Stroh überstreuen, daß es wenigstens nicht so leicht die aufsteigenden Stalldünste in sich ziehe.

Heubucht nennt man in einem Stalle einen Verschlag, in welchem man das Heu für einen oder zwey Tage aufbewahren kann.

Heubund nennt man in ein Strohseil gebundenes Heu, gewöhnlich 8 oder zehn Pfund, welches eine Portion, oder soviel ist, als ein Pferd bey guter sonstiger Pflege, auf einen Tag nöthig hat.

Heuhechel, Hauhechel, Aglarkraut ist eine Pflanze, die auf Feldern und Wiesen wächst. Die **gemeine, dornichte oder stachlichte Heuhechel**, Ononis spinosa, hat runde, dornichte Reißer, kleine harichte, zerkerbte Blätter, und purpurrothe Schmetterlingsblumen, aus denen kleine runde Schoten entstehen. Die **Heuhechel ohne Dorn** Ononis arvensis vel mitis, hat mehr purpurbraune Blumen. Die **gelbe Heuhechel**, Ononis alopecuroides hat gelbgestreifte Blumen und wird in Gärten gezogen.

Heusamen nennt man den Samen aller auf Wiesen wachsenden Gräser und Kräuter, den man mit dem Heu verfüttert und in Menge auf dem Heuboden findet. Man nennt ihn unrecht, wenn man ihn als Hausmittel zu Umschlägen und Bädern gebraucht, **Heublumen**, denn es sind sehr wenig Blumen unter denselben. Gute Landwirthe vermengen ihn im Frühjahr mit Asche und Taubenmist und streuen ihn auf Wiesen und Grasplätze die nicht recht tragbar sind. Hiebey aber muß man bemerken, daß man den Samen von trocknen Wiesen nicht auf feuchte und sumpfige und umgekehrt, nicht auf trockne Wiesen nehme. Will man aber eigens einen Ort anbauen, so wähle man sich lieber die Samen von den besten Futtergräsern und Kräutern, und da kann man gewiß seyn, daß man keine undankbare Arbeit unternommen habe.

Heuscheere s. Heutriste.

Heuscheune ist ein in Gehägen und in Thiergärten nöthiges Gebäude, in welchem das Wild über Winter mit Futter erhalten wird.

Heuschober nennt man einen grossen Hauffen Heu, der unten rund und breit ist, oben aber immer spitziger zuläuft. Sie werden auf Wiesen gesetzt und man nennt sie an mehreren Orten **Heukegel**. Sie

sind verschieden groß und enthalten oft 2 bis 4 Fuhren. Wenn man aber schon zu Hause Heuschober macht, die über Winter stehen bleiben sollen, so macht man sie gewöhnlich größer, und nimmt 10, 20 bis 30 Fuhren zu einem. Nach der Menge des Heues ist er unten auch breiter und wird schön kegelförmig gemacht, damit das Regen- und Schneewasser leichter abfliessen und nicht tief eindringen könne.

Heuschrecke, Springhahn, Locusta Gryllus, ein bekanntes hüpfendes und fliegendes Insekt, welches an vielen Gewächsen großen Schaden macht. Es hat sechs Füsse, von denen die hintersten sehr lang sind und zum Springen dienen; vier Flügel, die bey einigen roth, bey andern blau, grün und purpurfarben sind. Nach der Größe, Farbe und Gestalt, hat man sehr viele Arten derselben. Das Männchen hat keinen Schwanz, das Weibchen aber ist mit einer langen Röhre oder Schwanze versehen, mit dem es ein Loch in die Erde gräbt, um ihre Eyer hineinzulegen. Sie vermehren sich oft so, daß sie eine wahre Landplage werden, noch mehr ist dieß aber mit der **Zugheuschrecke,** Gryllus migratorius, der Fall. Diese übertrift die Europäischen an Größe, kommt aus der Tartarey über das schwarze Meer, und über die Wallachey und Moldau zu uns, ziehet oft bis Deutschland, und richtet, weil sie in erstaunlicher großer Menge, gleich großen Wolken kommt, ausserordentliche Verwüstungen an. Sie verheeren nicht nur, wo sie hinkommen, alles was grün ist, sondern sind durch ihre Brut noch im folgenden Jahre eine Plage. Man sucht sie daher, wenn so eine unglückliche Wolke kommt, auf alle mögliche Art zu vertilgen, theils durch Todtschlagen mit Knütteln, theils durch Feuer und Rauch oder indem man sie selbst ins Wasser treibt.

Heuthee, d. i. eine Abbrühung einer Portion Heu mit genugsamen siedenden Wasser. Wenn dieses ausgekühlt ist, und dem Viehe als Trank gegeben wird, so soll es mehr nährend wirken, als drey oder viermal soviel Heu. Das abgebrühte Heu wird zum Dünger, auch wohl, wenn man es abtrocknet, zum Unterstreuen gebraucht.

Heutriste nennt man eine Art Heuschober, der aber nicht rund, sondern viereckicht angelegt ist. In Ungern nemlich, wo auf mancher Pußte, oder bey mancher Herrschaft sehr viel Heu wächst, und wo man nicht einmal für das Korn, vielweniger für das Heu Scheunen hat, wird dasselbe in großen Haufen zusammengelegt und so im Freyen gelassen, ohne das selbes vielen Schaden nehmen möchte, nur ist das obere, welches gleichsam das Dach ausmachte, etwas unbrauchbar, welches man aber bey der Menge nicht achtet. Eine Heutriste wird gemeiniglich 2 oder auch dritthalb Klafter breit und nach Belieben oder nach Bedürfniß 20 bis 30 Klafter lang angelegt. Das Heu wird nun immer vom Boden an erhöht und dabey bis zur halben Höhe dasselbe so geschichtet, daß es da breiter als am Boden selbst ist. Nun schichtet man es gleich, höher fast eine halbe oder eine Klafter hoch fort, und fängt dann erst an, den Gipfel dachförmig zu machen, so daß das Ganze von Weiten einem langen, aber sehr hohen Bauernhause gleich sieht, denn die Triste wird bis auf 3 Klafter hoch und noch höher gemacht. Das Heu setzt sich hier nach und nach, daß demselben keine Witterung schaden kann, und daß man es auch zum Gebrauche immer mit einer eigenen **Heuscheere** abschneiden muß. Die-

se **Scheere** besteht aus einem halbmondförmigen Messer, an dessen Rücken ein eiserner Stiel oben mit einer Handhabe angebracht ist. In der Mitte des Stiels geht seitwärts nach der Fläche des Messers eine eiserne Handhabe heraus. Man setzt nun das Messer auf das Heu, einer hält es oben mit der hölzernen Handhabe, während dem 2 andere eine Stange auf die mittlere eiserne Handhabe legen, um das Ganze dann niederzudrücken, und das Heu abzuschneiden. Da hiedurch das Heu nur in der Breite des Messers, das ist, einer guten Spanne abgeschnitten wird, so muß die Scheere so oft angelegt werden, als man es nöthig findet, um genugsam Heu abgeschnitten zu haben. Am besten ist es, wenn man gleich die Breite der ganzen Triste durchschneidet, und nothwendig ist es ohnedieß, daß man von oben bis hinunter auf einmal schneidet Manchmal aber wird nur ein Winkel aus der Triste herausgeschnitten, aber hiebey muß man immer von oben bis am Boden schneiden. Wird das Heu in solchen Tristen verkauft, so wird es nicht nach Wägen oder Zentnern, sondern nach Klaftern behandelt und dann Klafterweise abgeschnitten.

Hexel s. Heckerling.

Heydegrütz, Heydekorn s. Heidegrütz, Heidekorn.

Hiacinth s. Hyazinth.

Hieronymuswurz nennt man die Wurzel, oder Crambe Tatarica, welche hin und wieder wild wächst und eine gute Nahrung abgiebt. S. Seekohl.

Himbeere, Hindbeere, Hohlbeere sind rundlichte, den Brombeeren gleichende, rothe Früchte des **Himbeerenstrauchs**, Rubus idaeus, welcher überall in Wäldern wächst und eine Plage der Waldkultur ist, indem er ausserordentlich wuchert, und da er kriechende Zweige hat, die leicht Wurzel fassen und überdieß sehr viele Schößlinge treibt, kaum auszurotten ist. Wenn man ihn in Gärten pflanzt, so werden die Früchte größer, und man hat auch eine Abart mit weißen und gelblichten Früchten. Die Früchte sind eine angenehm kühlende Speise; man mischt sie zu Essig und erhält den angenehm schmeckenden **Himbeeressig**, auch werden sie in Zucker eingemacht. In Apothecken wird ein Saft aus selben bereitet. Eine ausländische Art dieses Strauchs, der **wohlriechende Himbeerenstrauch**, Rubus odoratus, wird in Gärten gepflanzt. Sie hat schöne, große rosenrothe Blumen, die vom Junius bis im September dauern. Die Früchte dieser Art sind hellroth, säuerlich und nicht unangenehm.

Himmelbrand s. Königskerze.

Himmelsgerste s. Gerste.

Himmelschlüssel s. Schlüsselblume.

Himmelthau, Schwaden, Mannagras, Mannaschwingel, nennt man den Samen einer Grasart, Festuca fluitans, die hin und wieder wild wächst. Er muß morgens früh, wenn der Thau noch auf dem Grase sitzt, behutsam in ein untergehaltenes Gefäß ausgeklopft werden, sonst fällt er, wie die Sonne herausgekommen, von selbst aus, und kann nicht gesammelt werden. Die Körner sind fast den Hirsenkörnern gleich, geben ein schönes, gelblicht weißes Mehl, das einen angenehmen Geschmack hat. Man giebt es häufig als eine erste Nahrung für kleine Kinder. Will man diese Grasart bauen, so muß sie im May auf einen feuchten Boden gesäet und von Unkraut rein gehalten werden.

Hindinn, oder **Thier** nennt man das Weibchen des Hirsches.

Hinken pflegen manchmal Pferde, oder ein anderes Vieh, durch innerliche oder äußerliche Ursachen. S. Lahmgehen, Kernschwinden, Vernageln.

Hinterachse s. Achse.

Hintersaß ist soviel als ein Häusler.

Hintschkraut s. Je länger je lieber.

Hippe ist ein krummes Messer, dessen sich Winzer und Gärtner zum Beschneiden der Reben und Bäume bedienen. Nur hat die Hippe der Winzer einen geraden, die der Gärtner aber einen krummen Griff.

Hirsch, Cervus Elaphus, das edelste zur hohen Jagd gehörige Wildpret. Das ganze Hirschgeschlecht nennen die Jäger **Rothwildpret**, das Männchen besonders den **Hirsch**, das Weibchen das **Thier** oder die **Hindinn**. Der Hirsch hat vor seinem Weibchen das Geweihe voraus, welches er nach einem zweyjährigen Alter, alle Jahr, gewöhnlich im Herbst abwirft Nach dem Abwerfen begiebt er sich ins tiefeste Gehölz und geht nur zu Nachts auf die Weide bis ihm sein Gehörn wieder gewachsen ist. Das Geweih bestehet aus ein Paar zackichten Hörnern, deren Zacken oder Spitzen man **Enden** nennt, jedes einzelne Horn heißt aber eine **Stange**. Wenn es nach dem Abwerfen zu wachsen anfängt, so ist es mit einer rauhen Haut überzogen und die Jäger nennen es **Kolben**, wie auch ein Hirsch mit so einem Geweihe ein **Kolbenhirsch** heißt. Wenn das ganze Geweih wieder in seiner Ordnung ist, so sagt man, **der Hirsch hat vereckt**. Dieses geschiehet im Julius und August, denn da schlägt der Hirsch die rauhe Haut an den Bäumen ab. Ein ganz junger Hirsch heißt **Hirschkalb**; ist er ein Jahr alt und hat er Geweihe ohne Enden, so heißt er ein **Spießer**; im zweyten Jahr setzt er an jedes Geweih zwey Enden in Gestalt einer Gabel an und heißt dann, ein **Gabelhirsch**; im dritten hat er sechs Enden und wird ein **Sechser**, im vierten acht Enden und wird ein **Achter**, im fünften neun Enden und heißt ein **ungerader Zehner**, im sechsten ein **Zehner** und nun wird er ein **jagdbarer Hirsch** und bekommt jedes Jahr ein Ende mehr. Wenn nun die Anzahl seiner Enden gerade ist, so hat er den Namen nach ihrer Zahl z. B. ein **Zwölfer**, ist sie aber ungleich, so nennt man sie nach der folgenden geraden Zahl mit dem Beyworte ungerade, z. B. ein **ungerader Vierzehner**, wenn er dreizehn Enden hat. Ein vollkommener Hirsch heißt ein **Kapitalhirsch**. Das **Thier** wenn es ein Jahr alt, bis es ein Kalb hat, wird ein **Schmalthier** genennt, dann heißt es **Thier**; wenn es ein Jahr kein Kalb hat, heißt es **Geltethier** und trägt es keine Kälber mehr, so nennt man es ein **abgebrunftes Thier**. Wenn ein Hirsch in der Kalbzeit an seinem kurzen Wildpret verletzt oder gar verschnitten wird, so bekommt er kein Gehörn, sondern bleibt kolbig, wird aber desto stärker am Leibe. Hat er schon ein Gehörn getragen und wird er erst dann verletzt, so wächst ihm zwar das Gehörn, aber schwürig und wird nie reif; hat er aber reifes Gehörn auf dem Kopf, wenn er beschädigt wird, so wirft er das Gehörn nicht mehr ab. Wird er aber durch einen Schuß daselbst verletzt, so wird er ganz ausser der Zeit werfen, verecken und schlagen. Im Sommer gehen die Hirsche

mit

mit dem Wild gern zu Felde; gegen Jakobi sind sie am fettesten und man nennt diese Zeit die **Hirschfeiste**, die bis zur Brunftzeit dauert. **Die Brunft, Brunst** oder die **Begattungszeit** fängt in der Mitte Septembers an und dauert vier bis sechs Wochen, und weil ein Hirsch zehn bis fünfzehn Thiere beschickt, so nimmt er dabey sehr ab und wird mager. Nach der Brunftzeit begeben sich die Hirsche wieder zusammen und bleiben den Winter über mehr als im Sommer beysammen, auch leiden die grossen nun die kleinen besser, welche sie in der Brunftzeit von sich jagen. Sie verbergen sich in tiefen Gründen und Dickichten und nähren sich von Brunnenkresse, Kräutern und Wurzeln; auch scharren sie nach Heidekraut, beissen die Knospen von jungen Bäumen, Eichen und Birken, schälen die Rinden von Aspen ab, pflücken Vogelkien und Mistel von Windbrüchen und suchen Eichel- und Buchenmast unter dem Laub und Schnee hervor. In der Nacht aber gehen sie auf grüne Saaten. Ein Thier geht neunthalb Monathe trächtig oder beschlagen und setzt zu Ende Mays oder Anfangs Junius Ein, selten zwey Junge. Ein Hirsch wächst vier Jahre in die Größe, dann wächst er vier Jahre in die Stärke, Breite und Dicke. Die Hirsche gehören zu der wiederkäuenden Thieren, daher sie oft den nemlichen Krankheiten unterworfen sind, welche das Rindvieh hat, und man hat selbst die Löserdürre schon unter denselben beobachtet. Beym Jagen sucht man den Hirschen nach seiner Fährte und nach seiner Losung. Wenn ein Hirsch etwas merkt geht er dem Wind entgegen, wenn er aber gejagt wird, läuft er mit dem Winde, damit keine Witterung von ihm bleibe. Er schwimmt lieber abwärts als wider den Strom. Laufen mehrere Hirsche miteinander, so bleiben die stärksten hinten und stossen und treiben die schwächern vor sich. Der Hirsch wird erschlichen oder auf dem Anstande erwartet und gepürscht; fällt er nicht gleich, und wird er nur an- oder weidewund geschossen, so wird er durch Schweißhunde gejagt bis er wieder zum Schuß kommt, oder er fällt für Mattigkeit, wo man ihm dann mit einem Fang den Rest giebt. Gejagt wird er entweder durch ein umstelltes oder Treibejagen oder durch ein sogenanntes Renn- oder Parforcejagen. Der erlegte Hirsch wird aufgebrochen und zerwirkt, und das Fleisch verschieden zubereitet. Man gebraucht auch sein Geweih und die Haut wird von den Weißgärbern ausgearbeitet. Nach der Jägersprache hat der Hirsch ein Maul, Haut, Geweih, Stangen, Enden, Läufte, Schalen und Gräfter. Sein Mist heißt die Losung. Er **beschlägt** das Wild, wenn er darauf springt, hat **Geilen** und **kurzes Wildpret**, das Wild aber ein **Feigblatt** oder **Patent**. **Ballen** sind der Untertheil der Füsse, **Schalen** aber die Klauen. Der Hintertheil auf dem Rücken, von dem die Keulen oder Schlegel abgelöset sind, heißt Hirschzehmer, Ziemer oder Zimmel; die Seiten heißen Krieben, Wümmer oder Wände. **Der Dammhirsch, Tannenhirsch, Schaufelhirsch** ist eine Abart des Hirsches und heißt Cervus Dama. Er ist schwarz, braun, weiß auch gefleckt, aber kleiner als der Edelhirsch. Seine Hörner, die man Schauffeln nennt, sind wohl zwey Hände breit und mit ganz kleinen Zacken versehen, dünne, platt, zusammengedrückt und rückwärts gekrümmt, aber kleiner und mit mehr Enden versehen, als beym Edelhirsch.

Hirschbaum s. Gerberbaum.

Hirschbrunft s. Hirsch.

Hirschkrankheit, Klemme, Maulsperre eine Krankheit der Pferde, bey der sie an ihrem Vordertheile sehr heftige Krämpfe haben. Die Krankheit fängt sich an, indem die Muskeln welche die Kinnlade bewegen, selbe, so sehr an die obere anziehen, daß das Thier das Maul nicht öffnen und daß man es selbst durch keine Gewalt öffnen kann. Bald verbreitet sich der Krampf über die Muskeln des Halses und das Thier kann weder Kopf noch Hals bewegen. Es sieht dabey ängstlich aus und hält die Augen starr im Kopfe. Der Hals ist steif, die Haut straff angezogen und das Pferd kann nichts zu sich nehmen. Oft nimmt dieser Starrkrampf das ganze Vordertheil, manchmal den ganzen Körper ein, so daß das Pferd wie steinern da steht. Die Ursachen sind ungesunde Nahrung, plötzliche Unterbrechung der Ausdünstung, starke Schmerzen bey einer andern Krankheit. Die Krankheit ist höchst gefährlich und erfordert schleunige Hilfe. Man versuche eine Aderlaß, besser aber erweichende und nervenstärkende Salben am Halse eingerieben, Althäensalbe mit Kampher und Steinöl; Dampfbäder von Kamillen, Majoran, Münze, Umschläge von Kamillenabsud mit Wasser und Wein; man bedecke das Pferd gut mit warmen Decken und gebe demselben nährende Klystiere aus Kleyenabsud mit Oel. Kann das Maul geöffnet werden so gebe man selben einen Kamillenabsud mit einem halben Quentchen Opiumtinktur und einem halben Quentchen Kampher in Summischleim aufgelöst, täglich zwey bis dreimal.

Hirschwurzel s. Enzian, schwarzer.

Hirschzunge, Asplenium Scolopendria, ein Kraut, welches an alten Mauern, bey Brunnen, in Thälern und felsichten, schattichten Orten wächst. Es hat eine schwarze, haarichte Wurzel und lange, steife einer Zunge nicht unähnliche Blätter, die, weil die Pflanze zu den Farrnkräutern gehört, auf dem Rücken die unsichtbare Blüthe und den Samen in gelbbraunen Queerstrichen tragen. Man braucht die Blätter in Apothecken.

Hirse, Panicum miliaceum, ist ein Sommergetreide, das anfänglich schilfartig erscheint, und einen Ellenhohen rohrartigen Stengel treibt, auf welchem die Blüthen Büschelweise hängen, worauf länglicht runde Samenkörner folgen. Man hat verschiedene Arten und Abarten vom Hirsen. 1) **Der gemeine Hirsen**, Panicum miliaceum, hat eine lockere und flackerige Rispe, die Blattscheiden sind rauch, die Blumenspelzen scharf gespitzt und aderig, der Halm theilt sich in Aeste. Diese Art wird am meisten gebaut und hat Indien zum Vaterlande. Man findet ihn mit weißem, gelben und schwarzen Samen, doch dieses sind keine besonderen Verschiedenheiten. 2) **der italienische Hirsen, Fennich, großer Fennich**, Panicum Italicum, hier stehen die Aehren in Knaueln beysammen und haben Borsten zwischen sich, sind groß und die Blätter breit. In Italien braucht man ihn zu Brey und Brodt. **Kolbichter Hirsen, Fuchsschwanz, Fenchelhirse**, in Ungarn **Muhár**, Panicum germanicum, ein gutes Pferdefutter. 4) **Schwaden, Himmelthau** s. d. W. 5) **der Bluthirsen**, Panicum sangvinale, der eine besonders gute Grütze giebt und mehr angebaut zu werden verdient. 6) **Der Mohrhirsen**,

Holcus, und zwar mehrere Arten desselben als der **Sorgsame**, Holcus Sorghum, die **Zuckerhirse**, Holcus saccharatus, Holcus Halepensis und Holcus bicolor. **Der Fuchsschwanzhirsen** gehört zu den besten Arten, weil die übrigen zu sehr und zu leicht ausfallen, doch wird meist nur der gemeine Hirsen gebaut. Wenn man ihn in recht fettes Land aussäet und dann sonst gehörig behandelt, so erhält man eine sehr reiche Erndte. Man kann ihm nie zuviel Dünger geben, weil er sehr viele Nahrung verlangt, wenn er gut gerathen soll und er zehrt das Land dermassen aus, als zwey andere auf einander gebauete Früchte. Alles Land ist zum Hirsen tauglich, nur muß es gut gedüngt und so gut, als zum Weitzen zubereitet seyn. In neu umgerissenen Rasenflecken gedeiht er auch ganz vorzüglich, nur müssen diese frühe im Sommer aufgerissen und vor dem Winter noch öfter umgeackert werden. Im Frühling muß das Land klar zugerichtet werden und man besäet es zu Ende Aprils oder zu Anfange Mays. Wo man einen Metzen Korn aussäet, dort darf man nur 4 Halbe, oder den sechszehnten Theil einer Metze Hirse aussäen, und denselben nur leicht eineggen. Wenn sich viel Unkraut in demselben zeigt; so ist es schlechterdings nothwendig, daß es ausgejätet werde, denn wo dieses überHand nimmt, da kann aus dem Hirsen ganz und gar nichts mehr werden. Man verbraucht ihn meist als Grütze, aber auch Mehl und Brodt kann aus selben bereitet werden; sonst ist er ein sehr gutes Futter für kleines Geflügel. Man hat noch eine Art Hirse, die hin und wieder wild wächst, nemlich die **Perl- oder Meerhirse**, die man auch **Steinhirse**, Lithospermum officinale nennt. Er wächst an ungebauten Orten in feuchten und sandichten Gründen, treibt einen in viele Nebenzweige getheilten Stengel, oben zwischen den Blättern weiße Blumen, auf welche der hellglänzende, weiße, den Perlen gleichende Samen folgt. Man brauchte ihn vorher in Apothecken zur Arzney, und die Mädchen brauchen die Wurzel statt der Schminke.

Hirte, Halter, Halder nennt man denjenigen, der um einen gewissen Lohn eines andern Vieh auf die Weide und wieder nach Hause treibt. Man hat oder soll wenigstens zu jeder Gattung Vieh einen eigenen Hirten haben. Grundherren haben gewöhnlich ihre eigenen Hirten, und ganze Gemeinden nehmen für ihr Vieh ebenfalls eigends einen Hirten auf, der dann der Gemeindehirt heißt. Ein Hirt, der Kühe weidet, heißt ein Kühhirt, jener bey Schweinen ein Schweinehirt, bey Schafen ein Schäfer ꝛc. Von einem guten Hirten, besonders von einem Gemeindehirten fordert man folgendes: Er muß sein Vieh gut in Acht nehmen, sonst muß er jedes, das durch seine Verwahrlosung in Schaden kommt, bezahlen; er muß die Grenzen seiner Triften oder die Orte, wo er hinhüten darf, genau kennen; weil er auch den hiebey angerichteten Schaden selbst vergüten muß. Er soll seine Weide verhältnißmäßig eintheilen, und mäßig gebrauchen, damit er nicht auf einmal alles wegnehme und dann nichts zu hüten habe; auch jede Art vom Vieh zur gehörigen Zeit auf die schicklichste Weide treiben. Seine Antrittszeit ist gewöhnlich zwischen Martini und Andreastag. Gut ist es, wenn er Kenntniß von Viehkrankheiten hat, und er soll sich selbe zu erwerben suchen, eben so soll er die Heilmittel dagegen kennen. Er soll das Aderlassen verstehen, und

kleine nöthige Operationen zu machen, und selbst zu Beschneiden wissen. Unentbehrlich sind ihm einige wohl abgerichtete Hunde, mit denen er seine Heerde in Ordnung erhält.

Hitze nennt man den weißen klebrichten Saft, der von der Stutte geht, wenn sie brünstig ist.

Hof heißt 1) an manchen Orten jedes Land- oder Bauerngut. 2) Wird damit besonders das Rittergut eines jeden Dorfes bezeichnet, daher sagt man dann Hofdienste, Hofgesinde ꝛc. Eigentlich heißt dieß aber ein Edelhof. 3) Legt man diesen Namen dem freyen Platze bey, der zwischen Wohn- und Wirthschaftsgebäuden gelegen, oft in mehrere Theile unterschieden wird und daher auch mehrere Namen erhält z. B. der Viehhof oder Misthof; der Wirthschaftshof, wo sich Scheunen und Schuppen befinden; der Herrenhof, wo die herrschaftliche Wohnung ist. 4) Nennt man einen weißen Kreis um den Mond Hof, welcher meist ein Zeichen einer übeln und stürmischen Witterung ist.

Hofmeister, Hofmeyer, Voigt, Wirthschafter, nennt man auf großen Gütern denjenigen, dem die ganze innere Wirthschaft anvertraut ist, der aber dennoch ohne Befehl oder ohne Gutheißen des Herrn oder des Verwalters nichts unternehmen darf. Er muß die Thore öffnen und schließen, die Knechte wecken, ihnen das nöthige Futter geben, das Schiff und Geschirr oft untersuchen, schadhafte Kleinigkeiten gleich wieder in guten Stand setzen, beständig trachten, daß er von allem Vorräthe habe, um die untauglichen Stücke gleich ersetzen zu können. Er muß das Getreide säen oder wenigstens säen helfen, in der Erndte die Aufsicht über die Schnitter haben, und auf die Robotter beständig aufmerksam seyn. Wird ein Knecht krank, so soll er dessen Stelle vertreten und verschiedene Befehle und Geschäfte verrichten können. Oft muß er auf kleinen Vorwerken die Wirthschaft ganz allein verwalten. Ueberhaupt aber muß er treu, ehrlich und fleißig seyn.

Hofmeisterin, Mayerin, Wirthschafterin, Viehwirthin nennt man diejenige, deren Aufsicht die Mägde untergeben sind. Sie muß für das Gesinde kochen und mit demselben essen, und eben für dasselbe backen. Sie hat das ganze Vieh- und Milchwesen unter sich und muß daher darauf sehen, daß alles Vieh zu gehöriger Zeit, mit gehöriger Ordnung und mit richtigem Maaß gefüttert werde, daher sie oft beym Grasen und Füttern zugegen seyn muß. Ihr Milchzeug und ihr Buttergeräthe soll immer in gehöriger Ordnung seyn; bey dem Melken sey sie stets gegenwärtig, damit nichts veruntreut werde und damit man das Vieh gehörig ausmelke. Sie soll für die Gesundheit des jungen und alten Viehes sorgen und eben so die Pflege des Federviehes unter sich haben. Hiebey soll sie die Hühner täglich befühlen, die Eyer abnehmen, die Hühner aller Art gehörig ansetzen und dann das junge Federvieh sorgfältig pflegen. Sie hat die Flachsarbeit, das Waschen, Spinnen, Bleichen und Ausbessern des Leinenzeugs, der Betten und der Säcke zu besorgen und überhaupt Ordnung und Reinlichkeit im Wirthschaftsgebäude zu erhalten.

Hofraithe, Hofräthe nennt man bey einem Rittergut denjenigen Raum, auf welchem nicht nur alle Wirthschaftsgebäude, sondern das herrschaftliche Wohnhaus selbst, erbaut sind. Die beste Gestalt hiezu ist ein Viereck.

Holder, **Holler** s. Hollunder.

Hollunder, **Holler**, **Flieder**, Sambucus nigra, ein Strauch, der oft auch zu einem mäßigen Baume aufwächst. Er hat eine rauhe Rinde, unter derselben eine grüne Schale, die man von jährigen Schossen abgeschabt, als ein Hausmittel gegen die Rose braucht. Die Blätter legt man als Heilmittel auf Wunden. Die Blüthen braucht man zu einem schweißtreibenden Thee, und eben hiezu wendet man das aus den Beeren bereitete Muß an. Er wächst überall wild und wird oft durch die Vögel zerstreut, so daß man seine Verbreitung mehr hindern als befördern soll. Sein Holz ist von wenig Nutzen und taugt zum Brennholz gar nicht. Rinde, Blüthen und Frucht braucht man aber nicht nur zu Arzneyen, denn die Blüthe und auch die frisch ausschlagenden Sprossen bereitet man zum Speisegebrauch; die Beeren werden aber als Zugemüse zubereitet. Abarten von dieser Pflanze sind: **der rothe Hollunder**, **Traubenhollunder**, **Hirschholler**, Sambucus racemosa, welcher in Gebirgen häufig wild angetroffen wird. Seine Blüthen erscheinen traublicht und eben so sind die rothen Beere in einer Traube. **Der Hollunder mit Peterfilienblättern**, Sambucus laciniata, mit ausgeschnittenen Blättern. **Der Zwerghollunder**, Sambucus Ebulus, s. Attich. **Der spanische, blaue Hollunder**, Syringa vulgaris, gehört zu einem ganz andern Pflanzengeschlecht und hat ebenfalls mehrere Abarten, als mit blauen und weißen Blumen, mit Peterfilienblättern ꝛc. **Der Hollerrosenbaum** gehört auch nicht hieher s. Wasserholler.

Hollunderschwamm, Tremella Auricula, ein Schwamm, den man oft an den Hollundersträuchen findet, der Anfangs schwärzlicht, dünn und weich ist, dann aber hart wird und eine zusammenziehende Kraft besitzt. Man gebraucht ihn in Apothecken.

Holz nennt man den harten und innern Theil der Bäume, der mit der Rinde umgeben ist. Es besteht aus unzähligen Fasern, welche sich alle Jahr in der Rundung herum, wie ein Ring ansetzen, welchen Ansatz man daher auch den Jahrwuchs oder die Jahre nennt. Das Holz wird eingetheilt 1) **in Laub- und Tangelholz. Laubholz** nennt man sonst auch **lebendiges Holz** und dieses umfaßt alles, oder alle Bäume, die Blätter treiben, welche im Herbste abfallen. **Tangel- Nadel-** oder **Schwarzholz** besteht aus solchen Bäumen, die keine Blätter, sondern an deren Stelle Nadeln ansetzen, welche so lange grün bleiben, bis wieder junge ihre Stelle ersetzen. Die einzige Ausnahme hievon macht der Lerchenbaum, welcher seine Nadelbüscheln im Herbste verliert. 2) **In hartes und weiches Holz.** Zum **harten Holze** gehören vom Laubholz: der Ahorn, der Arlesbeerbaum, die Eiche, Buche, Erle, Rüster und Nußbaum, vom **Nadelholz**: der Lerchenbaum, Tarbaum und Wachholder. Zum **weichen Holz** rechnet man **vom Laubholz**: die Linde, alle Pappeln, alle Weiden, die Haselstaude und verschiedene Dornen; vom **Nadelholz**, die Fichte, die Kiefer und die Tanne. 3) In **Stamm- oder Oberholz** und in **Busch- Schlag-** oder **Unterholz.** Ersteres begreift alles Laub- und Nadelholz, sey es hart oder weich, wenn es nur zu hohen Bäumen aufwächst. Zu letzterem gehört hingegen bloßes Buschholz, das alle 6, 8 bis 10 Jahre abgehauen wird und aus der Wurzel wieder nachwächst. 4) In **Bau- Nutz- oder Schirr- und**

Feuerholz. Ersteres theilt man nach seiner Stärke in Zimmerholz, das zu Schwellen, Balken, Bändern, Riegeln und Säulen gebraucht werden kann; in Spavrholz zu Ziegel- Schindel- und Strohsparren und in Brett- Bohlen- und Schindelstämme. Das Nutzholz ist alles Holz, welches Wagner, Tischler und Drechsler gebrauchen. Das Brenn- oder Feuerholz theilt man in Scheitholz, welches in Klaftern zusammengelegt wird, die Scheite hiezu sind Kern- Stock- und Klöppelscheite, und in Prügelholz, welche aus den Aesten, die keine Scheite mehr geben, gemacht werden. Das Buschholz oder auch jenes, was bey dem Scheitholze als Abraum überbleibt, und welches mit Wieden in Bündel gebunden wird, heißt Wellen- und Bürtelholz. Alles Holz muß den Herbst und Winter durch, wenn das Laub vom Baume gefallen, gefällt, das Bau- Nutz- und Feuerholz von einander geschieden, und das letztere gehörig klein gemacht, aufbewahrt werden. Immer soll man trockenes Holz zur Feuerung im Vorrath haben, sonst handelt man sehr unwirthschaftlich, indem vom grünen Holze doppelt und dreymal so viel nöthig ist. Bauholz schlagt man am besten vom Oktober bis in den Februar, sonst springt es leicht, wenn das Wetter sich ändert; auch muß man es einige Monathe trocknen lassen, ehe man es verarbeitet; bey Wasserbauten muß es hingegen ganz grün und kurz vor dem Gebrauche gefället seyn. Was man beym Abholzen eines Gehaues zum Wachsen stehen läßt, nennt man ein Laßreis, dann wird es eine Sommerlatte, endlich ein angehender Baum, dann ein Oberbaum und zuletzt ein alter Baum. Das Holz muß wohl gepflegt werden und man muß immer auf den Wiederwuchs denken. Man theile daher das Holz in ordentliche Schläge, und richte diese nach Beschaffenheit des Bodens und der Holzarten ein. Schwarzholz schlägt nicht an der Wurzel aus, sondern pflanzt sich bloß durch Samen fort, daher muß man hier einige Samenbäume stehen lassen. Am besten ist es aber, alles Holz abzutreiben und den Gehau ordentlich mit Samen zu besäen, welches im Frühjahr noch vor dem May geschehen muß. Zur Erhaltung des Holzes ist es also nöthig 1) das Holz in Schläge abzutheilen 2) dasselbe nicht durch übermäßigen Gebrauch zu verschwenden 3) Man soll bey Landwirthschafts Bauereyen unnöthigen Holzaufwand sparen. Man mache daher keine hölzernen Häuser, Schindeldächer, hölzerne Zäune, Planken oder Stacketen und gehe wirthschaftlich damit in Ziegelbrennereyen, Salz- Alaun- Potaschen- und Salpetersiedereyen, bey Hammer- Schmelz- und Glashütten um. 4) Man besetze, wo es seyn kann, die leeren Plätze mit verschiedenen Holzarten. 5) Man hüte das Holz so lange es jung ist, für der Behüthung mit allem Vieh, und unterlasse daher die Gräserey in den Holzungen. Man erlaube niemanden Reifstäbe, Hopfenstangen oder Weinpfähle auszuhauen; man erlaube nicht Wieden und Besenreis zu schneiden. In Harzwäldern soll das Harzreissen nur nach gewissen Regeln gestattet werden. 6) Man benutze die Braun- und Steinkohlen, und den Torf, wo man selbe findet. — Holz nennt man auch jeden Wald, und die Waldungen überhaupt Hölzer.

Holzbau ist ein sehr wichtiger landwirthschaftlicher Gegenstand. Er besteht in der gehörigen Verwaltung und Behandlung der Hölzer, besonders aber begreift er das Anpflanzen und das Ansäen des Hol-

zes überhaupt. Man hat oft wüste Plätze, die zum Anlegen neuer Pflanzungen tauglich sind; oft hat man Plätze, wo das Maißholz so häufig angewachsen ist, daß man davon eine Menge aufheben muß, damit es sich nicht selbst im Wachsthum hindere; aus beyden kann man wilde Baumschulen anlegen. Künstlich legt man solche Schulen an, indem man einen Platz entweder auf einem Felde von geringen Boden, oder auf einer Lehde, oder an einem Holzrande, wo wenig oder kein Holz steht, wählt und jährlich einen Theil davon umackern läßt, solches dann entweder im Herbste mit Korn und den schicklichen Holzsorten, als Eichen, Ahorn, Eschen, Linden, Buchen ꝛc. oder im Frühjahr mit Haber und andern Holzsorten, die ihren Samen im Winter und Frühling ausstreuen, z. B. Birken, Tannen, Fichten ꝛc. dergestalt besäet, daß man erst das Getreide, und wenn dieses eingeegget werden, den Holzsamen darauf säet und alles mit einander nochmal unteregget. Eichen und Buchensame kann so gebauet werden, ob man selbe gleich an mehreren Orten eigentlich reihenweise setzt; anderen leichten Holzsamen säet man aber nur nach einem starken Regen oder auf den Schnee, wo er dann bald beklebt und Wurzeln faßt. Aus solchen Pflanzungen kann man dann leicht andere leere Orte besetzen. Durch diese Arbeit werden die Wälder am besten hergestellt und unterhalten, nur muß man den Boden auf eine jede Art von Bäumen wählen und für guten, reifen und nicht zu alten Samen sorgen.

Holzbock, Sägebock nennt man ein Gerüst aus zwey in gewisser Weite von einander stehenden und in der Mitte mit einem langen Holz zusammengehängten Kreutzen, worauf man das Holz der Länge nach legt und entzwey sägt.

Holzbock nennt man mehrere Käfer aus der Gattung Cerambyx, die ihre Fühlhörner auf eine gewisse Art, wie die Böcke, aufrichten. Mit ihrem starken, zangenförmigen Gebiß, bohren sie in das Holz, und gehen nur zur Verwandlung in die Erde. Auch die Täcke s. d. W. nennt man oft Holzbock.

Holzerde, Modererde ist eine gute Erde, die man in Wäldern, wo Windbrüche geschehen, von dem verfaulten Holze entstanden, findet und die eine treffliche Düngung ist, besonders aber zu Mistbeeten genommen wird. Eben so erhält man Holzerde aus alten Holzkellern und Holzschupfen und verbessert diese noch, indem man sie öfters mit Mistjauche begießt.

Holzmaaß ist ein gewisses Maaß in die Länge, Breite und Höhe, nachdem das Holz gemessen und verkauft wird. **Bauholz** mißt man nach Zollen, indem man den Queerdurchmesser oben und unten mißt, und nach der Maaß bestimmt, z. B. Ein Stück Bauholz ist 18 und 10 Zoll dick, so hat der Durchmesser unten beym dickern Ort 18 und oben beym dünnern nur 10 Zoll, und hienach kann und muß sich der Zimmermann richten. Das Brennholz wird verschieden gemessen. Die Länge eines Scheites beträgt von 28, 30, 32 Zollen bis 3 Schuhen und darüber. Diese werden nun in Klaftern gelegt, von denen eine 6 Schuh hoch und 6 Schuh breit ist: 2 solche Klaftern nennt man einen Stoß. Eine Waldklafter des Holzes, das man im Walde kauft, hat 7 Schuh in der Höhe und 7 Schuh in der Breite, weil sie an Rinde und auch am Holze etwas verliert, bis es an Ort und Stelle kommt.

Holztaube s. Taube.

Holzverkohlen s. Verkohlen.

Holzungsgerechtigkeit ist an manchen Orten, wo es viel Waldung giebt, das den Unterthanen ganz oder zum Theil zustehende Recht, ihr Feuerholzbedürfniß aus den herrschaftlichen Wäldern zu hohlen. Jedoch dürfen sie nichts zum Verkauf, auch kein Bau- oder Nutzholz nehmen. Zu dem Ende werden auch gewisse Tage in der Woche festgesetzt, an welchen sie dieses hohlen dürfen, ausserdem aber gar nicht, weswegen immer auch ein Aufseher dabey seyn muß. An manchen Orten ist dieß bloß armen und unvermögenden Unterthanen erlaubt, welche aber kein Beil oder ein schneidendes Werkzeug mitbringen, und nur das und soviel nehmen dürfen, als sie mit der Hand gewinnen können.

Holzwurm s. Holzbock und Todtenuhr.

Honig, Hönig, ist der süße und angenehme Saft, welchen die Bienen auf verschiedenen Blumen sammeln, in einem Bläschen unter der Zunge verwahren und in ihr Gebäude, sowohl zu ihrer Nahrung als auch dazu eintragen, daß sie ihren Roß oder die Waben anfüllen, durch welches sie den Menschen Nutzen gewähren. Man theilt ihn in **gezeidelten** und **geseimten** Honig. Der gezeidelte ist noch in dem Zustande, wie er aus dem Stocke geschnitten worden ist und noch in seinen Roßtafeln befindlich. Diesen theilt man wieder in den **gemeinen**, der gewöhnlich von brauner Farbe ist; in **Zuckerhonig**, welcher größtentheils weiß und fest ist, und in **Jungfernhonig**, welches ohne geseimt zu werden, von selbst aus dem Roß herausläuft, weiß von Farbe, und der klärste, feinste, und von Geschmack der beste Honig ist, daher er auch besonders aufbewahrt wird. Der geseimte Honig ist entweder grober, Lebhonig oder geseimter Honig. Den ersten Namen hat er, wenn in der Wärme kein Jungfernhonig mehr von selbst abtrieft, und wenn er dann durch einen dicken Sack gepreßt worden, so erhält das herausgepreßte den Namen geseimter Honig. Der beste Honig ist der, welchen die Bienen im Frühjahre eintragen, wenn die Pflanzen am meisten blühen, dann folgt der Sommerhonig, der Herbsthonig ist aber der geringste. Der Honig der zahmen Bienen ist auch besser als jener von Waldbienen. Eine schöne goldgelbe Farbe, lieblicher Geruch, süßer, angenehmer Geschmack sind Zeichen eines guten Honigs, und ist er zugleich helle, klar, durchsichtig, etwas schwer und fest, so ist er frisch und gut. Oft wird man beym Einkaufe des Honigs betrogen, indem betrügerische Menschen verschiedene Mehlarten unter dasselbe mengen. Kocht man aber etwas von diesem Honig, oder thut man es in ein Glas, so wird es oben trübe, und es setzt sich ein pulverartiges Wesen zu Boden. Den Honig braucht man in der Hauswirthschaft zu verschiedenen Speisen, und in Apotheken wendet man ihn zu verschiedenen Arzneyen an.

Honigbehältniß der Blumen, Nectarium, s. Saftgrube.

Honigblume, s. Melisse.

Honigseimen heißt das Geschäft, da man den Honig vom Wachse sch idet. Dieses geschieht auf folgende Art: Man setzt die Honigtafeln in Milchtöpfen, welche unten einen Zapfen haben, an ein gelindes Kohlfeuer. Wenn nun der Honig zergangen ist, läßt man ihn durch die Zapfenlöcher ablaufen, welches leicht erfolgt, das Wachs aber

bleibt zurücke. Wenn der Honig sich in den Gefässen, in welche man ihn laufen ließ, gesetzt hat, so zieht sich das darin befindliche Roß oben zusammen, welches man mit einem Löffel abschöpft. Man hebt den Honig dann in einem kühlen Orte auf, denn in der Wärme könnte er sauer werden. Einige verrichten dieses Geschäft im Backofen, allein hier verliert der Honig Farbe, Geschmack und Kraft, und wird auch nicht gehörig vom Wachse geschieden. Bienen füttert man am besten mit ungeseimten Honig.

Honigthau nennt man eine klebrichte, süße Feuchtigkeit, die man oft im Frühling auf Baumblättern und andern Pflanzen, z. B. Hülsengewächsen, in Menge antrift. Manche Jahre durch findet man gar keinen Honigthau, oft zeigt er sich nur strichweise, und verschont manche Bäume, z. B. Nußbäume gänzlich. Man findet ihn oft auf Bäumen, und sieht in der Nähe keine Insekten, oft aber sind eine Menge Insekten bey denselben, daher man noch immer ungewiß ist, wie er eigentlich entsteht. Einige Blattläuse sollen auf saftreichen Pflanzen den Saft heraussaugen, und dann verspritzen, welches der Honigthau seyn soll; Landleute glauben: er falle aus der Luft. Gewiß ist es aber, daß die meisten Blätter, auf welchen sich der Honigthau zeigte, zusammen schrumpfen und verdorren, welches man besonders bey Bohnen und beym Hopfen beobachten kann.

Hopfen, Humulus Lupulus, ein Gewächs mit langen, dünnen in einander verwickelten Wurzeln, welches perennirt, lange, rauhe Stengel treibt, welche an Stangen, Bäumen, und überall, wo sie etwas ergreifen können, hinaufklettern. Die Blätter sind groß, breit, zerkerbt, die Blüthen klein, und die Geschlechter getrennt. Nur der weibliche Hopfen ist der brauchbare. Außerdem benutzt man die jungen Hopfentriebe statt Spargel; aus den Ranken bereitet man eine Art Flachs. Man theilt den Hopfen in wilden, und in zahmen oder **Gartenhopfen**, und da sein Bau nicht so beschwerlich ist, und großen Vortheil bringt, so wollen wir hier eine kurze Anweisung desselben anzeigen. Wenn man einen Hopfengarten anlegt, so sehe man darauf, daß er seinen Abhang gegen Mittag hat. Jeder lockere, nur nicht zu trockene Boden ist zu demselben tauglich, und selbst im Sandlande, wenn es nur mit guter Erde vermischt ist, gedeiht er, nur taugen für denselben keine nassen Felder, oder solche, wo das Wasser nach Regengüssen zu lange stehen bleibt. Gut ist es, wenn man um den Hopfengarten eine Wetterwand, oder einen guten Zaun ziehen kann, damit man die junge Anpflanzung gegen Ost- und Nordwinde schützt. Das Land wird im Herbst gut gedüngt, der Mist untergraben, oder selbst durch Rejelen tief untergebracht. Um Mist zu sparen, legt man ihn auch oft eine Gabel voll auf einmal in die Löcher, wo die Pflanzen zu stehen kommen, und bezeichnet den Ort mit Pfählen. Kuhmist ist hiezu der beste. Sobald man im Frühjahr kann, grabe man das Land um. Man macht dann in regelmäßiger Entfernung von 4 bis 5 Fuß in geschobenen Quadraten Löcher einen Fuß tief, und eben so weit setze man 2 bis 3 Hopfenfechser mit ihren Keimen in jedes Loch so, daß die Augen aufwärts zu stehen kommen, fülle die Löcher mit Erde zu, drücke sie etwas fest, und bedecke sie mit einem Häufchen lockerer Erde, daß man von den Setzlingen nichts sehe. Gute Pflanzen müssen eines Fingers dick seyn, gesunde Augen, und keinen Riß

oder Spalte haben. Ehe man sie legt, kann man sie einige Tage durch in angefeuchtem Moose liegen lassen, bis sie zu treiben anfangen. Man hält den Garten nun von Unkraut rein, und steckt, wenn sich die Pflanzen zeigen, zu jeder eine Stange, und fangen sie an zu laufen, welches bald geschieht, so muß man sie dazu anweisen, oder vorsichtig mit Bast an die Stange anbinden. Man verrichtet dieses Geschäft zu Mittag, bindet aber nur die 3 oder 4 ersten oder stärksten Ranken an, die übrigen Triebe werden an der Erde abgedrückt. Im Juny lockert man das Land durch eine Weingartenhacke auf, und reinigt es zugleich vom Unkraut; vier Wochen später geschieht dieß nochmal, und man häufelt die Erde um den Stock an. Im ersten Jahre kann man Kohl und andere Gartengewächse zwischen die Hopfenreihen pflanzen, und das Land so benutzen, weil es da noch keinen oder wenig Hopfen giebt. Sind die Ranken bis an den Spitzen der Stangen, so nehme man ihnen die untersten Blätter. Man hat eine Art Hopfen, der schon im August reif wird; der gemeine reift erst im September. Bey der Erndte hüte man sich, daß man ihn nicht zu zeitig, aber auch nicht zu spät abpflücke. Sind die Hopfenköpfe gelblicht grün und klebricht, haben sie ein hochgelbes Mehl, und einen starken geistigen Geruch, so ist es Zeit zur Erndte; hat sich das Köpfchen aufgeblättert, und läßt es das Mehl fallen, so ist es zu spät. Bey Regenwetter darf man ihn nicht sammeln, bey starkem Thau erst nach 9 Uhr. Man schneidet hiebey die Hopfenranken eine halbe Elle von der Erde ab, hebt die Stangen heraus, streift den Hopfen ab, und pflückt ihn bey trockener Witterung sogleich auf dem Felde. Man bringt ihn dann in Säcken nach Hause, und breitet ihn auf dem Boden zum Trocknen aus. Die stehen bleibenden Ranken bedeckt man mit etwas Mist, damit man sie im folgenden Jahre gleich wieder finden könne. Im zweyten Jahre düngt man den Hopfengarten im Februar, man bringt den Mist an die Haufen, und kurz darauf folgt das Beschneiden. Sind die Keime bis 2 Zoll lang, so nimmt man die Erdhaufen mit dem Karst vom Stocke weg, so daß dieser bloß stehet, die weißen Keime seitwärts drückt man ab, die querlaufenden Wurzeln nimmt man ihm auch, und nun schneidet man mit einem scharfen Gartenmesser die Stämme so tief ab, daß man ihnen nur 2 bis 3 Augen läßt. Darauf bedeckt man den Stock mit klarer Erde 3 Zoll hoch, und sind die Ranken einen bis zwey Fuß hoch, so bringt man Stangen von 2 und dritthalb Klaftern Länge daran, verfährt übrigens wie im ersten Jahre. Ein so angelegtes Hopfenfeld dauert 30 bis 40 Jahre, besser aber ist es, selbes alle 20 Jahre neu anzulegen. Wenn man Pflanzen von veredeltem Hopfen aus guten Gärten erhält, so hat man einen großen Vortheil, eben so, wenn man Pflanzen vom Augusthopfen bekommt, der eher reift. Nur nehme man aber einerley Hopfensorte, weil sich mehrere Sorten untereinander verderben. In Böhmen baut man den besten Hopfen im Saatzer und Pilsner Kreise, ausserdem aber auch hin und wieder in Oesterreich, und sehr wenig in Ungern. Im vierten Jahr ist das Feld erst im guten, tragbaren Stande, ein gutes Jahr entschädigt für ein ungünstiges, und der Gewinn des Hopfenbaues ist gewiß ansehnlich. Der meiste Gebrauch des Hopfens ist beym Bierbrauen, und man bewahrt ihn an trockenen Orten in Fässern, oder in eigends hiezu verfertigten Kästen auf. Man hat statt des Hopfens verschiedene

Surrogate empfohlen, als: die Roßkastanien, den Bitterklee, die Ptelea, die Frauenmünze ꝛc. Aller Aufmerksamkeit würdig sind der Bitterklee, der Kardobenedikt, und die Frauenmünze, Tanacetum balsamina, und das Wohlgemuth oder Dosten und Quassia, Origanum vulgare. Da aber von allen vorgeschlagenen Surrogaten keines dem Hopfen, in Ansehung der bittern und gewürzhaften Bestandtheile gleich kommt, und beyde Eigenschaften zugleich in sich vereiniat, mithin dem Biere weder die angenehme Bitterkeit, noch den angenehmen gewürzhaften Geschmack, noch die Haltbarkeit geben kann: so sollte man von den Surrogaten bittere und gewürzhafte wählen, und sie in ein bestimmtes Verhältniß bringen, um sie allein und bloß statt des Hopfens zu gebrauchen, z. B. Kardobenedikt mit Frauenmünze, Bitterklee mit Wohlgemuth ꝛc.

Horde, Hurde, sind in einer viereckichten Gestalt zusammengeflochtene Weidengärten, oder zusammengenagelte Latten, die man zu verschiedenem Gebrauche hat, und auch darnach benennt. So hat man **Darrhorden** zum Dörren des Malzes und des Obstes; **Schafhorden**, die man auf dem Felde zusammen stellt, um die Schafe einzusperren; daher unter

Hordenschlag, Pferchschlag, das mit dem Horden bewirkte Pferchen der Felder durch die Schafe verstanden wird.

Hornfessel, ein schmaler lederner Riem, welchen ein Jäger über die linke Achsel, an der rechten Seite herunterhängend, und sein Hifthorn mit dem Hornsatz daran gefesselt hat.

Horniß, Vespa Crabro, ein den Wespen ähnliches, nur größeres und längeres Insekt, mit einem längeren Stachel. Ihr Stich ist sehr schädlich, und man sagt, drey können einen Menschen, und neun ein Pferd durch ihre Stiche tödten. Sie nisten, wie die Wespen, an Wänden, Dächern, und in hohlen Bäumen. Den Bienen sind sie ausserordentlich schädlich, besonders wenn sie in einen Stock kommen können.

Hornkluft, Hornspalt nennt man ein Gebrechen an den Hufen der Pferde, der Esel, und an den Klauen der Ochsen und Kühe, und es besteht darinnen, daß die Hufen oder die Klauen zerreißen, und sich spalten. Die Ursachen sind oft die Nähe, s. d. W.; dann ein Geschwür, oder eine Fäulung des Strahls; dann Austrocknung des Hufs, oder wenn die Schmiede den Fuß nicht gut ausraspeln, sondern das Eisen heiß auflegen. Das Horn heilt nicht wieder zu, daher muß man nur trachten, daß sich die Krone verlängert, denn so nur vermindert sich die Hornkluft. Vor allem trachte man, die Ursachen zu heben, denn sonst ist diese Krankheit gar nicht zu heilen. Man schlage besonders enge Eisen auf, damit das Horn um und um besser wachsen könne. Ist die Austrocknung Schuld, so lasse man den Huf bis aufs Leben auswirken, und Eisen ohne Stollen anschlagen, die an den Wänden etwas schmäler sind, und lege überhaupt eine erweichende Salbe um den Huf.

Hornvieh nennt man das Rindvieh, und oft auch die Ziegen.

Horst bedeutet das Nest großer Raubvögel, daher sagt man von ihnen, sie horsten, d. i. sie machen ihre Nester.

Hotter, s. Grenze und Grenzstein.

Hube, **Hufe** ist ein gewisses Feldmaaß, oder eine Eintheilung der Bauerngüter in Deutschland, und umfaßt ein Feld, das seinen Eigenthümer ernähren kann. Daher heißen die Bauern in manchen Orten auch Hüfner und Halbhüfner, und ihr Gut eine Bauernhufe; ist selbe aber von Beschwerden frey, so nennt man sie eine Freyhufe, oder eine Ritterhufe.

Huf, **Huff** ist der äußerste hornichte Theil am Fuße eines Pferdes, Esels oder Maulthieres, auf welchem die Hufeisen aufgenagelt werden. Man theilt den Huf in die **Wand** und in die **Sohle**. Zur Sohle gehören zwey Stücke, nemlich das, was den ganz untern Theil über die weichen Theile des Strahls verbreitet, und gleichsam die Sohle des Strahls ausmacht, darunter ist noch eine Fleischsohle befindlich. Die **Wand** ist der obere, von aussen erhabene, convexe Theil des Hufs, der sich bis hinten hinaus erstreckt, nach und nach bis dahin an Höhe und Dicke abnimmt, und den ganzen Fuß bis an den hintersten Theil verschließt und verwahrt. Der vordere Theil desselben wird **die Zehe** genennt, die Seitentheile nennt man **Trachten**, und den hintern Theil die **Ferse**. Gute Hüfe sind breit, rund, ein wenig hohl, nicht schmal und zusammengedruckt, wie an den Eseln. Sie sollen in der Runde keine Ringe, sondern vom Preis hinunter Streife haben, weil diese viel dauerhafter sind, auch ist es viel besser, wenn sie eine schwarze, als eine lichtere oder weiße Farbe haben.

Hufeisen ist ein nach dem Hufe eines Pferdes zugerichtetes, bekanntes Eisen, welches mit mehreren Nägeln auf die Sohle des Pferdefußes angeheftet wird, welche Verrichtung man das Beschlagen heißt. Pferde, die nur in ebenen und sandigen Gegenden arbeiten, werden, und besonders in Ungern, gar nicht oder nur an den vordern Füssen beschlagen; in bergichten und steinichten Gegenden ist das Beschlagen aber an allen Füssen nöthig. Ein Hufeisen hat nach Beschaffenheit des Hufes 6, 8 bis 10 Löcher zu eben so viel Hufnägeln. An den Hufeisen ist unter der Zehe eine Erhöhung, die man den Griff nennt, und hinten unter der Ferse zwey andere, welche man die Stollen nennt. Den Griff braucht man nur im Winter bey eisigen Wegen, und sagt dann: das Pferd ist scharf beschlagen, oder man hat ihn nur bey Pferden, die schwere Lasten ziehen. Ein Hufeisen darf nur auf der Wand, und nicht auf der Sohle liegen, auch nicht über die Ferse hinauf reichen, und die Nägel dürfen bloß in das Horn geschlagen werden, weil sonst ein Pferd vernagelt wird, und lahm geht. Man heilt dieß Uebel, wenn es durch schlechtes Beschlagen veranlaßt wird, indem man das Hufeisen abnimmt, und die Stelle mit Baumwachs beschmiert. Auch darf beym Beschlag der Huf nie ganz bis ans Leben ausgewirkt werden.

Huflattich, Tussilago Farfara, ein Arzneygewächs, dessen Blüthen im Frühling am ersten, noch vor den Blättern hervorkommen. Die Blumen sind gelb, die Blätter haben fast die Gestalt eines Pferdehufs, und sind oben grün, unten aber wollicht und weisgrau. Die Blüthen und Blätter sind ein gutes erweichendes Mittel.

Hufsalbe, eine Salbe, die man bey verschiedenen Uebeln des Hufs anwenden kann, ist folgende: Nimm Schusterpech ein halb Loth, gelbes Wachs 2 Loth, 8 Loth Oehl, mische es zusammen, zerlasse es auf einem Kohlfeuer, und lasse es hernach kalt werden. Man legt sie

auf Wunden, und oben darüber Werg. Sie befördert die Eiterung auf eine sehr gelinde Art.

Hufzwang nennt man, wenn bey einem Pferde der Huf hinten gar schmal und enge zusammen wächst, und an den Wänden viel übriges Horn, inwendig aber wenig Kern hat. Dieser Zufall entsteht, wenn man junge Pferde nicht zu rechter Zeit beschlagen läßt, und diesem Uebel kann bloß, und da nicht immer, ein richtiger Beschlag abhelfen, wobey der Huf an den Fersen stark, an den Strahlen nur wenig ausgewirkt wird, sonst kann die Sohle den daselbst sich zusammenziehenden Fersen nicht genug widerstehen. Auch kann man hiebey Pantoffeleisen aufschlagen.

Hühner, s. Henne.

Hühneraugen sind eine Art Warzen, die an den Fußzehen vom Drücken der Schuhe und der Stiefel entstehen, und die oft große Schmerzen verursachen. Man heilt sie am allerbesten, wenn man den Druck vermeidet, und daher größere Schuhe, die nicht zwängen, trägt. Sonst helfen manchmal erweichende Fußbäder, erweichende Pflaster, und das Ausschneiden derselben, worauf sie jedoch bald wieder nachwachsen.

Hühnerbiß, Hühnerdarm, Hendelkraut, Vogelkraut, Alsine media, ein gemeines Kraut, das in Gärten als Unkraut wild wächst. Es hat kleine, faserichte Wurzeln, viele runde, zarte, saftreiche Stengel, die meist auf der Erde liegen. Die Blätter sind etwas rund und spitzig, die Blume weiß, und in den Hülsen ist ein gelblichter Same. Die Gesangvögel fressen es gerne, auch brauchte man es vorhin zur Arzney.

Hühnerhaus, ein Behältniß, worinnen die Hühner über Nacht sind, soll von allen Seiten wohl verwahrt seyn, damit Iltisse, Marder und Füchse keinen Schaden anrichten können.

Hühnerhund, s. Vorstehender Hund.

Hülse nennt man bey Pflanzen eine Art des Samenbehältnisses, Legumen, welches von der **Schote**, Siliqua, unterschieden ist.

Hülsenfrüchte nennt man diejenigen Früchte, die nicht in einer Aehre oder Rispe, sondern in einer Schote wachsen, als Erbsen, Bohnen, Linsen, Kichern. Sie gehören alle zu den Sommerfrüchten.

Hummel, Apis terrestris, nennt man ein Insekt, welches den Hornissen gleicht, und braun, roth, oft ganz schwarz, und über und über haarig ist.

Hund, Canis familiaris, ein bekanntes Hausthier, das uns Vergnügen und Nutzen gewährt. Man hat vom **Schooßhündchen**, bis zur **englischen Dogge** sehr viele Arten von Hunden; uns sind jedoch hier nur folgende merkwürdig: 1) **der Haus- oder Hofhund**, der das Haus durch seine Wachsamkeit gegen Diebe verwahrt. Man braucht hiezu meist einen großen, muntern und starken Hund, der eine starke, helle Stimme und einen Mund voll starker Zähne hat. Er soll, besonders aber des Nachts, gegen alles, was fremd ist, böse seyn, und nichts, weder Vieh noch Menschen, ohne Gebelle in den Hof lassen. Gegen die im Hofe wohnenden Menschen muß er aber gefällig und freundlich seyn, auch kein zum Hause gehöriges Thier anfallen oder beissen. In jedem Landhause soll man einen oder zwey Hunde halten. Man pflegt sie nicht weit vom Hofthore am Tage an eine Kette zu

legen, und macht ihm eine Hütte, welche man mit Streu öfters wohl versorgt. Des Nachts läßt man ihn los, damit er sein Amt gehörig verwalte, und Bewegung habe, auch sorgt man dafür, daß er sich oft baden könne. Reichlich muß man ihn immer mit Speise und Trank versehen, theils damit er von Fremden nichts annehme, theils aber, daß man ihn im Sommer gegen die Wuth verwahre. 2) **Die Jagdhunde**, s. d. W. 3) **Der Schaf- oder Hirtenhund** muß stark, beherzt, hurtig auf den Füssen, und lang vom Leibe seyn. Die weiße Farbe ist für dieselben die beste. Will man gute Hunde erziehen, so soll der Hund kürzer und gesetzter, die Hündin aber gestreckter seyn. Ist eine Hündin läufig oder hitzig, d. i. wenn sie sich begatten will, so muß man einen guten Hund zu ihr lassen, und selbe beobachten, denn um diese Zeit werden die Hunde am meisten wüthend, s. Wuth. Im Anfang, bey dem ersten Begatten sorge man besonders für einen schönen Hund, weil bey jedem künftigen Werfen die Jungen etwas von dem ersten an sich haben. Eine Hündin trägt 9 Wochen, und wirft 4 bis 10 Junge. Hat eine Hündin viele Junge geworfen, so wirft man mehrere ins Wasser; um aber zu wissen, welche die besseren sind, nimmt man die Jungen aus ihrem Neste, und beobachtet, welche die Mutter zuerst hinein trägt, und diese sind die besten. Einige glauben, daß die Hündin die schlechtesten zuerst, die besten zuletzt werfe. Die Jungen mit dicken und breiten Ohren, und mit groben und harten Haaren am Bauche, sollen auch vorzüglich gut seyn. Die Hunde sind mehreren Krankheiten unterworfen. Die wichtigsten sind die **Wuth** und der **Wurm**, s. d. A.

Hundsknoblauch, Waldknoblauch, Allium ursinum, wird vom Vieh gefressen, und macht selben guten Appetit.

Hundspetersilie, Aethusa Cynapium, ein giftiges, der Petersilie ähnliches Kraut, dessen Blätter aber auch unten glänzen, und sich so von der Petersilie unterscheiden.

Hundszunge, ein Kraut mit mehreren Arten: Die **gemeine Hundszunge**, Cynoglossum officinale, war vormals ein Arzneykraut, und wächst an Wegen und Zäunen. Das **Nabelsamenkraut**, auch **Vergißmeinnicht**, Cynoglossum omphalodes, blüht zeitlich im Frühling mit angenehmen blauen Blumen, und ist eine Zierde der Gärten. Die **Hundszunge** mit dem Levkoyenblatt, Cynoglossum cherifolium, hat rothe Blumen, und jene mit dem Leinblatt, oder der weiße **Vergißmeinnicht**, Cynoglossum linifolium, hat schöne weiße Blumen, und ziert seinen Standort.

Hungerblümchen, Draba verna, ein kleines Kraut mit kleinen, weißen, vierblätterigen Blumen auf Brachfeldern und an Wegen. Sie sollen, wo man sie in Menge antrift, ein ausgemagertes Feld anzeigen.

Hungerquellen nennt man jene, die vom Regen oder Schneewasser entstehen, und dann bald wieder austrocknen.

Hyacinth, Hyacinthus orientalis, eine bekannte wohlriechende Blume, die aus einer Zwiebel entsteht. Durch Kultur können sie sehr verschönert werden, und hierin thaten sich die Holländer hervor. Man muß sie jährlich in gute Wiesenerde umlegen, und selbe ziemlich tief setzen, einige rathen bis über einen Schuh tief. Wenn sie verblüht haben, und das Kraut welk wird, so nimmt man sie wieder

heraus, und bewahrt die Zwiebeln an einem luftigen, trockenen Ort auf. Man kann sie auch im Zimmer von Weihnachten an, in eigends hiezu bereiteten Gläsern im bloßen Wasser treiben, wo die Zwiebel nicht ganz ins Wasser kommt. So blühen sie in 6 bis 8 Wochen. Der Traubenhyazinth, Hyacinthus racemosus, ist eine kleine, wilde Art, die sehr zeitlich blüht. Man hat Abarten mit verschiedenen Farben, und schätzt immer jene höher, die mehr und größere Glocken haben.

Hydrangea ist eine Zierpflanze in Gärten.

Hydrometer ist ein Instrument, wodurch das Maaß der Feuchtigkeit oder der Trockenheit der Luft bestimmt wird, und welches aus Saiten oder Stricken, die in der feuchten Luft kürzer werden, gemacht ist.

Jakobiapfel, eine kleine Sorte Aepfel, von süßen weinsäuerlichem Geschmack, welche vor Jakobi reif wird.

Jacobsapfel, s. Erdbirne.

Jacobsblume, Senecio elegans, ein Ziergewächs in Gärten mit purpurrothen Blumen. Jakobsblume nennt man auch eine schöne braune Schmetterlingsblume, Lotus Jacobaea.

Jäger nennt man jeden, der die Jägerey erlernt hat; besonders aber ist ein Jäger auf adelichen Gütern derjenige Beamte, welcher die Jagd besorgen muß, und der zugleich die Aufsicht über die Waldungen hat, unter der Voraussetzung, daß er die Jägerey wirklich erlernet hat, denn sonst wird er nur ein Schütze genennt, und darf nicht die Kennzeichen eines gelernten Jägers, das ist, den Hirschfänger und die Hornfessel tragen. Wenn ein Jäger die Jagd eines ganzen Reviers bey einem Gute zu besorgen hat, so heißt er ein Revierjäger, zum Unterschied von einem solchen Jäger, den eine Herrschaft bloß zur Bedienung hält, denn dieser heißt ein Leibjäger. Ein Revierjäger muß ein guter Schütze mit der Büchse und der Flinte, sowohl im Laufe als im Fluge seyn; er soll den Fang der Rebhühner mit dem Treibezeuge, den Vogelfang aller Art, wie auch den Fang aller Raubthiere verstehen; den Gebrauch der dazu nöthigen Eisen, Fallen und Netze kennen, letztere auch stricken, und im Nothfalle auch eine kleine Reparatur an Gewehren und Eisen machen können. Er muß mit den Hunden, die er zu seinem Geschäfte braucht, gut umzugehen, und solche auch, besonders aber Hühnerhunde gut zu dressiren verstehen. Er muß alles Wildpret und alle Raubthiere zu gehöriger Zeit an ihrem Orte aufsuchen, und zum Schuß oder Fang bringen, die Netze gehörig stellen, auch alle Arten von Treibe- auch Enten- und Wasserjagden anstellen können; um seiner Herrschaft, oder wer sonst mit deren Erlaubniß sich ein Vergnügen machen will, dieses im vollen Maaße gewähren zu können. Endlich muß er auch die richtige Behandlung aller Hölzer im Schlagen sowohl, als im Pflanzen, Säen, wie nicht weniger, solche richtig zu taxiren, u. s. w. verstehen; auch soll er einige Kenntnisse von der Feldmeßkunst besitzen; um nöthigenfalls einen Platz ausmessen zu können, und dabey die Grenzen seiner Reviere genau kennen, wobey er auch, wie es sich fast ohnedieß versteht, leserlich schreiben, einen Brief oder Bericht ordentlich verfassen, des Rechnungswesens, in sofern er es bedarf, vollkommen kundig, und eine richtige Rechnung zu machen im Stande seyn. Uebrigens muß er von

gesunder und fester Natur, gut zu Fuße seyn, ein gutes Gesicht und Gehör haben, thätig, wachsam, unverdrossen, treu und ehrlich, auch gegen jedermann nach Standesgebühr höflich und bescheiden, gegen diejenigen aber, denen er zu befehlen hat, aufmerksam, auch zu seiner Zeit mit Vernunft streng und in allen seinen Geschäften, so wie in der Unterhaltung aller ihm und seiner Herrschaft gehörenden Gewehre, Eisen, Netze, Hunde, und aller ihm anvertrauten Sachen ordentlich und pünktlich seyn, auch besonders die Hunde lieben und gut abwarten.

Jägerey, hierunter wird 1) die ganze Jagdwissenschaft, mit dem Inbegriff der richtigen Holzwissenschaft verstanden. In diesem Verstande sagt man von einem Menschen, der diese Wissenschaften bey einem landesherrlichen Jäger erlernet hat: **er hat die Jägerey gelernt**, oder **er ist ein gelernter Jäger**, ingleichen, **er ist holz- und hirschgerecht.** 2) Benennt man mit diesem Ausdruck das ganze zur Jagd eines großen Herrn gehörige Personale.

Jägerrecht heißt dasjenige, was einem Jäger von einem Stücke Wild, Sau oder Reh, das er geschossen, nächst seinem Schießgelde gehört. Bey einem Hirschen ist solches der Hals, sammt den nächst daran stoßenden drey Rippen, von einem wilden Schwein ist es die Wamme.

Jähren, s. Gähren.

Jährling heißt ein Schaf oder ein anderes Stück Vieh, das ein Jahr alt ist.

Jäse, Giese, Cyprinus Jeses, ist ein vier bis fünf Zoll langer Fisch, schuppicht und auf dem Rücken bläulicht. Die Seiten und der Bauch sind silberglänzend, die Flossen und der Schwanz aber gelbroth. Sein Fleisch hat einen sehr angenehmen Geschmack, ist aber sehr fett. Man nennt ihn sonst auch bloß den **Bratfisch**. Er laicht im März und April, im Monat May aber sind sie am fettesten.

Jäten oder **Gäten** heißt, das Unkraut aus einem angebauten Lande mit der Wurzel herausziehen. Da das Unkraut sehr oft die guten Pflanzen überwächst, oder ihnen wenigstens die Kräfte zum Wachsthume benimmt, so ist es sehr nothwendig, daß man sowohl in Feldern als in Gärten, Wein- und Hopfenbergen das Jäten nicht unterläßt. Im Felde geschieht es im Frühjahre, wenn sich die Getreidearten gehörig bestockt haben, doch muß es aufhören, sobald das Getreide etwas hoch erwächst, weil sonst durch das Niedertreten mehr Schaden angerichtet, als durch die Befreyung vom Unkraut, Nutzen gemacht wird. Bey dem Jäten auf dem Felde verfahre man behutsam, damit man die Getreidewurzeln nicht beschädige, und wo sie entblößt werden, da suche man sie mit Erde zu bedecken. Wenn diese Arbeit jedoch meistens Kindern, wie gewöhnlich das Vertilgen der Heberdistel, überlassen will, so kann man von derselben wenig Gutes erwarten, da sie mit ihrem eisernen Werkzeuge, oft neben einer Haberdistel, auch mehrere gute Haberpflanzen beschädigen, und wirklich vertilgen. Das Jäten im Getreide ist im Frühlinge an manchen Orten jedem bis zu einer gewissen Zeit erlaubt; dieses ist aber eine höchst unvorsichtige Erlaubniß, weil ein Fremder, der Gras und Kräuter sammeln will, manche Handvoll Getreidegras, oft schon mit dem treibenden Halm mit ausreissen wird; an andern Orten geschieht es aber als

Robott,

Robott, oder um eine Bezahlung. In Gärten, Wein- und Hopfengärten geschieht das Jäten, so oft es nothwendig ist, von aufgenommenen Leuten, oder von dem Gesinde des Eigenthümers. Die beste Zeit zum Jäten ist nicht sehr lange nach einem Regen, wenn der Boden noch naß, aber nicht so naß ist, daß sich die Fußstapfen in demselben tief eindrücken; nie darf die Erde so sehr dürre seyn, daß die Wurzel abreißt, und in der Erde stecken bleibt, denn da treibt sie nach dem nächsten Regen gleich frisch hervor, und man hatte eine vergebene Mühe. Das ausgeraufte Gras kann dem Schweinviehe, wird es aber abgewaschen, auch dem Rindviehe verfüttert werden, indem es so ein nahrhafter Milchfutter gewährt. Läßt man das zum Futter untaugliche Jätegras auf einem Haufen, ein Jahr lang liegen, und wenn man es im nächsten ein oder zweymal umsticht, so erhält man im dritten eine sehr gute Düngung.

Jagd nennt man das Geschäft und das Vergnügen, wenn man den wilden Thieren mit List oder Gewalt nachstellt, und selbe fangt oder tödtet. Sie ist eine der vornehmsten Belustigungen großer Herren, und ein Regale des Landesherrn, welches er aber seinen Vasallen in gewissen Distrikten, und oft unter besondern Einschränkungen überlassen hat. Die Jagd ist nützlich, weil durch dieselbe viele schädliche, reißende Thiere vertilgt, andere wilde Thiere aber gehörig benutzt werden, und weil ein Jäger seinen Körper auf manche Art abhärtet, seine Gesundheit daher dauerhafter macht. Eben so schadet ihr Mißbrauch aber auch besonders der Landwirthschaft, nicht nur weil bey derselben oft Felder und Wälder verwüstet werden, sondern besonders, weil bey den vielen Jagden außerordentlich viele Robotten versäumt, die Landleute gedrückt, und in ihrer Arbeit zurückgesetzt werden. Die Jagd wird in die **hohe** und **niedere**, und an manchen Orten auch noch besonders in die **Mitteljagd** abgetheilt. Zur hohen Jagd gehören Bären, Hirschen, Tannenwildpret, Schwäne, Trappen, Kraniche, Auerhähne und Fasanen. Zur Mitteljagd rechnet man Rehe, Schweine, Birk- und Haselhühner, und große Brachvögel. Die niedere Jagd begreift alles übrige Wildpret und Vögel, auch alle Raubthiere und Raubvögel. Hirsche und Schweine werden gewöhnlich mit der Kugelbüchse geschossen; das übrige Wildpret mit Flinten, die mit Kugeln oder Schrot geladen sind; die Hasen werden häufig gehetzt; die Hühner und Raubvögel in mancherley Netzen, die Raubthiere in verschiedentlichen Eisen, die kleinen Vögel auf Vogelheerden, und in Dohnen, die Lerchen in Tag- und Nachtnetzen gefangen. Wo mehrere zugleich das Recht zu jagen haben, da nennt man dieß **Kopeljagd**.

Jagdhunde werden alle die Hunde genennt, die man zum Spüren, Aufsuchen, Jagen und Hetzen des Wildes gebraucht, als da sind: Leit- oder Spürhunde, Schweißhunde, Saufinder, Stöberhunde, Hühnerhunde, Lauf- oder Parforcehunde, englische Doggen, Bären- oder Bullenbeisser, Pürschhunde, Saurüden, Windspiele, dänische Blendlinge, Wasserhunde, Dachshunde zum Hetzen, und Dachskriecher, Otterhunde, Biberhunde. Insbesondere nennt man aber einen starken Hund aus der Mittelgattung Jagdhund oder Laufhund, welcher die Fährte des Wildes aufspürt, demselben nachlauft, dasselbe verfolgt und treibt, das Wild durch sein Anschlagen furchtsam und flüchtig macht, daß es

von dem Menschen auf verschiedene Art gefangen werden kann. Von Farbe sind diese Hunde sehr verschieden, meist aber weiß und gefleckt, und mit Ohren wohl behangen. Ein guter Jagdhund soll einen mittelmäßigen, aber doch dicken Kopf, große, offene Nasenlöcher, feine Lappen um den Mund, breite Spannen, langhängende dicke Ohren, starken eingebogenen Rücken, dicke Lenden, breite und festfleischichte Hüften, und gerade Knie und Füsse haben; der Schwanz soll abhängig, oben stark und dick, unterwärts aber leicht und geringe, der Bauch haaricht und eingezogen, die Füsse dürr mit harten Ballen, dazwischen mit Haaren bewachsen, mit starken schwarzen Klauen, mit einem tüchtigen scharfen, weißen Gebiß, und mit braunen frischglänzenden Augen versehen seyn. Sie werden zur Kuppel gewöhnt und so lange an einem Seil oder Schleppriemen geführt, bis sie ohne Seil hinter dem Jäger ziehen lernen und zurück bleiben, auch sich zusammen halten. Nach einem Jahre führt man sie in einem freyen Holze hinter die Hasen, daß sie sich zeitlich an die Spur gewöhnen, weil sie dann um so emsiger Rehe und Hirsche suchen, indem diese eine stärkere Witterung haben. Mit jungen Hunden darf kein Fuchs gejagt werden, auch darf man sie nicht im Schnee, Regen, starken Wind, Frost oder Thau zum Jagen führen. Diese Hunde müssen, wenn sie nicht auf der Jagd sind, in einem Hundestall eingesperrt, oder an eine Kette gehängt werden, denn das Herumlaufen darf man ihnen gar nicht gestatten, indem sie dadurch üble Gewohnheiten annehmen, die ihnen dann in ihren Dienstgeschäften hinderlich sind. Man behandelt sie, und wartet sie sonst wie andere Hunde, zur Nahrung giebt man ihnen aber Brod, welches mit siedendem Wasser, in welchem Schaf- oder andere aufgeschlagene Knochen gekocht sind, aufgebrühet, und so lange stehen gelassen wird, bis es nur noch laulicht ist. Auch kann man hiezu statt dem schwarzen Brod, Korn- Gersten- oder Habermehl, oder Schrot nehmen.

Jagdnetze sind sehr verschieden und zwar nach der Art der Thiere, die man in denselben fangen will. Ein **Hirschgarn** oder Netz ist fast zehn Fuß hoch, und fast 400 Fuß lang. Ein **Saunetz** ist eben so lang, nur viel stärker genetzt. Die **Spiegelnetze** braucht man mehr zum Abwehren, als zum Fangen. **Wolfsnetze** sind eben so lang, und auch zehn Fuß hoch. **Rehnetze** sind fünf Fuß hoch, und 200 Fuß lang. Eben so lang sind die **Hasennetze**, aber dabey nur vier Fuß hoch.

Jahn, John nennt man eine gewisse beliebige Abtheilung in Weingärten, besonders in solchen, die nicht Reihenweise oder in Krüften gesetzt sind. Ein Weingarten, der bergauf liegt und breit ist, wird z. B. nicht von unten hinaufwärts gelesen, sondern man stellt die Leser bey den Seitenrainen an, und sie lesen nun in der Quere, bis sie auf den andern Rain kommen. Diese Abtheilung heißt man einen Jahn, und man sagt, sie sind im ersten Jahn, oder sie haben den ersten Jahn abgelesen. Sind nun mehrere Leser, so ist der Jahn auch breiter, und so wird auch bey den übrigen Weinbergsarbeiten jahnweise gearbeitet.

Jahr nennt man beym wachsenden Holze den jährigen Trieb oder Wuchs, welcher sich in Gestalt eines Zirkels um den Kern anlegt, und den man am schönsten bey Tannen und Fichten sehen kann. Nach der Trockenheit des Jahres sind diese Ringe größer und kleiner, bey einigen Gewächsen sind sie dichter, bey andern locker.

Jahreshieb in Waldungen, s. Sektion.

Jasmin, ein Staudengewächs, das man in Gärten seiner wohlriechenden Blumen wegen pflanzt. Der **gemeine weiße Jasmin**, Jasminum officinale, hat viele Zweige, länglichte spitzige, glatte und dunkelgrüne Blätter, auf den Gipfeln weiße, sternförmig in fünf Theile zerschnittene Blumen, die einen angenehmen Geruch haben. Der **Katalonische Jasmin**, Jasminum grandiflorum, hat größere, länglicht runde Blätter, die oben weiß, unten purpurroth gefleckt sind. Er blüht den ganzen Sommer, ist aber sehr zärtlich. Der **große spanische Jasmin**, Jasminum azoricum, ist eine besonders schöne Art. Sie bekommt an den Gipfeln der Aeste, die unter sich hangen, einen großen Ueberfluß an Knöpfen, welche sich alle mit einander vereinigen, und einen ganz rothen Strauß formiren; wenn sie einen halben Finger groß gewachsen, öffnen sie sich, und aus der Oeffnung kommen, wie Röhren eines Fingers lang, gelblichte Blumen hervor, die unten dünne, in der Mitte dicke, und oben ein wenig enger oder näher beysammen sind; dieser Obertheil hat fünf zerschnittene, zurück gelegte Blätter, und sieht so einer Lilie gleich; aus der Mitte kommen die Staubfäden. Einige Blumen haben im Anfange kleine goldfarbene Linien, diese werden nach und nach roth, und sehen wie Sammt aus. Die Pflanze liebt gutes Erdreich, und wird im Frühling durch Stecklinge vermehrt. Der **gemeine gelbe Jasmin**, Jasminum fruticans, hat kleine, gelbe, geruchlose Blumen; der **indianische gelbe Jasmin**, Jasminum odoratissimum aber wohlriechende Blüthen. Außer diesen nennt man noch andere Pflanzen Jasmin, die aber zu anderen Gattungen gehören, als: **der rothe indianische Jasmin**, die **Trompetenblume**, Bignonia radicans, hat seine Blumen buschweise, groß, und hochroth von Farbe, die sich endlich in Safranfarbe überzieht, von einem sehr angenehmen Geruch. Der **alexandrinische Jasmin**, Nycthantes Sambac, heißt auch die arabische Syringe, und hat bleichweisse, gegen den Boden lichtgelbe Blumen. Der **wilde Jasmin**, **Bastartjasmin**, Philadelphus coronarius, ein bekannter Strauch, mit oval zugespitzten Blättern, und wohlriechenden, weißen Blumenbüscheln. Man vermehrt ihn durch die Wurzelbrut.

Jasminstrauch, Lycium europaeum, ein bis 12 Fuß hoher Strauch, dessen Zweige sich alle gegen die Erde krümmen. Er hat schmale Blätter, wie der Mandelbaum, und violetrothe Blumen, auf welche einförmige gelbe Früchte folgen. Er wuchert aus der Wurzel, und kann leicht vermehrt werden.

Jauche, s. Mistjauche.

Je länger je lieber, **Zeitschkraut**, **Bittersüß**, Solanum Dulcamara, ein Mittelding zwischen einem Kraut und einer Staude, denn es hat lange, holzige Ranken, die sich an andere Gewächse festhalten und hinankriechen. Es wächst gerne an feuchten Orten, hat länglichte Blätter, von denen die unteren, gleich den Salbeyblättern Einschnitte haben; die Blumen sind dunkelviolett, und hängen traubenweis beysammen, die darauf folgenden Beeren sind hochroth. Die Stengel werden in Apotheken gebraucht.

Jerusalemsartischoke nennt man auch den Erdapfel, Helianthus tuberosus. **Jerusalemsblume**, Lychnis Chalcedonica, gemeinig-

lich die feurige oder die brennende Liebe, eine Gartenblume mit hochrother Blüthe, theils einfach, theils gefüllt, aber ohne Geruch.

Jerusalemskorn nennt man auch die Reisgerste, s. Gerste.

Jesuiterthee, Chenopodium ambrosioides, ein Kraut, dessen Blätter angenehm balsamisch riechen, die man zum Thee brauchen kann. Man baut es in Gärten, es wächst aber hin und wieder wild, besonders bey Némethy im Honter Komitat.

Igel, Sauigel, Histrix Erinaceus, ein vierfüssiges Thier in der Größe eines Kayinchens, mit einer stachlichten Haut. Nach der Verschiedenheit ihrer Schnautze, die bald einer Hundeschnautze, bald einem Saurüssel gleicht, theilt man sie ein in Sau- und Hundigel. Kein Thier, den Fuchs ausgenommen, kommt dem Igel bey, und kann denselben bezwingen, denn er rollt sich zusammen, und schützt sich durch seine Stacheln gegen jeden Angriff und jede Verletzung; der Fuchs aber bepisset ihn, und nun sucht der Igel diesem eckelhaften Geruch zu entfliehen, rollt sich auf, und der Fuchs ergreift ihn gleich beym Kopfe. Seine Nahrung bestehet in Mäusen, Fröschen, Maulwürfen und Gewürme; man hält ihn daher an manchen Orten statt der Katzen; in Weinbergen macht er jedoch an den Weintrauben großen Schaden.

Igelshuf ist ein Geschwür an den Füssen der Pferde, welches sich in der Mitte eines Zoll breit über der Krone zeigt, und worauf einige Stachelhaare wachsen. Es entsteht durch Anstossen, und wird durch das Reinhalten und Auswaschen mit Wein oder mit Urin geheilt.

Igelsklette, s. Klette.

Igelskolben, Sparganium erectum, eine Pflanze mit breiten, tief eingeschnittenen Blättern und einer weißer Blume. Die Frucht ist eine zweyfächerige Kapsel, welche mit Stacheln, gleich dem Stechapfel, besetzt ist. Man nennt den Stechapfel auch hin und wieder Igelskolbe.

Ikriza nennt man im gebirgichten oberen Theile Ungarns das Staudenkorn, welches dort häufig gebaut wird.

Iltis, Eltis, Mustela putorius, ein vierfüssiges Raubthier, welches an Größe und Gestalt mit dem Marder übereinkommt. Sie sind in Haushaltungen sehr schädlich, denn wenn sie in ein Hühner- oder Taubenhaus kommen, so beissen sie allen Hühnern und Tauben die Köpfe ab, und saugen das Blut aus. Man vertilgt sie durch Eisen und Fallen, oder man fängt sie im Garn.

Imber, s. Ingber.

Impfen, s. Pfropfen.

Indianische Hühner, s. Truthühner.

Indig ist eine blaue Farbe, die aus der Pflanze Indigofera Anil, erhalten wird. Man baut die Pflanze auch schon in Italien, und es scheint, daß sie auch im südlichen Ungarn gedeihen würde. Man macht auch eine Art Indig aus dem **Waid**, s. d. W. der aber nicht so fein war, vor Zeiten aber dennoch nur fast das einzige blaufärbende Material war.

Ingwer, Amomum Zingiber, ein Gewürz, welches wir aus Ostindien erhalten, und welches die Wurzel jener Pflanze ist.

Inhaber heißt derjenige, welcher eine bewegliche oder unbewegliche Sache, oder auch eine Schuldverschreibung in Händen hat und

benutzt, ohne doch der Eigenthümer davon zu seyn. So ist ein Arendator der Inhaber des ausarendirten Gutes; wer auf ein Pfand leihet, ist Inhaber des Pfandes.

Injurien sind Beleidigungen, die einer dem andern durch Worte oder Handlungen wiederfahren läßt, und diese heißen im ersten Fall Verbal- im zweyten Realinjurien. Durch Worte wird die Ehre beleidigt; durch Handlungen aber vorsetzlich Schaden gestiftet, z. B. des Nachbars Vieh wird auf meine Saaten getrieben, oder dessen Leute und Gesinde verwüsten meinen Wald ꝛc.

Inokulation, Einimpfung nennt man eine künstliche, aus guter Absicht unternommene Mittheilung eines Krankheitsstoffes, in einen gesunden Körper, z. B. die Einimpfung der Pocken, der Schafpocken und der Rindviehseuche. Man hat nemlich durch viele und alte Beobachtungen entdeckt, daß ein Thier manche gefährliche Krankheit viel leichter übersteht, wenn man ihm dieselbe absichtlich mittheilt, und bewährte diese Beobachtungen besonders an Menschen, bey der gefährlichen Pockenkrankheit. Um aber die Krankheit von einem Körper in den andern zu übertragen, nimmt man etwas von dem Krankheitsstoff, und bringt diesen durch eine kleine frisch gemachte Wunde in den gesunden Körper, worauf dieser in kurzer Zeit die Krankheit erhält, welche man selben mittheilen wollte. Diese Verrichtung, oder diese Operation nennt man die Einimpfung. Der Nutzen der Einimpfungen hat sich seit vielen Jahren bewährt, und bestätigt sich noch immer durch neue Erfahrungen. In der Landwirthschaft werden meist nur die Schafpocken und die Rindviehseuche eingeimpft. S. d. A. Bey dem Menschen erfand man aber vor mehreren Jahren noch ein besonderes Schutzmittel gegen die Pocken, nemlich die Einimpfung der Kuhpocken, welche den Menschen gegen die wirkliche, und sonst natürliche Pockenkrankheit schützen. S. Kuhpocken.

Insekten machen eine eigene Klasse von Thieren aus, die sich von andern dadurch unterscheiden: Ihr Kopf, Brust und Leib sind durch tiefe Einschnitte von einander abgesondert, daher ihr Name; sie haben kaltes, weißes Blut; sie sind mit viel Füssen, von 6 bis 100 versehen; sie sind verschiedenen Verwandlungen unterworfen, ehe sie zur Zeugung geschickt werden, und meist haben sie Fühlhörner am Kopfe. Sie sind geflügelt oder ungeflügelt; letztere häuten sich bloß mehreremale; erstere hingegen werden im Ey geboren, dann werden sie Maden oder Raupen ohne harte Haut. Sie spinnen sich dann ein, verändern sich in Larven oder Puppen, und verwandeln sich endlich aus diesen in ihren vollkommenen Stand. Einige sind dem Landwirthe nützlich, als: der Seidenwurm, die Biene, der Krebs ꝛc., einige schädlich, als: verschiedene Raupen ꝛc.

Instrument nennt man jede künstlich verfertigte Sache, die man zum Werkzeuge in allerley Geschäften für Menschen und Thiere gebraucht.

Interessen, Zinsen nennt man diejenige Nutzung, welche man von einem ausgeliehenen Kapitale zu empfangen hat. Gesetzmäßig ist diese Nutzung nicht größer, als jährlich 5 oder 6 von Hundert und dann sagt man, das Kapital trägt so oder soviel Prozent. Mehr Zinsen von einem Kapitale zu nehmen, nennt man **Wucher**.

Inventarium, Fundbuch, Lagerbuch ist ein Verzeichniß aller beweglichen und unbeweglichen Dinge, die jemanden zum Besitze, zur Benutzung, Verwaltung oder Verwahrung übergeben werden und die derselbe bey der Zurückgabe, sowohl der Zahl als dem Werthe nach, in eben dem Zustande, worinn er sie erhalten hat, wieder überliefern muß und wo er das Fehlende aus seinem eigenen ersetzen muß. Der Werth des Inventariums wird durch die Taxe erörtert, da die Inventarienstücke durch geschworne Personen sowohl bey der Uebergabe als Rückgabe geschätzt werden. Ist dieser bey der Rückgabe größer, so vergütet der Eigenthümer den Ueberschuß an den Arendator. So ein Inventarium wird immer in zwey Exemplarien, für den Eigenthümer und den Arendator ausgefertigt. In jeder guten Wirthschaft, ist selbe verarendirt, oder wird sie vom Eigenthümer selbst verwaltet, sollte immer ein richtiges Inventarium über alle zu der Wirthschaft nöthigen Dinge da seyn; bey Arenden aber, bey Erbvertheilungen, Vormundschaft ꝛc. ist selbes unumgänglich nothwendig, und kein Theil sollte etwas ohne dasselbe übergeben oder übernehmen. Bey größeren Gütern hat ein vollständiges Inventarium mehrere Kapiteln z. B. das erste: an Gebäuden, das zweyte: an Aeckern; das dritte: an Wiesen; das vierte: an Vieh; das fünfte: an Schiff und Geschirr ꝛc.

Joch ist ein hölzernes Geschirr, welches den Zugochsen angelegt wird, wenn sie angespannt werden. Man hat **Hals-** und **Kopfjoche**. Ein Halsjoch besteht aus 2 langen oben und unten mit Riegeln zusammengefügten Hölzern, welches den Ochsen an den Hals gehängt wird, so daß jeder Ochs sein eigenes Joch hat. Das Kopfjoch besteht aber aus einem einzigen starken Stück Holz, welches ein Paar Ochsen an die Hörner gebunden und daher an den Orten, wo es über die Köpfe paßt, inwendig etwas rund ausgeschnitten und aussen erhaben, auch auf kleine Polster, damit es nicht drücke, gelegt ist. In ebenen Orten sind die Halsjoche gut, in gebirgichten Gegenden aber soll man bloß Kopfjoche gebrauchen.

Joch an einer Brücke von Holz, nennt man dasjenige Gerüst, worauf der Boden der Brücke selbst zu liegen kommt. Es besteht gemeiniglich aus mehreren gehauenen Pfählen, die einander gegenüber stehen und mit ihren obersten Enden in einen darüber gelegten gleichmäßigen starken Baum, den man **Helm** oder **Hulben** nennt, eingezapft und verbunden werden.

Jochbänder s. Dachstuhl.

Joch nennt man ein Ackermaaß, oder soviel, was des Tags über mit 2 Ochsen umgeackert werden kann. Ein Joch berechnet man zu 1200 und in Nieder-Oesterreich zu 1600 Quadrat-Klaftern.

Jochochsen nennt man ein Paar Zugochsen.

Johannisbeere, Ribesel sind die Frucht des Johannisbeerstrauchs, Ribes rubrum, den man in Gärten einzeln oder heckenweise pflanzt, und von dem man mehrere Arten, als rothe, weisse, fleischfarbene und schwarze hat. Der Strauch wachst 4 bis 6 Schuh hoch und treibt viele Schosse. Die Blätter sind breit, zertheilt und zerkerbt und dem Weinlaub ähnlich. Die Blüthe ist grün und erscheint im April traubenweise, worauf die rothen Beere folgen, die zu Ende Junius reifen. Die fleischfarbenen sind das Mittel zwischen rothen und weissen, und die weissen haben bloß weisse Beere, sonst sind die

Sträucher gleich. Die **schwarzen Johannisbeere, Gicht- Bocks- Ahlbeere,** Ribes nigrum, wachsen hin und wieder wild. Sie gleichen den rothen, nur ist die Frucht schwarz und etwas länglicht. Man genießt die Johannisbeeren im Allgemeinen roh, oder man macht sie mit Zucker ein, auch bereitet man manchmal einen Wein aus denselben. Man setzt sie in Gärten gewöhnlich nach der Schnur und vermehrt sie durch Zerreissung der Wurzeln oder durch Stecklinge, oder durch die Brut. — Eine schöne Art sie zu pflanzen ist, wenn man sie zu kleinen Bäumchen aufwachsen läßt, hier dauern sie nicht nur länger, sondern tragen auch reichlicher.

Johanniskraut, Hypericum perforatum, eine Arzneypflanze, die häufig wild wächst, und deren gelbe Blumen eine rothe Farbe geben.

Johanniswurm, Lampyris noctiluca, ein Insekt oder ein kleiner Käfer, der um Johanni herumfliegt und Nachts einen hellen grünlichten Schein von sich giebt. Er ist auf dem Rücken dunkelgrau und grün und blau auf dem Bauch.

Jonquillen, Schankillen, Narcissus Jonquilla, eine Narzissenart mit binsenförmigen Blättern mit mehreren Abarten. Sie wollen eine mittelmäßige Erde, müssen alle 3 Jahre herausgenommen, und von der Brut abgenommen werden.

Journal s. Diarium.

Irdenes Geschirr nennt man alles von Töpfern verfertigte Geschirr, als Teller, Schüsseln, Töpfe, Tiegeln und dergleichen, und auch das ächte und unächte Porzellan. Es wird aus Thon und Erde bereitet, getrocknet, dann in besondern Oefen gebrannt, glasirt und endlich noch einmal gebrannt. Die Güte desselben hängt sowohl von dem Thon, von der Glasur, als auch von dem Grade des Ausbrennens ab.

Iris, Schwertel, Schwerdtlilie verschiedene Pflanzenarten mit knollichten Wurzeln oder mit Zwiebeln. Man hat hin und wieder wilde Arten, als die **kleine Iris,** Iris pumila, welche sehr früh blüht. In Gärten ist die gemeinste, **die blaue Lilie,** Iris germanica, die Wurzeln der **florentinischen Iris,** Iris florentina, braucht man als Arzney und sie hat einen angenehmen Geruch. Eine der schönsten, ist die **Susianische Iris,** Iris Susiana, mit silberfarbenen Blättern, welche dunkelbraune, verschiedenartig durchzogene Adern haben, die untern Blätter sind aber schwarz. Man vermehrt die Irisarten durch Zertheilung der Wurzeln; vermehrt man selbe aus den Samen, so arten sie leicht aus.

Isländische Flechte oder Mooß, eine Arzneypflanze, die auf hohen, felsichten Gebirgen, z. B. in Steyermark und in der Liptau wächst.

Isop, Yfop, Hyssopus officinalis, ein wohlriechendes Garten- und Arzneigewächs, mit holzigen Stengeln, länglichten Blättern und rothen, weissen oder blauen Blumen. Er fordert lockern Boden und wenig Feuchtigkeit, man setzt ihn gewöhnlich als Einfassung zu den Rabatten.

Ispann ein herrschaftlicher Beamter, s. Gespann.

Juchert, Jochert ein Ackermaaß, soviel als ein Joch.

Juchten, Juften, ein Leder aus Rindshäuten, das sich durch seinen besondern Geruch auszeichnet, und das man zu verschiedenem Geräthe gebraucht, weil es die Motten nicht angreiffen. Die Bereitungsart wird in Rußland geheim gehalten.

Judenkirschen, Boberellen, Physalis Alkekengi, ein perennirendes Gewächs, dessen Same man vorhin in Apothecken brauchte. Es hat kriechende weisse Wurzeln, einen braunrothen Stengel, breite rauhe Blätter, weisse Blumen, auf welche schöne rothe Blasen folgen, in deren Mitte eine Beere, gleich einer kleinen Kirsche ist, in welcher man in einem Markt viele weißgelblichte Samenkörner findet.

Junges Gansel heißt man das Gänsegekröse. s. d. W.

Jungfernbienen. Bey warmen Frühlingen, wenn die Bienen gute Ausflüge haben, so schwärmen sie zeitlich. Wenn sich diese Schwärme wohl nähren, so bringen sie bald junge Bienen zuwege und geben noch in diesem Jahre einen Schwarm. Die Bienen dieses Schwarms nennt man nun Jungfernbienen.

Jungfernerde nennt man die unter der Oberfläche liegende noch nie bearbeitete Erdschicht, die auch noch keine Frucht ernährt oder getragen hat. Man kann durch selbe, wenn sie den Winter über der Luft, dem Schnee und dem Regen ausgesetzt war, andere Erdarten verbessern.

Jungfernhonig und **Jungfernwachs** nennt man das Honig und das Wachs von Jungfernbienen. Eigentlich aber heißt Jungfernhonig jenes, welches aus dem Gewirke der Bienen nach dem Ausschneiden von selbst abfließt, und welches das reinste ist.

Jungfernmilch nennt man ein Waschwasser, welches gemeiniglich aus Benzoetinktur mit Wasser vermischt, besteht.

Kaan, Kahm, Kaim ist in Wein, Bier, Eßig oder andern Flüßigkeiten ein Ansatz zum Verderben derselben. Anfangs sind dieses nur kleine weiße Flocken, diese mehren sich aber geschwinde, und überziehen endlich die Flüßigkeiten in den Gefäßen mit einer ziemlich dicken Oberhaut. Da dieser Kahm, als ein vegetabilisches Wesen immer zunimmt, und dem Schimmel gleicht, auch denselben unangenehmen Geruch und Geschmack hat, so wird durch denselben jede Flüßigkeit, in der er anfängt, und wo man seinem Wachsthum nicht steuert, gänzlich verdorben und unbrauchbar. Gewöhnlich entsteht er in Fässern, welche nicht genug gereinigt wurden, und die nicht gut zugespundet sind, weil da die äußere Luft eindringen und zum Verderbniß der Flüßigkeit beytragen kann. Unsauberkeit ist überhaupt die Veranlassung zu demselben, dann vernachläßigtes Auffüllen und vernachläßigtes jedesmaliges Reinigen bey demselben, besonders wenn das Faß Anfangs keinen guten Einschlag bekam, oder wenn es, nachdem es angesteckt worden, zu lange an dem Zapfen geht. Man vermeide also alle diese Ursachen, gieße den Wein in ein reines Faß, fülle denselben wenigstens alle Woche einmal und wische alles Unreine hiebey am Spundloche und am ganzen Fasse weg, und verspunde das Faß endlich so gut, daß die äußere Luft nicht durch und eindringen kann. Ist jedoch der Wein schon kahmicht geworden, so reinige man das Faß auch inwendig um das Spundloch herum mit einer eigends hiezu verfertigten Weinbürste, und hänge dann ein Stück Erlenrinde, von der das äußere abgeschabt ist, in den Wein, und zwar so oft

neu wiederhohlt, bis sich aller Kahm an diese Rinde gesetzt hat. Wenn ein Faß lange an dem Zapfen geht, so kann man den Kahm einigermassen verhüten, wenn man einige Löffel gutes Baumöl auf den Wein gießt, weil dieses obenauf schwimmt, daher die vermehrte Ausdünstung des Weines und der Zutritt der äußern Luft zu demselben verhindert wird. Bey kahmichten Biere hilft die Birkenrinde in dasselbe gehängt, oder ein Stab vom frischen Hollunder, dem die äußere Rinde abgeschabt wurde. Einige verhindern den Kahm bey dem Biere, indem sie 2—3 händevoll glühendgemachtes Salz in dasselbe werfen, es gut zuspunden und so einige Tage liegen lassen. Beym Essig kommt man dem Kahm vor, wenn man ihn oft auffüllt und überhaupt rein hält.

Kabliau nennt man den bekannten Stockfisch, Gadus Morrhua, der verschieden zubereitet gegessen wird, und welchen man ausserordentlich häufig im Meere fängt und oft frisch, meistens jedoch getrocknet versendet.

Kachel nennt man das irdene Töpfergeschirr, aus welchem die Stubenöfen gemacht werden. **Kachel** nennt man aber an vielen Orten die Baumwanze, Cimex, von denen es sehr viele Arten giebt.

Käfer ist ein fliegendes Insekt, dessen zarte Flügel, mit einer harten Schale bedeckt sind, oder welche eine besondere Flügeldecke haben, und die Linné unter der Gattung Coleoptera begreift. Sie sind sehr verschieden und man trift sie besonders häufig vom Frühling bis im Herbst überall an, die meisten Insekten aber, welche im gemeinen Leben Käfer heißen, gehören zu dem Geschlechte des Scarabaeus. Alle Käfer legen Eyer, aus diesen entsteht ein Wurm mit einem zangenförmigen Maule, der Luftlöcher an den Seiten und oft auch kleine Fühlhörner hat. In diesem Zustande häuten sie sich oft und bringen oft 4 Jahre mit ihrer Verwandlung zu. Dann verwandeln sie sich in Puppen, die von allen Theilen des künftigen Insekts deutliche Spuren haben, auch sind an ihnen die Flügel an den Leib in zarte Falten gelegt. Da sie keine andere Bekleidung haben, so sind sie zu ihrer Sicherheit in die Erde oder unter die Rinde der Bäume gelegt, wo man sie auch beym Borken derselben oder beym Umgraben der Erde findet. Die verschiedenen Käfer findet man unter ihrer besondern Benennung.

Kälberkropf, Chaerophyllum silvestre, eine an den Zäunen häufig wachsende Pflanze. Sie blüht im Mai und Junius, die Blumen färben grün und mit Alaun gelb.

Kälbern, s. Kalben.

Kameelhaare s. Ziege, angorische.

Kämpfen nennen die Jäger, wenn sich zwey Hirschen, besonders zur Brunftzeit mit einander stossen.

Käs, **Käse** ist eine aus geronnener Milch bereitete, eßbare Masse. Die Milch bestehet nemlich aus fetten, schleimichten und wässerigten Theilen. Die fetten werden zur Bereitung des Butters gebraucht, die schleimichten zum Käse, und die wässerichten sind die sogenannten Molken, in welchen überdieß noch Milchzucker enthalten ist. Die Käse im Allgemeinen werden in verschiedenen Ländern verschieden gemacht, und auch die Verschiedenheit des Klima's, des Futters und der Behandlungsart, der Käse selbst, machen einen großen Unterschied

unter denselben. Alle Arten des Käses sind jedoch nur in zwey Hauptklassen vertheilt, nemlich in Käse von süßer Milch und in Käse von saurer Milch. Zu den erstern gehören besonders die holländischen, englischen, schweizerischen, italienischen, französischen und jene, welche bey uns in Schweitzereyen in runder oder in Ziegelform bereitet werden. Die Sauermilchkäse sind aber die bey uns gewöhnlichen. Um Käse aus süßer Milch zu machen, muß man ein Mittel haben, welches das Gerinnen der Milch, oder das Scheiden der Käsematerie von der Molken, bewirken kann. Dieses thut zwar jede Säure, am gewöhnlichsten nimmt man aber das bekannte Milch- oder Käselab hiezu. S. Lab. Um nun Käse zu bereiten, nimmt man frische Milch, macht sie über dem Feuer laulicht, schüttet sie in einen Kübel, und giebt soviel Lab hinzu, als nothwendig ist, um die Milch gerinnen zu machen, welches die Erfahrung am besten lehrt, und das auch von mehreren Umständen abhängt, z B. von wässerichter Milch oder von ihrer größern oder geringern Wärme. Man gießt das ganze dann auf Leinwand oder auf ein Sieb, daß sich die Molken abscheiden könne, und vermischt dann den zurückgebliebenen Käs nach Gutdünken mit verschiedenen Ingredienzien, knetet ihn gut durch, und drückt ihn in willkührliche Formen. Diese Bereitungsart leidet aber in verschiedenen Ländern einige Abänderungen, und damit unsre Landwirthe selbst einige Proben von diesen Abänderungen machen können, will ich nur einige in Kürze anführen. In England, wo die Viehzucht überhaupt im größten Flore ist, hat man auch die verschiedenartigsten Käse; man bereitet sie dort entweder bloß aus der Morgenmilch, dann Käse von einer Milch oder einer Melkung; oder Käse von zwey Melkungen, Chesterkäse, Nesselkäse ꝛc. **Frische Milch- oder Morgenmilchkäse** macht man, indem man die Milch, so warm als sie von der Kuh kommt, durch ein Sieb in einen Kübel schüttet; dann gießt man den von der Abendmilch abgenommenen Rahm, oder das Obers eben durch dieses Sieb und vermischt ihn so mit der frischen Milch, wodurch diese nun eine ausserordentliche Fettigkeit bekommt. Man verdünnt diese Mischung nun mit etwas warmen Wasser, wodurch sie leichter gerinnt und den gehörigen Grad der Wärme erhält. Wenn sie laulich ist, so giebt man genugsam Lab hinein, damit sie gerinne. Man deckt dann das Gefäß zu, läßt es eine halbe Stunde stehen, nimmt den Deckel ab, um zu sehen, ob es gehörig geronnen ist, und sollte dieses der Fall nicht seyn, so muß man länger warten, auch wohl noch etwas Lab beymischen. Ist nun die Scheidung vollendet, so stößt man das Geronnene mit einem hölzernen Stössel und arbeitet es tüchtig in der Molken herum, knetet und preßt dann die Masse nach einiger Zeit mit den Händen, drückt sie auf den Boden des Gefäßes und nimmt die Molken mit einem flachen Löffel nach und nach ab. Man bereitet nun die Näpfe, um die Masse in dieselben zu thun, nimmt dann die Käßmaterie aus dem Gefäße, zerbröckelt sie mit den Händen und drückt sie in die Näpfe, welche entweder bloß aus Ruthen geflochten sind, oder unten am Boden Löcher haben. Ist der Napf voll, so legt man ein rundes Brett darüber und beschwert dieses mit einem Gewichte. So läßt man es, bis die Molken nach und nach ausgepreßt ist; dann macht man ein größeres Brett naß, dreht die Form um, so daß der Käse auf dieses Brett heraus-

gehe, legt ein Käsetuch in den Napf und legt den Käs wieder so in denselben, daß jenes, welches vorher unten lag, oben zu liegen komme. Man drückt hierauf den Käs mit einem hölzernen Löffel auf allen Seiten nieder, schlägt das an den Seiten heraushängende Tuch darüber, legt das Brett wieder auf denselben und beschwert es von neuem mit einem schweren Gewicht. Nach einer halben Stunde nimmt man ihn wieder heraus, giebt ihn immer in ein neues trockenes Tuch in den Napf hinein und wiederholt dieses alle zwey Stunden, und läßt ihn endlich bis am Abend des folgenden Tages liegen, nur muß er beym letzten Umwenden ohne Tuch in den Napf gethan werden. Nimmt man dann denselben heraus, so legt man ihn in einen Kübel, reibt ihn an beyden Seiten tüchtig mit Salz durch und läßt ihn so die ganze Nacht liegen. Am folgenden Morgen reibt man ihn noch auf allen Seiten mit Salz, läßt ihn drey Tage in der durch dieses Reiben entstandenen Brühe liegen, nimmt ihn nachher heraus, legt ihn auf ein Brett, trocknet ihn und reibt ihn täglich mit einem trockenen Tuche überall ab, bis er völlig trocken ist. **Käse aus einer Melkung** braucht weniger Vorbereitung, man labt nemlich die laue Milch, und ist sie nicht mehr lau, so erwärmt man sie etwas und verfährt wie bey der vorigen Art. Eben so macht man den Käs aus zwey Melkungen. Wenig verschieden ist die Bereitung des **Chesterkäses**, welcher unter allen englischen Käsen den Vorzug verdient, der aber meist nur von der Güte der Weide abhängt, welche das Vieh genießt. Am besten macht man ihn aus der Morgenmilch, die man aber mit vieler Vorsicht labt, denn nimmt man zuviel Lab, so wird der Käse bitter. Man bearbeitet die Masse in der Molken, schöpft diese ab und läßt sie auch ablaufen, und nimmt auf einen Zentner Käsematerie ein Pfund Salz, das man gut in dieselbe einknetet. Nun schüttet man das Ganze in ein gutes Käsetuch, und thut es, nachdem die Molken gehörig abgelaufen, 4 Stunden lang in die Form, setzt diese in eine Presse und preßt den Käse ziemlich stark nieder. Man nimmt dann den Käs aus der Presse, salz ihn an den Aussenseiten, legt ihn in ein neues Tuch, giebt ihn dann wieder in die Presse und läßt ihn wieder 4 Stunden in derselben. Unterdessen macht man eine starke Lauge von Wasser und Salz, und gießt sie in ein großes Schaff. Hierauf nimmt man den Käs aus der Presse und aus der Form, legt ihn in die Salzlauge, laßt ihn hierin 8 Tage liegen, und wendet ihn täglich einmal um. Nach dieser Zeit nimmt man ihn heraus und macht ihn trocken, dieses geschieht aber auf folgende Art. Man schneidet eine Quantität Schilf ab und legt dieses grün auf den Tisch, legt den aus der Salzbrühe genommenen Käs darauf, und läßt ihn so bis auf den andern Morgen liegen, wo man ihn dann umwendet, und überall abwischt. Dieß wiederhohlt man 20 Tage lang, nachher aber nimmt man den Käs von dem Schilflager weg, und legt ihn auf den Boden, wendet ihn alle 3 Tage einmal um, reibt ihn jedesmal ab, bis er fest und hart wird. Ist er aber hart genug, so reibt man ihn zuletzt noch mit Butter ein, so daß auf 100 Pfund Käse ohngefähr ein halb Pfund Butter kommt, denn diese trägt zu seiner Erhaltung sehr vieles bey. Wenn man die Käse aus den Formen nimmt, so legen sie einige auf frische kleingehackte Nesseln, und bedecken ihn auch mit denselben, und so erhal-

ten sie den Nesselkäs. Unter den holländischen Käsen ist der Edamer, und der Kanterkaas, welcher groß und platt ist, berühmt. Ist dieser letzte mit Kümmel vermischt, so nennt man ihn Kümmel- oder Leidner Käse, und ist er mit gestossener Petersilie und Schafgarben gefärbt, so heißt er grüner Käs. Man nimmt, wann man holländischen Käs machen will, zum Gerinnen die Salzsäure Spiritus Salis acidus, und ein Eßlöffel voll derselben ist auf 10 Halbe Milch genug. Die geronnene Milch schüttet man auf Tücher, und wenn die Molken abgelaufen ist, so zerbröckelt man die Käsematerie klein, salzt sie, und sprengt noch etwas Salzgeist darauf, arbeitet die Masse gut durch einander, schüttet sie dann in kleine Fässer, die statt der Formen dienen, preßt sie, und trocknet sie in großen Körben, oder auf bedeckten Gerüsten. Man macht in Holland aber auch Käse in Formen, die rund aussehen, und unseren Liptauer und Thurotzer Käsformen ähnlich sind. Die Güte der Schweizerkäse hängt von der vortreflichen Milch ab, und man hat da fette, halbfette, drittheilfette, und ganz magere Käse. Die ganz fetten, die als Kaufmannswaare sehr weit verführt werden, macht man vom Frühling bis Jakobi, von der ganzen Milch, ohne davon etwas Rahm abzunehmen. Halbfette entstehen, wenn man die Abendmilch morgens abrahmt, und dann mit der frischen Morgenmilch vermischt. Drittheilfette entstehen, wenn man die auf zweymal gemolkene Milch abrahmt, und einen Theil ungerahmte dazu mischt; ganz magere aber von abgerahmter Milch. Wie groß und ausgedehnt der Käsehandel in der Schweiz sey, kann man daraus sehen, daß allein Emmenthaler Käse anderthalbmalhunderttausend Zentner jährlich ausgeführt werden. Man macht diese berühmten Käse folgendergestalt: Man nimmt, wenn man wenig Vieh hat, die Abend- und Morgenmilch zusammen, hat man mehr, so nimmt man bloß frischgemolkene Milch. Man thut sie in einen Kessel, hängt ihn übers Feuer, und läßt die Milch enterwärm werden. Hierauf rührt man nach Verhältniß Lab darunter, rücket den Kessel vom Feuer, und treibt mit einer kurzen und breiten Kelle die oben aufschäumende Milch so lange umher, bis sie gehörig dick wird, so, daß man mit dem Umrühren Mühe hat. Merkt man dieß, so schiebt man den Kessel wieder über das Feuer, wendet die abgeschiedene Materie um, und nimmt die Unreinigkeiten, die sich etwa auf den Boden gesetzt haben weg. Dann arbeitet man den Käs entweder mit einer Kelle, oder auch nur mit der Hand gut durcheinander, und drückt ihn dann wieder zusammen. Macht man diese Arbeit, das Durcheinander- und Zusammenarbeiten mit der Kelle oder einem Quiel, so nennt man dieß Käse brechen; geschieht es aber mit den Händen, so nennt man es Käse machen, und hierinn liegt eigentlich der Unterschied zwischen den berühmten weichen Emmenthaler und den harten Oberländer Käsen, denn bey jenen wird die Materie etwas gröblicht gelassen, daher dann der Käs nicht so zusammengedrückt werden kann, und es bleiben große Löcher in demselben, dahingegen die bey dem Oberländer Käse sehr klein zertheilte und durchgearbeitete Masse härteren Käse macht. Die durchgearbeitete Käsematerie drückt man dann noch in den Molken so fest, als es geschehen kann, in einen Ball zusammen, nimmt ihn aus dem Kessel, und drückt ihn in ein breites, rundes, niedriges Gefäß, das durchlöchert ist, damit die Molken abflies-

sen könne. Hier erhält der Käse seine erste Gestalt, man nimmt ihn einigemal heraus, wendet ihn immer um, und reinigt ihn so von der Molken. Gewöhnlich läßt man ihn einen Tag in der Form stehen, dann aber wickelt man ihn in ein reines leinenes Tuch, umgiebt ihn mit einem breiten hölzernen Reif, der so hoch ist, als der Käs werden soll, und den man auf- und zumachen kann, beschwert ihn mit einem Stein, oder bringt ihn unter die Presse. So läßt man ihn einige Tage, nur wechselt man das Tuch, damit dieß der Nässe wegen nicht säuerlich werde. Endlich bringt man ihn in eine Kammer, bestreuet ihn täglich mit etwas Salz, und trocknet ihn so nach und nach, bis die äußere Rinde hart wird. Da das Salz zur Güte und Dauer des Käses viel beyträgt, so salzt man ihn mit besonderem Fleiß. Man röstet das Salz, stößt, mahlt und reibt es sehr fein, und streuet es durch ein zartes Sieb über den Käs. Ist die Rinde härter, so reibt man es mit Tüchern ein, und salzt überhaupt die frischen Käse täglich zweymal, ältere jedoch nur einmal. Unter den Schweizerkäsen ist auch der **Glarner** und **der Gryerer** bekannt. Auch in Italien hat man fette und magere Käse. Ganz fette nennt man Stracchino, halb fette Formaggio, und magere Mascarponi. Einer der bekanntesten ist **der Parmesankäse**, der häufig in der Gegend um Lodi gemacht wird. Hier theilt man das Jahr in zwey Käsejahre, nemlich die 5 Sommermonathe sind ein Käsejahr, und die 7 übrigen das andere. Man bereitet ihn mit alten gesalzenen Käselab, und rührt, wenn die Milch gerinnt, etwas Safran hinzu, dessen Farbe man vorher in etwas Milch aufgelößt hat. **Der** eigentliche **Mailänder Käs** ist dieser nehmliche, nur daß er keinen Safran bekam. Bekanntlich ist auch der aus der Gegend von Brescia, unter dem Namen **Bresserkäs**. In Frankreich macht man auch verschiedenen Käse, der aber selten zu uns kömmt; besonders aber macht man im Departement du Cher eine Art, die man in Klee einlegt. Man behandelt nemlich die abgerahmte Milch, wie gewöhnlich zum Gerinnen, befreyt sie von den Molken, und läßt die Käsmaterie an der freyen Luft oder selbst in der Sonne trocknen, bis sie wie Kreide hart wird. Nun wickelt man diesen Käs in spanischen Klee, und befestigt die Einfassung mit Bindfaden. Alsdenn macht man eine Brühe, die einer Zwiebelbrühe gleicht, taucht den eingewickelten Käs in dieselbe, und legt ihn nach der Einweichung in ein anderes Gefäß, damit er austrocknen könne, wiederhohlt aber diese Eintauchung so oft und so lange, bis der Käs weich geworden, und durchgesäuert ist. **Die Sauermilchkäse** sind bey uns die gebräuchlichsten. Man macht sie aber auch entweder von Milch, die noch nicht ganz sauer ist, von der man nur das Obers abnahm, oder aber schon von ganz gesäuerter Milch; erstere muß man noch mit Lab vermischen, letztere braucht dieses nicht. Man rahmt die Milch gewöhnlich vorher ab, und stellt die Töpfe ans Feuer, oder mischt die saure Milch zusammen, und gießt bloß heißes Wasser in selbe. Man scheidet dann die Molken durch ein Tuch oder durch einen Durchschlag, rührt dann die Käsematerie gut zusammen, und hängt sie in einem eigentlich hiezu gemachten spitzigen leinenen Beutel auf, damit alle Flüßigkeit abtropfen könne. Dann knetet man die Masse noch einmal, salzt sie, und bringt sie in beliebige Formen, trocknet sie, und bewahrt sie so auf. Man legt sie aber auch oft in Gefäße, oder drückt

sie in hölzerne Geschirre ein, und bewahrt sie so auf. So behandelt, und besonders wenn man Kümmel zu dem Käse mischt, giebt die Materie nach einiger Zeit, in der sie reif werden muß, den bekannten **Schmierkäs**; **den grünen Schweizerkäs** erhält man, wenn man ihn mit dem Pulver des Steinklee's, Trifolium melibeum coerulea, vermischt. Man macht noch verschiedene Käse künstlich, und an manchen Orten mischt man Kartoffelmehl unter denselben; die sogenannten Quargeln oder der Quakkäse wird auch aus saurer Milch bereitet. Der Käse wird nemlich gut geknetet, sehr gesalzt, und mit Kümmel vermischt, so dann in kleinen kuchenförmigen Stücken in ein Gefäß gelegt, und so bis zur Zeitigung stehen gelassen. Dieser ist bey uns das Mittel zwischen einer guten Brinsa oder Brisnerkäß und dem Schmierkäse. Ein vorzüglicher Käse ist der **Briesner Käse**, den man allgemein Brinsa, auch wohl Prinzenkäs, am besten aber Briesnerkäs nennt, weil er meistens in der Gegend um die königl. freye Bergstadt **Bries** gemacht wird. In dieser Gegend wird allgemein das ungrische Schaf, Ovis strepsiceros, gezogen, welches auf den waldigen Gebirgen der Gegend den Sommer hindurch die vortreflichste Kräuterweide genießt. Und dieser guten Nahrung ist auch die Vortreflichkeit des Käses zuzuschreiben. Man macht ihn aus unabgerahmter Milch. Die Schafe werden täglich zweymal gemolken, wozu sie jedesmal von der Weide nach Hause getrieben werden. In dem Waldstriche aber, der den südlichen Theil des Liptauer, die östliche Gränze des Sohler, und die nördliche des Gömörer Komitats einnimmt, bleiben die Schafe vom ersten Frühjahr bis in den Herbst, auf den Gebirgen unter freyem Himmel, Nachts in Hurden eingeschlossen, die man Szállás nennt; und ihre Milch wird entweder gleich dort durch die Hirten zu Käse verwendet, oder Bürger, die sich mit der Bereitung des Käses vorzüglich abgeben, kaufen selbe dort und bereiten den Käse zu Hause. Die unabgerahmte Milch bringt man durch den Lab bey geringer Wärme zum Gerinnen, und wenn das Geronnene von dem überflüssigen Käsewasser abgesondert ist, wird dasselbe fleißig durchgeknetet, damit keine undurchgearbeiteten Knötchen zurückbleiben. Von der Genauigkeit dieses Durchknetens hängt die Güte und Feinheit, und auch die Dauerhaftigkeit des Käses ab. Nach dem Durcharbeiten, wobey der Käse mäßig gesalzen wird, wird er ohne irgend ein Kondiment, in hölzerne Gefäße von weichem Holze fest eingeknetet, wobey man vorzüglich darauf zu sehen hat, daß keine Luftbläschen dazwischen bleiben, denn diese bringen bald eine beschleunigte Gährung hervor, wodurch der Käse leicht faul wird. So wird er an einen kühlen Ort gestellt, und in 6 bis 8 Wochen ist er schon genießbar. Wenn er mehrere Monate aufbehalten wird, wird er leicht flüßig, und nimmt einen scharfen Geschmack an, wodurch er aber Vielen erst recht angenehm wird. Da sich auf der Oberfläche desselben bald eine Rinde bildet, die das Eindringen der Luft verhindert, so hält er sich an kühlen Orten am besten offen. Ist er aber schon einmal angegänzt, so ist es am besten, ihn mit einem in Wein naß gemachten Tuch zugedeckt zu halten. Der beste ist der Herbstkäse, der schlechteste der Sommerkäse dieser Art.

Käsekohl, s. Blumenkohl.

Käselab, s. Lab.

Käsepappel nennt man bey uns gewöhnlich die wilde Malve. S. Malve.

Käsewasser, s. Molken.

Kästen, s. Kastanien.

Kätzchen, Amentum, Julus, nennt man bey einer Blüthe, wenn der gemeinschaftliche Boden, Receptaculum, fadenförmig ist, und die Blümchen unmittelbar daran befestigt sind. So haben die Nüsse, Haselnüsse, Ellern, Birken ꝛc. Kätzchen.

Kahm, s. Kaan.

Kaiserkrone, Fritillaria imperialis, ein schönes Blumengewächs, welches in Gärten gezogen wird.

Kack, Gehack nennt man auch die Heckerlinge, s. d. A.

Kaffee, Coffea arabica, ein Baum aus dem glückseligen Arabien, den man auch nach Westindien verpflanzte, dessen Frucht man die Kaffeebohnen, und das aus demselben bereitete Getränk man den Kaffee oder Koffee nennt. Der Baum, welcher aus einem einzigen Stamme besteht, giebt seine Aeste erst in einer Höhe von 3 Fuß ab und erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Er hat eine trichterförmige fünffach Frucht gleicht unsern Hagebutten. In dieser sind 2 Samen eingeschlossen, die in der Mitte eine tiefe Furche haben, und diese sind eigentlich der gebräuchliche Kaffee. Der Baum blüht eigentlich zweymal im Jahre, hat aber dennoch Blüthen, unreife und reife Früchte zugleich, und man erndtet den Kaffee dreymal. Bey uns dauert er nur in Gewächshäusern aus, und auch da muß man ihn vorsichtig behandeln. Man hat viel für und wider seinen Gebrauch geschrieben, aber jemehr man schreibt, und je theurer er wird, destomehr wird sein Gebrauch allgemein, und ich will daher hier nur einige Vortheile anzeigen, welche man bey seinem Gebrauch anwenden kann. Man verbessert den frischen Kaffee, wenn man ihn mit siedendem Wasser begießt, und dieß darauf stehen läßt, bis es abkühlt, dann aber wäscht man ihn mit frischen, reinem Wasser ab. Es ist auch besser, ihn in einer offenen Pfanne, als in einer Kaffeemaschine zu rösten, und man mache dieß je **langsamer**, je besser. Will man ihn kochen, so stoß man ihn sehr fein, und stelle ihn zuerst trocken über ein sehr gelindes Feuer, oder auch nur in warme Asche, bis er einen angenehmen Geruch von sich giebt, dann gießt man siedendes Wasser darauf, oder aber solches, wo der Satz vom vorigen Kaffeemachen abgekocht wurde. Man halte ihn dann noch eine Weile über dem Feuer, bis sich ein weißer Schaum darauf zeigt, ohne daß er jedoch ins Kochen kommt. Gießt man ihn nun einigemal aus einem Topf in den andern und zurück, so klärt er sich; auch erreicht man dieses, wenn man etwas Hirschhorn hinzu giebt, oder auch, wenn man bloß einen oder zwey Löffel voll kaltes Wasser hinzu gießt. Da der Kaffee so theuer ist, so versuchte man verschiedene Surrogate, die denselben ersetzen sollten; eines der neuesten ist Hanfsame mit Runkelrüben geröstet, und wenn man dieses vorsichtig bereitet, so kann man selbst Kennern das Getränke geben, ohne daß sie es sobald erkennen, besonders wenn man gutes Obers dazu nehmen kann. Die Erdmandeln sind nach diesem das beste Surrogat, man braucht aber auch: Zichorien, Haferwurzel, den Samen der wilden Rose, Haselnüsse, Kichern, Eicheln, die Beeren des Weisdorns, des Maulbeer-

baums, die Vogelkirschen, Weitzen, Korn, Gerste, Haber, Reis, Bohnen, Erbsen, den Samen der Sonnenblume, Bücheln, wilde und zahme Kastanien, Erdeichel, Erdbirn, Wassernuß und andere, wovon unter den verschiedenen Artickeln nachzuschlagen ist.

Kalb nennt man das Junge vom Rindvieh, und zwar, wenn es männlichen Geschlechts ist, ein Ochsenkalb oder ein Stierl, oder wenn es weiblich ist, ein Kuhkalb oder eine Ferse. Wenn es geworfen ist, so läßt man es bey der Kuh, bis diese dasselbe gut abgeleckt hat, und lehrt es nach und nach saugen, indem man es, wenn es nicht selbst dahin geht, zum Euter der Kuh hinhält. Oft will das Kalb nicht saugen, und da findet man als Ursache weisse Wärzchen unter der Zunge, diese muß man mit einer Zange abbeissen, und die Zunge dann mit Essig, Salzwasser und Knoblauch waschen, oder auch mit Honig bestreichen, und dieses 3 oder 4 Tage durch nicht unterlassen. Auch bekommen manche Säugekälber den Frosch oder das Fröschel. Man findet nemlich unter der Zunge, vorn am untern Maule eine aufgeschwollene Blase, welche, weil sie aus aufgelaufenen Blutadern besteht, einem Frosche gleich sieht. Man muß diese mit einer Nadel aufreissen, oder mit einem scharfen Messerchen behutsam aufschneiden, damit man tiefere und eigentliche Schlagadern nicht verletze. Auch bekommen sie die Made an der Zunge; diese wird nemlich mit erhobenen Punkten besprengt, anzusehen seyn. Man reibe bey diesem Zufalle die Zunge oft mit Salze stark ab. Wenn ein Kalb zwey bis drey Wochen alt ist, so kann man es schon schlachten; will man es jedoch zur Zucht behalten, so muß es wenigstens sechs Wochen saugen, und in Unterungern läßt man die Kälber so lange saugen, als es ihnen die Mutter angehen läßt. Man erhält hiedurch freylich eine gute, starke und gesunde Nachzucht, aber man verliert doch alle Milch, und man kann auch, wenn man die Kälber absetzt, dennoch eine schöne Nachzucht erhalten. Ein Kalb zur Zucht muß von einer langseitigen und gutmelkenden Kuh seyn, einen breiten Kopf und Bauch, und keinen doppelten Nabel haben. Eben so muß ein schönes Stierl beschaffen seyn. Besser ist es früh, und um Weihnachten herum gefallene Kälber zu ziehen, weil die späteren im Sommer zu viel von der Hitze und vom Ungeziefer leiden müssen. Man lehret es noch, während dem es saugt, fressen, und legt ihm daher immer etwas gutes Heu vor. Ist es aber abgesetzt, so behandelt man es noch vorsichtiger, und füttert es mit Haberschrot, feinem Heckerling, und manchmal mit gutem Grummet. Zum Trank giebt man ihm am besten reines Wasser, einige geben demselben jedoch auch Wasser mit Kleyen oder Schrot. Bey uns treibt man sie gleich im ersten Jahre auf die Weide, in Deutschland unterläßt man dieß gern, weil man fürchtet, daß sie von der Weide leicht den Durchfall bekommen. Hat man mehrere Kälber, so muß man sie abgesondert so anbinden, daß sie einander nicht belecken können, denn hiebey schlucken sie viele Haare mit hinunter, diese ballen sich nun in dem Magen zusammen, und hindern die gute Verdauung. Die Ochsenkälber, die man aufziehen will, werden erst im Herbste geschnitten oder geleichtet, und dieses scheint besser zu seyn, als wenn man noch länger, und bis ins andre Jahr damit wartet, weil sie jetzt den Schmerz leichter ertragen. Früher ist dieses zu thun auch nicht rathsam, weil die Ochsen dann nie so kräftig werden. Das Kalb im

Allgemeinen

Allgemeinen ist ein wichtiger Artikel in der Landwirthschaft. Es nützt in seiner Jugend durch sein Fleisch und durch seine Haut, und auf guter Behandlung desselben beruht oft der Reichthum des Landwirths.

Kalb nennt man auch das Junge vom Hirschen. Wenn diesem die ersten Knöpfe aus dem Kopfe zu gehen anfangen, so nennt man es einen Spießhirsch oder einen Spiesser. Nach einem Jahre heißt es endlich ein Schmalthier.

Kalbe, Kalbin nennt man eine junge jährige Kuh, die noch nicht zum Stier gekommen. Will man, daß sie für die Folge eine gute Melkkuh werden soll, so darf man sie nicht unter 2 Jahre zum Stier lassen.

Kalben, Kälbern heißt bey den Kühen so viel als Werfen.

Kalch, Kalk nennt man die gebrannte trockene Materie, welche man mit Wasser vermischt, beym Bauen zur Bindung der Steine, und dann zur Uebertünchung der Wände anwendet. Man erhält diesen Kalk durch die Kunst, indem man den kohlensauern Kalkstein, oder den verschieden gefärbten, gemeinen Kalkstein durch Hilfe des Feuers zersetzt, und ihn seiner Kohlensäure beraubt, das ist, indem man den Kalkstein, wie man im allgemeinen Leben sagt, brennt. Man erhält hiedurch den lebendigen Kalk, den man nun verschieden verbraucht. Dieser ist ein zarter, weicher, weißer Stein, der einen scharfen, ätzenden, urinösen Geschmack hat; er färbt die blauen Pflanzensäfte grün oder zerstört sie gänzlich. Dem Feuer ferne ausgesetzt, bleibt er unverändert, und schmelzt in der heftigsten Hitze nicht; der Luft ausgesetzt, erhitzt er sich, blähet auf, und zerfällt endlich zu Pulver; ist die Luft feucht, so geschieht dieses um so geschwinder; und läßt man den so zerfallenen Kalk noch länger der Luft ausgesetzt, so wird er zu einer gemeinen Kalkerde, indem er sich mit der in der Luft enthaltenen Kohlensäure gänzlich sättigt. Befeuchtet man den lebendigen Kalk mit Wasser, so verschluckt er viel von demselben, bleibt aber trocken; dann zerspringt er in einer Weile mit einem Geräusche, und zerfällt mit einer beträchtlichen Erhitzung zu Pulver. Vermischt man ihn mit noch mehr Wasser, so daß er flüßig wird, so nennt man ihn endlich gelöschten Kalk. Mehr hinzu gegossenes Wasser löset ihn ferner ruhig und ohne neue Erhitzung auf, 680 Theile Wasser nehmen nur einen Theil Kalk auf, und dieses Wasser nennt man Kalkwasser. Wenn man frisch gelöschten nassen Kalk mit Kieselerde vermischt, so wird diese durch jenen aufgelößt. Kalk, Sand und Wasser vereinigen sich daher innig, und trocknen in der Luft aus, und diese Mischung ist eigentlich der Mörtel beym Bauen, dessen Güte sowohl von der Menge des Kalks, als auch von der Güte des Sandes oder der Kieselerde abhängt. Wenn man zum Bauen Kalk ablöschen will, so geschieht dieses in einem bretternen Kasten. In diesen wirft man den gebrennten Kalk, gießt genugsam Wasser darauf, welches hiedurch siedend heiß wird, rührt den Kalk tüchtig durcheinander, damit er sich gänzlich auflöse, und mit dem Wasser vermische. Man zieht dann einen in dem Kasten befindlichen Schuber auf, und läßt die Auflösung in eine daneben befindliche Grube laufen, und wiederhohlt dieses Verfahren, bis aller Kalk gelöscht, oder bis die Grube voll ist. In dieser erhält sich nun der gelöschte Kalk lange Zeit sehr gut, und bleibt eine weiche, leicht zertrennbare, und im Wasser auflösliche Masse, und verständige Maurerleute wünschen, immer lieber einen schon längere,

Zeit vorher gelöschten Kalk. Man muß jedoch, um den in der Grube befindlichen Kalk zu bewahren, diese mit Brettern zudecken; einige schütten aber auch einen Schuh hoch gute Erde darüber, und erhalten so den Kalk lange Jahre gut. Von sich selbst an der Luft zerfallener Kalk taugt zum Bauen nicht, denn er hat hiedurch seine bindende Kraft verloren.

Kalkbrennen nennt man, den gemeinen Kalkstein durch das Feuer in lebendigen Kalk verwandeln. Der Kalkstein ist von verschiedener Farbe, man sucht am liebsten weißen zu bekommen, aber auch blauer und rother taugt hiezu, und bey Totis brennt man mit Steinkohlen aus dem daselbst in Menge befindlichen röthlichen Marmor (denn alle Marmorarten sind Kalkstein) den schönsten Kalk. Die zum Brennen angewendeten Steine dürfen jedoch nicht alt oder verlegen, nicht faul, dürr, verwittert oder mit Erde vermischt seyn; am besten ist es, wenn sie einen frischen, schönen und etwas feuchten Bruch haben. Der gebrannte Kalk muß um ein Drittheil leichter seyn, als die angewendeten Steine, und wenn man daran schlägt, hell klingen, und mit hinzugegossenem Wasser gleich zu kochen anfangen. Man brennt den Kalk in eigends hiezu bereiteten Kalköfen. Bis jetzt hat man in Ungern noch an wenig Orten künstliche und große Kalköfen, ob sie gleich an Orten, wo Holz oder Steinkohlen und Kalkstein vorhanden sind, einen außerordentlich wichtigen Erwerbszweig ausmachen würden, besonders wo sie in der Nähe von Städten seyn können. Die schönsten und wichtigsten in dieser Art sind gewiß, die oben angeführten zwey Cancrinischen Oefen bey Totis im Komorner Komitat. Vortheilhaft ist es, wenn die Kalköfen hoch sind, denn in diesen brennt sich der Kalk besser aus; auch ist es besser, wenn sie oben konisch zulaufen, und nicht oben weiter werden, weil hier die obere Lage des Kalksteins nicht gut ausgebrennt wird, ausgenommen, man brennt in solchen Oefen nach einer gleichfalls neuen aber wenig üblichen Art. Nach dieser legt man unten in den Kalkofen Reisholz, auf dasselbe aber eine Schicht von dem Feuermateriale, das entweder aus Scheitholz, Stein- oder Brennkohlen, oder auch aus Torf besteht; auf diese legt man nun eine Schichte Kalkstein, dann wieder eine Schichte Feuermaterial, und so wechselsweise Kalkstein und Brennmaterial so lange, bis der Ofen voll ist. Nun zündet man das Reisholz an, und nimmt dann, wenn der untere Kalk gut geworden ist, denselben heraus, die oberen Schichten senken sich langsam, und man thut von oben wieder neue Schichten darauf, und so kann man daher immerfort brennen. Es gehört hiezu eine Genauigkeit und Behutsamkeit, und man kann einen zu diesem Endzweck eingerichteten Ofen bey Vissegrad an der Donau sehen, in welchem man einige Zeit Kalk brannte. Jetzt wird er schon lange nicht gebraucht, und es scheint einzig der Mangel an guten Kalksteinen das Brennen gestört zu haben, denn Feuermaterial hätte man sich auf der Donau genug verschaffen können, besonders noch, da die Steinkohlen von Dömös und Veröcze, kaum eine Stunde davon entfernt sind, und da man auch mit geringen Kosten selbst die Steinkohlen von Zsemlye anwenden könnte. Im Allgemeinen brennen bey uns nur die Bauern den Kalk in sehr kleinen konischen Oefen, und zwar kaum 20 bis 30 Metzen auf einmal. Bey der Einrichtung dieser kunstlosen, niedern, mit einem großen Feuer-

loche versehenen Oefen verbrennen sie aber immer so viel Holz, als sie brauchen würden, wenn sie 3 und 4mal so viel, aber mit Ueberlegung, brennen wollten.

Kalkdüngung gehört mit zu den Verbesserungen der Felder. Man muß aber auch wissen, wo man sie anwenden soll, sonst kann man durch dieselbe mehr Schaden als Nutzen stiften. Man braucht den Kalk auf festem, kalten und trockenem Boden, wegen seiner in der Nässe bindenden Eigenschaft, auf feuchtem Boden taugt er aus dieser Ursache nichts. Vorzüglich kann man durch denselben Lehm- und Thonboden verbessern, und hiezu wendet man ihn sowohl allein, als auch in Vermischung mit Mist, Erde, Schlamm, oder Asche an. Wenn man ein Drittheil Kalk mit zwey Drittheil Kuhmist vermischt, und diese Mischung nach einem Jahre auf einem Sandfelde ausbreitet, so giebt dieses eine vortrefliche Düngung zu Weitzen und Korn. Mit Erde oder Teichschlamm vermischt dient der Kalk auf trocknem, kiesichtem und magerem Boden. Auf feuchten, moorigten Wiesen nützt er vortreflich, wenn er mit Asche vermischt, zeitlich im Frühjahre ausgestreut wird. Eine Hauptregel bey der Düngung mit Kalk ist diese, daß man sie nicht kurz vor der Saat anwende, sondern daß man den Kalk durch mehrmaliges Pflügen gut mit der Erde vermische, weil er sonst kurz vor der Saat angewendet, nach einem gefallenen Regen, durch seine bindende Kraft eine Rinde auf der Oberfläche hervorbringen würde, welche das Aufgehen des Getreides hindern könnte. Man braucht den Kalk auch zum Einweichen des Sommergetreides, das Kalkwasser aber auch als Arzney, sowohl innerlich als äusserlich.

Kalkofen, s. Kalkbrennen.

Kalkschutt, s. Dünger.

Kaldaunen, s. Kuttelflecke.

Kali, Alkali nennt man die Laugensalze, welche mit den Säuren oder sauren Salzen vereinigt die Mittelsalze bilden. Ihre Eigenschaften sind: daß sie die blauen Pflanzensäfte grün, die Kurkumetinktur braun, und die Fernambuktinktur violett färben; daß sie einen brennenden, kaustischen oder laugenhaften Geschmack haben, und daß sie, wie gesagt, mit Säuren Mittelsalze bilden. Sie sind entweder feuerbeständig oder flüchtig. Von jenen kennt man 2 Arten, nemlich: die **Potasche**, oder das Pflanzen- oder vegetabilische Laugensalz, und die **Soda**, oder das mineralische Laugensalz; von diesen kennt man aber nur eine, nemlich: den **Amoniak**, oder das flüchtige Laugensalz. S. d. Art.

Kalmus, Acorus Calamus, eine Sumpfpflanze, deren Wurzeln ein inländisches Gewürz abgeben. Sie wird sowohl in Magenübeln, Schwächen der Gedärme im wäßerichten Aufguß, als auch mit Zucker eingesotten, gebraucht.

Kalter Brand, s. Brand.

Kaltes Feuer nennt man einen plötzlichen Unfall beym Rindvieh, wenn es nicht frißt, die großen Adern anlaufen, und selbe von Schauder und Frost zittern. Gewöhnlich geschieht dieses, wenn sie giftige Kräuter gefressen haben, und ein Glück ist es, wenn unter diesen nicht der Wasserschierling war, weil sie sich dann doch noch öfter erhohlen.

Kalvill, s. Apfel.

Kameel, Camelus Dromedarius, ein in Afrika, Asien, und selbst in der europäischen Türkey gewöhnliches Lastthier, welches ich seines vielfältigen Nutzens wegen hier anführe, indem ich überzeugt bin, daß man es selbst in den ebenen Gegenden Ungerns einheimisch machen könnte. Wenn es in Asien bis über den 50° Grad angetroffen wird, so ist es eben so gewiß, daß es bey uns, besonders in den grossen Sandgegenden, leicht gezogen werden könnte. Zum Lasttragen wäre es hier außerordentlich gut, indem es allein bis auf 12 Zentner trägt, und dabey leicht 12, bis 15 Meilen in einem Tage zurücklegt. Es erduldet hiebey durch mehrere Tage Hunger und Durst, und nimmt selbst dann mit den schlechtesten Kräutern, mit Disteln und Pflanzen, welche unsere übrigen Hausthiere stehen lassen, vorlieb. Es läßt sich sehr leicht zähmen, beladen und leiten. Seine Haut ist kostbar, die Haare sind fein, und ein wichtiger Handelsartikel. Das Fleisch essen die Araber gern, und die Milch desselben ist ein angenehmes Getränke. Dieses Kameel hat einen Höcker auf dem Rücken, und man nennt es allgemein den Dromedar; das eigentlich sogenannte Kameel hat zwey Höcker, ist aber viel seltner als jenes. Es ist gewiß kein unausführbarer Gedanke, wenn wir denken, daß einst aus der Wallachey die Baumwolle, aus dem Banat und aus den meisten Theisgegenden ganze Karavanen bis Pesth, und noch weiter auf Kameelen kämen, und die Posten würden in den untern Gegenden in einem Tage auf Kameelen weiter kommen, als sie jetzt gewöhlich in 3 und 4 Tagen kommen. Das Weibchen ist ein Jahr trächtig, läßt das Junge durch 2 Jahre saugen, und im dritten kann dieses schon gebraucht werden.

Kamille, s. Chamomilla.

Kamin, hiedurch versteht man nicht nur die sogenannten Rauchfänge oder Schornsteine, durch welche der Rauch über das Dach hinaus geleitet wird; sondern es bedeutet auch den Ort in einem Zimmer, darauf man helles Feuer machen kann. Sein Haupterforderniß in dieser Rücksicht ist daher, daß er gut Wärme und gar keinen Rauch in das Zimmer lasse. Er muß daher einen gehörigen und nöthigen Zug haben, der durch keine äußern Umstände in seiner Wirkung gestört werden könne, und dieses kann nur ein geübter Bauverständiger bewerkstelligen. Man verziert die Kamine im Zimmer verschieden, und oft hängt dieß von der Mode ab.

Kamm. Dieses Wort hat sehr verschiedene Bedeutungen. Es heißt 1. Ein von Holz, Elfenbein oder Horn verfertigtes, mit spitzigen Zähnen, welche mehr oder weniger auseinander stehen, versehenes Werkzeug, das man zum Auskämmen der Haare bey Menschen und Pferden braucht, um sie dadurch zu reinigen und in Ordnung zu bringen. 2. Werkzeuge mit eisernen Zinken, wovon man zwey nimmt, um dadurch die Wolle dergestalt ordentlich zusammen zu bringen, daß sie gesponnen werden kann. Diese nennt man **Wollkämme**. 3. Eben solche Werkzeuge mit eisernen Zinken, welche man zum Rüffeln des Flachses oder zum Abstreifen der Heidelbeeren gebraucht, diese nennt man **Rüffelkämme**. 4. Den oberen Theil des Pferdehalses, wo die Mähne eingewurzelt ist. Das Fett von diesem Orte braucht man als Heilmittel. Auch braucht man das Kammfett zum Beschmieren der

Geschirre. 5. Der rothe, fleischichte Theil auf dem Kopfe des Federviehes, besonders aber des Haushahns, den man den Kapaunen abschneidet. 6. Die Fleischhauer nennen Kamm das Stück Fleisch, welches sie zwischen dem Bug und dem Nacken aus dem Halse aushacken. 7. Der Stiel der Trauben, an welchen die Weinbeere sitzen. Wenn man guten Wein machen will, so werden die Kämme an den Weinbeeren abgesondert, welches bey dem Ausbruchmachen immer geschieht. 8. Das ausgedroschene Getreide, das in der Mitte der Tenne liegen bleibt, wenn die von beyden Seiten gelegten Garben rein ausgedroschen sind. Wenn man es zusammen kehrt, und das Getreide gut schüttet, so sagt man auch: es hat einen guten Kamm gegeben. 9. Der hervorspringende Theil eines Kammrades, welcher in einen Trilling oder in ein anderes Rad einpasset.

Kammer heißt ein Gemach, gewöhnlich ohne Ofen, welches von demjenigen, wozu es gebraucht wird, den Beynamen erhält. Z. B. Schlafkammer, Speisekammer, Holzkammer ꝛc. **Kammer** nennt man aber auch an einem Kummte inwendig gegen den Hals des Pferdes zu, einen leeren Fleck, auf welchem ein Theil Füllhaare, womit das Kummt ausgestopft ist, herausgezogen sind, damit dasselbe nicht zu sehr aufliegen, und das Pferd drucken könne.

Kammeralwesen nennt man die Wissenschaft, durch welche gelehrt wird, wie eine Privat- oder selbst eine öffentliche oder landesherrliche Oekonomie angestellt, und mit Nutzen geführt wird. Durch diese lernt man ein richtiges Verzeichniß der Einkünfte, gehörige Rechnungen über eingenommene und ausgegebene Gelder zu führen; selbes bringt, wenn das Ganze gut geleitet wird, dem Kommerze und den Manufakturen Aufnahme, und sichert den Wohlstand der Unterthanen.

Kammrad heißt bey Mühlen oder bey irgend einer Maschine, die durch Räder und Getriebe ihre Bewegung hat, ein Rad, an dessen Rand oder äußersten Umfang alle Zähne seitwärts stehen, und also nicht wie an den Stern- oder Stirnrädern mit den Durchmessern des Rades in gleicher Linie angebracht sind. Die Zähne des Kammrades greifen daher bey der Bewegung der Mühle in das Getriebe. Ein Kammrad nennt man in Uhren das Kronrad.

Kampher, ein weißes, durchsichtiges, sehr stark und eigends riechendes Harz aus Ostindien von dem Kampherbaum, Laurus Camphora. Man braucht ihn innerlich in verschiedenen Krankheiten; äußerlich aber zur Zertheilung stockender Säfte, also bey verschiedenartigen Geschwülsten, und zur Stärkung der Nerven. Man löst ihn daher entweder in Oel oder in Weingeist auf, und mischt ihn so zu andern Geistern und Salben; oder man reibt ihn mit einigen Tropfen Weingeist zu Pulver, und vermischt ihn dann mit verschiedenen Mehlarten und Kräutern, und braucht ihn in ersterer Gestalt zu Einreibungen, Bähungen; in letzterer aber zu trockenen Umschlägen.

Kanal nennt man einen von der Natur oder durch Menschenhände gemachten tiefen Graben, wodurch das Wasser von einem Orte zum andern geleitet wird. Ausgemauerte Wasserleitungen, oder jede Röhre, durch welche man eine Flüßigkeit abführt, heißt daher auch Kanal, z. B. jene von einem Abtritte. Größere, schiffbare Kanäle befördern das Wohl einer Gegend, indem durch selbe der Handel in Gang kömmt, der Absatz der Produkte also vervielfältigt und der Fleiß ermuntert, die Kultur folglich erhöht wird.

Kanariensamen erhält man von einer Grasart, Phalaris Canariensis, und baut ihn vorzüglich in Gärten. Das Knöpfchen, in welchem der Same auf dem Halme ist, ist länglicht rund, und der Same gänzlich weiß. Man baut ihn so wie die Hirse, und man könnte ihn eben so, wie die Hirse zur Nahrung für Menschen gebrauchen, wenn er sich leichter abhülsen ließe. Er trägt nicht so reichlich, wie der Schwaden, und man giebt ihn gewöhnlich den Kanarienvögeln, doch muß man ihnen denselben nicht bloß für sich geben, weil sie sonst zu fett werden. Eine andere Art Phalaris bulbosa hat knollichte Wurzeln.

Kanarienvogel, Fringilla Canaria, ein meist gelber oder grünlicht gelber Vogel mit schwarzen Federn vermischt, aus den kanarischen Inseln, welchen man allgemein seiner Schönheit und seines Gesanges wegen liebt, und den man daher auch in besonderen Kanarienhecken zu vermehren sucht. Der Hahn hat eine sehr schöne gelbe Brust, und wird nur am Unterleib etwas weißlicht, das Weibchen ist jedoch um vieles bleicher. Man hat aber auch sehr verschiedene Abarten, als zitronenfarbe, schneeweiße mit rothen Farben, scheckichte ꝛc.

Kanarienzucker, s. Zucker.

Kanaster, s. Taback.

Kaninchen, Königlhasen, Lepus Cuniculus, ein kleines, dem Hasen ähnliches Thier von verschiedenen Farben. An manchen Orten hält man es in Gehägen, und baut ihnen eigene Kaninchenberge, meistens aber hält man sie zahm bey Häusern in Kammern oder in Ställen. Sie vergraben sich in die Erde, oder sie machen ihren Bau oder ihr Lager in dieselbe, und schaden daher in weniger festen Gebäuden, weil sie die Mauern untergraben, daher manche Liebhaber eigene Kammern anlegen, die sie ausgraben, an allen Seiten mit Steinen belegen und auspflastern, dann aber wieder mit Erde füllen lassen. Hier können sich dann die Kaninchen genugsam Gänge graben, ohne doch dem Gebäude zu schaden. Sie hecken schon in einem Alter von 6 Monathen, und vermehren sich dann außerordentlich, weil sie alle 4 Wochen 5 bis 6 Junge setzen. Man nährt sie mit Haber, Heu und verschiedenen grünen Pflanzen. Sie machen aber aus dieser Ursache im Getreide und in Weinbergen ausserordentlichen Schaden. Ihr Fleisch behandelt und genießt man so, wie jenes vom Hasen, und ihr Fell taugt besonders im Winter, zum Unterfutter in Pelz- und andere warme Kleidungen. Auch kann man die Haare, die sie in ihrem Neste sammeln, nehmen, und zu Filzhüten, die wie Haasenhaare, gebrauchen.

Kanne nennt man ein von verschiedenem Metall verfertigtes Gefäß, mit einem Deckel und Henkel. Kupferne Kannen werden inwendig verzinnt; sind sie aber von Holz, so werden sie ausgepicht. Man hat sie von verschiedener Größe und zu verschiedenem Gebrauch, als Milch, Wasser, Gießkannen ꝛc. **Kanne** heißt aber in Deutschland auch ein gewisses Maaß flüßiger Dinge, welches so viel als eine bey uns gewöhnlich Halbe Maaß ausmacht, weil sie zwey Nössel oder 2 Seitl oder 2 Pfund Wasser enthält. An andern Orten nennt man eine Kanne auch Quart oder Quartier. 54 Kannen Visiermaaß oder 63 Schenkmaaß machen in Leipzig einen Eimer. Ein Faß Bier hält 6 Schock, das ist 360 Kannen, ein Viertel 3 Schock, eine Tonne

90 Kannen, und ein Dreyling 60. 6 Leipziger Kannen sind so viel als 7 Dreßdner. Ein Ohm, welches ein Weinmaaß ist, hat in Leipzig 126 Kannen; eine Tonne Oel aber nur 100 Kannen.

Kannenkraut, s. Schaftheu.

Kanta, eine Weinmaaß, s. Maaß.

Kantalupen, s. Melonen.

Kante nennt man die äußere Seite eines Dinges. Ein glatt ausgeschlagenes Holz, wie man es zum Bauen braucht, nennt man daher vollkantig; ist aber noch an einer Seite die Rundung des Baumes wahrzunehmen, so nennt man es baumkantig. **Kanten** nennt man an manchen Orten auch die Spitzen von Zwirn.

Kapaun, **Kapphahn** nennt man einen Hahn, dem in der Jugend die Geilen, das ist, seine Mannheit benommen wurde. Er hat ein fetteres und besser schmeckendes Fleisch als der Haushahn, und wird mit eigenem Fleiße gemästet. Vorzüglich bekannt und gesucht sind die Kapaunen aus Steyermark, und da sie auch das beste Einkommen aus der Hühnerzucht gewähren, so verdienen sie, daß man sich vorzüglich mit ihnen abgebe. Man verfertigt einen eigenen Maststall für sie, in welchem jeder sein eigenes und enges Behältniß hat, daß sich keiner weder rühren noch wenden kann, sondern immer auf dem Bauch sitzen muß. Vorne muß dieses Behältniß so weit offen seyn, daß der Kapaun frey Kopf und Hals herausstecken könne, und hinten muß es eben so eine Oeffnung haben, damit er seinen Unrath von sich lassen könne. Wenn man sie einstellt, berupft man ihnen die Federn am Kopf, Bauch, und unter den Flügeln, damit sie nicht vom Ungeziefer leiden, und legt ihnen dann weiches Stroh oder Heu unter. Der Ort darf nicht hell, sondern dunkel seyn, und einige blenden ihnen selbst die Augen, die meisten verschonen sie hiemit aber eben so, wie mit dem Rupfen. Man giebt ihnen aus Weitzen, Roggen oder Gerstenmehl verfertigte Nudeln, welche man vorher mit Wasser, Bier oder Milch anfeuchtet, und ihnen so in den Hals steckt; man nennt dieses das Stoppen oder Schoppen. Man kann sie aber auch sehr gut mit halbgekochten Kukurutz stoppen. Vor allem stoppt man sie zwey oder dreymal täglich, je nachdem sie geschwinde verdauen, welches ihr leerer Kropf anzeigt. Man darf aber nichts eher geben, als bis sie das vorige verdaut haben. Einige geben ihnen hiebey nichts zu trinken, besonders wenn sie die Nudeln gut angefeuchtet haben; andere setzen ihnen jedoch ohne Bedenken Wasser vor. Auch kann man sie mit in Bier oder in Milch eingeweichtem Brode leicht fett machen. Man schneidet oder kapaunt, oder kappt den Hahn folgendergestalt: Man schneidet ihm einen Finger breit unter dem Steiß queer über den Bauch eine Wunde, so groß, daß man mit einem Finger die beyden Geilen oder Hoden herausnehmen kann. Diese liegen aber zu oberst an den Lenden unter des Hahnes Eingeweiden, wenn er auf dem Rücken liegt. Kann man beyde nicht herausnehmen, so suche man sie wenigstens zu zerdrücken; hernach nähet man mit einem Faden die Wunde wieder behutsam zu, damit man die Därme nicht mit annähe, und reibt oder schmiert alsdann etwas Asche und Schmalz oder Butter darauf. Nach dem Kapaunen soll man ihn die ersten 2 Tage nichts zu saufen geben, man füttere sie dagegen die ersten 8 Tage sehr gut, und lasse sie eingesperrt, bis ihnen die Wunde verheilt ist.

Gewöhnlich schneidet man dem Hahn auch bey dem Kapaunen den Kamm und die herabhängenden Fleischlappen am Halse ab, daher kapaunt man Hähne nicht gerne, die doppelte Kämme haben, weil sie sich leicht verbluten. Man pflegt auch Hühner und Truthühner zu kapaunen. Jene nennt man aber dann Poularde oder Polackln, s. Poulard.

Kapern nennt man die Blumenknöpfe des Kapernstrauchs, Capparis spinosa, welche in Fäßchen sauer eingemacht, aus Frankreich und Italien zu uns gesendet werden. Bey uns wächst diese Staude nur an den Seeküsten und hin und wieder in Kroatien. Man kann sich jedoch leicht ein Surrogat der Kapern selbst machen, wenn man die ungeöffneten Blüthenknöpfe der Schmalzblume und des Feigwarzenkrauts mit Essig einmacht. Auch kann man hiezu die Blumenknospen des Pfriemenkrauts, Spartium Scoparium, und der indianischen Kresse, Tropeolum majus, verwenden.

Kapital nennt man eine Summe Geldes, welche man dadurch nützt, daß man sie auf Zinsen ausleihet, oder an ein Grundstück wendet, oder in einen Handel oder Geschäft steckt.

Kappe heißt 1. das starke, wohlbefestigte Leder, vermittelst welchem die Handruthe und der Flegel zum Dreschen so verknüpft sind, daß der letztere am ersten beweglich bleibt. 2. Bey der Wasserbaukunst nennt man an einem Damm denjenigen Theil, welchen dessen obere Breite ausmacht. 3. Das Eisen, womit das äußerste Ende eines Achsenschenkels beschlagen ist. 4. Eine Art Haube von Leinwand oder Gelsengarn über den Kopf, welche jener aufsetzt, der mit Bienen zu thun hat, und die vorne entweder mit einem Drathgitter versehen ist, oder auch bloß aus Gelsengarn besteht.

Kapperkraut, s. Kohl.

Kappfenster, Dachfenster sind eine Art kleiner Fenster, oder Oeffnungen in einem Dach, durch welche das Licht auf den Boden fällt. Zur Erhaltung des Daches ist es sehr nothwendig, daß sie gut eingekehlt sind, und weil dieses schwer ist, so muß man nie mehr, als höchst nothwendig sind, anbringen. Auf Böden, die nicht viel gebraucht werden, sind daher die Schadenmäuler oder die sogenannten Schwalbenschwänze am besten, weil sie nur 8 Zoll hoch, und etwa eine Elle breit sind, und in Gestalt eines halben Zirkels über dem Dache weglaufen, und daher dem Dache die längste Dauer sichern.

Kappzaum, Kappelzaum heißt ein Nasenband von Stricken oder Leder, oder ein Bügel von Eisen mit zwey Zügeln, der den jungen Pferden, sowohl den Kopf und Hals stät und gerade zu gewöhnen, als auch des Mauls zu verschonen, angebracht wird. Die andere Art mit dem eisernen Bügel, legt man nur ungehorsamen Pferden auf, um sie damit zu zwingen. Ein Kappzaum hat drey Rinken auswendig, die Korbe und Leinen, womit das Pferd auf der Schule herum geführt, oder an die Pilaren gebunden wird. Er soll, wenn man das Pferd bequem regieren und vorsehen will, daß es nicht wund werde, weder zu weit noch zu enge seyn, und dem Pferde gleich oberhalb dem Nasenknorpel übergelegt werden, denn kommt er zu hoch, so kann man ein Pferd damit nicht zwingen, liegt er aber zu niedrig, so benimmt er demselben den Athem.

Kapsel nennt man bey Pflanzen ein hohles Samengehäuse.

Kapuzinersame nennt man den Samen des Läusekrauts. S. d. A.

Karat nennt man ein Goldgewicht, und bestimmt das haltige desselben nach Karaten. Man hat aber beym Golde 24 Karats, so wie man beym Silber 16 Loth hat. Man bedient sich aber auch des Wortes Karat bey der Bestimmung des Werthes der Diamanten.

Karauschen, Karutzen, Cyprinus Carassius, ein kleiner, breiter, höchstens eine Spanne langer Fisch, der sich sehr stark vermehrt und eßbar ist.

Karotten nennt man sonst auch die Möhren, Daucus Carota, s. Möhren

Karottiren nennt man eine Beschäftigung bey dem Taback, wodurch dieser in Puppen ähnliche Rollen nach vorhergegangen verschiedenartiger Beitzung, gebracht wird. Diese werden Karotten genennt und sind in der Mitte dick, an beyden Enden aber spitzig. So sind sie Handelsgut und in 5 Monathen zum Gebrauch anwendbar, oder man rappirt die Karotten dann und verkauft den Taback als Rappee. S. Taback.

Kartätsche heißt eine lange viereckichte, von steifen Saubors ten gemachte Bürste, welche man zum Putzen der Pferde anwendet. Weil sie den Staub aus den Haaren herausnimmt, so wird sie während dem Putzen öfters an dem Striegel abgezogen, damit der Staub in denselben fällt und die Kartätsch. reiner werde.

Kartendistel, Weberkarde, Dipsacus fullonum, eine Art Disteln, die wild wächst, an mehreren Orten aber auch, besonders wo viele Tuchmanufakturen sind, aus Samen erzeugt und gebaut wird. Sie hat hohe, starke, stachlichte Stengel, mit gleichfalls stachlichten Blättern, von denen immer zwey gegenseitig stehen und zusammengewachsen sind, so daß sie eine Hohlung um den Stengel machen, in welchen sich Thau und Regenwasser sammelt. Die auf diesen Stengeln einzeln wachsenden Köpfe nennt man eigentlich die Karten, und diese haben weisse und rothe Blumen, und wegen diesen Köpfen zieht man die Pflanzen, weil sie statt der Kartätschen zum Abputzen der Tücher gebraucht werden. Die zahme Pflanze gedeiht besser in einem mehr trockenen als feuchten Boden; man säet den Samen in gedüngte, im Herbst vorbereitete Erde im Frühling; aber auch im Herbste kann dieses geschehen. Man hält dann die Pflanzen vom Unkraut rein, und benimmt ihnen auch die unnöthigen Beyschüsse. Weil sie durch zwey Jahre nach einander Frucht bringt, so hält man gewöhnlich zwey Felder zu ihrem Bau, und besäet jährlich nur eins, so daß man immer alte und junge Karten habe. Im ersten Jahre treiben sie schwache Blumenköpfe, im zweyten sind diese aber schon vollkommen, besonders wenn die Pflanzen im März zwey Schuh weit von einander versetzt wurden. Im Julius oder August, wenn sie blühen nimmt man sie ab; man läßt ihnen aber wegen dem künftigen Gebrauche einen etwas längeren Stengel. Man legt sie in Haufen, worauf man sie, wenn sie hier ihre grüne Farbe in eine gelbe veränderten, in Büscheln bindet, an einem luftigen Ort aufhängt und wenn sie trocken worden sind, den Samen herausschüttelt.

Kartheusernelken s. Nelken.

Kartoffeln s. Erdäpfel.

Kast nennen die Weingärtner eine aus zwey Zinken bestehende Haue, wovon jede fast einen Schuh lang und kaum zwey Zoll breit

ist. Mit dieser wird das Hauen viel vortheilhafter, als mit der eigentlichen Haue verrichtet, weil man mit diesen Zinken leichter die Erde, selbst zwischen den Wurzeln des Weinstocks auflockern kann, ohne diese zu beschädigen.

Kasten nennt man ein hölzernes Behältniß, in dem man verschiedene Dinge aufzubewahren pflegt. Man nennt aber auch die Kornspeicher Kasten s. **Schüttkasten.**

Kastenpresse nennt man eine Weinpresse, wo der Maasch in einem viereckichten Kasten, dessen Seiten aus beweglichen dicken Brettern bestehen, und der oben mit der Gans, d. i. mit dem Preßdeckel bedeckt wird, ausgepreßt wird. Die Arbeit in der Kastenpresse scheint geschwinder vor sich zu gehen, als in der Reifpresse, da man aber in dieser immer drey und viermal soviel auf einmal auspressen kann, als in jener, so erhellt schon aus diesem der Vortheil einer Reifpresse.

Kastanien oder **Kesten**, die Frucht des Kastanienbaums, Fagus Castanea, welche man in die kleinen oder in die inländischen, und in die großen oder Maronen eintheilt. Die wilden oder die Roßkastanien gehören nicht hieher sondern zu einer andern Gattung. S. Æsculus. Die Frucht sitzt in drey Bälgen oder Schalen; die erste ist sehr stachlicht und diese öffnet sich bey der Reife, und läßt die Kastanien herausfallen; die zweyte Schale ist glatt, braun und pergamentartig, unter dieser ist die dritte, weiche, gleichsam bastartige, welche sich schwer vom inneren weißen Kern ablößt, beym Braten der Kastanien jedoch auch von selbst mit fortgeht. Man benutzt die Frucht abgekocht und gebraten; einigen schmeckt sie auch roh sehr gut, und an Orten, wo sie in Menge wachsen, füttert man auch die Schweine mit denselben, so wie an andern mit den Eicheln. Der Baum wächst an sehr vielen Orten Ungerns in Wäldchen gepflanzt, besonders häufig aber im Sümegher, und Szalader Komitat, in Slavonien und Kroatien. Er bekommt einen hohen und starken Stamm, hat schöne, große, breite, gekerbte Blätter, und macht da er dick belaubt ist, einen angenehmen Schatten. Jede seiner Fruchtkapseln, enthält eine, zwey bis 3, höchstens 4 Früchte, die zu Ende Septembers und Anfangs Oktobers reif werden. Seine Blüthe ist auf einem Aste, aber die Blumen sind keine Zwitterblumen, sondern die Geschlechter sind getrennt. Die männlichen sind länglichte, aber nicht hängende, sondern aufrecht stehende Kätzchen, mit 9 Staubfäden; die weiblichen sind kleine Knöpfe an der Wurzel der Kätzchen. Die Kastanien erzielt man am besten aus guten Samen, denn selten kommen die versetzten Bäumchen gut fort, weil sie eine tiefe Herzwurzel haben, die man beym Versetzen leicht beschädigt, welches aber nicht geschehen darf. Daher ist es ein unkluges Vorurtheil, wenn einige behaupten, daß man junge Kastanienbäume, wenn man gute Früchte erhalten wolle, dreymal versetzen müsse. Es ist also gut den Standort des aus einer schönen Kastanie gewachsenen Baumes nicht zu ändern, ausgenommen man hätte mehrere in einer Baumschule oder sonst wo, zu nahe aneinander gesäet. Will man aber das Stämmchen ja später veredeln, so kann man eine gute Art auf dasselbe pfropfen oder auch bloß okuliren. Einige pfropfen um geschwinder Bäume zu erhalten, auf Eichen; es scheint aber besser zu seyn, wenn

man dieses auf Buchen thun würde, weil diese aus der nemlichen Gattung sind. Die beste Düngung des Baums sind seine eigenen Blätter. Wo viele wachsen, da kann man das Holz auch als gutes Schlagholz benutzen, weil sie nach dem Abhauen wieder Zweige treiben. Das Holz selbst ist sehr brauchbar und kann dem Eichenholz an die Seite gesetzt werden, besonders da es auch nicht wurmstichig wird. Die Maronen sind von den Kastanien durch nichts als durch ihre Größe unterschieden. Man pfropft sie im April im Spalt, oder okulirt sie um Johannis ins treibende Auge. Eine Abart mit vergoldeten Blättern hat man in England. Man hat in Amerika auch einen Zwergkastanienbaum, dessen länglichte Früchte aber nur zur Mastung brauchbar sind.

Kastner nennt man einen Beamten, welcher einem Schüttkasten vorgesetzt ist. S. Getreideboden.

Kastriren s. Schneiden.

Katalpa s. Trompetenblume.

Kataputia s. Springkörner.

Kater nennt man das Männchen unter den einheimischen Katzen, bey den wilden nennt man ihn den Baumvutter.

Katarrh s. Schnupfen.

Kattun, Kotton nennt man ein von Baumwollenen Garn verfertigtes leichtes Gewebe, dessen man sich, besonders das weibliche Geschlecht, zu verschiedenen Kleidungen bedient. Man hat klare, mittlere, und grobe; schmale und breite; weiße und buntgedruckte.

Katza, Kaatza ein hölzernes Gefäß in der Größe von 100 bis 200 Eymern, in welches die blauen zermostelten Trauben zur Bereitung des rothen Weines gebracht werden. Hier bleibt der Maasch der blauen Trauben durch mehrere Tage stehen, theils um mehr gefärbt zu färben, theils aber um durch das Stehen über den Kämmen und Kernen der Trauben eine gewisse, bey rothen Weinen gesuchte Herbigkeit, zu erlangen. Dann wird endlich alles auf die Presse gebracht.

Katze, Felis Catus, ein nützliches aber oft auch schädliches, aber dieserwegen dennoch nothwendiges Thier bey einer Hauswirthschaft. Die einheimischen hält man, daß sie die Mäuse und Ratten wegfangen, und es ist eine besondere Tugend an Katzen, wenn sie auch letztere zu fangen, gewohnt ist. Man liebt am meisten die Katzen, welche den wilden ähnlich sind, die also graues Fell haben, aber auch ganz schwarze sind gute Mauskatzen. Wenn man welche zur Zucht wählen kann, so nimmt man am liebsten jene, welche im May gefallen sind, aber auch die zu einer andern Zeit gefallenen sind gut, wenn sie nur von einer solchen Art sind, die Mäuse und Ratten fangen. Sie sind gerne in menschlicher Gesellschaft, sie schmeicheln sehr, sind aber dennoch falsch und heimtückisch und kratzen auch bey der geringsten Beleidigung. Sie lieben die Reinlichkeit und die Wärme, und wegen letzterer setzen sie sich im Winter gerne an Oefen, Aschenhälter und Feuerstätte, welche man daher immer für ihnen wohl verwahren muß, denn wenn sie durch einen Zufall zu brennen anfangen, so laufen sie fort und verbergen sich in Heu und Stroh, suchen so ihre Rettung, verursachen aber hiedurch manchmal gefährliche Feuersbrünste. Auch legen sie sich gerne auf schlafende Menschen, um durch diese erwärmt zu werden, und ersticken so manchmal kleine

Kinder, daher man sie von solchen Schlafstellen, immer entfernen muß. In der Renz oder Vollzeit d. i. wenn sie sich belaufen wollen, laufen die Kater gerne herum, und gehen auch sehr oft aufs Feld, wo sie dann jungen Haasen, Rebhühnern und Fasanen gefährlich werden. Man kastrirt daher die zur Zucht nicht nöthigen Kater, und den Katzen schneidet man die Ohren ab, damit ihnen bey Regen und Thau die Nässe in selbe falle, wodurch sie vom Auslaufen abgehalten werden. Katzenbisse heilt man am besten durch Umschläge von Wein. Die wilden Katzen sind größer, grau und schwarz gestreift, auch oft mit schwarzen Flecken gezeichnet. Sie haben einen dickhärigen, zottigen mit schwarzen Ringen gezierten Schweif, dessen äußerste Spitze ganz schwarz ist. Sie halten sich in großen Wäldern und Gesträuchern, in hohlen Bäumen, im Rohr und in alten Teichrinnen auf, und sind allem Wildpret und Geflügel, das sie bezwingen können, gefährlich. Ihre Rollzeit ist im Januar und Februar mit einem großen Geschrey. Eine Katze trägt neun Wochen und bringt ihre Jungen blind zur Welt. Manchmal verlaufen sich auch zahme Katzen in die Wälder und werden dort leicht wild. Man fängt die wilden mit verschiedenen Eisen, oder räuchert sie aus ihren Wohnungen heraus, wenn man sie ausspürt und schießt sie dann todt, oder man fängt sie in einem davor gestelltem Netze.

Katzenklee s. Hasenklee.

Katzenkraut s. Baldrian.

Katzenmünze, s. Münze.

Katzenschwanz s. Schaftheu.

Katzenwurzel s. Baldrian.

Kauli s. Kohl.

Kautz s. Eule.

Kegel nennt man an den Vorderschenkeln der Pferde die Gegend, wo sich die Schulter endigt und der Schenkel anfängt, und diese geht bis ans Knie. Bey einem gut gewachsenen Pferd sollen sie dick und fleischicht seyn. Sind sie verstaucht, so macht man warme Umschläge aus Rauten und Essig, oder auch andern Gewürzkräutern. Auch kann man sie öfter mit warmen Lorberöl einschmieren. Kegel nennt man aber auch einen Haufen Heu, wie man ihn auf der Wiese oder auch zu Hause zusammenlegt, den man sonst auch Schober nennt.

Kehlbalken s. Dachstuhl.

Kehle nennen Handwerker diejenige Vertiefung, wo zwey Flächen in einen Winkel zusammenstossen, und daselbst einen Bruch machen, wie zwey aneinander laufende Dächer.

Kehlen am Dache s. Einkehlungen.

Kehlen nennen Tischler und Zimmerleute diejenige Arbeit, da sie mit einer Leiste nach allerley Formen und geometrischen Figuren, gewisse Auszierungen gehörig zusammensetzen, um damit Fugen zu bedecken oder Füllungen einzuschliessen. Die Leiste wird der Kehlstoß genennt, und besteht aus platten, erhabenen und vertieften, unter einander abwechselnden Gliedern.

Kehlsucht nennt man bey Pferden die Druse, bey Schweinen aber die Bräune.

Kehricht, Auskehricht nennt an allen Staub, Koth oder Abgänge von Sachen, die man in Zimmern und Kammern zusammenkehrt, und hinausschaft.

Keil ist ein mechanisches, aus zwey schiefliegenden Flächen bestehendes Werkzeug. Diese Flächen laufen an dem einen Ende entweder spitzig, oder mit einer Schärfe, oder auch nicht scharf zusammen, und man hat daher spitzige, scharfe und stumpfe Keile. Man verfertigt sie aus Eisen oder aus Holz, und zu letzteren nimmt man am liebsten jenes von Weißbuchen und Birken, besonders wenn man es vom Stamme haben kann. Man bedient sich derselben um Bäume, Klötze oder überhaupt Holz von einander zu sprengen. Je schmäler und almähliger der Keil oder seine Fläche zusammenlaufen, desto besser treibt er auseinander; ausserdem hat er nicht Kraft genug, und prellt ab, wenn man auch mit Gewalt auf ihn schlägt, weil der Widerstand des Holzes zu stark ist, und so macht man sich die Arbeit länger und beschwerlicher.

Keim, Herz, nennt man denjenigen Punkt an einem Samenkorn, der zuerst aus demselben hervorsprießt, der den Grundstoff der Pflanze enthält, und von dessen Kraft und Gedeihen das Fortkommen der Pflanze abhängt. Ist er in keinem guten Stande, oder ist das Samenkorn schon verdorben, so geht die Pflanze gar nicht auf, daher man ihn auch immer unbeschädigt erhalten muß. Einige Keime der Pflanzen braucht man zur Speise, als die vom Spargel und Hopfen, und von der Crambe. Keime kommen auch bey dem zur Bereitung des Getränkes bestimmten Malze vor, welches allemal gut gewachsen seyn muß. Sie müssen also gehörig mit dem Korne auswachsen, aber die Wurzelkeime dürfen hiebey noch nicht ausgetrieben seyn. Durch starken Frost oder durch lange anhaltende Nässe kann der Keim in der Erde verderben, daher säet man das Wintergetreide lieber früher, weil es noch Zeit gewinnt, genugsam auszuwachsen. Unter allen Früchten hat die Kartoffel allein mehrere Keime, die alle nach und nach ausschlagen, wenn auch diejenigen verderben, die schon ausgeschlagen sind, und man kann diese Keime selbst abgesondert zum Auskeimen verpflanzen, und dennoch gute Erndten erwarten.

Kelch nennt man eigentlich das Behältniß einer Blume, welche Anfangs die Blume bedeckte und in dem nachmal die Blumenblätter sitzen, oder es ist die Hülse der Blume. Einige nennen auch eine ganze einem Becher ähnliche Blume einen Kelch. Er besteht entweder aus einem Stücke, oder aus mehreren Blättern.

Kelle nennt man einen aus Holz oder aus Blech verfertigten Löffel, mit einem verlängerten Stiel, oder ein Werkzeug der Maurer, womit sie den Mörtel auf die Steine und zwischen dieselben auftragen.

Keller nennt man einen ausgegrabenen Raum unter der Erde, der zum Aufbewahren verschiedener Dinge bestimmt ist, um diese im Winter gegen die Kälte und im Sommer gegen die Hitze zu sichern. Nach den Dingen, welche man in denselben aufbewahrt, nennt man sie auch verschieden, als Wein- Bier- Milchkeller ꝛc. Der Raum des Kellers muß sich immer nach den Bedürfnissen eines Hauswirths und nach seinen Vorräthen richten; immer ist es aber besser, wenn er etwas mehr Raum hat, als man nothwendig braucht. Wenn man neue

Keller graben will, so ist es am besten, für selbe eine Lage gegen Morgen oder gegen Mitternacht zu suchen, weil sie von dieser Seite immer kühle Luft haben und weil man fehlt, wenn ihre Oeffnungen gerade der Mittagssonne ausgesetzt sind. Wenn man kein Wasser zu befürchten hat, so ist es gut, ihn tiefer zu graben, weil er dann nicht nur kühler, sondern auch feuchter ist, weil ein trockener Keller, besonders wenn man Weine in demselben aufbewahret, immer zu viel an denselben zehrt, und auch das frühere Verderben derselben befördert. Freilich reift guter Wein in einem mäßig trockenen und warmen Keller früher, als in einem sehr kalten und feuchten, aber dieses empfiehlt die trockenen Keller dennoch nicht, weil frühgereifte Weine auch früher verbraucht werden müssen. Wenn man sie in leichten Lehm oder Sandboden gräbt, so müssen sie gewölbt werden und überhaupt geschieht dieses bey Kellern in Städten, aber wenn man leichten Sandstein oder auch nur festgebackenen Sand hat, oder wenn man sie in Felsen haut, so ist dieses nicht nothwendig, und im ersten Falle nur dann, wenn man sie breiter gräbt. Das beste Gewölbe für Keller ist das muldenförmige, oder ein Tonnengewölbe, weil dieses die schwersten Lasten tragen kann. Sind aber sehr breite Keller nothwendig, so macht man wohl auch doppelte Gewölbe, die in der Mitte auf starken Säulen aufruhen. Um dem Keller immer gute und frische Luft zu verschaffen, muß man an bequemen Orten Zuglöcher in denselben anbringen, diese aber müssen immer über die Erde erhaben seyn, damit durch selbe bey Regengüssen kein Wasser in den Keller laufe. Sind bey grossen Kellern diese Löcher ordentliche Kellerfenster, so verwahrt man sie mit eisernen Gittern, und ausserdem mit Fensterladen von Holz oder Eisen; im Sommer aber legt man um dieselben frischen Rasen, damit man hiedurch das zu starke Eindringen der Hitze mindere. Der Eingang in den Keller muß bequem und die Treppe breit genug seyn, damit man auf selber auch leicht größere Fässer hinein und herausbringen könne. Die Stufen der Treppe selbst dürfen aber keine größere Höhe als von 6 oder 7 Zollen haben, weil dieses das Hineinschaffen schwererer Fässer erleichtert. Sehr selten findet man gepflasterte Keller, aber es ist nützlich, wenn ein Keller gepflastert ist. Weinwirthe, die lieber mehr als weniger vorsichtig sind, pflastern die Keller selbst mit Steinplatten und machen das Pflaster abhängig, damit sich das Wasser am Ende in einer Schlucht sammle, oder selbst damit, wenn ein Faß rinnen sollte, der Wein in dieser Schlucht sich sammeln könne, und der Schaden nicht so groß werde. Kann man bey der Anlage zu einem Keller einen Brunnen in demselben anbringen, so hat man auch hievon große Vortheile beym Auswaschen und Reinigen grösserer Fässer, und diesen kann man immer so anbringen, daß er dann auch zu Tage ausgehe. Man entfernt aber gerne alles von einem Keller, das einen übeln Geruch in demselben verbreiten könnte, daher legt man in der Nähe desselben keine Abtritte, Miststätten oder Ställe an und in den Kellern selbst bewahrt man auch keine übelriechenden Dinge auf, z. B. Sauerkraut, Böckelfleisch, Milch ꝛc. weil der Wein leicht von diesen Dingen den Geruch anzieht. Besonders aber ist diese Vorsicht bey einem Weinkeller nothwendig, der überhaupt immer sehr rein gehalten werden muß. Den Eingang in den Keller nennt

man das **Kellerhaus** oder den **Kellerhals**, und dieser muß immer durch ein starkes Gewölb gegen das Einstürzen gesichert seyn, welches man besonders bey bloß ausgegrabenen und nicht gewölbten Kellern beobachten muß. Da die Erfahrung lehrt, daß Gewitter mit vielen Blitzen begleitet, einem mit vielen Oeffnungen versehenen Keller schaden, indem sie die Farbe und selbst den Geschmack des Weines ändern, so verwahrt man die Oeffnungen besonders gerne im Sommer, und dieses trägt dann auch zur Kühle des Kellers vieles bey. Auch übersehe man die Vorsicht nicht, daß kein Feuer in demselben gemacht werde, wenn man bey großer Kälte in demselben arbeiten muß, denn der Rauch und Dampf schadet dem Weine, und da gute Weine gegen jeden Gestank sehr empfindlich sind, welches gute Weinkenner leicht erkennen, so lösche man die Unschlittkerzen, mit welchen man in selben geht, nicht im Keller selbst, sondern vor demselben aus.

Kellerhals s. Seidelbast.

Kellermeister nennt man denjenigen, dessen Aufsicht ein Keller anvertraut ist. Dieser soll immer zugleich ein erfahrner Binder seyn, um sich im Nothfalle gleich selbst helfen zu können.

Kellerwurm s. Assel.

Kelter und **Keltern** s. Preßhaus.

Kerbel, Körbelkraut, Scandix Cerefolium, ein Garten und Küchengewächs, welches bleichere, zarte und stärker gekerbte Blätter, als die gemeine Petersilie hat. Dies Kraut sowohl, als der Same haben einen angenehmen Geschmack, und ersteres wird vorzüglich im Frühjahr zu den bekannten Kräutersuppen benutzt. Es wächst überall wild, wer es aber als Zugemüse brauchen will, der kann es sehr leicht aus Samen ziehen. Die **spanische Kerbel,** Scandix odorata, hat etwas größere Blätter, aber auch einen angenehmen Geruch.

Kerbholz, Kerbstock s. Rowäsch.

Kermesbeere, Alkermes s. Phytolacca.

Kern, Kernung, Bohnen nennt man schwarze Punkte an den Zähnen der Pferde, welche sie, wenn sie älter werden, nach und nach abwetzen, so daß man nichts davon mehr sehen kann. Sieht man keine Spur mehr von denselben, so ist das Pferd gewiß 12, wenn nicht mehrere Jahr alt, denn das Verschwinden des Kernes hängt auch davon ab, ob ein Pferd weiches oder hartes Futter gefressen hat. Betrügerische Pferdehändler pflegen alten Pferden die stumpf und spitz gewordenen Zähne gleich abzufeilen, und brennen in dieselbe dann mit einem glühenden Eisen dem natürlichen Kern ähnliche Punkte, wodurch sie unachtsame Käufer mit dem Alter der Pferde betrügen.

Kern nennt man auch die Staffel des Gaumens bey Pferden oder die Furchen des Gaumens. In der dritten Furche liegt die Rachenader, vena palatina, diese pflegen die Hufschmiede bey manchen Zufällen zu öffnen, und dieß heißt das **Kernstechen.**

Kern oder **Leben** nennt man den inneren empfindlichen Theil des Pferdefußes, welcher von aussen mit dem Horn umgeben ist. Es geschieht manchmal, daß sich das Leben aus den Füssen verliert, daß die Pferde dürre werden, hohe Füsse bekommen und kein Blut mehr darinn haben, so daß sie endlich den Huf ganz verlieren, so nennt man dieß **das Kernschwinden.** Es entsteht dieser Fehler aus Man-

gel an Nahrung in diesen Theilen, wodurch die Fleischsohle und auch die Fleischwand so unter der Hornsohle vertrocknet, daß das Horn bisweilen ganz bis auf das Hufbein zu liegen kommt. Diesen Fehler haben manchmal Pferde mit ausgetrockneten Schultern, und dann folgt er auch auf Beinschäden, bey welchen die Pferde viel Schmerzen leiden müssen Bey diesem Uebel wirkt man dem Pferde den Huf öfters so dünne, als es möglich ist, aus, und macht einen Umschlag um denselben aus alten Schmeer und Terpentinöl; einige picken ihm in den inwendigen Huf einige Löcher, und lassen Blut heraus, aber mit beyden Verfahrungsarten hilft man selten, und das Kernschwinden ist ein gewöhnlich unheilbares Uebel.

Kern nennt man auch das beste der Milch oder den Milchraum. **Kern** nennt man auch das schönste und weisseste Mehl. **Kern** nennt man auch einen Theil des Samenkorns.

Kern nennt man bey einem Baum den innersten Theil oder das Mark desselben, um welches sich die sogenannten Jahre befinden, d. i. jener Ansatz, welcher alle Jahre neu nach aussen zu auf einem Baume entsteht, auf diesen folgt der Splint und endlich die Rinde. Einen gesunden Baum nennt man daher kerngut, und kernästig nennt man einen Waldbaum, der starke Aeste hat, die er schon in seiner Jugend und daher aus dem Kern trieb. Solche Bäume spalten sich nicht gerade, und taugen daher meist bloß zu Brennholz.

Kern nennt man auch den in den Früchten der Obstbäume befindlichen Samen, daher dieses Obst auch das Kernobst genennt wird. Wenn man von diesen Kernen seine Obstpflanzungen vermehren will, so muß man selbe nur von gesundem und reifem Obste nehmen, und sie bis zu jener Zeit, wo man sie stecken will, an einem trockenen oder luftigen Orte aufbewahren. Wenn man Obstanlagen an Orten haben will, die sowohl ihres Bodens als des Klima wegen nicht sehr tauglich dazu sind, so ist man hiebey selten glücklich, wenn man Bäumchen aus entfernten Orten kommen läßt und sie, wenn gleich mit großer Vorsicht versetzt. Hier handelt man immer am zweckmäßigsten, wenn man Kerne aus guten Obstarten steckt, damit sich die jungen Bäumchen an den Boden und an das Klima gewöhnen, und auf diese, dann gut bewurzelten Stämme pfropft man endlich gute Arten, und so wird man mit der Veredlung gewiß glücklich seyn. Eine merkwürdige Erfahrung hierüber machte Herr Prediger Teschedik in den Székesfeldern um Szarvas.

Kernbeisser, Loxia Coccothraustes, ein Vogel, der so groß, wie eine Weindrossel ist, sich gewöhnlich in Buchwäldern aufhält, im April und May brütet und ein großer Freund der Kirschen ist, die er daher in allen Gärten aufsucht.

Kernobst nennt man alles Obst, dessen Samen inwendig in einer harten Schale, in starken Hülsen oder in fleischichten Umgebungen enthalten ist, z. B. Aepfel, Birnen, Nüsse, Feigen, Kastanien ꝛc. s. Obst.

Kernschule s. Baumschule.

Kerzen ziehen s. Licht ziehen.

Kessel, nennt man ein aus Metall verfertigtes tiefes Gefäß, in welchem man allerley Sachen sieden kann. Ihre Grösse richtet sich nach dem Gebrauche und von diesem haben sie auch ihre besondern Namen

men z. B. Braukessel, Brandtweinkessel, Waschkessel ꝛc. Das Metall muß aber nach den Sachen, welche man in denselben sieden will, verschieden seyn. Bey Brauereyen und bey den meisten Wirthschaftssachen braucht man meist kupferne Kessel, die nach Umständen inwendig gut verzinnt seyn müssen. Bey Potaschesiedereyen kann man gegossene eiserne brauchen. Bey Alaunsiedereyen sind aber bloß Kessel von Bley anwendbar, weil alle anderen Metalle durch die scharfe Alaunlage aufgelößt werden, und daher bald Löcher bekommen. Auch hat man in Seifensiedereyen und bey einigen großen Siedereyen, wo viel Wasser abgedampft werden muß, bloß hölzerne Kessel mit metallenem Boden, die sehr zur Ersparung in großen Siedereyen dienen.

Kessel nennt man den tiefsten Ort in einem Teiche, aus welchem das Wasser nicht weiter abgelassen werden kann. **Kessel** nennt man in einem Dachsbau den Ort, wo die Dachse ihre Lager haben.

Kesselstein s. Pfannenstein.

Kesten s. Kastanien.

Kette nennt man ein aus vielen eisernen in ein einander passenden Ringen oder Gliedern bestehendes Band, dessen verschiedene Arten in der Wirthschaft nothwendig sind. Man hat Halsterketten, Kinnketten, Sperrketten, Grindelketten, Bauchketten, Brunnenketten ꝛc.

Kettenhund s. Hund.

Keule nennt man den Hinterlauft bey dem Wildpret, besonders bey Hirschen, Thieren, wilden Schweinen; aber auch beim Schöpsen.

Keuler heißt ein männliches wildes Schwein im dritten Jahre.

Kibitz, Tringa Vanellus, ein hochbeinigter, kurzschwänzigter Vogel, der so groß wie eine Schnepfe ist, aber keinen so langen Schnabel als diese hat, und der sich gewöhnlich an sumpfichten Orten aufhält, und sich da in grossen Schaaren sehen läßt. Sowohl seine grünen, mit schwarzen Tüpfelchen besetzten Eyer, als er selbst dient zur Speise.

Kicher, Ziserln, Cicer arietinum, ist eine Hülsenfrucht mit einem harten Stengel, vielen Zweigen, mit bleichgrünen, wolligten gekerbten Blättern, purpurfarbenen Blüthen und platten Körnen. Man hat auch wilde Kichern, aber die Gartenzieserln werden immer aus den Samen erzeugt, und diese sind roth, weiß und schwarz. Sie lieben einen guten, fetten Boden, und vor dem Säen weicht man sie gewöhnlich in Mistjauche ein; auch säet man sie dünne, weil sie gerne zusetzen. Wenn sie reif sind, so muß man sie nicht stehen lassen, denn wenn nach einem bey ihrer Reife gefallenen Regen, Sonnenschein erfolgt, so laufen sie gerne aus. Sie sollen den Grund sehr aussaugen, daher man das Feld, in welches sie gebaut wurden, immer ein Jahre ruhen lassen muß. In neuern Zeiten empfahl man sie als eins der besten Kaffeesurrogate.

Kiefer s. Föhre.

Kiehn nennt man das harzichte Fichten- oder Kieferholz, welches in kleine und breite Stückchen geschnitten, in Bündelchen gebunden, und so verkauft wird. Man braucht es, weil es sich leicht entzündet und fortbrennt, zum Anzünden der Feuer auf dem Herrde und in Oefen.

Kiehnruß ist der in Hütten, wo Pech bereitet wird, eigentlich gesammelte Ruß. In großen Föhrenwäldern, macht man ihn aus

dem Rückstande vom Pech folgendermassen: Man baut in der Rußhütte eine eigene, viereckichte überall bedeckte Kammer, und läßt bloß oben in derselben ein Loch, welches man mit einem langen, pyramidenförmigen, ausgespannten leinenen Sack besetzt. An den Seiten der Kammer wird ein länglichter Ofen angebracht, durch dessen Höhle der Rauch in die Kammer dringen kann. In diesem Ofen wird nun der Rückstand vom Pech stückweise angezündet, und der Rauch hievon sucht durch die Kammer den Ausweg in den Sack und sammelt sich dazu Ruß. Man klopft diesen von dem Sacke, so oft man glaubt, daß sich schon ziemlich viel angehängt habe, ab, und sammelt ihn in der Rußbutten. Die Frankfurter Schwärze, die vortheilhaft bekannt ist, ist eben dieses, aber vorsichtig und rein gesammelte Produckt. Man kann aber den Ruß aus verschiedenen andern Harzen sammeln, und auch von Steinkohlen kann man denselben bereiten. Man benutzt den Kiehnruß besonders zur Buchdruckerschwärze und zur Schuhwichse; es brauchen ihn aber auch Mahler, Tischler und Tuchmacher.

Kiel s. Federkiel.

Kiel nennt man bey uns auch allgemein die Knollen der Zwiebelgewächse, z. B. der Hyazinthen, Tulpen. Auch nennt man die jungen Hopfenpflanzen Kiele und diese schneidet man bey dem ersten Aufziehen von alten Hopfenstöcken ab.

Kiesel, Kieselstein ist ein harter Stein, der mit dem Stahl Feuer giebt und mit Laugensalzen zu Glas schmilzt. Die kleinen weißen Kiesel sind, wenn sie kunstmäßig geschliffen werden, die falschen Edelgesteine. Man benutzt die Kiesel am liebsten die Strassen damit zu pflastern.

Kieß nennt man einen aus lauter kleinen Steinen und Kieseln bestehenden Sand, der an und für sich unfruchtbar, in Vermischung mit andern Erdarten, aber doch tragbarer Boden ist. Beym Bergbau ist der Kieß eine gemeine Bergart, welche Metalle enthält, und nach den verschiedenen Metallen verschiedenartig benennt wird, so hat man **Schwefelkieß, Eisenkieß** ꝛc.

Kila ein ungrisches Getreidemaaß s. Maaß.

Kinnkette oder **Kinnreif** heißt eine kleine eiserne Kette an dem Zaum eines Pferdes, welches unter dem Kinn herumgelegt und in den Kinnhacken eingehenkt wird, damit das Gebiß fest liegen bleibe. Sie ist das Gegengewicht, welches das Mundstück und die Stangen in rechter Wirkung erhält, und muß daher weder zu kurz noch zu lang seyn. Ist sie zu kurz, so kann das Pferd das Maul nicht wohl regen, und wird daher oft stützig; ist sie aber zu lang oder zu weit, so zieht sie die Stangen nach der Brust, daß man das Pferd nicht wohl halten kann.

Kirsche, die Frucht des **Kirschenbaums**, Prunus Cerasus. Dieser wächst unter allem Steinobst am höchsten. Er hat einen schönen starken Stamm, eine glänzende Rinde, gestielte länglichte und gekerbte Blätter und weiße Blüthen. Er liebt leichtes und sandiges Erdreich, und kommt im lehmichten und nassen Grunde nicht so gut fort. Die gemeinen Kirschen vermehren sich durch ihre Brut oder durch die Kerne; edlere Arten aber müssen immer gepfropft werden. Die beste und gemeinste Art Kirschen zu pfropfen, ist in den Spalt; man nehme oben vom Baume aber bloß Zweige mit Laubaugen, und

pfropfe sehr nahe am Boden, so bekommt der Zweig mehr Saft und wird stärker. Am besten nimmt man hiezu Wildlinge von andern Arten, denn wenn man sie auf die eigenen pfropft, so bekommt die Frucht keinen auszeichnenden Geschmack, besonders aber sollen die Stämme von schwarzen und sauren Kirschen zum Pfropfen gänzlich untüchtig seyn. Man kann die Kirschen im Frühling und im Herbst verpflanzen, und man setzt sie sowohl einzeln, damit sie zu schönen Bäumen anwachsen, als auch in Hecken oder an Spaliere, wo man sie jedoch sehr wenig verschneiden darf, denn sie vertragen dieses nicht sehr gut. Man verwendet jedoch gewöhnlich nur die spanischen und die Maykirschen hiezu, und beschneidet man auch diese, so muß man doch vorsichtig seyn, hiezu ein scharfes Messer gebrauchen, damit sich die äussere Rinde nicht von der inneren abschäle, weil dieses dann den Wachsthum sehr verhindert. Auch wachsen sie in Gärten und Weingärten, oder auch an Aeckern besser, wo die Erde öfters aufgelockert wird, als in Rasenboden oder auf Wiesen; hingegen vertragen sie keine Düngung, ausser die von andern frischen Erdreich, weil sie von Mist leicht wassersüchtig werden, wodurch sich die Rinde vom Holz absondert und die Bäume verderben. In Schweden verhütet man das Verderben der Kirschblüthen durch den Frost, indem man die Krone auf einem Baume, dessen Stamm man nur einen Fuß hoch gezogen hatte, horizontal und an ein fächerartiges Spalier, das unter ihr befestigt worden ist, anheftet. Solche Bäume stecken also im Winter gänzlich unter dem Schnee, und werden nicht eher sichtbar, als bis er ganz weggeschmolzen ist. In kalten und gebirgichten Gegenden, wo die Kirschbäume dem Schaden durch den Frost ausgesetzt sind, könnte man Versuche mit dieser Pflanzungsart machen. — Unter allen Bäumen wächst der schwarze wilde Kirschenbaum am geschwindesten, und man kann ihn als Oberholz benutzen, aber auch als Schlagholz gefällt, treibt er wie andere Laubhölzer wieder aus der Wurzel. Von dem Stamme kann man Bretter schneiden, und diese braucht man zur Verfertigung von verschiedenen Hausgeräthe; auch verfertigt man aus selben verschiedene musikalische Instrumente. Das Holz ist übrigens auch zum Brennen und Verkohlen gut. Die Kirschen theilt man in wilde, und in Gartenkirschen. Abarten des Baumes sind: **die stetsblühende Kirsche**, Prunus semperflorens, diese verlangen einen freyen Stand, die Früchte sind aber sauer, klein und haben keinen angenehmen Geschmack; **die halbgefüllte Kirsche**, deren Blüthen unfruchtbar sind; **die Zwergkirsche** blüht früh und die Frucht reift doch sehr spät; **die Mahalebkirsche**, Prunus Mahaleb, mit traubenweise sitzenden Blüthen an den Spitzen der Zweige, deren Frucht wenig Fleisch hat. Das Holz desselben brauchen die Tischler gern, weil es eine schöne Farbe und einen angenehmen Geruch hat. Die Gartenkirschen haben sehr viele Abarten, man zählt schon gegen 70 derselben, sie werden jedoch hauptsächlich in süße und saure abgetheilt. Diese, die man gewöhnlich auch Weichseln nennt, sind entweder schwarze saure oder helle **Glasweichseln**. Die süßen sind auch entweder schwarz oder weiß. Die Sorten haben wieder verschiedene Unterabtheilungen, denn sie sind entweder sehr saftig und rund, oder herzförmig länglicht und hart vom Fleisch, jene nennt man bloß schwarze und zwar **Pelzkirschen**, diese aber nennt man die

Knorpel- oder Herzkirschen. Die weissen sind wieder entweder rund und heißen bloß weiße Kirschen, oder sie sind hart und herzförmig und heißen spanische oder weiße Herzkirschen. Eine andere Hauptsorte sind auch noch die bekannten Amarellen oder die grosen und saftigen Morellen, diese sind entweder ganz roth oder gelb, oder halbroth und halbgelb. Die frühesten Kirschen sind die süssen lichtrothen Maykirschen, und am spätesten reifen die schwarzen sauren Kirschen. Die holländischen sind groß, lichtroth und süß; die spanischen sind rund, schwarz und sauer und süß. Die Traubenkirschen sind süß, und man hat rothe und weiße. Man nennt noch andere Früchte Kirschen, die jedoch ganz zu andern Pflanzengeschlechtern gehören. So heißen die Tiendling auch wohl Kornelkirschen, Cornus; die Vogelkirschen, Sorbus aucuparia; die Heckenkirsche, Lonicera; die Tollkirschen, Atropa Belladona &c. — Die Kirschen verspeißt man sowohl frisch, als auch gedörrt; aus den wilden macht man in Apothecken das Kirschwasser.

Kirschgeist nennt man den durch die Destillation von schwarzen Kirschen abgezogenen Geist. Man nimmt hiezu schwarze Kirschen, welche man mit den Kernen in einem Mörser zerstößt, dann Brandtwein darüber gießt und so aus der Blase herüberzieht: Das Kirschwasser wird eben so bereitet, nur daß man hiezu statt des Brandtweins Wasser nimmt.

Kirschensaft oder Kirschenmus bereitet man gewöhnlich aus den Weichseln, daher er auch nur Weichselsaft genennt wird. Man nimmt hiezu soviel Weichsel, als man will, reinigt sie von den Stengeln und setzt sie in einem gutverzinnten Kessel über das Feuer, rührt sie um und läßt sie unter einander kochen, bis sie ganz weich und zu Saft werden. Man läßt den Saft dann durch einen Durchschlag oder durch ein Sieb laufen, preßt den Rückstand aus, vermischt den Saft und kocht ihn dann, wenn man Muß bereiten will, über einem sehr gelinden Feuer so weit ein, bis er eine gehörige Dicke zu haben scheint. Kurz vorher erst, und nicht früher, ehe er diese Dicke erhält, mischt man nun erst den Zucker oder das Honig hiezu, um ihn süßer zu machen, und bey dem Muße rechnet man nur auf ein Seitl Saft 4 Loth Zucker. Man mischt dieses über dem Feuer zusammen, läßt es nur noch einmal oder zweymal aufkochen und setzt es vom Feuer weg, um es in einem reinen Gefäß auskühlen zu lassen, und dann wohl vermacht aufzuheben. Wenn man aber kein Muß bereiten, sondern bloß mehr flüßigen Kirschensaft haben will, so ist es besser, man verfährt folgendermassen. Man stoßt saure Kirschen mit den Kernen zusammen und läßt sie so 3 bis 4 Tage stehen, worauf sie in einige Gährung gerathen. Man preßt sie hierauf aus und läßt den Saft einen oder 2 Tage stehen, bis er sich, indem er einen Bodensatz macht, von selbst reiniat. Man kann diesen Saft nun in Flaschen aufheben, die einen langen und engen Hals haben, und gießt dann in diese Bouteillen voll Saft, etwas Mandelöl, welches dann verhindert, daß der Saft nicht schimmlich wird und verdirbt. Will man aber gleich den gewürzhaften Kirschensaft haben, so nimmt man 2 Pfund von dem ausgepreßten Kirschensaft, zu diesem anderthalb Loth Zimmt, ein Quentchen Gewürznelken, ein halbes Quentchen Muskatenblüthe und 20 Gran kleine Kardemomen, alles zu Pulver

gestossen und in saubere Leinwand als Päckchen gebunden. Den Saft und die Gewürze läßt man über Nacht stehen, dann nimmt man 3 Pfund Zucker dazu, setzt dann das ganze aufs Feuer und läßt es nur zwey oder dreymal aufkochen, bis sich der Zucker auflöst. Man schäumt es ab, läßt es abkühlen, und füllt es dann zum Aufbewahren in Flaschen. Wenn man nicht weniger Zucker als ich anzeigte, nahm, so kann man dann sicher seyn, daß der Kirschsaft nicht schimmelt und daß man ihn nicht noch einmal, wenn dieses geschieht, kochen müsse.

Kirschwein oder **Weichselwein** macht man indem man Kirschensaft mit Wein vermischt, und so einige Zeit zusammenstehen läßt, man kann auch Zucker und Gewürze hinzunehmen. Die geschwindeste Art ihn aber zu bereiten, ist, wenn man den oben beschriebenen Kirschensaft nimmt. Man nimmt auf eine Halbe weißen oder rothen Wein einen oder zwey Löffel Saft, schüttelt es durch einander und der Wein ist fertig. Ungeübte Weintrinker werden ihn leicht, wenn man mehr Saft nimmt für Menescher, und nimmt man weniger für Erlauer Ausbruch trinken.

Kitt, Kütt nennt man einen aus verschiedenen Bestandtheilen zusammengesetzten Mörtel, der zu einer festen Verbindung einiger Gefäße, z. B. Röhrkästen, Wasserbodingen oder Kesseln, gebraucht wird. Man hat sehr verschiedene Kitte, wovon die meisten wasserfest sind, welches die Haupteigenschaft ist, dann aber braucht man auch Kitte, die feuerfest seyn müssen, weil sie Kessel oder die Fugen derselben über dem Feuer, gegen das Ausschwitzen der Flüssigkeiten sichern sollen. Zu Zisternen und Wasserkästen ist folgender gut: Man nimmt Hammerschlag, Bolus, Glas und Wellsand gleiche Theile und viermal so viel, als diese zusammen ausmachen, Ziegelmehl, alles mischt man zusammen, macht es zu Pulver und siebt es durch ein Sieb. Wenn man es nun brauchen will, so nimmt man von diesem Pulver so viel, als man zu gebrauchen glaubt, mischt ohngefähr den vierten Theil ungelöschten Kalch, das Eyweiß von einigen Eyern, und soviel Essig oder Wein hiezu, bis die Mischung wie ein gemeiner Mörtel flüßig ist, und sich an das Gefäß kleben läßt. Man trägt ihn dann geschwind an den Ort seiner Bestimmung auf, wo er sehr bald trocken und fest wird. Will man aber Wasserröhren kütten, so nimmt man statt des Essigs Pech mit etwas Oel oder einem andern Fett, läßt es über dem Feuer zergehen, und vermischt es dann mit dem Pulver. In diesem Fall wird der Kitt warm aufgetragen, denn in der Kälte und im Wasser wird er augenblicklich hart. Holz und andere Sachen zu kitten, nimmt man Roggenmehl und Kalkmehl gleiche Theil, diese mischt man mit etwas Leinöl als einen Teig zusammen, giebt etwas Baumwolle und dann fast noch die Helfte Kalkmehl während immerwährendem Umarbeiten hinzu, bis alles eine Masse wird, die nicht an den Händen kleben bleibt. Man muß auch diesen Kitt bald brauchen, sonst verhärtet er, einige Tage kann man ihn aber dennoch im Keller erhalten. Kitte zu hölzernen Geschirren macht man auch aus Topfen und Kalk, die man gut untereinander mischt; auch aus Pech, Rindsblut, Leinöl, Ziegelmehl, und etwas Eisenfeile. Pech, Kolophonium, Eisenfeile, Bleyspäne und Ziegelmehl geben einen sehr guten Kitt zu eisernen Geschirren.

Topfen, Kalk, Eyweiß und klar geriebener Sandstein zu hölzernen Geschirren und zu Steinen. Zu irrdenen und gläsernen dient aber folgender: Man nimmt gemeinen Lehm, macht ihn mit alten Firniß an, mischt rothe Menninge und feines Ziegelmehl hinzu und reibt alle diese Dinge warm zusammen, gebraucht sie auch warm; nur daß man bey Glas fein zerriebenes Glas, statt des Ziegelmehls nimmt. Einen undurchdringlichen Kitt giebt auch der Mandelteig, wie er ist, wenn eben das Oel gepreßt wurde, mit wenig Wasser vermischt, worinn etwas starker Leim aufgelößt ist.

Klafter ist ein Längenmaaß, welches gewöhnlich 6 Schuh enthält; die gemeine Waldklafter, womit man in Wäldern die Höhe und Breite des gelegten Brennholzes mißt, beträgt 7 Schuh Höhe und Breite, und das Holz ist dritthalb oder 3 Schuh lang. Eine Klafter Steine, werden als eine Kubick Klafter gerechnet, man mißt daher 12 Schuh in der Länge und Breite und 3 Schuh in der Höhe. S. Maaß.

Klapperrosen, wilder Maysamen, rothe Kornblumen, Papaver Rhoeas, ein Ackerunkraut mit haarichten Blättern und Stengel, auf welche hochrothe vierblätterige Blumen folgen. Man hat auch Abarten desselben mit gefüllten und kleineren Blumen. Die Blumenblätter braucht man bey Brustübeln zur Arzney.

Klar nennt man auch das Eyweiß.

Klatschrosen heißen auch die Klapperrosen.

Klaue nennt man den gespaltenen hornichten Theil an den Füssen des Rind- Schwein und Schafviehes. Das Vieh kann verschieden an den Klauen leiden; wenn es sich etwas eintritt, so suche man dieses heraus zu bringen, und wasche dann die Wunde mit Urin oder mit warmen Wein; eben so handelt man, wenn es sich etwas von der Klaue abgestoßen hat. Wenn sich das Horn an den Klauen spaltet oder schiefert, so bähe man selbe in Essig, zu dem man etwas Salz mischt und schlage dann altes Schmeer, in welchem man etwas Harz zerließ, darüber. Kommen Würmer in die Klauen, so sucht man sie herauszubringen und gießt dann öfters in die Wunde Terpentinöl.

Klauenfett wird aus den Klauen gesotten und dient zum Brennen in Lampen, oder zum Schmieren des Leders.

Klauenkrankheit ist eine eigene Krankheit der Schafe, wobey sich zwischen den Klauen eine Geschwulst zeigt, in der ein kleines Loch, wie eine Nadel befindlich ist, in dem 5 oder 6 schwarze Haare in Gestalt der Würmer vorkommen. Man heilt sie, indem man die Haare ausreißt, das Loch vergrößert, daß das Eiter herausfließt; dann schneidet man den Nagel ab bis aufs Blut, und verbindet die Wunde mit einer Wundsalbe.

Klebekraut, Bettlerläuse, Galium Aparine, ein wildwachsendes Kraut, welches sich überall anklebt, es hat sehr kleine weiße Blüthen, der Same ist grau. In der Schweitz scheidet man durch dasselbe die Unreinigkeiten aus der Milch. Das Kraut wird von dem Vieh gerne gefressen und den Samen kann man als ein Surrogat des Kaffees gebrauchen. Man muß ihn behutsam rösten und dann damit wie mit dem Kaffee verfahren. Der Geschmack ist dem Kaffeegeschmack ähnlich, nur daß dieser mehr ölichte Theile hat, und daher

beym Brennen ölichter aussieht, welches beym Klebekraut nicht der Fall ist.

Klebwerk, Klebwände, Bleichwände nennt man diejenigen Wände, die bloß von Lehm mit untermengten Stroh und Streu gebaut sind. An andern Orten nennt man sie auch Wellerwände, und die Kunst selbe zu verfertigen den Pisébau, welcher von vielen Landwirthen empfohlen wird, und der bey uns an sehr vielen Orten gebräuchlich ist.

Klee nennt man im allgemeinen alle Futterkräuter, die 3 Blätter auf einem Stiele und die ihren Samen in einer Schote tragen, und rechnet daher auch die Luzerne unter dieses Geschlecht, die jedoch von einem andern Pflanzengeschlechte herkommt. Noch uneigentlicher begreift man unter diesem Namen auch die Esparsette. Hier wollen wir nur von dem eigentlich sogenannten Klee, Trifolium, sprechen. Dieser hat nun sehr verschiedene Arten, von denen nur folgende als Futterkräuter besonders bekannt sind: 1. **der rothe Kopfklee, spanischer Klee**, Trifolium pratense, welcher bey uns überall einheimisch und daher bekannt ist. Dieser wird auch am allgemeinsten gebaut, denn er ist die vorzüglichste Art des Klees. Jeder Boden ist ihm willkommen, wenn er nur nicht zu thonig und zu naß ist, oder wenn unter demselben keine Naßgallen oder Steinlagen sind. Aus dieser Ursache wähle man zu seinem Anbau auch lieber ein etwas abhängiges Feld, damit im Winter das Wasser auf demselben nicht stehen bleiben könne, weil er sonst versäuert. Ein guter Landwirth wird seinen Kleeacker immer vor der Bestellung düngen, und säet er den Samen gleich nach dem Düngen, so kann er den Klee des Jahrs drey auch wohl viermal abhauen. In diesem Falle ist das Futter aber zu geil, schadet leicht und wird oft nicht einmal gerne gefressen, daher baut man auf den frischgedüngten Acker lieber einmal Weitzen und nach der Erndte dessen, unternimmt man die Kleesaat erst, begnügt sich dann auch nur mit 2 oder 3maligen Hauen. Man säet den Samen sowohl im Herbste als im Frühjahr, besser aber im Frühjahr, und hier kann man ihn mit Gerste anbauen. Damit aber die Gerste den aufgehenden Klee nicht ersticke, so nimmt man nur die Helfte so viel als zur Bestellung sonst nöthig ist. Eben so handelt man vorsichtig, wenn man die Gerste erstlich eineggt, dann erst den Kleesamen anbaut und diesen nur niederwalzt. Einige Landwirthe lassen die Gerste selbst erst aufgehen und wachsen, bis sie ohngefähr 2 Zoll hoch ist, nun erst säen sie den Kleesamen und walzen ihn nieder. Andere säen mit ihm zugleich mit Sommerroggen, Gerste, Hafer und Wicken, doch immer den Kleesamen, wie schon gesagt worden, zuletzt, und hier wird dann alles zum grünen Futter abgehauen, worauf dann der Klee erst desto vortreflicher wachsen kann. Manche säen den Samen auch schon auf die im Herbste bestellten Roggenfelder im Frühjahr, wenn der Roggen schon einige Zoll hoch ist, walzen ihn ein, erndten das Korn zur gehörigen Zeit und verschonen dann den Acker mit der Weide. Viele erfahrne Landwirthe rathen aber dagegen den Klee ganz allein ohne Beymischung einer andern Getreideart zu säen, und der Nutzen dieser Versuche bestätigt sich allgemein, nur muß man hiebey den wichtigen Vortheil nicht ausser Acht lassen: ja nicht mit dem Samen bey der Einsaat zu sparen und auch dort noch, wo man

nach dem Aufgehen leere Ställen findet, neuerdings Samen aufzustreuen. Man rechnet daher auf ein Joch Ackerfeld von 1200 □ Ruthen wenigstens 16 Pf. Samen. Sehr vortheilhaft ist es, wenn der Landwirth sich selbst Samen erzieht, und dieses kann er leicht, wenn er folgende Regeln beobachtet: Wenn er nemlich den Samen auf einem mittelmäßigen Boden erzieht, wenn er einen Theil des zweyten Schnittes zum Samen stehen läßt, wenn er hiebey diesen Theil im Frühjahr etwas früher abmäht, und wenn er dann den Samen gut reifen läßt. Sind dann die Köpfe schwarzbraun und dürre, so mähe man den reifen Klee, wie gewöhnlich, am besten aber mit einer Sense, die ein Gestell hat, breite die Schwaden, wo sie zu dick sind, aus, damit sie trocken werden. Abends setze man ihn in Haufen oder bringe ihn nach Hause und dresche die Samenköpfe ab. Diese trocknet man nun vollends, bis daß man den Samen gänzlich ausdreschen kann, welche Arbeit auch im Winter verrichtet wird. Andere schneiden die Samenköpfe mit einer Sichel ab, legen diese locker, damit sie leichter trocknen, und dreschen sie nachher aus. Das übrige Kraut mähen sie und brauchen es als Pferdefutter. Wo aber viel Kleesame erzeugt wird, da kann er auch wenn er schon halb ausgedroschen ist, mit Vorsicht auf einer Mühle ganz ausgebrecht werden. Einige nachläßige Landwirthe bauen den Samen, wenn er noch in den Hülsen ist, an, sie erreichen aber hiedurch nur das, daß ihnen der Klee ungleich und an vielen Orten gar nicht aufgeht. Guter Kleesame muß eine glänzend gelbe Farbe haben, er darf nicht ins schwärzlichte fallen, nicht dumpfig und nicht über drey Jahre alt seyn und ins Wasser geworfen, muß er untergehen. Dieser Klee dauert nur drey Jahre und man hat von ihm, wenn die Witterung gut ist, drey Erndten. Das erstemal mähet man ihn nur dann erst, wenn er in voller Blüthe steht, weil er sonst zu hitzig ist und dem Vieh zu viel Blähungen verursacht, und immer ist es gut, wenn man ihn hiebey mit andern Grasarten oder mit Herel vermischt. Wer ihn aber nicht bloß als grünes Futter gebrauchen, sondern einen Theil auch zu Heu machen will, der muß hiebey folgendes beobachten: Man läßt die Schwaden, ohne sie umzuwenden, wenn sie nemlich nicht zu dick sind, liegen bis sie trocken werden, und wenn auch unterdessen Regenwetter einfallen sollte, so schadet dieses der Güte des Kleeheues nicht. Dann bringt man das Heu Abends oder Morgens im Thaue nach Hause, weil man sonst die Blätter leicht verliert und nur die Stengel behält. Man kann ihn in Tristen oder in Schobern aufbewahren, nur muß man ihn erst verfüttern, wenn er sich ausgelegen hat und nachdem schon einige Fröste waren. So ist er für Schafe und Rindvieh das beste dürre Futter, und auch den Pferden schmeckt er unter anderes Herel geschnitten. Immer ist es aber mehr vortheilhaft, wenn man ihn grün verfüttert. 2. **Eine andere** Art des Klees, **der gelbe Hopfenklee**, Trifolium agrarium, wächst freilich früher als der vorhergehende, er nimmt auch mit schlechteren Boden vorlieb, aber er steht doch der Luzerne und dem spanischen Klee weit nach. 3. **der weiße Klee**, Trifolium repens, der überall wild wächst, steht eben so sehr im Ertrag dem spanischen und der Luzerne nach, aber sein Anbau ist dennoch sehr anzuempfehlen, weil er überall fortkömmt, indem er selbst in gebirgichten Gegenden auf ho-

hen Bergen und in trockenen Gegenden wächst, und weil er gegen die Kälte die dauerhafteste Kleeart ist. 4. **der weiße Bastardklee**, Trifolium hybridum, wächst auf feuchten Wiesen in milderen Gegenden, er ist aber ergiebiger als der vorhergenannte. 5. **der weiße Steinklee**, Trifolium melilotus officinalis, wird auch **schwedischer Klee** genennt, und ist eine Abart des gewöhnlichen Steinklees, der gelbe Blüthen hat. Dieser wird zwischen dem Sommergetreide überall angetroffen, aber auch der weiße ist nicht selten, und an vielen Orten fand ich auch den blauen Steinklee, Trifolium melilotus coerulea, häufig an. Alle diese Arten wachsen höher als die andern Kleearten, sie kommen auf dem magersten Boden fort, und können ohne die Gefahr des Aufblähens gebraucht werden; nur darf man selbe aber nur einmal abschneiden, wenn man Samen gewinnen will, und dann stirbt die Pflanze aus, wenn sie einmal Samen getragen hat. Diese Steinkleearten lieben auch die Pferde mehr als das Rindvieh; man braucht sie ausserdem als ein erweichendes Mittel zu äußerlichen Arzneyen, und in der Schweiz braucht man sie zur Bereitung des grünen Käses. Andere Pflanzen, die auch den Namen Klee haben, werden unter ihren besondern Namen angezeigt, als Bitterklee, Sauerklee, Staudenklee, Leberklee, Geißklee.

Kleie, kleiigter Boden heißt der fette zähe Boden, der aus Thon oder Lehm mit etwas Kalkerde zusammengesetzt ist, und nach der Mischung seiner Bestandtheile, schwarz, gelb, roth, weiß aussieht, und von diesen Farben benannt wird, z. B. rother Kleiboden.

Kleie nennt man aber auch die Bälge des Getreides, z. B. des Weizens und Korns, welche beym Mahlen des Getreides entweder in der Mühle, vermöge des Beutels oder zu Hause durch das Sieben aus dem gemahlenen Getreide von dem Mehle abgesondert werden. Von 4 Metzen Frucht rechnet man einen Metzen Kleie, den man mit dem Mehle aus der Mühle bekommen muß. Man braucht die Kleie sehr vortheilhaft in Haushaltungen zum Futter oder zum Getränke gemischt, für Schweine, Kühe, abgesetzte Kälber und Gänse. **Kleie** erhält man auch aus einigen Obstkernen, welche Oel liefern, diese preßt man nemlich aus, und das zurückgebliebene wird Kleie genannt, z. B. Mandelkleie.

Kleister nennt man eine Mischung aus Mehl oder Stärke mit Wasser, welches man entweder kalt hinzugiebt, oder mit dem Mehle kochen läßt. Man fügt durch selben verschiedene Sachen zusammen; so brauchen die Buchbinder den Kleister; er ist von dem Leime dadurch unterschieden, daß dieser aus thierischen Theilen, besonders aus Leder und den Abfällen der Felle und Häute gekocht wird. Um den Kleister gegen Motten und Würmer zu sichern, mischt man einen Absud von bitteren Kräutern oder Galle hinzu, weil ihn dann jene nicht so gerne angreifen.

Klemme s. Hirschkrankheit.

Klemmen nennt man eine Art des Kastrirens der Pferde s. Wallachen.

Kleppel nennt man ein rundes Stück Holz, welches man den Hunden um den Hals hängt, damit sie nicht jagen und so Schaden anrichten können. Schäferhunde, die mit der Heerde in waldichten Gegenden herumgehen, sollten immer damit versehen seyn; auch wä-

ren sie an Fleischer- und anderen schlimmen Haushunden nothwendig. Den Schweinen hängt man öfters Kleppel an, damit sie sich nicht zu weit von der Heerde verlaufen. **Kleppel** nennt man auch Werkzeuge von Horn oder Holz, womit man Spitzen oder Schnüre flechten, oder wie die Schnürmacher, kleppeln kann.

Klepper nennt man ein mittelmäßig großes Reitpferd, welches man zum Reiten oder Hetzen brauchen kann. Ungarische Pferde sind zu Kleppern vorzüglich, aber in gebirgichten Gegenden dienen die polnischen Wildfänge besser.

Klette nennt man ein bekanntes Unkraut aus zweyerley Pflanzengeschlechtern. **Die große Klette**, oder **Roßklette**, Arctium Lappa, hat hohe runde Stängel, große und breite, oben grüne unten aschfarbene Blätter. Der Stamm hat Nebenzweige, an welchen die Kletten, das ist, die Blumenköpfe, mit ihre gebogenen Häckchen, wodurch sie sich an die Kleider hängen, sitzen. Die Blüthe ist braunroth und die Samen länglicht und grau. Die Wurzel gebraucht man in Apothecken als ein blutreinigendes Mittel; die Blätter kann man, wenn sie noch zart sind als Salat, oder wenn man den jungen Stengeln die Haut abzieht, als Spargel zubereiten. Den Samen lieben die Vögel, besonders die Stieglitze. **Die kleine Klette**, Xanthium strumarium, nennt man auch **Bettlerläuse** oder **Igelsklette**, man muß sie aber mit dem Klebkraut nicht verwechseln. Sie wachsen überall an den Höfen und an Zäunen und werden oft als Hausmittel statt der großen Klette gebraucht.

Klistier nennt man die Einspritzung eines flüßigen Arzneymittels in den Mastdarm. Gewöhnlich werden sie laulicht warm eingebracht, man hat aber auch Klystiere von Luftarten und vom Tobackrauche. Je nachdem der beabsichtigte Zweck, wegen dem man sie beybringt, verschieden ist, je nachdem sind die Bestandtheile der Klystiere verschieden. Die gewöhnlichsten sind aber auflösend, stärkend und Schmerzen lindernd, und daher gebraucht man zu selben sowohl laue Milch, als Haferabsud, Leinsameabsud, oder Absüde von erweichenden Kräutern, Kamillenblüthen, mit Honig, Küchen- Glauber- oder andern Salzarten. Da man Klistiere immer nur auf Anrath von verständigen Aerzten anwenden soll, so ist es nothwendig, daß man sich bey vorkommenden Fällen immer bey diesen Rathes erhohle.

Klöße, Knödel nennt man eine Speise, die in beliebig große Kugeln gestaltet, aus Mehl, Grieß, Fleisch, Speck, Semmeln, Eyern und nach beliebiger Verschiedenheit zusammengeknetet und dann gesotten oder gebacken verspeißt wird.

Klopfen pflegt man den Flachs, der in der Flachsdarre, im Backofen oder an der Sonne so gedörrt ist, daß man ihn mit runden Schlegeln klopfen und schlagen kann, wodurch er zur leichteren folgenden Arbeit, das ist zum Brechen vorbereitet wird.

Klopfen s. Klemmen.

Klopfhengst nennt man ein durch Klopfen oder Lähmen entmanntes Pferd. Man hat Klopfhengste, welche noch einen Hoden haben, der nach Umständen oft noch im natürlichen Zustande ist, je nachdem man ihn bey der Operation behandelt. Diese sind still und toben nicht, sie traben leicht und gehen auch einen guten sanften Schritt, auch galloviren sie länger als ein natürlicher Hengst, und wiehern eben so, wie diese.

Kloß nennt man ein großes festzusammenhaltendes Stück Erde, einen Erdenklumpen. Diese sollen auf Aeckern besonders vor der Saat zerschlagen, und dann auch soviel es seyn kann, durch die Egge verkleinert werden, damit die Aussaat besser von statten gehen könne.

Klotz nennt man ein Stück von einem größeren Baume ohne Aesten und Rinde. besonders aber nennt man Klötze zu Brettern 2 Klafter lange und längere Stücke Holz, die man aus dem unteren Theile der Bäume, von der Wurzel bis zur Krone erhält, und wovon die Bretter geschnitten werden.

Kluft nennt man an einigen Orten die Feuerzange. **Klüfte** nennt man aber in der Erde und bey Bergwerken eine Oefnung in die Erde, des Gesteines oder des Felsens, die wie ein großer Spalt aussieht.

Knabenkraut, Strudelwurzel oder **Kreutzblume**, Orchis, nennt man ein Pflanzengeschlecht, von dem die Arten knollichte oder handförmige aber nur einfache Wurzeln haben. Diese Arten sind auch in Rücksicht der Blüthe verschieden. Das Knabenkraut mit mehreren langen, fetten und mit braunrothen Flecken bemahlten Blättern, Orchis militaxis: hat eine purpurbraune etwas gesprengte Blumenähre. Die Wurzel ist zweifach, eine die ältere ist rund und weich, und man bemerkt es leicht, der Auflösung nahe; die andere höhere und jüngere ist voller und härter. Die Art mit purpurrothen, leibfarbenen und auch wohl weißen Blüthen, Orchis Morio, conopsea, bifolia werden in Apothecken gebraucht. Die Wurzeln geben nemlich die bekannte Salepwurzel, welche ausserordentlich viel Schleim und daher nährende Theile enthält, und zu stärkenden Arzneyen bey Brustkrankheiten und bey Schwäche des Zeugungsvermögens gebraucht werden.

Knebel nennt man die Queerstücke an einigen Ketten, z. B. an Halfter oder Hemmketten, die durch ein Glied gesteckt, die ganze Kette mit einander verbinden. Man macht solche Knebel auch vom Holze am Pferdezeug, z. B. an Bauchgurten, und gebraucht sie dann statt einer Schnalle.

Knebeln ist eine Aerndtearbeit, und heißt, das abgeschnittene Getreide mit Strohseilen in Garben zusammenbinden.

Knecht nennt man in der Landwirthschaft einen männlichen Dienstboten, der auf eine gewisse Zeit um Lohn dient, und man hat in dieser Rücksicht verschiedene Knechte, als Ochsen- Pferde- und Hausknechte. Knecht nennen die Handwerker zu ihrem Handwerk gehörige Werkzeuge, und die Bergleute lassen sich auf dem Knechte, welches eine Art Gurt ist, auf dem man sich setzt, durch die Schächte in die Gruben hinab.

Knoblauch, Allium, ein Küchengewächs, das als Würze zu den Speisen gebraucht wird, und das zu den Zwiebelgewächsen gehört. Man hat hievon mehrere Arten, wovon aber unter diesem Artikel nur **der gemeine Knoblauch** und **der Schlangenknoblauch** oder **der Roccambol** gehört. Der gemeine Knoblauch, Allium sativum, bringt bey uns keinen reifen Samen, daher wird er nur durch das Stocken der Zehen desselben vermehrt. Die Wurzel nemlich oder die Zwiebel als Knoblauch läßt sich sehr leicht in mehrere Theile zertheilen, welche Theile man Zehen nennt, und von dieser wächst sich die

Wurzel wieder im Verlauf des Jahres rund aus. Man steckt diese Zehen im Frühjahr ohngefähr 3 Zoll tief, und einen halben Schuh von einander entfernt. Sehr viel wird der Knoblauch, so lange er noch jung ist, mit dem Kraute zugleich als Würze gebraucht, oder roh verspeiset; wenn man ihn jedoch bis in Herbst stehen läßt, so muß man ihn einigemal behacken, und bey großer Dürre begießen. Dann nimmt man ihn heraus, wenn das Laub zu welken anfängt, und flechtet ihn in Zöpfe, die man dann in freyer Luft trocknen läßt, und dann nur gegen Mäuse und den Frost verwahrt. Der **Roccambole, Gruslauch**, Allium scorodoprasum, wird auch **der spanische Knoblauch** genannt. Seine Blüthenstengel winden sich schlangenähnlich, daher der Name, und die Zwiebel hat einen mildern, und wie einige meinen, einen bessern Geruch und Geschmack als der gemeine Knoblauch. Diese Pflanze trägt auf ihrer Wurzel neue kleine Zwiebel, durch welche man dieselbe vermehrt, diese aber tragen erst im zweyten Jahre wieder neue kleine Zwiebel. Wenn der Stengel zu welken anfängt, so wird die obere Zwiebel abgeschnitten, und die untere heraus genommen, und so wie die andere Knoblauchsart verwahrt; zur Fortpflanzung kann man aber auch die untere Zwiebel zertheilen, und erhält so früher brauchbaren Roccambol. **Der röhrenstenglichte Knoblauch**, Allium fistucosum, hat röhrenförmige Blätter, die den stärksten Winter im Freyen ausdauern, und also das ganze Jahr durch frisch zu haben sind. Er ist nur eine Abart des gemeinen Knoblauchs. Die hier wildwachsenden Knoblauchsarten, als **der Hundsknoblauch**, Allium ursinum; **der wilde**, Allium senescens; **der gelbblühende**, Allium flavum; dann Allium rotundum, oleraceum, angulosum ꝛc. werden manchmal auch vom Vieh gefressen, aber nicht nur das Fleisch, sondern auch die Butter nimmt davon einen Knoblauchgeschmack an. Die andern Knoblauchsarten s. unter Schnittlauch, Schalotte, Porre, Zwiebel, welche alle unter das Pflanzengeschlecht Allium gehören.

Knochen, Beine nennt man die weißen, harten, unempfindlichen Theile des thierischen Körpers. Gesund sind sie weiß, inwendig etwas röthlicht, krank aber sehen sie gelblich oder schwarz aus. Sie sind verschiedenen Krankheiten unterworfen, von denen eine vorzüglich der Knochenfraß ist, Caries. Diese verzehrt die Substanz des Knochens nach und nach, und ist mit Schmerzen verbunden, welche aber nur von dem Mitleiden der in und neben den Knochen befindlichen Nerven herrühret, denn an und für sich sind die Knochen unempfindlich. Das Innere der Knochen nennt man das Mark, und dieses wird sowohl zu einer besonders guten Pomade verbraucht, oder als ein delikates Fett verspeiset.

Knödel, s. Klöße.

Knollen nennt man ungestalte Auswüchse an den Pflanzen, z. B. an einem Baum

Knollengewächse nennt man jene, deren gebräuchliche Frucht, durch welche sie auch vermehrt werden, an den Fasern der Wurzeln hängt, wie wir dieß bey den Kartoffeln und Erdmandeln sehen.

Knopern, Knupern nennt man eine Art Galläpfel, die nicht so rund, größer als jene, und vieleckicht sind. Sie entstehen durch den Stich eines Insektes, Cynips calicis Quercus, welchen diese nach

der Blüthe in die junge Eichel anbringt, wodurch der Nahrungssaft widernatürliche Auswüchse bildet. Da diese Knopern vielfältig von Gärbern sowohl als auch von Färbern gebraucht, und sehr aus dem Lande geführt werden, so machen sie bey Eichenwaldungen einen wichtigen Artickel für Spekulanten. Sie fallen schon lange vor der Reife der Eichel, nemlich schon im August und September ab, werden gesammelt und getrocknet. Bey diesem Trocknen muß man sie ziemlich dünne ausstreuen, weil sie sich leicht erhitzen, und weil die frischen ohnedieß so klebricht sind, daß sie leicht zusammenbacken, denn ohne diese Vorsicht würden sie ganz verderben. Wenn sie nun getrocknet sind, so verkauft man sie ganz Metzenweise, und da sind sie gewöhnlich die Hälfte so theuer als der Weitzen; oder aber werden sie gemahlen und als Knopernmehl verkauft. Da man jedoch dieses verfälschen kann, so handelt man besser, ganze Knopern zu kaufen. Der Landwirth kann zum Hervorbringen, also auch zur Vermehrung der Knopern nichts beytragen; er erwartet sie immer als ein gefälliges Geschenk der Natur, aber durch deren Aufsammeln und Aufbewahren kann mancher Landwirth, der Eichenwaldungen hat, eine unschuldige und dabey reichliche Erndte haben.

Knospe, Auge nennt man denjenigen Theil eines Gewächses, woraus im folgenden Jahre neue Zweige oder Blüthen entstehen. Bey Fruchtbäumen unterscheidet man Holz- Trag- Blüh- oder Fruchtknospen, besonders aber an jenen Bäumen, die Zwitterblumen haben. Bäume mit getrennten Geschlechtern, z. B. Nüsse und Haselnüsse haben neben den Knospen, woraus der Zweig wächst, noch ganz kleine, aus welchen die Kätzchen, daß ist, die männlichen Blüthen entstehen. Die Knospen bestehen aus übereinander liegenden Schuppen, die dadurch eine Hülle bilden, in welchen der Keim des künftigen Zweiges verwahrt ist.

Knoten nennt man 1. die Samenhülsen des Leins, die kleine Knöpfe bilden, aus welchen der Leinsame ausgedroschen wird. 2. Die Verschlingung eines Zwirn- oder andern Fadens. 3. Die Absätze an den Halmen aller Grasarten, die in gewissen Entfernungen von einander sind. Diese Knoten an den Gräsern schlagen bald neue Wurzeln, wenn sie auf der Erde aufliegen, und machen, daß sich das ganze mehr bestockt, daß nemlich eine Wurzel mehrere Halme treibt. Die ungeheure Vermehrung der Queckenwurzel hängt von dieser Ursache ab, weil diese nemlich sehr viele Knoten hat, und auf diese Erfahrung gestützt, empfehlen manche das tiefe Säen, wodurch das Getreide vermehrt wird; aus eben dieser Ursache werden die Knollengewächse, z. B. die Erdäpfel durch das Behäufeln vermehrt, und um die Gerste und den Haber mehr zu bestocken, eggt man ihn, wenn er aufgegangen ist, noch einmal über. 4. Die Absätze an den Weinstöcken, wo sich seine Augen ansetzen. Wo man solche schöne Reben mit gesunden Augen findet, so wählt man sie besonders zu Grubern, und nennt sie auch **Knotholz.**

Kobel nennt man verschiedene Behältnisse für Hausthiere, z. B. Taubenkobel, Schweinkobel, s. Schweinstall, Taubenschlag.

Kobalt, Kobolt, Kobaltmetall hat eine stahlgraue Farbe. Es ist gewöhnlich mit Arsenik, Nickel und Eisen verunreinigt, und in diesem Zustande zerspringt es unter dem Hammer wie Glas; im reinsten Zustande läßt es sich schmieden. Der Koboltkalk theilt dem Glasflüs-

sen eine dunkle blaue Farbe, und nach den verschiedenen Verhältnissen auch verschiedenen Nüancen von Blau mit, und hierauf gründet sich die Bereitung der blauen Gläser, und der sogenannten blauen Stärke oder **Schmalte**. Man findet ihn als **Glanzkobalt** in Böhmen zu Joachimsthal, als grauen und weißen Speißkobalt, als schwarzen, braunen, gelben und rothen Erdkobalt. Kobalt wird im Gömörer Komitate sehr viel gewonnen.

Kochofen, s. Sparofen.

Köder, Queder ist das, was man an den Angelhacken steckt, und was man in Fischreussen, Hame, Garnsäcke oder Kasten legt, um die Fische damit anzulocken und zu fangen. Man richtet sich hiemit nach der bekannten Lieblingsnahrung derjenigen Fische, welche man fangen will. Am meisten aber nimmt mon Regenwürmer, kleine Fische, Stückchen von Fröschen, Heuschrecken, große Fliegen, Rindsleber, Aas ꝛc. Man bereitet auch andere künstliche Köder, z. B. für die Karpfen nimmt man ein Pfund Hanfsamen, aus dem schon das Oel gepreßt worden, und mischt dazu 2 Unzen Schweinschmalz, 2 Unzen Honig, ein Pfund Brosamen von altgebackenem weissen Brod, und vier Gran Bisam. Aus dieser Masse knetet man Kugeln, und wenn sie etwann wegen zu viel Flüssigkeit nicht zusammen halten wollen, so kann man noch mehr Hanfsamen nehmen, um den Teig fester zu machen. Diesen Köder lieben die Karpfen außerordentlich; manchmal aber, z. B. nach ihrer Laichzeit sind sie sehr heißhungrig, und man kann sie bloß mit gekochten Bohnen oder Regenwürmern fangen. Die Lockung für Vögel nennt man **Kirre**, und für Raubthiere **Witterung**.

Königin, s. Bienenkönigin.

Königskerze, Himmelbrandt, Wullkraut, Verbascum Thapsus, eine Arzneypflanze, die an ungebauten Orten fast überall wächst. **Der gemeine Himmelbrandt** hat große, breite, weiche, weißlichtgrüne und wollichte Blätter, die auch den dicken Stengel bekleiden, aber je höher sie sind, immer kleiner werden. Oberhalb den Blättern erscheinen gelbe, wohlriechende Blumen, rings um den Stengel, einen bis zwey Schuh in der Länge, und da sie nur nach und nach blühen, so dauert das Blühen fast bis in den Herbst. Der **schwarze Himmelbrandt** hat hohe, gestriemte, purpurfarbigbraune Stengel, etwas zerkerbte und dunkelgrüne Blätter. Die kleinen gelben Blumen, die eben so wie beym gemeinen Himmelbrandt in einer langen Aehre blühen, haben purpurfarbe Staubfäden. Eine besonders schöne Art dieser Pflanze, die in Gärten gezogen zu werden verdient, ist der **blaue Himmelbrandt**, Verbascum phoeniceum, welchen man im Frühjahr auf vielen Wiesen antrift.

Köpfen, Abkappen heißt bey Bäumen die Krone, oder die oben um den Stamm stehenden Zweige abhauen. Man macht dieses meistens bey Weiden, aber auch viele andere Bäume kann man auf diese Art benutzen, z. B. Ellern, weiße Maulbeerbäume, Pappeln ꝛc.

Köthe nennt man das unterste Gelenk am Pferdefuß, welches zwischen dem Schienbein und dem Huf ist. Wenn ein Pferd sich dieses Gelenk verrenkt, so nennt man dieß: **auskötheu**, s. d. W. Pferde beschädigen die Köthe oft durch das Eisen des andern Fusses, und daher muß man die Eisen so einrichten, daß sie hinten an der Wand nicht hervortreten.

Kofent nennt man das Nachbier.

Kohl, Brassica oleracea, nennt man ein gemeines und bekanntes Küchengewächs mit verschiedenen Arten. Man theilt es vorzüglich in den Kopfkohl und in den Blatt- oder Blätterkohl. Zu ersterem rechnet man den Blumenkohl oder Kauli, das Weiskraut, das Rothkraut, das Wirsing- und Savoyerkraut und die Kohlrabi. Der Blattkohl besteht aus dem Braun- oder blauen Kohl, und aus dem Krautkohl, oder den eigens sogenannten Kohl oder Kehl, von dem man auch mehrere Abarten hat, z. B. den Früh- und Spatkohl, den Kapuzinerkohl ꝛc. Jede Kohlart kann zum Sommer- und Winterkohl verändert werden, es kommt nur auf die Zeit der Aussäung des Samens an. Säet man diesen im Frühjahr, so erhält man Sommerkohl, säet man ihn im August oder im September, so erhält man Winterkohl. Unter den Kopfkohlarten zeichnen wir hier aus: 1) den Blumenkohl, Käsekohl, Karviol, Kauli, Brassica oleracea botrytis, von dem man den frühen Cyprischen und den späten englischen hat. Den ersten säet man im Februar dünne ins Mistbeet, und rechent selben flach ein. Das Beet wird bey der Kälte mit Brettern und Fenstern, und selbst mit Stroh bedeckt. Ist die Witterung gemäßigt, so wird oft gelüftet, fleißig begossen, und in der Folge immer mehr Luft gegeben. Sind die Pflanzen endlich angewachsen und pflanzbar, so werden sie ins Land versetzt. Den späten Kauli säet man gleich ins Land, und zwar wegen der Erdflöhe in ein Beet, das keine Morgensonne hat, sonst ist es nicht möglich, die Pflanzen zu erhalten. Auch soll man das Beet gleich nach dem Aussäen mit Sägespänen, und noch besser mit Hühnermist und Asche bestreuen, und fleißig begießen, denn hiedurch bleibt der Boden feucht, und von Erdflöhen frey. Ungedüngtes Land und schattigter Standort ist für alle Kohlpflanzen schicklich, nur später verlangen sie bessern, und der Blumenkohl besonders einen fetten, etwas schweren, aber wohl zubereiteten Boden. Beym Verpflanzen setzt man sie zwey Schuh weit von einander, man kann aber zwischen dieselbe in vielen Fällen Salat setzen, welcher, ehe noch die Kohlpflanzen groß sind, zum Verbrauche tauglich ist. In der Folge behackt und behäuft man die Pflanzen. Auf diese Art kann man auch, wie oben gesagt, ohne einen besondern Samen Winterblumenkohl ziehen. Man säet hiezu den Samen im August, und am besten einigemal zu verschiedener Zeit, in ein luftiges, sonnenreiches, etwas mageres und bloß umgehacktes, jedoch nicht neu gegrabenes Beet. Man muß den Samen sehr dünne säen, so, daß jede Pflanze einige Zolle von der andern steht, denn sonst müssen die zu dicht stehenden ausgezogen werden. Nach Michaelis, höchstens bis Mitte Oktobers werden diese Pflanzen versetzt, und das Beet hiezu darf nicht zu feucht, lieber soll es trocken seyn, sonst faulen die Pflanzen leicht. Gut ist es, wenn es gegen die Nord- und Nordostwinde geschützt, und der Sonne ausgesetzt ist; man muß selbes bey trocknem Wetter tief umgraben, und wenn es nicht fett ist, mit kurzem Miste düngen; nach dem Graben soll es aber wieder fest getreten oder überwalzt, und dann die Oberfläche nur etwas aufgerechet werden. Eine nicht überflüßige Vorsicht ist es bey der Verpflanzung so ein Beet zu wählen, wo vorher wenigstens 3 Jahre keine andern Kohlpflanzen gestanden sind. Man beschneidet den Pflanzen beym Versetzen die Wur-

zeln, und setzt sie bis an das Herz in die Erde, und wenigstens 2 Schuh weit von einander. Weil jedoch immer mehrere Pflanzen ausbleiben, so kann man auf dem Ort, wo die künftige Pflanze stehen soll, immer im Triangel 2 bis 3 junge Pflänzchen setzen, von denen doch eine fortwächst, und wachsen auch alle, so kann man die überflüßigen leicht ausreißen. Nach dem Verpflanzen müssen die Pflanzen bis zum Einwurzeln fleißig begossen werden. Wenn man im Frühjahr sieht, daß einige Pflanzen ausgegangen sind, so muß man selbe durch Frühjahrs-Blumenkohlpflanzen ersetzen. Wenn der Blumenkohl seine Rose ansetzt, so werden die obersten Blätter eingeknickt oder zusammen gebunden, damit diese im Schatten stehen und gebleicht werde. Die Köpfe, die man fort wachsen läßt, tragen im August reifen Samen. 2) **Wirsingkohl, Herzkohl**, Brassica oleracea Sabellica, hat zwey Abarten: a) den gemeinen Wirsing oder auch Welschkohl, und b) den grünen Sproßenkohl oder rohen Wirsing, der mehrere Sprossenköpfe austreibt, die man im Herbste verspeisen kann. Die Saat und Pflanzung des Winterwirsings ist, wie jene des Winterblumenkohls. 3) **Savoyerkohl, eigentlicher Welschkohl, Welschkraut**, Brassica oleracea Sabauda, hat größere und später reifende Köpfe mit einer gelben Farbe. Man behandelt ihn sonst wie den Blumenkohl. 4) **Kohlrabi, Oberkohlrabi, Kohlrüben, Kohlrabi über der Erde**, Brassica oleracea gongylodes, ist eine besonders gute Art, die sich auch den Winter über sehr leicht in Kellern aufbewahren läßt. Man hat frühen und späten, und zwar weißen Glaskohlrabi, oder grüne, oder große blaue und violette Kohlrabi. Man behandelt ihn wie andere Kohlarten. 5) **Kohlrübe, Kohlrabi unter der Erde, Quack**, hin und wieder **Erdrübe**, Brassica oleracea napobrassica, eine Art mit einem ungestalten, aber oft sehr großem und wohlschmeckendem Kopfe, der halb in der Erde und halb ober der Erde wächst. 6) **Kraut, das eigentlich sogenannte, Kopfkohl, Kappes- und Kappeskraut**, Brassica oleracea capitata. Man hat hievon zwey Hauptarten, als: a) **das Weißkraut, den weißen Kopfkohl**, Brassica oleracea capitata capite albo, von diesen hat man verschiedene Abarten, als: das kleine frühe Erfurter; das frühe spitzige; das kleine englische Zuckerkraut, und von späten Arten: das große platte Kraut, das gemeine Weißkraut, das Zentner- oder Riesenkraut, das große Schottische, (das größte, aber das schlechteste) das Russische Weißkraut, und der Bisamkohl, der einen angenehmen Geruch und Geschmack hat. b) **Das roth-Kraut, rother Kopfkohl**, Brassica oleracea capitata capite rubro, dessen Farbe dunkelroth, purpurfarben, violett, blau und dunkelgrün schattirt ist, und das sich vorzüglich durch rothe Adern und Rippen, und durch die rothe Farbe des Kopfes auszeichnet. Man gebraucht diese Art statt des Weißkrauts, wenn man dieses nicht haben kann. Man setze selbes, wenn man Samen davon haben will, immer sehr entfernt von andern Kohlarten, sonst erhält man wider Willen durch Vermischung des Samenstaubes ganz verschiedene Sorten. Diese 2 Arten Kraut sind eine allgemeine Speise. Es verlangt einen mittelmäßigen, nicht zu lehmigen und nicht zu sandigen Boden, der Acker muß aber gehörig bearbeitet, und gut gedüngt seyn. Man säet den Krautsamen gleich im Frühjahr in ein besonderes bestimmtes Krautbeet,

beet, dem eine hohe Lage die beste ist, denn im nassen klebrigen Lande kommt er nicht fort, am besten aber in umgegrabenen Rasen. Anfangs bedeckt man den Samen die Nächte durch mit Strohmatten, und hilft demselben dann bey warmer Witterung durch fleißiges Begießen. Gut ist es, Asche auf das Beet zu streuen, um die Erdflöhe zu vertreiben, welches noch besser durch öfteres Besprengen geschieht. Zu Ende May oder im Anfange des Junius bereitet man den Krautacker zum Versetzen der Pflanzen; am besten ists, wenn er gut umgegraben wird; sonst wird er nur gepflügt und klar geeggt. Hierauf werden die Pflanzen reihenweise, anderthalb Schuh weit von einander versetzt, und am besten eingeschlemmt. Wenn die Pflanzen etwas angewachsen sind, so werden sie behackt und behäufelt, zu welcher Arbeit man jedoch eine gute Witterung nöthig hat. Das Unkraut muß fleißig ausgejätet und die Raupen vertilgt werden, indem man sie entweder selbst absammelt, oder indem man Hühner, und besonders die indianischen Hühner am Morgen in dieselbe treibt, selbe aber nicht lange im Krautgarten läßt, denn diese fressen eher die Raupen, und nur, wenn sie lange da bleiben, greifen sie selbst die Pflanzen an. Im Oktober werden die Häupter ausgestochen, und diese erhalten sich sehr lange, wenn man sie nicht herumwirft, daß sie sich nicht stossen, und so leichter faulen. Die schönsten werden von den Rosenblättern gereinigt, auf dem Krauthobel geschnitten, dann in Fässer eingetreten, und zum Sauerkraut benutzt; eben so kann man dasselbe aber auch für sich süß zum Gemüse verbrauchen. Bey dem Eintreten giebt man Schnitte von Quitten und Meerrettig hin und wieder zwischen dasselbe, und bey jeder neuen Lage wird es gut gesalzen. Ist das Gefäß voll, so legt man einen hölzernen Boden auf selbes, und beschwert ihn mit großen Steinen. Oben am Rande bohrt man ein Loch durch das Gefäß, welches aber höher seyn muß, als das in demselben eingetretene Kraut. In dieses Loch steckt man eine Röhre von einem Hollunderzweig, durch welche das entstehende, überflüßige Wasser abläuft. Später, wenn das Kraut schon sauer ist, muß es rein gehalten, und besonders gegen den Schimmel verwahret werden. Die Gärtner ziehen in Mistbeeten sehr frühes Kraut, dieses ist aber keine besondere Art. Die **zweyte Hauptart** der Kohlgewächse ist der **Blattkohl**, der keine Häupter treibt, und dessen Blätter bloß zur Speise dienen. Man hat von selbem folgende Arten: 1) den **hohen krausen Braunkohl** oder **blauen Kohl**, Brassica oleracea sativa aperta, laevis, rubra; 2) der **niedrige blaue Kohl**, Brassica fimbriata pumila; 3) der **hohe krause grüne Kohl**, Brassica maxima Canadensis; 4) **der niedrige krause grüne Kohl**, und **der gemeine Frühlingskohl**. Aller Blattkohl verlangt nicht zu fetten und nicht zu mageren Boden. Man grabt im Frühjahr das Erdreich zeitlich um, säet den Samen dünne, und rechent ihn flach unter. Nun säet man ihn aber noch von Zeit zu Zeit, daß man immer bis in den August frische Pflanzen zum Versetzen habe. Bis zum Verpflanzen hat man weiter nichts zu thun, als die Erdflöhe durch öfteres Besprengen zu verscheuchen, und das Unkraut auszujäten. Man verpflanzt ihn, wenn die Pflanzen genugsam groß sind, wie die andern Kohlgewächse, und behandelt sie eben so. Man verbraucht den Kohl den ganzen Sommer, und über den Winter selbst ist es am besten,

die erwachsenen Pflanzen im Garten zu lassen, nur setzen viele die Pflanzen ganz nahe auf ein Beet an einander zusammen, und bedecken sie bloß mit einem Brette. Andere rathen, den Kohl für den Winter gleichfalls im Garten aufzubewahren, aber das Grüne in die Erde zu schlagen, und die Wurzel oder sich gekehrt zu lassen. Der blaue Kohl ist am besten, wenn er einen Frost oder Reif bekommen hat. Wenn man den Kohl entweder im Herbste an seinem Orte stehen läßt, oder wenn man ihn mit der Wurzel auszieht, und an einem trockenen Ort einschlägt, wobey man ihn auch nur nicht zu tief abschneiden kann, und wenn man diese Wurzel im Frühjahr versetzt: so treibt er im zeitigsten Frühjahre Sprossen, die man unter dem Namen **Kohlbrockerin** als eine gesunde und wohlschmeckende Speise genießt. Um Samen zu gewinnen, setzet man die dazu bestimmten Stauden an einen guten, fetten und samenreichen Ort, und nimmt ihnen im Winter alle Blätter, sogar das Herzblatt. Man kann im Frühjahr auch bloße Strünke dazu nehmen, jedoch von Stauden, die im Herbst viel und krause Blätter hatten. Diese bekommen, wie oben gesagt, Sprossen, welche man aber wachsen läßt. Diese blühen gelb, und es folgt eine runde Schote. Ist der Same ziemlich reif, und wenn auch noch mehrere grüne Schoten seyn sollten, denn die Blumenähre blüht von unten auf nur nach und nach, und eben so reift der Same, so schneidet man die Zweige ab, und hängt selbe bis zum völligen Reifwerden an ein trockenes, luftiges Ort, klopft ihn dann aus und bewahrt ihn an einem luftigen Orte. Der Same dauert 5 bis 6 Jahre.

Kohle nennt man ein auf eine gewisse Art gebranntes, aber nicht verbranntes Holz, das man dann in Stücke zerschlagen hat. Man braucht sie in Schmelzhütten bey verschiedenen Gewerben, als: bey Gold- und Silberarbeitern, bey Schmieden und Schlossen und bey chemischen Arbeiten. Man theilt sie in Stein- Torf- und **Holzkohlen**, und hier ist nur von den letztern die Rede. An solchen Orten, wo man genugsames Holz hat, und selbes nicht leicht verführen kann, ist das **Holzverkohlen** eine sehr wichtige Benutzung der Wälder. Man erwählt hiezu einen bequemen, und zur Vermeidung der Feuersgefahr, und damit der Wind die **Kohlenmeiler** nicht aufreisse, einen dem Winde nicht sehr ausgesetzten, in einiger Entfernung vom stehenden Holze, und nicht weit vom Wasser gelegenen Platz, auf dem man dann die Meiler aufrichtet. Der Boden dabey muß trocken, und weder blosser Sand noch Lehm oder Thon seyn. Der Holzstoß, den man hier errichtet, um Kohlen zu brennen, wird ein **Meiler** genennt. Man errichtet ihn kreisförmig, und steckt in die Mitte eine Stange, um welche man bis an den Rand des Kreises die Scheite in einer schrägen Richtung legt; dann macht man um den Meiler einen Rand von guten Rasen, und dieser heißt der Gestüberrand. Auf den Boden des Meilerplatzes legt man ein etwas dickes und langes Stück Holz, welches von der im Mittelpunkt stehenden Stange bis an den äußersten Rand des Meilers reicht, und das man herauszieht, sobald der Meiler errichtet ist. Die hiedurch entstandene Oeffnung nennt man das **Zündloch**. Der Meiler wird nach Belieben groß, und in einer kegelförmigen Gestalt errichtet, deren Obertheil, welcher aus den kleinsten Scheiten besteht, die **Meilerhaube** genennt wird. Dann deckt man noch den Meiler um und um mit Stroh und Holz zu, und

bewirft ihn bis über die Hälfte mit Erde. Am dicken Ende der Zündstange macht man einen Spalt, woran man einen alten mit Pech oder Harz bestrichenen Lappen befestigt. Wenn man das Feuer unten im Zündloche, wo zu diesem Behufe Späne liegen, angezündet hat, zieht man die Zündstange heraus, und verwahrt das Zündloch mit **Gestübe**; so nennt man die klein zerbröckelten Kohlen und Kohlenstaub mit Erde vermischt. Wenn der Meiler ganz im Brande ist, wird er allenthalben mit Erde und Rasen bedeckt; wenn der Meiler so weit herabgebrannt ist, daß die untersten hervorgehenden Scheit-Enden oder Stummels brennen, so werden diese herausgehackt, der Meiler ganz mit Erde oder Rasen beworfen, und alles völlig zugemacht und erstickt. So heißt nun der Meiler ein **zugebranntes Stück**. Nach ungefähr 8 Tagen, wenn alles kalt ist, wird es aufgebrochen, und die Kohlen werden herausgenommen, und an einem trocknen, für Feuersgefahr sicherem Orte aufbewahrt. Wo man Kohlen vom Nadelholze brennt, da wird der Boden unter dem Meiler so sehr verharzt, daß er ihm zu viel Hitze verursachen würde. Geschieht dieses, so muß diese Erde ausgegraben, und die Grube zu einem neuen Brennen mit Erde ausgefüllt werden. Auf eben diese Art können Torf- und Steinkohlen abgeschwefelt oder gebrannt werden, wodurch sie den unangenehmen Geruch verlieren.

Kohlrabi, s. Kohl.

Kohlraupe, s. Raupen.

Kohlrüben, s. Kohl.

Kolbe nennt man das junge Geweih eines Hirsches, wenn es noch weich, und eine Handbreit hoch ist. **Kolbe** oder **Brennkolbe** nennt man aber auch ein Gefäß aus Glas, Thon oder **Kupfer**, aus welchen man die gebrannten Wasser oder den Weingeist abzieht.

Kolbe, s. Rohrkolbe.

Kolick, s. Darmgicht.

Koller nennt man eine Art Sinnesverletzung, und der **Sonnenkoller** oder der **Sonnenschuß** bey Pferden gehört hieher. Man theilt diesen in den **stillen** und in den **wüthenden**. Bey dem stillen stehen die Thiere dumm, hängen den Kopf gerade vor sich hin, und leiden, daß man sie in den Ohren kitzelt. Sie verdrehen die Augen, sind ungeschickt und träge, und achten weder auf die Stimme, noch auf Schläge; sie fressen nicht begierig, lassen das Futter oft aus dem Maule fallen, gehen in die Queere, und haben verschiedenes anderes, was eine Dummheit verräth. Bey rasendem oder wüthendem Koller wüthet des Thier oft auf eine fürchterliche Weise; es steigt in die **Krippe**, reißt sich loß, rennt gegen die Wände, so daß es gefährlich ist, mit demselben umzugehen. Ist der Anfall vorbey, so ist das Pferd still, matt, unempfindlich, und bricht in einen starken Schweiß aus. Die Ursachen dieser Krankheit sind verschieden und schwer zu ergründen. Oft ist ein Druck im Gehirn, z. B. von einem Blasenwurm oder von einer Verletzung Schuld, oft jedoch andere Krankheitsreitze, oder Entkräftungen durch zu viele Arbeit, oder bey Hengsten durch zu vieles Bespringen. Die Schmiede versuchen oft vielfältige Aderläße, und zwar vergeblich — eben so längere Zeit durch eröffnende und gelind abführende Mittel. Gut ist es, kollerichten Pferden im Sommer grüne Nahrung zu geben, und besonders Zichorien- und Löwen-

zahnkraut, Sauerampfer, Salat ꝛc. mit Kleyen vermischt. Oft sind Haarseile am Halse von Nutzen. Spürt man etwas Besserung, so gebe man stärkende Mittel, und hierunter auch Stahlfeile zu einem Lattwerge mit Honig gemacht. Das kollerichte Rindvieh wird eben so behandelt.

Konto, Auszügl nennt man einen Auszug der Dinge, welche man bey verschiedenen Handwerkern das Jahr durch, ohne selbe zu bezahlen, machen ließ. Diesen Auszug schicken die Gewerbsleute am neuen Jahre, oder gleich nach demselben an ihre Gläubiger, und weil sie auf selbe, nach allen Rechten, gleich bezahlt werden sollten, oder weil sie das längst ersehnte Geld erwarten, so schreiben viele oben an, Laus Deo, und daher heißen diese Konto selbst oft die Laus Deo.

Kopfkohl, s. Kohl.

Koppel, Koppeljagd ꝛc. s. Kuppel, Kuppeljagd.

Koppelwirthschaft, Wechselwirthschaft, Schlägewirthschaft ist eine in England und Niedersachsen, besonders im Hollsteinischen und Meklenburgischen, eingeführte Behandlung der Aecker und Wiesen. Sie gründen sich auf das völlig gleiche Verhältniß des Acker- und Wiesenbaues eines Gutes zu dessen Bedürfnissen. Die Felder und Wiesen, welche nicht zu naß und sumpfig sind, werden in 12 bis 14 gleiche Theile getheilt, wovon jeder einzelne ein **Koppel** oder ein **Schlag** genennt wird, und mit einer lebendigen Hecke gegen den Anlauf des Viehes verwahret wird. Jedes Jahr werden 5 bis 6 Koppeln zum Getreidebau, und 5 bis 6 zur Weide, die übrigen aber zur Brache gerechnet. Jede Koppel wird 7 oder 8 Jahre bearbeitet, und bleibt dann 5 bis 6 Jahre ruhig liegen, während welcher Zeit sie eine gute Weide für das Vieh abgiebt. Jedes Jahr wird eine Koppel, die ihre Ruhejahre ausgehalten hat, aufgebrochen als Brache bearbeitet, und im Herbst mit Winterfrucht besäet; dagegen bleibt eine andere von den bisher bearbeiteten zur Ruhe und Weide liegen. In welcher Ordnung solche auf einander folgen, zeigen folgende 2 Tabellen, die eine zu einer Wirthschaft von 14 Koppeln, die zweyte aber von 12. Die Zahlen 1. 2. 3 ꝛc. bezeichnen die Jahre, die Buchstaben a, b, c, die Koppeln.

Tabelle I. zu 14 Koppeln.

Jahre	Zur Vorbrache	Wintergetreide	Sommergetreide	Hülsenfrucht	Brache	Winterfrucht	Sommerfrucht	Roggen	Weide
1	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o
2	o	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n
3	n	o	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m
4	m	n	o	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l
5	l	m	n	o	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k
6	k	l	m	n	o	a	b	c	d	e	f	g	h	i
7	i	k	l	m	n	o	a	b	c	d	e	f	g	h
8	h	i	k	l	m	n	o	a	b	c	d	e	f	g
9	g	h	i	k	l	m	n	o	a	b	c	d	e	f
10	f	g	h	i	k	l	m	n	o	a	b	c	d	e
11	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o	a	b	c	d
12	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o	a	b	c
13	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o	a	b
14	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o	a

Tabelle II. zu 12 Koppeln.

Jahre	Vorbrache	Winterfrucht	Sommerfrucht	Hülsenfrucht	Brache	Winterfrucht	Sommerfrucht	Weide
1	a	b	c	d	e	f	g	h i k l m
2	m	a	b	c	d	e	f	g h i k l
3	l	m	a	b	c	d	e	f g h i k
4	k	l	m	a	b	c	d	e f g h i
5	i	k	l	m	a	b	c	d e f g h
6	h	i	k	l	m	a	b	c d e f g
7	g	h	i	k	l	m	a	b c d e f
8	f	g	h	i	k	l	m	a b c d e
9	e	f	g	h	i	k	l	m a b c d
10	d	e	f	g	h	i	k	l m a b c
11	c	d	e	f	g	h	i	k l m a b
12	b	c	d	e	f	g	h	i k l m a

Die Vorbrache wird nicht gedüngt, das Feld trägt ungedüngt die ersten drey Jahre Früchte. Die Brache im fünften Jahre wird aber gedüngt. Wenn die zur Weide liegen bleibenden Schläge, statt der Weide zum Ertrag von Futterkräutern, zur grünen und trocknen Fütterung des Viehes verwendet würden: so wäre eine solche Einrichtung allenthalben von großem Nutzen. Sie kann aber nur da statt haben, wo sämmtliche Grundstücke eines Besitzers von hinlänglichem Umfange sind, und nahe genug beysammen liegen, auch von aller Behütung mit fremden Vieh zu allen Zeiten frey sind; besonders wäre sie auf den Pußten und Prädien in Ungern möglich, nicht aber bey Ortschaften, wo mehrere Kompossessoren sind.

Kopuliren ist eine geschwinde, leichte, und daher sehr zu empfehlende Veredlungsart der Obstbäume, und man erhält dadurch an Gesundheit, Dauer und Tragbarkeit sich auszeichnende Obstbäume. Man braucht dazu keine Geräthschaften, nur ein Federmesser und Bastfäden. Es können hier Reiser auf Reiser, Reiser auf 2 und 3jähriges Holz, altes Holz auf junges, 2 bis 3jährige Zweige mit Reisern auf-

gepflanzt, und zu Bäumen kopulirt werden. Man kann im Frühjahr und im Herbst, und selbst im ganzen Winter kopuliren, welches diese Veredlungsart besonders empfiehlt. Man erhält durch selbe baldige Bäume, die sich sehr schön auswachsen, und gesund und fruchtbar sind, und das Winterkopuliren hat nach **Christ** Vorzüge vor dem Okuliren aufs schlafende Auge. Am besten ist es im Frühjahr nicht zu früh zu kopuliren, lieber im May als im Herbst; und zur Winterkopulation schreitet man im November und Dezember, und kann mit derselben bis zum Frühjahr fortfahren; aber nach **Leibitzer** ist auch die Sommerkopulation möglich und zu empfehlen, und man kann also nach demselben das ganze Jahr durch kopuliren. Bey jeder Kopulation muß der Stamm oder der Zweig, mit dem aufzusetzenden Reise oder Zweige einerley Dicke haben; dieß ist nothwendig, denn sonst würde das Holz des edeln Reises das Holz des Windlings nicht bedecken, Saftgefässe und die Rinde würde nicht auf einander passen, und die Arbeit wäre vergebens. Die Verschiedenheit des Kopulirens hat daher nur durch die Verschiedenheit des Schnittes oder durch die Zurichtung der Reiser statt. Bey **gewöhnlichem oder eigentlichem Kopuliren** wähle man zu stärkeren Reisern auch stärkere Stämme, verstutze jene bis auf vier Augen, und verklebe den obern Schnitt mit Baumwachs. Nun erst schneidet man das Reis zu, und zwar fängt man dem untersten Auge gegenüber den schrägen Rehfußschnitt an, und zieht ihn ein bis anderthalb Zoll lang zu einer halbrunden Spitze oder Halbkeil; so ist das Reis fertig, und das Mark, wenn recht geschnitten worden, in der Mitte des Rehfußes. Das also zugerichtete Reis nehme man indessen mit dem Obertheil in den Mund, betrachte den Wildling, wo er mit dem Reise einerley Dicke habe, fange hier den Schnitt, gerade in der Mitte eines Augenträgers an und endige ihn im Durchschneiden des Zweiges in der Länge des Rehfußschnittes am Reise; sieht auch darauf, daß man ein wildes Aug am Stämmchen entweder durchschneide oder behalte, daß es ins Band komme. Nun versucht man das Reis auf den Wildling, war der Schnitt meisterlich, so wird alles zusammen passen, sonst muß man mit Schnitzeln nachhelfen, bis alles paßt, jedoch darf man hiebey nicht zu ängstlich seyn. Hierauf richtet man das Reis auf den Stamm, haltet es in der Mitte des Schnittes mit dem Zeigefinger und Daumen der linken Hand fest an den Stamm, nehme ein Band von Bast oder Zwirn, wickle es mit dem einen Ende um den Mittelfinger der linken Hand, und mit der rechten fest um den Schnitt. Wenn dieser zur Hälfte bedeckt ist, gehe man mit dem Verbinden auf die untere Hälfte, richte das etwa verschobene Reis gerade, und verbinde es völlig, zuletzt mit einem Knoten versichert. Wenn man im Reis oder Wildling, im Anfang des Schnittes einen Viertelzoll tiefen Kerb, und sodann schräg zum Ende schneidet, und dann dem Wildling oder Reis durch einen kleinen schrägen Gegenschnitt am Ende die Form einer Zunge giebt, die in den Kerb vollkommen paßt, so heißt diese Art: **das englische Kopuliren, oder das englische Pfropfen mit der Zunge**; erhält hingegen der Stamm und Reis einen Kerb, und beyde eine Zunge, welches also ein doppeltes englisches Verfahren ist, so nennt man dieß, **das Bamberger Kopuliren**. Georg Holyck, ein Preusse, soll die Kopulation der Bäume erfunden

haben, aber aus den Schriften des Agrikola scheint es zu erhellen, daß auch er selbe schon kannte. **Leibitzer** in Leutschau erfand und rathet eine neue Kopulation, die er **Sommerkopulation** nennt. Er verfährt dabey einfach, schneidet einen mit dem Reis gleich dicken Wildling an einer platten Stelle schräg ein, etwa ein Viertelzoll tief; beynahe einen Zoll oder mehr über diesen Einschnitt setzt er das Messer an, und schneidet schief herunter bis in den schrägen Schnitt, so daß ein Span heraus fällt. In eben dieser Länge wird der schräge Schnitt am Reise, wie beym englischen Kopuliren angefangen, und am Ende eine Zunge durch einen schrägen Gegenschnitt gebildet, die völlig in den Kerb des Wildlings einpaßt. Ist das Reis angesetzt, so wird es mit gewichsten Bast fest verbunden, und an die Stelle, wo Reis und Wildling zusammen treffen, giebt man, um die Nässe abzuhalten, etwas Baumwachs. Auf diese Art kann man mehrere Reiser in einen schlanken Stamm anbringen. **Das Kopuliren auf den Trieb**, um und nach Johanni ist die nemliche Manipulation, nur daß man die überflüßigen Sommertriebe und Aestchen über der Pfropfstelle wegnimmt, und die Hauptreiser oder Zweige nur auf 2 — 3 Augen einstutzt. Hier treibt ein Reis in 6 — 8 Tagen allemal aus. An den obern wilden Stamm bindet Leibitzer das treibende Reis an, und schneidet selben im August völlig weg, so verwächst die Wunde noch größtentheils. Zum glücklichen Gedeihen der Kopulation beobachte man: 1) keine vollsaftigen Reise zu derselben zu nehmen. Man schneide sie ab, lasse sie Tag und Nacht, oder nur einige Stunden im Schatten zum Abtrocknen liegen. Sie sind selbst gut, wenn sie auch schon zu schrumpfen anfangen. 2) Man entblättere die Reiser lieber ganz, als nur auf den halben Stiel, und weil im Sommer die Hitze oft groß ist, und oft lange anhält, so gebe man dem Reise durch ein Kohlblatt oder durch ein Papierfarnitzl Schatten, damit es nicht vertrockne, ehe es den Saft anzieht. **Von Seebach** erfand unlängst eine neue Kopulirart, durch welche neue Obstsorten erzogen werden können. Er theilte nemlich ein Reis so durch das Auge desselben, daß von diesem nur die Helfte stehen blieb, und glättete den Schnitt der Länge nach mit einem sehr scharfen Messer ab, indem er dasselbe dem Laufe der Fibern nach, und ja nicht entgegen führte. Eben dieses thut er mit dem Reise von einer andern Sorte, und nun legte er die beyden Halbreiser so aneinander, daß die eine Hälfte des Auges genau an die Hälfte des andern kam, und verband die beyden Hälften über und unter dem Auge fest mit einem Kopulirbändchen. Nachdem dieß geschehen war, verfuhr er so, wie man bey dem gewöhnlichen oder Holyckischen Kopuliren verfährt. Er erhielt bey diesem Verfahren von zwey Apfelsorten, nemlich von dem weissen Kardinal und dem Passepomme blanc d'hiver, eine neue Sorte, die er der besondern Entstehung wegen, **Maringeapfel** nannte.

Koriander, Coriandrum sativum, eine Doldenpflanze, deren gewürzhafte Samen gebraucht werden. Man säet ihn in leichtem und gutem Boden, im Frühling und zu Ende Augusts wird er reif.

Korn oder **Getreide** nennt man alle Feldfrüchte, und daher heißt der Getreidebau auch der Kornbau. Im engern Verstande verstehet man aber unter Korn den Roggen. S. d. W. **Korn** heißt auch das kleine Stück Eisen oder Messing, welches vorn auf dem Lauf einer Flinte sitzt, und zum Zielen dient.

Korn, wallachisches und schlowakisches, s. Roggen.

Kornblume, Centaurea Cyanus, eine bekannte blaue Feldblume zwischen dem Getreide. In Gärten hat man welche mit weißer, gelber, rosafarbener und anderer verschiedener Farbe.

Kornboden, s. Getreideboden.

Kornelkirsche, **Tindling**, eine Frucht des Kornelbaums, Cornus mascula. Sie ist länglicht rund, anfangs grün, bey dem Reifen roth, und endlich blutroth, von einem angenehmen süßsäuerlichten Geschmacke. In der Mitte befindet sich ein länglichter Kern, in dem zwey Samenkerne eingeschlossen sind. Man findet den Baum wild, und vermehrt ihn durch Wurzelschößlinge und durch den Samen. Er taugt sehr gut zu Hecken, und verträgt die Scheere. Man hat davon eine Spielart mit gescheckten Blättern und mit einer gelben Frucht.

Kornfege, **Kornrolle**, **Kornsieb** ist ein bekanntes Geräth in Scheunen und bey Getreideböden, durch welches man den Staub, den Tresp und andere kleine Körner von dem Getreide scheidet. Sie ist ein hölzernes Gerüst, dessen Boden Fig. XIV. a) ein auf Siebart geflochtenes Drathgitter ist, das auf den beiden langen Seiten hölzerne in die Höhe stehende Bretter hat. Oben ist ein Kasten c) der unterhalb nach dem Gitter zu mit einen Schieber d versehen ist, hinten aber auf dem Gestelle ruhet. Wenn nun das gedroschene Getreide durch das Winden noch nicht ganz rein geworden: so schüttet man dasselbe nach und nach in den Kasten oder Rumpf, zieht sodann den Schieber etwas auf und läßt so das Getreide langsam herablaufen, wobey das Drathsieb in einer schrägen Richtung stehen muß: so fallen alle kleinen Körner durch die Löcher des Siebes durch und das reine Getreide läuft auf demselben herunter. Noch besser ist es, wenn man mehrere dergleichen Gitter vom gleichen Umfange hat, die man nach Gefallen einschieben kann, um damit die verschiedenen Getreidearten zu fegen. So hat man ein besonderes Trespsieb, wodurch der Tresp und die kleinen Körner; dann ein Radensieb, wodurch die Raden abgesondert werden, und dann zu jeder Getreideart ein eigenes Sieb. Da dieses jedoch Umstände verursacht, so hat man hiezu eine besondere Maschine, die **Tresp-** oder **Fegemühle**. Sie bestehet Fig. XV. aus einem mit Handhaben versehenen Kasten, A—B, um ihn besser fortbringen zu können, wovon man den Obertheil B abheben kann. Oben bey C ist eine Oeffnung, wodurch das Getreide hineingeschüttet wird, welches durch den Trichter D in den Kasten läuft, wo durch das Rad E, welches durch die auswendig angebrachte Kurbel F gedreht wird, der Staub und die Hülsen durch das Loch G hinausgetrieben werden. Unten im Boden ist die Oeffnung H—h, welche einen Unterschied hat, durch welchen die schweren Körner bey H in den schrägliegenden Trichter I und durch diesen aus den Kasten und die leichten in h, in den andern Trichter i, und durch denselben herauslaufen. Oben und unten, wo das Rad in der Nabe aufliegt, sind in beyden Seitenwänden Luftlöcher K—k. Das Staubloch G geht bis unter den Trichter D und hat von außen ein Aufschiebling L, und damit das Getreide nach Gefallen langsamer oder geschwinder abgelaufen lassen werde, ist in dem Trichter der schrägliegende Schieber M angebracht, durch den die untere Oeffnung des Trichters enge und weit gemacht werden kann.

Kornmutter s. Mutterkorn.

Kornnelke s. Rade.

Korschetz eine Getreidemaaß in Galizien, s. Maaß.

Kornwurm ist ein dem aufgeschütteten Getreide höchst schädliches Insekt. Man hat zwey Gattungen davon, den weißen und den schwarzen. **Der schwarze Kornwurm, Reuter, Wippel**, ist ein kleiner Rüsselkäfer, der das Getreide ganz aushöhlet und nur die Kleyen zurücklässt Man theilt ihn in zwey Arten, den schwarzen und den rothen. **Der eigentliche schwarze Kornwurm**, Curculio granarius, ist nächst allem Getreide, auch der Hafergrütze, dem Reiß und den Hülsenfrüchten schädlich. Er ist ein länglichter Käfer mit einem Brustschild, das so lange ist als seine Flügeldecken. Er hat die Größe eines Flohes, eine schmutzig aschgraue Farbe und trägt den Kopf und die Flügel niederwärts. **Der rothe Kornwurm**, Curculio frumentarius, ist vorzüglich älterem Getreide auf dem Schüttboden schädlich, und zeigt sich vorzüglich im Sommer. Er bohrt in jedes Korn ein Loch, worinn er die Eyer legt, in diesem kriechet der Wurm aus, frißt das Geereide auf und verwandelt sich dann in eine Puppe, aus welcher der Käfer kriecht, dessen Weibchen wieder Eyer leget. **Der weiße Kornwurm, die Kornmade**, Phalaena granella, gehört zum Geschlechte der Motten. Er ist ein kleiner, weiß und röthlichter Wurm, der die Spitzen am Korn wegfrißt und gleichsam eine Haut über den Haufen wegspinnt. Der Wurm kriecht im May aus den Eyern und wird allmählig grösser. Gegen Ende Augusts verläßt er das Getreide, kriecht in die Winkeln und Ritzen des Bodens und spinnt sich zur Puppe ein. Die Motte kriecht im folgenden May aus, paart sich, legt oder leimt ihre kleinen, gelben kaum sichtbaren Eyer an das Korn und stirbt um Johannis. Wo sich alle diese Arten von Insecken eingenistet haben, dorther sind sie sehr schwer zu vertreiben, und man hat noch kein zuverläßiges Mittel sie zu vertilgen. Am leichtesten greifen sie unreines und staubiges Getreide an, denn dieses erwärmet sich leichter und sie werden zahlreicher ausgebrütet. Auch finden sie sich leicht auf solchen Böden ein, wo viel Kalk an den Mauern ist, und welche von unten durch verschiedene Dünste erwärmet werden, z B. auf Böden, welche über den Viehställen sind, und wo das Getreide zu hoch aufgeschüttet ist. Man muß daher den Boden gegen die Mittagssonne und Luft verwahren, selben ehe das Getreide aufgeschüttet wird, öfters mit Essig besprengen und das Getreide nicht über eine Elle hoch aufschütten, und fleißig umschaufeln. Haben sich die Würmer aber schon eingefunden, so ist das Umschaufeln schädlich, denn so werden sie erst recht mit dem Getreide vermengt. Eins der sichersten Mittel gegen selbe ist folgendes: Man stoße Knoblauch im Mörser, menge darunter einige Händevoll Wermuthkraut und ziemlich viel grüne oder dürre gestoßene Nußschalen. Dieses schüttet man in einen Kessel Wasser, läßt es eine Viertelstunde kochen und dann kalt werden. Dann schlägt man den Getreidehaufen in Furchen, taucht einen Besen in den Absud und besprengt das Getreide, bis es ziemlich naß wird, wobey man es während dem Besprengen immer umwendet. Dieses muß wöchentlich 3 bis 4mal geschehen. Auch die Wände müssen mit diesem Wasser besprenget werden. Wenn ein Kornboden mit dem

Kornwurme schon angesteckt ist, so vertreibt man diese, indem man das Korn wegnimmt und statt desselben den Boden mit Heu anfüllt, welches man da ein halbes Jahr liegen läßt. Die Kornwürmer verschwinden, und erst nach vielen Jahren zeigen sich die ungebetenen Gäste. Es ist aus dieser Ursache gut, wenn die Kornböden neben Heuböden oder über Viehställen angebracht sind. **Nußlaub in Wasser gesotten** ist auch ein gutes Mittel. Eben so bloßer **Knoblauch** in Wasser mit Salz gesotten. **Hopfen, Sadebaum** und **Hollerblüthen** auf den Kornhaufen geschüttet, vertreiben sie auch. Rübensamen ist ihnen sehr angenehm, tödtet sie aber. **Auch ist es gut**, wenn man das Getreide von dem Boden abräumt und nur wenig auf selben zurückläßt. In dieses begeben sich bald alle Kornwürmer und nun nimmt man von einen Haufen die Ameisen, bringt sie in einem Sacke auf den Boden und leert sie daselbst aus. Da selbe natürliche Feinde der Kornwürmer sind, so vertilgen sie alle und die Kornwürmer trachten ihnen, wie sie können, zu entfliehen. Man findet sie dann auf den Mauern, und selbst auf den äussern Mauern des Schüttbodens, wo sie jedoch überall verfolgt werden, und der Boden bleibt mehrere Jahre, bis zu einer neuen Ansteckung rein. **Eben** so entfliehen sie, wenn man junge Hollunderschößlinge sammt den Blüthen auf den Haufen herumstreut. **Ein Mittel, unzählige Kornwürmer zu vertilgen**, ist folgendes: Man bedecke den Kornhaufen mit feuchten leinenen Tüchern. Nach zwey Stunden kleben fast alle Kornwürmer an selben. Man nimmt nun das Tuch weg, sammelt und vertilgt sie. Das Tuch legt man noch einmal wieder etwas feucht auf den Haufen und verfährt nach 2 Stunden wie das Erstemal, und dieses macht man so oft man noch Kornwürmer an dem Tuche findet.

Koth aus heimlichen Gemächern ist eine vortrefliche Düngung, besonders auf alten Wiesen. **Koth, Strassenkoth** düngt ebenfalls schweren und lehmigen Boden.

Kothlerche s. Lerche.

Kotzen nennt man die aus grober Schafwolle verfertigten Pferdedecken.

Krähe im Allgemeinen auch **Rabe** genennt, Corvus Corone, ein Raubvogel, etwas kleiner als der Rabe, aber sonst im Ganzen demselben ähnlich. Die gemeinen Krähen sind ganz schwarz, so daß sie glänzen; sie schaden dem jungen Geflügel, gehen aber auch hinter dem Pfluge her und fressen die Larven der Raupen. Sie fliegen in großen Haufen und bleiben Winter und Sommer bey uns. **Die Nebelkrähen**, Corvus Cornix kommen nur im Winter und diese sind auf dem Rücken, Bauch und Hals aschfarben, am Kopf, Schwanz, Flügeln und Unterhals aber glänzend blauschwarz. Die Krähen nisten in Laubholzwäldern auf hohen Bäumen und haben 3—4 Junge. **Die Aeckerkrähe, Saatkrähe**, Corvus frugilegus, ist eine Mittelart zwischen dem Raben und der Krähe.

Krätze nennt man beym Vieh die Raude. s. d. W.

Kräuter nennt man verschiedene wildwachsende oder durch Anbau gezogene Pflanzen, die für Menschen oder für das Vieh zur Nahrung, zur Arzney oder als Gewürze gebraucht werden. In Haushaltungen verfertigt man mit verschiedenen Kräutern, als: mit Wer-

muth, Alant, Kardobenedikten, Hirschzunge, Münze, Isop, Roßmarin, Salbey, Wachholderbeer ꝛc. das **Kräuterbier**, oder von Kresse, Kerfel, Sauerampfer, Sauerklee, Rübenkerfel, Weinrauthe, Wermuth, Pimpinelle, Gundelreben, Portulak ꝛc. den **Kräutersalat**; oder aus Petersilie, Kresse, Löffelkraut, Zichorien, Kerfel, Gundelreben ꝛc. die **Kräutersuppe**, oder aus Wermuth, Alaut, Salbey, Kardobenedikt oder eigenen Wermuthspezies, den **Kräuterwein**.

Krafmehl, Krachmehl, Stärkemehl, Ammelmehl, Amylum ein feines Mehl, welches aus dem Weitzen, ohne ihn zu mahlen, bereitet wird. Das Verfahren hiebey s. unter dem Wort **Stärke**.

Krammetsbeere s. Wachholderbeere.

Krammetsvogel, Kranewetsvogel, Kronawetter, Turdus pilaris, ein Vogel, dessen liebste Nahrung die Kronawetbeere, oder Wachholderbeere sind, von denen er auch den Namen hat. Man begreift unter diesem Namen aber auch andere Vögel, die demselben an Größe gleichen und die sich im Winter von Wachholderbeeren nähren, als: den **Mistler** oder **Schnerrer**, Turdus viscivorus, welcher der größte aus diesem Geschlechte ist; die **Droßel, Wein- oder Singdroßel**, Turdus musicus, die sich gerne in Weingärten aufhält und erst nach der Weinlese entflieht und gefangen wird; die **Sommerdroßel oder Zippe**, Turdus iliacus, und die **Schwarzdroßel** oder Amsel, Turdus Merula, welche schwarz ist, und bey welcher der Hahn einen gelben Schnabel hat. Man fängt diese Arten Vögel auf Vogelheerden, mit Dohnen und Laufschlingen, oft auch mit Leimruthen und verspeist sie als ein allgemein beliebtes Essen gespickt und gebraten.

Kranich, Ardea Grus, ein großer 10—12 Pfund schwerer Vogel, mit einem langen, weißlichten und rückwärts schwarzen Hals und einen langen Schnabel. Die Männchen haben einen rothen Fleck auf dem Kopf, einen grauen, aschfarbenen Leib und Flügel, schwarze Spitzen an den Flügeln und hohe Beine. Sie leben von der Saat, Kräutern, Insekten, Eidechsen ꝛc. Sie kommen im Frühjahr zu uns, und verlassen uns im Herbst. Sie bringen nur 2 Junge. Auf ihrer Reise und sonst überhaupt sind sie sehr wachsam. Sie werden auf der Jagd geschossen oder mit Schlingen gefangen. Man macht z. B. eine Grube, tief und eng, in diese wirft man etwas Getreide und legt eine starke Schlinge von Roßhaaren über die Grube und bindet solche an einen Stock an; wenn der Kranich nun mit seinem langen Halse hinunter greift, so wird er von der Schlinge gefangen. Andere stecken lange, papierne Düten in die Gruben, werfen unten Erbsen hinein und bestreichen sie oben mit Vogelleim. Will nun der Kranich den Fraß herauslangen, so bleibt die Düte an den Kopf hängen und man kann ihn leicht mit den Händen fangen. Man kann sie zahm machen, mästen und als Gänse verspeisen.

Kranewetsvogel s. Krammetsvogel.

Krant ein muldenförmiges hölzernes Gefäß, auf den der Maasch in die unterirdischen Preßhäuser gelassen wird. S. Maasch.

Krapp s. Färberröthe.

Krause Münze s. Münze.

Krauser Kohl s. Kohl.

Kraut nennt man insbesondere den weißen und rothen Kopfkohl, s. Kohl, aus welchem das Sauerkraut gemacht wird.

Krauthobel, Krautmesser nennt man eine lange, hölzerne glatt gehobelte Tafel, die in der Mitte queerüber durchschnitten ist und mit 2, 3 oder 4 scharfgeschliffenen und ganz schrägliegenden Messern queer über versehen ist. An den langen Seiten hat sie 2 mit Falzen ausgestossene Leisten, in welchen ein kleiner viereckichter Kasten hin und wieder geht. Wenn man nun Kraut zum Einlegen schneiden will, so werden die Krauthäupte in der Mitte von einander geschnitten, die Strünke herausgenommen und der kleine Kasten mit Kraut voll gedruckt, und hin und wieder auf dem Eisen hergefahren, so, daß das Kleingemachte unten zwischen den Eisen durch, in das untergesetzte Gefäß fällt.

Krautrauffen ist eine Weinbergsarbeit, die um Johanni verrichtet wird und in Ausjätung des Grases und Unkrauts besteht, worauf dann um so besser das zweite Hauen von Statten geht.

Krebs, Cancer Astacus, ein bekanntes Insekt, welches im Wasser lebt. Er hat eine harte, schwarze Schale, einen rundlichen Leib, spitzigen Kopf, mit zwey langen Fühlhörnern am Maule, einen dicken, aus fünf Gliedern bestehenden Schwanz, welcher das Eßbarste seines Körpers ist und dessen er sich beym Gehen und Schwimmen bedienet. Er hat 2 große und vier kleine Scheeren und vier Füsse. Das Weibchen unterscheidet sich vom Männchen durch ein glattes herzförmiges Schildchen unter dem Leibe, da, wo der Schwanz angehet und zwischen den hintern Paar Scheeren zwey runde Oeffnungen zur Begattung, zu welchem Behufe das Männchen ein Paar kleine Samenbläschen zwischen den hintern Paar Füssen hat. Im Herbste begatten sie sich und im Frühjahr treten die Eyer aus dem Leibe des Weibchens, und setzen sich an dessen Schwanze fest. Im Junius verwandeln sich diese in kleine Krebse, die sich dann von der Mutter trennen. Der Krebs hat seinen Magen im Kopfe und in diesen drey kleine Zähne, um seine Speise besser zu zermalmen. Jährlich **mauset** der Krebs einmal, das ist; er verliert seine harte Schale und bekommt statt derselben eine neue; auch wächst ihm ein neuer Magen, dessen erstes Geschäft ist, den alten zu verdauen, welcher ihm, während des kränklichen Zustandes, das ist: der Mauszeit, zur Nahrung dient. Es entstehen zu eben dieser Zeit an den Seiten des Magens ein Paar runde, platte, weiße Steine, die man **Krebssteine**, und wegen der Nähe der wirklichen Augen, **Krebsaugen** nennt. Sie bestehen aus Kalkerde und wurden vormals sehr häufig zur Arzney gebraucht. Die Krebse sind nur vom May bis im August, also in den Monaten, in welchen kein R ist, am besten, weil sie damal ihre meiste Nahrung finden. Diese besteht aus kleinen Fischen und Gewürmen, Fröschen, selbst aus allerley Aas, aus Insekten, Gras und Kräutern. Unsere gewöhnlichen Krebse theilt man in **Fluß-** und **Bachkrebse**; jene sind größer, haben eine weißere, mehr aschgraue Schale, und sind nicht so wohlschmeckend; Diese, die Bachkrebse werden wieder in **Steinkrebse** und in **rothschaligte** abgetheilt, und sie haben eine schwärzere Schale, halten sich nur in frischen Wässern auf, sind meist kleiner aber wohlschmeckender. Man fängt die Krebse auf verschiedene Art. 1) **mit den Händen**, womit

man unter die im Wasser stehenden Baumwurzeln, Stöcke und Steine, auch in ihre an den Ufern befindlichen Löcher langet und sie herauszieht. Hiebey muß man die Vorsicht brauchen, daß man sich des ganzen Krebsens bemächtigt und nicht nur selben bey den Füssen fanget, denn er hat die Eigenschaft, seine Füsse und selbst seine großen Scheeren fahren lassen zu können, er fällt daher ins Wasser, entkommt und man behält nur den Fuß in der Hand. Aus dieser Ursach findet man manchmal bey den Krebsen eine große und eine kleine Scheere oder einen kleinen Fuß, weil das so verlorne, oder ihm durch andere Thiere oder Zufälle abgerissene Glied, wieder nachwächst. 2) **In Reusen und Körben**, in welche man statt des Köders einen abgeschundenen Frosch legt. 3) **Mit dem Teller**, dieses ist ein auf einem Reife ausgespanntes Netz, auf dessen Mitte man einen geschundenen Frosch oder ein Stück Fleisch statt des Köders bindet, und es so an einen Bindfaden horizontal in das Wasser legt und läßt. Nach einiger Zeit nimmt man es heraus, und kann oft eine Menge darauf gesammelter Krebse abnehmen. 4) **durch Leuchten**, indem man in Gewitternächten, da die Krebse ans Ufer gehen, mit einen brennenden Licht an dem Rand des Baches auf und abgehet, und die Krebse mit der Hand zusammensucht. Beym Krebsfange sind folgende Regeln: Man fange keinen in der Mausezeit; man fange keine zu kleinen, eben so keinen Eyerkrebsen, denn diese sollen alle ins Wasser geworfen werden; auch sollte das Fangen mit dem Leuchten nicht erlaubt seyn.

Krebs ist eine menschliche Krankheit, die aus einem fressenden Geschwüre besteht.

Krebs an den Bäumen ist eine Krankheit der Bäume, da die Rinde hin und wieder Buckel ansetzet und aufspringt, und so ein Ast nach dem andern, und endlich der ganze Baum abstirbt. Man schneidet den ganzen Schaden, so weit die Rinde aufgelauffen ist, bis an das lebendige Holz mit einem scharfen Messer weg, streicht Baumsalbe in die Wunde, und über dieselbe Lehm mit frischen Kuhmist vermischt.

Krebs, Kröbs, Potzen, am besten **Kernhaus** nennt man das Samenbehältniß des Kernobstes, in dem die Kerne in der Mitte der Frucht liegen.

Kreide ist eine feine, zarte Kalkerde, die in Deutschland und Frankreich und besonders auf der Insel Creta, woher sie den Namen hat, gebrochen wird. Man hat weiße, gelbe, braune und schwarze Kreide. Sie dient zum Schreiben und Färben; in England brennt man sie zu Kalk und düngt dann die Felder damit.

Kren s. Meerrettig.

Kresse ein Kraut aus mehreren Gattungen und mit verschiedenen Arten. Man ißt selbe als Kräutersalat. **Die gemeine Gartenkresse, Sommerkresse**, Lepidium sativum, hat schmale, lange und zerkerbte Blätter, die man mehreremals abschneiden und benutzen kann. Später treibt sie einen dünnen Stengel mit kleinen weissen Blumen, auf welche runde, platte Schötchen, mit einen kleinen, rothgelben scharfschmeckenden Samen, folgen. Man säet diesen zeitlich im Frühjahr in gutes Erdreich, er geht bald auf und kann alle 14 Tage nachgesäet werden. Um ihn eher zu haben, säet man ihn in Töpfen, die

man im Zimmer hält und öfters begießt. Auch kann man ihn bloß zwischen Mooß, oder auf ein feuchtes Tuch mit etwas wenig Erdreich aussäen und er wächst schnell empor. **Die Winterkresse, Barbenkraut**, Erysimum barbarea, hat mit der Brunnenkresse einerley Wirkung. Ist sie nur einmal gesäet, so säet sie sich für die künftigen Jahre selbst aus. **Die sibirische Kresse**, Cochlearia Sibirica, läßt sich auch unter dem Schnee abschneiden, ist aber für manchen Gaumen etwas zu herb. **Die Brunnenkresse**, Sysimbrium Nasturtium (N. aquaticum), wächst bey frischen Brunnenquellen und an Bächen. Sie hat dicke hohle Stengel, länglicht zerschnittene Blätter, kleine weiße Blumen und Schötchen mit goldfarbenen Samen. **Die indianische Kresse**, Tropaeolum majus, hat den Namen daher, weil die Blätter der gemeinen Kresse an Geschmack ähnlich sind und weil die zarten Blätter und Blumen zum Kräutersalat gebraucht werden. Man nennt es sonst den goldfärbigen Rittersporn, und da es eine rankende Pflanze ist, so wird es oft in Fenstern gezogen. Man hat davon auch eine kleine Art, Tropaeolum minus, die man in Töpfen säet.

Kreuzbeere s. Preisselbeere.

Kreuzdorn, Rhamnus catharcticus, ein Strauch, dessen Zweige mit Dornen besetzt sind. Die Blätter sind zart gekerbt, und die Blumen bleich, auf welche Beeren folgen. Das Holz ist gelblich, mit der frischen Rinde färbt man gelb, mit der getrockneten dunkelbraun. Die Beeren führen ab; wenn sie reif gekocht werden, so bekommt man daraus, die bekannte grüne Farbe, welche unter dem Namen Saftgrün bekannt ist.

Kreuzkraut, das kleine, Senecio vulgaris, ein Kraut, dessen Blätter kreuzweis zerschnitten sind. Es ist eine Spanne hoch, wächst überall wild und blühet gelb. **Das große Kreuzkraut**, Senecio Jacobaea ist um vieles größer.

Kriebelkrankheit, Convulsio Cerealis, eine Krankheit, die man dem Genuße des Mutterkorns zugeschrieben hat. Sie besteht in einem Zucken der Glieder, Brennen in Händen und Füssen, Drücken des Magens, und artet oft in Schwindel und Raserey aus. Linné schreibt sie dem Hederich, Raphanus Raphanistrum, zu, und nennt sie daher Raphania. **Beckmann** glaubt jedoch, daß sie bloß von dem Genusse des ganz frischen, oft nicht recht reifen Getreides, entstehe. —

Kriechе, Kriechen, Kriecke s. Pflaumen.

Kriegsschäden nennt man alle Verringerungen der Einkünfte eines Gutes, welche der Krieg veranlaßt. Da bey exarendirten Gütern hierüber gewöhnlich zwischen dem Eigenthümer und dem Arendator Zwistigkeiten entstehen: so ist bey der Ausfertigung eines Arendakontraktes immer Rücksicht zu nehmen, und es ist nöthig, dem Arendator in diesem Falle etwas zu bestimmen. Die Rechte machen einen Unterschied, ob die Arenda vor oder während des Kriegs geschlossen ist. Im ersten Falle ist, wenn hierüber im Kontrakte nichts ausgemacht wurde, der Verpachter oder Eigenthümer, den wirtschaftlichen Schaden und Beschwerden, als: Geld- Getreide- und Viehlieferungen, Fouragierungen und Einquartierungen ꝛc. allein zu tragen schuldig; doch was dem Arendator von seinen eigenen Habseligkeiten und

Vorräthen auf dem Boden, genommen wird, büßt er ein. Wird aber der Kontrackt erst während des Kriegs geschlossen, so muß der Arendator zugleich einen Theil der erstgenannten Schäden, mittragen. Am besten ist es, wenn hierüber Alles im Kontrackte genau bestimmt ist.

Krippe, Bahrn ist eine lange, hölzerne Rinne, in welcher den Pferden der Haber und Heckerling vorgeschüttet wird. Sie soll den Pferden höchstens bis zur Brust reichen, und achtzehn Zoll breit und 15 Zoll tief seyn. Uebrigens soll sie inwendig ausgehobelt seyn, damit sich die Pferde durch keine Splitter beschädigen und immer rein gehalten werden.

Krippenbeißer, Krippensetzer, Bahrenbeißer, Bahrengroltzer, Luftfanger, nennt man ein fehlerhaftes Pferd, welches, wenn es ruhig stehet, auf die Krippe beißt und dabey rülpset, wobey es oft das genossene Futter von sich giebt und das zweytemal frißt. Bisweilen nagen sie auch an der Deichsel, und manche schnappen auch im Freyen nach Luft und diese nennt man **Luftköcker**. Diese gehören zu den schlimmsten, denn sie schlucken mehr Luft ein als jene, und sind daher Blähungen und Windkolicken unterworfen. Gegen diesen Fehler verwahrt man die Pferde, wenn man jungen Pferden, die sich diesen Fehler gewöhnlich aus langer Weile angewöhnen, die Raufe nie leer von rauchen Futter läßt, und wenn man die Krippe, so weit sie in selbe beissen könnten, mit Blech beschlagen läßt. Wer nicht in Gefahr seyn will, einen Krippenbeißer zu kaufen, muß ihm im Stalle etwas Heu vorlegen lassen und sehen, wie er sich dabey benimmt; der Verkäufer muß aber dabey entfernt seyn, denn vor diesen fürchten sie sich oft so sehr, daß sie in ihrer Gegenwart diesen Fehler unterlassen. Man kann die Krippenbeißer auch an den abgestumpften, oft abgebrochenen Zähnen erkennen.

Kröte ein mit dem gemeinen Frosch verwandtes Thier, welches einen scharfen Saft bey sich führt, den selbes, wenn es sich aufblähet, durch die Warzen seines Körpers von sich giebt, und der an dem Orte des menschlichen Körpers, an welchen er angebracht wird, eine schmerzhafte Geschwulst, erregt. **Die Erdkröte**, Rana bufo, ist grau, mit schwarzen Punkten und einem dicken Körper, daher sie auch bloß kriechen kann. **Die Wasserkröte**, Rana aquatica, lebt im Wasser und ist der andern sehr ähnlich. **Die Feuerkröte, Unke, Hausunke**, Rana bombina, auf dem Rücken dunkelbraun, gelb am Bauche, mit Punkten von verschiedener Farbe. Ihre Nahrung besteht aus Würmern und Insecten, aber sie können auch ausserordentlich lang ohne Nahrung seyn, weil man sie selbst in Felsenlöchern eingesperrt fand, in welchen sie viele Jahre zubringen mußten. In Kuh- und Schafställen saugen sie oft den Kühen und Schafen die Milch aus, worauf diesen nachher die Euter schwellen und sie Blut, statt Milch, geben. Wenn man Wagenschmier in den Stall stellt, so weichen sie unverzüglich aus dem Stall.

Krone, Blumenkrone, Corymbus, nennt man bey Pflanzen, wenn die unteren Blumen, an einem Stengel, einen so langen Blumenstiel haben, daß alle Blumen oben in einer Fläche stehen.

Krone nennt man den haarichten Theil des Pferdefußes, gleich ober dem Huf.

Krone nennt man die Aeste und Zweige eines hochstämmigen Baumes.

Krone am Hirschgeweih nennt man, wenn an der Stange oben, mehr als zwey oder drey Enden sind.

Kronewetbaum s. Wachholderbaum.

Kronewetter s. Krammetsvogel.

Kropfgerste ist eine Krankheit der Gerste, wobey diese, wie andere Getreidearten beym Brande, taube Körner hat. Man findet sie nur in nassen Jahren.

Krume nennt man die durch den Pflug locker gemachte Erde des Ackers, welche in kleine Stückchen, gleich einer Brodkrüme, zerfällt. Je tiefer man ackert, desto mehr Krume erhält man, und dieses ist um so vortheilhafter, weil die Pflanzen leichter und tiefer Wurzel schlagen können.

Krummholzbaum s. Föhre.

Krummholzöl s. Föhre.

Krummstroh nennt man alles Futterstroh, zum Unterschied vom Schütt- und Langstroh, daher begreift man hierunter auch das Stroh von Erbsen und Wicken.

Kubikmaaß, körperlicher Inhalt, Körpermaaß ist jenes Maaß, wodurch man die Ausdehnung eines Körpers in die Länge, Breite und Höhe bestimmt. Man findet es, wenn man die Länge mit der Breite, und das Produkt hievon mit der Höhe multiplizirt. Ein Körper ist nemlich 4 Fuß hoch, 6 Fuß lang, und 6 Fuß breit, so ist sein Kubikmaaß oder körperlicher Inhalt 144 Fuß, denn die Höhe 4 mit der Länge 6 multiplizirt, giebt 24 und dieß mit 6 multiplizirt, giebt 144. Einen Körper von gleicher Höhe, Länge und Breite nennt man einen Würfel, Cubus, und daher der Name dieses Maaßes. Das Kubikmaaß gebraucht man zur Bestimmung der Hohlmaaße, als der Getreide- und dem Getränkmaaße; auch wird das Holz darnach berechnet. S. Maaß.

Kuchel s. Küche.

Kuchen nennt man die, nach dem Auspressen verschiedener Sachen zurückgebliebenen Hülsen, z. B vom Lein, Hanf, Mandeln ꝛc.

Kübel ein ungrisches Getreidemaaß, s. Maaß.

Kübel ein Geschirr aus Holz oder Thon, in welchem man entweder eine Sache fortbringt, oder in welches in Gärten Pflanzen und Bäume eingesetzt werden.

Küche, Kuchel heißt der Theil eines Gebäudes, wo gekocht oder gebraten wird. Ihre Größe muß sich immer nach der Haushaltung richten. Sie soll durchaus feuerfest und gewölbt seyn. Der Heerd darf nicht höher als 3 1/2 Schuh seyn, und er soll entweder ganz frey, oder doch nur an einer Seite an die Wand anstehen, damit man überall bequem um selben kommen könne. Sie soll gehöriges, genugsames Licht haben, und dieses besonders auf den Anrichtetisch fallen. Der Rauchfang soll so eingerichtet seyn, damit es nicht rauche, daher muß aller überflüßige Zug und besonders mehrere Thüren vermieden werden. Am besten ists, wenn er unten, wo er den Rauch aufnehmen soll, im Lichten nicht weiter, als 18 höchstens 20 Zolle ist. Bey jedem Stock und Wechsel wird er um ein bis zwey Zoll erweitert, so zum Dache hinausgeführt und oben mit einem Hute

versehen. Diese wichtige und nach der Natur des Feuers und Rauches bestimmte Erfindung ist von Rankrin. In der Küche müssen überdieß die nöthigen Schränke, Stellen und Tische angebracht, und die Speisekammer in der Nähe derselben befindlich seyn. Auch muß jede Küche vorzüglich rein gehalten werden.

Küchengarten, Kuchelgarten nennt man einen Garten, in welchen man alle Kräuter, Wurzeln und Früchte erzieht, die zum Hausbedarfe nothwendig sind. Seine Lage muß so seyn, daß er, wo möglich, auf der Mittagsseite der Gebäude, in deren Nähe liege, damit man nicht nur Aufsicht auf denselben haben, sondern damit er durch dieselben gegen die Nordwinde beschützt werde, und damit er die volle Mittagssonne genieße. Die Größe desselben richtet sich nach den Bedürfnissen des Eigenthümers. Eine gute fette Gartenerde ist der beste Boden dazu, und hat man diesen eben dort nicht, wo man den Garten anlegen will, so muß man den Boden sowohl durch andere Erdarten, als auch durch Düngung zu verbessern trachten.

Küchengewächse sind jene Pflanzen, die man zur Speise braucht. Von einigen braucht man nur die Blätter, von andern die Wurzeln und noch von andern die Früchte, daher hat man **Küchenkräuter, Küchenwurzeln** und **Küchenfrüchte**, die man sowohl roh als gekocht, frisch oder grün, oder getrocknet gebraucht. Zu den Küchenchenkräutern gehören alle Kohl- und Salatgewächse, Blumen- Beeren- und Gewürzkräuter, z. B. Kohl, Spinat, Spargel, Sauerampfer, Bertram, Salat, Kerfel, Kresse ꝛc. Zu den Küchenwurzeln gehören alle Wurzel- Knollen- oder Zwiebelgewächse, als Erdäpfel, Rüben, Meerrettig, Knoblauch, Zwiebel, Sellerie ꝛc. Zu den Küchenfrüchten rechnet man alle Hülsenfrüchte, Artischocken, Melonen, Gurken ꝛc.

Küchenschelle, Osterblume, Anemone Pulsatilla, ein sehr früh blühendes Arzneygewächs mit perrennirender Wurzel. Die Blume ist dunkellila sechsblätterig und glockenförmig.

Kühle, Kühlstock, Kühlschiff, ist ein länglichtviereckichtes Gefäß, in welches das gebraute Bier aus der Bierboding gegossen wird, um soweit abgekühlt zu werden, daß man es in die Gährboding bringen kann. Man macht solche Kühlstöcke aus kiefernen Pfosten, und versieht sie aussen herum mit Zwingen, um den Boden auf allen Seiten zusammentreiben zu können, damit kein Tropfen durchfließen könne. Unter denselben macht man ein starkes Gerüst von Eichenholz, damit der Kühlstock feststehe. Unten ist ein Hahn, durch welchen das Bier abgelassen und durch Rinnen auf den Gährbottig gebracht wird. Ungeheuer groß sind diese Kühlstöcke in den Brauhäusern zu London.

Kühlfaß s. Abkühlfaß.

Kümmel eine Pflanze, von der der Same als Gewürz, und zur Arzney gebraucht wird. **Der Gartenkümmel, der römische oder welsche Kümmel**, Cuminum Cyminum, gleicht den Blättern nach, dem Fenchelkraut. Die Blumen erscheinen Doldenweise und der Same ist groß, länglicht und grau mit einem bittern, scharfen aber nicht unangenehmen Geschmack. **Der gemeine Kümmel, Feld- Wiesen- oder Speisekümmel**, gewöhnlich **Kimm** genannt, Carum Carvi, wächst auf Wiesen wild, wird aber auch in Gärten und auf Feldern

gebauet. Man säet ihn im Frühjahr in ein gutbearbeitetes, gereinigtes und wohlgedüngtes Land, und jätet ihn von Zeit zu Zeit aus. Wenn die Pflanzen Blätter getrieben haben, so werden sie reihenweise versetzt, und zwar jede Reihe einen, und jede Pflanze in denselben einen halben Schuh von einander. Man behackt sie im ersten Sommer zweymal, und begießt und jätet sie fleißig. Den Winter über steht der **Kümmel** ohne Wartung; im Frühjahr wird er aber aufs neue behakt. Im Julius oder im August wird er reif, welches man daran erkennt, daß die Stengel gelb und die Samen braun werden. Man schneidet ihn nun ab, oder reißt ihn mit der Wurzel aus, bindet ihn in Bündel, läßt ihn zu Hause vollends trocknen; drischt ihn dann ab und reinigt ihn. Man braucht ihn als das vorzüglichste Küchengewürz, und zieht Wasser und Brandtwein über selben ab, welche unter dem Namen **Kümmelwasser** und **Kümmelbrandtwein** bekannt und beliebt sind. Noch eine Art Kümmel ist **der schwarze Kümmel**, Nigella sativa, der auf Aeckern überall wild wächst und unter dem Namen **Gretl in der Stauden** bekannt ist. **Der Damascener schwarze Kümmel**, Nigella damascena, wird in Gärten gezogen.

Kümmerlinge nennt man die Gurken.

Kürbis, Pfeben, Cucurbita Pepo, eine Gartenfrucht, in der die Samenkerne mitten in der Frucht, in einem Fleische, gleichsam in einem Kernhaus liegen. Man hat selbe von verschiedener Gestalt und Grösse. Die bekanntesten Arten sind: **der große runde Kürbis** mit rauhen Blättern und gelben Blumen; **der große plattrunde Kürbis** mit weissen Blumen; **der Flaschenkürbis**, Cucurbita lagenaria; der große marmorirte; der große, lange, grüne; **der Warzenkürbis**, Cucurbita verrucosa; **der kleine Sternkürbis**; **der kleine Birn- und Pomeranzenkürbis**; **der Melonenkürbis**; ꝛc. Die Schale der Kürbisse ist hart; anfangs grün, dann bey der Reife gelb, weiß oder verschieden gefleckt. Man pflanzt die Samenkerne im halben April in ein gutes, fettes Erdreich, und begießt sie fleißig, denn sie können nie zu viel Feuchtigkeit bekommen. Meist werden sie auf den Kukurutzäckern zwischen den Kukurutz einzeln, oder auch an dem Anfange des Ackers gepflanzt. Sie wachsen sehr schnell und bedecken in wenigen Wochen ein großes Stück Feld mit ihren zwey und drey Klafter langen Ranken. **Die Stern- und die Flaschenkürbisse** setzt man an Zäune oder an Wände, wo sie sich an einem Geländer in die Höhe ziehen können, und sie bedecken mit ihren Ranken bald das ganze Dach eines Bauernhauses. Man kann die Frucht im Wachsen durch Binden zu verschiedenen Formen zwingen. Ihr Nutzen ist sehr vielerley. Die ganzen reifen ausgehöhlten Kürbisse können als Flaschen und anderes Geschirr gebraucht werden, und in Ungern ist der lange Flaschenkürbis ausgehöhlt allgemein als Weinheber in Kellern zu finden. Ganz jung kann man sie als Gurken einmachen, aber nur ein vorwitziges Leckermaul kann eine so schnell wachsende und grosse Frucht, in ihrer Jugend verderben lassen. Fast ausgewachsen werden sie von der äussern grünen Schale und von den Kernen befreit, den Rüben gleich auf einer Rübenhechel geschnitten, und dem Sauerkraut gleich gesäuert, und als ein gesundes, angenehm schmeckendes Gemüse benutzt. Die Sternkürbisse besonders, die oft

die Länge von einer Elle bey der Dicke eines Mannsarms erhalten, werden halbreif in Queerschnitte ohngefähr 2—3 Fingersdick geschnitten, die Kerne herausgenommen und statt deren eine gute Fleischfülle in selbe gethan, hierauf abgekocht, gut gewürzt und verspeißt. Reife Kürbisse werden im Ofen gebraten, wodurch ihr Fleisch ganz gelb, weich und ausserordentlich süß wird, so daß es von gemeinen Leuten als ein Leckerbissen genossen wird. Man hat auch auf verschiedene Art Brodt aus denselben zu backen gesucht und wirklich gutes Brodt erhalten. **Die reifen Kürbisse** sind im Allgemeinen ein sehr gutes Schweinfutter; und aus den Kernen kann gutes Oel geschlagen werden. Wenn man die Pferde im Sommer mit dem Safte der Kürbisblätter bestreicht, so sollen selbe von Fliegen und Bremsen unangefochten bleiben.

Kütt s. Kitt.

Kütten s. Quitten.

Kufen s. Schlitten.

Kugelamarant s. Gomphräna.

Kuh, nennt man das weibliche Geschlecht beym Rindvieh. Sie hat nach ihrem Alter einen verschiedenen Nahmen. Erst ist sie ein Kalb; im dritten Jahr eine Kalbin, und wenn sie zugekommen, ein Erstling; dann eine Melkkuh, und wenn sie ein Jahr nicht trächtig war, eine Galkuh oder Gältekuh. Eine gute Kuh muß gut bey Leibe und von mittlerem Alter seyn, muntere Augen und einen leichten Gang haben, und welches das vorzüglichste ist, viel Milch geben. Am besten ist es, wenn man sich Kühe anschafft, die zwey oder dreymal gekalbt haben. Das Alter der Kühe erkennt man theils an den Zähnen, und nach einigen, aber sehr unsicher, an den Hörnern. Die erstern Vorderzähne im Untermaule (denn im Obermaule hat kein wiederkäuendes Thier Zähne), verliert alles Rindvieh im zehnten Monat seines Lebens, wo sie dann durch andere, die breiter, aber weniger weiß sind, ersetzt werden. Gegen den sechszehnten Monat verliert es die Seitenzähne, an deren Stelle gleichfalls andere hervorkommen. Bey Ablauf des dritten Jahres sind die Schneidezähne gleich lang und ziemlich weiß, nach Verhältniß des zunehmenden Alters werden sie schwarz, abgenutzt, ungleich, und fallen endlich gar aus. Wenn die Klauen auf den Füssen breit getreten sind, so läßt sich hieraus auch auf ein ziemliches Alter schließen. Die Hörner sollen nach einigen Oekonomen bis ins vierte Jahr glatt und spitzig seyn; im fünften bekommt jedes einen Ring, im sechsten und alle folgenden wieder, daher zeigt ein Ring ein Alter von fünf Jahren, zwey Ringe ein Alter von sechs Jahren und so weiter; eben so sollen diese Ringe bey jedem Kalben entstehen, und so die Anzahl der getragenen Kälber anzeigen; aber man kann sich auf die Rechnung mit den Ringen nie gänzlich verlassen. Diejenigen Kühe geben besonders viel Milch, deren Milchadern stark sind, von den Eutern weit vorwärts nach der Brust gehen, und sich am Ende in krummlaufende Adern zertheilen. Sie bleiben selten trocken oder gal stehen, werden aber auch bey dem besten Futter selten fett, indem sie den größten Theil der Nahrung zur Milchbereitung verwenden. Die Farbe der Kühe hat selten oder gar keinen Einfluß auf die Güte der Kühe, denn sie ist selbst nach den Ländern verschieden. In Tyroll sind

fast alle Kühe gelb- oder rothbraun, in Ungarn sind die schönsten und besten Kühe, ja alles Hornvieh überhaupt weiß, und in Deutschland wird die weiße Farbe für ein Zeichen der Schwäche gehalten, wovon man aber gewiß keinen ungrischen Bauern überreden oder überzeugen wird. Beliebt und bekannt sind in den Oestreichischen Staaten die Schweitzer Rindviehracen, und wir können nicht umhin, die Notitzen über den Ankauf derselben nach **Walberg** hier aufzunehmen. „Die schönsten und bekanntesten Original Rindviehracen in der Schweitz sind im Kanton Bern, Zug, Uri und Schwitz zu finden. Der Kanton Bern, und zwar das Emmenthal, Ober- und Unterstimmenthal besitzen in Rücksicht eines schönen und regelmäßigen Körperbaues sowohl, als in Hinsicht der Größe und des Milch Ertrags, so zu sagen, die edelste Gattung; am meisten findet man in diesen Thälern Schwarz- und Rothschecken, es giebt aber auch viele Einfärbige, nemlich ganz kohlschwarze, ganz rothe, licht und kastanienbraune Rinder. Ihre Gestalt ist folgende: der Kopf ist kurz mit breiter Stirne, lebhaften Augen, zottigen Ohren, weiten und großen Nasenlöchern, kurzen und starken Hörnern. Der dicke und starke Hals ist mit langen niederhangenden Lappen oder Schlauch besetzt. Der Leib groß, voll, mit langen, geraden und starken Rücken, Kreutz und Lenden. Die Rippen lang. Der Schweif hoch angesetzt, dick an der Wurzel und bogenförmig. Die Vorderschenkel nervig und kurz; die Hinterschenkel breit. Die Euter mit langen Zitzen. Die Haare glänzend und fein. In den kleinen Kantonen, nemlich in Zug, Uri und Schwitz ist das Rindvieh überhaupt nicht so groß und nervicht, nicht so breit übern Rücken und Hintertheil, wie das Oberländer, sondern mehr spitzig, aber übrigens von sehr schönem Bau. — Die Farbe ist meistens ganz schwarz, mit braunen Streif über den Rücken, dann weißen Schnautze, manche ganz von grauen Haar. Die beste Zeit zum Ankauf des Schweitzerviehes ist unstreitig mit Ende August und Anfangs September, wenn das Vieh auf die niederen Alpen gebracht wird: zu dieser Zeit ist jedem Schweitzerbauern, sein zum Verkauf erziehendes Vieh, nachdem er davon den Sommer hindurch auf den Alpen die Milchnutzung gezogen hat, und sein Winterfutter nur für die zur Nachzucht bestimmten Stücke im Vorrath hält, um billigen Preis feil. Anders ist dieses im Frühjahr oder im Sommer, wo man jedes Stück theurer bezahlen muß, und das schönste oft gar nicht sehen kann, weil es sich oft auf den entlegendsten Alpen befindet. Um die bestimmte Zeit befindet sich das von den Alpen herabgebrachte Vieh auch in dem besten, wohlgenährtestem Zustande, und ist daher zu einem auch noch so starken Marsch stark genug, welches im Frühjahr und im Sommer nie der Fall seyn kann. Es ist in der Schweiz fast allgemein, daß die Kühe, nachdem sie von den Alpen herabkommen, im Oktober zu Kälbern pflegen, wodurch die gefallenen Kälber, welchen durch 18—24 Wochen der Genuß der Muttermilch gestattet wird, nach der Ueberwinterung im Frühjahr die Alpenweide, zu ihrem besseren Wachsthum zu genießen im Stande sind. Man wird sich also wegen der Trächtigkeit der Kühe im Herbstankauf nie trügen, welches im Frühjahr leicht geschehen kann. Was den Ankauf selbst anbelangt, so muß der Käufer der Gegend wohl kundig seyn, und auch mit den Leuten wohl umzuge-

hen wissen, weil er selbst dann, wenn er ein noch so guter Viehkenner ist, seinen Zweck nicht immer erreicht. Auch müssen die Stationen gut gewählet, auf reine Stallungen, reines Wasser und gutes Futter gesehen werden. Man treibt das Vieh, welches man für die Oesterreichischen Staaten kauft, bis Ulm, dort wird es eingeschifft und so bis nach Wien gebracht. Das vorzüglichste der Gegend, nemlich, die guten Gräser, die guten Quellwasser und die reine Bergluft kann man mit diesen Thieren freylich nicht kaufen, und eben darum muß man ihnen dieses alles durch gute Pflege zu ersetzen trachten. Eine Schweitzerkuh des großen Schlags muß im Sommer an guten Grünfutter täglich 90 Pfund, und im Winter an trockenem Futter und Wurzelgewächsen 30 Pfund bekommen. Bey schlechten, sauren und schilfigen Heu darf das Salz bey diesen Thieren ja nicht gespart werden. Nach dem hier beschriebenen edleren Schweitzervieh ist das **Steyermärkische** Hornvieh für die Landwirthschaft in Ansehung der Milchnutzung, so wie das **Tyroler** kurzbeinichte, in Ansehung der Mastung für den Fleischer, besonders zu empfehlen. Das Steyermärkische Hornvieh ist sowohl in der Farbe, als in der Gestalt wesentlich von einander verschieden. Meist röthlicht, oder rothbrauner, Dachs- oder weißlicht rother Farbe ist es zugleich schön, langleibicht mit kurzen Beinen und kurzen gegen einander gebogenen Hörnern, — es finden sich öfters Mastochsen von 12 bis 15 Zentner, auch darüber — folglich schwerer als das ungarische und gallizische Vieh. Das schönste Vieh liefert das Pößnitzthal aus dem fruchtbarsten Marburgerkreis, wo die Vegetation aller Pflanzen den höchsten und vollkommensten Grad darstellt. Auch in dem Grätzer Kreis, in dem Märzthal, und in verschiedenen Gegenden des Cillierkreises, vorzüglich um Raam, ist schönes und schweres Vieh." Eine Kuh kann schon im dritten Jahre das erste Kalb tragen und taugt hiezu bis zum zehnten Jahre; dann aber mäste und verkaufe man sie, weil die jüngeren Zuchtkühe immer besser sind. Will eine Kuh nicht rindern, so entferne man sie vom Stiere, gebe ihr aber ein Maß euterwarme Milch von einer Kuh, die so eben gerindert hat, und füttere sie dann 14 Tage mit gestossenen Hanfkörnern oder geröstetem Hafer, worunter man Salz gemengt hat. Wenn sie aber oft rindert und doch nicht trächtig bleibt, so laßt man ihr zur Ader, und hilft auch dieses nicht, so mäste und schlage man sie. Eine Kuh geht 40 Wochen trächtig, gut ist es daher, wenn man es bemerkt, zu welcher Zeit sie gerindert hat, um die Zeit, wenn sie kalben muß, abmessen zu können. Zu dieser Zeit muß man ihr dann ein bequemes und reines Lager machen, und oft in den Stall gehen, um zu sehen, ob sie kalben will. Wenn sich die Kuh bald niederlegt, bald wieder aufsteht, und sich oft mit dem Kopf nach dem Hinterleibe kehrt, so ist die Geburt nahe, und man muß nun die Kuh immerfort, auch die Nacht durch beobachten. Wenn das Kalb seine natürliche Lage hat und die Kuh sonst gesund ist: so geht alles gut und man hat weiter nichts zu thun, als nach beendigter Geburt die Nachgeburt gleich zu entfernen, damit sie nicht von der gebährenden Kuh selbst oder von einer andern Kuh gefressen werden, womit sie sich den Magen verderben würden. Oft sind aber Fälle, wo Hilfe und besondere Maaßregeln nothwendig sind. 1) **Wenn die Kuh** vor dem Kalben

schon zu starke Euter- oder Milchsäcke hat, die ihr Schmerzen verursachen, und im Gehen hinderlich sind, so muß man ihr die Milch ausziehen, und die Milchsäcke mit zerlassener Butter bestreichen. 2. Ist die Nabelschnur unter dem Kalbe nicht abgerissen, so muß man sie ordentlich ablösen. 3) Kömmt die Nachgeburt nicht gleich mit, so muß man sie nicht mit Gewalt herausreissen, weil man hiedurch leicht einen Vorfall der Gebärmutter verursacht. Ein Absud von 6 Handvoll Blättern des Epheus oder Wintergrüns in bloßem Wasser, der Kuh in einem laulichten Tranke gegeben, wirkt hier nach Germeshausen und unzähligen Erfahrungen sehr gut, und die Nachgeburt geht darauf bald und leicht weg. 4. Geht das Kalben etwas hart, ist das Kalb aber dabey in einer ordentlichen Lage: so bindet man um jeden Fuß des Kalbes einen Strang von rohen Hanf oder langen Flachs, oder irgend ein etwas breites Band. Eine sachverständige Person sucht bey der Kuh aufwärts die Oeffnung zu erweitern, während eine andre Person durch einen geraden, nicht auf, unter- oder seitwärts weichenden Zug mit den Strängen, oder selbst auch bloß indem sie das Kalb bey den Vorderfüssen ergreift, selbes hervorzieht. Ist nur der Kopf erst heraus, so läßt sich das übrige leicht herausziehen. Mann muß dann die Kuh zum Aufstehen antreiben, damit die inneren Theile wieder in ihre Lage kommen. 5) Will sich eine Kuh beym Kalben nicht niederlegen: so trachte man das Kalb im Stehen abzunehmen. 6) Kommt es in einer verkehrten Lage mit den Hinterfüssen oder dem Steiß, so muß man es in dieser Lage abnehmen. 7) Bleibt das Kalb nach Zerplatzen der Wasserblase zu lange aus, so kann man mit einem mit Oel beschmierten Arm die Lage desselben erforschen, und wenn sie widernatürlich ist, zu verändern suchen. 8) Ist es krumm gewachsen, todt oder zu groß; so trift manchmal der Fall ein, daß man es stückweise abnehmen muß. 9) Kommen Zwillingskälber, welches selten geschieht, so treten sie gewöhnlich zugleich zur Geburt ein, und zwar das eine mit den Vorder- das andere mit den Hinterfüssen. Man schiebt dieses mit einen gelinden Druck zurück und hohlt es, wenn das eine ganz zur Welt ist, behutsam nach. 10) Ist das Euter der Kuh nach der Geburt zu stark geschwollen, so bestreiche man es mit zerflossener Butter, und gebe ihr Pferdemist zur Streue. Nach vollbrachter Geburt wird das Kalb mit Salz und Kleye, oder auch bloß mit Salz bestreuet, worauf es die Mutter ableckt. Wie man dieses weiter behandelt s. Kalb. Der Kuh aber gebe man nach der Geburt gutes Futter, und einen Trank, in dem man Leinkuchen und Schrot vermenget. Das Kalb ist ein Theil des Nutzens, den die Kühe gewähren; sie nutzen aber mehr noch durch ihre Milch. Im Sommer werden sie täglich dreymal, Frühe, zu Mittage und Abends gemolken; im Winter aber bloß zweymal. Die Milch wird entweder verkauft, so verbraucht, oder zum Butter und Käsemachen genommen. Gute Melkkühe müssen gut gefüttert und reinlich gehalten werden, weil ihnen dieß am zuträglichsten ist.

Kuhpocken nennt man einen Ausschlag, den man an den Eutern der Kühe beobachtete. Auf mehrere glückliche Erfahrungen gestützt, glaubte D. Jenner in England, in denselben ein Mittel gefunden zu haben, um die natürlichen Menschenpocken auszurotten. Seine glücklichen Erfahrungen und Versuche hierüber wurden seit seiner Entde-

ckung millionenmal bestätigt, und wenn jemanden die Kuhpocken eingeimpft wurden, so war er von der Ansteckung der natürlichen Pocken sicher. Die eingeimpften Kuhpocken sind nicht ansteckend, und bey gehöriger Leitung immer gelinde, unschädlich, selten schmerzhaft, gefahrlos, und ein nach unzähligen Erfahrungen untrügliches Mittel gegen die natürlichen Pocken. Sie erzeugen nur eine Pustel auf dem geimpften Theil, und hinterlassen keine Entstellung oder Mißstaltung, noch weniger aber eine nachfolgende Krankheit. Man wollte sie auch gegen die Rindviehseuche anwenden, aber die Versuche des D. Schmid in Ekartsau hierüber fielen nicht glücklich aus.

Kuhstall ist ein Gebäude, in welchem die Kühe zusammengestellt werden. Will man nach landwirthschaftlichen Grundsätzen den möglichst größten Nutzen von der Rindviehzucht ziehen, so muß man vor allen für eine gehörige Stallung sorgen, besonders ist das aber bey den Kühen der Fall. Die Größe des Kuhstalls richtet sich nach der Menge der Kühe, die man hält, oder für die Zukunft halten will. Man rechnet für jede Kuh fünf Schuh in der Breite, und zum Standpunkt der Länge nach zehn Schuh. In diesem Raume kann jedes Stück nach Bequemlichkeit stehen und liegen. Am besten ist es, wenn der Stall mehr hoch als niedrig ist, damit er nicht leicht dumpfig werde, und daher ist die beste Höhe zwölf Schuh. Ein guter Stall muß gehörig licht seyn, und einen guten Abzug der unreinen Luft haben, eben so wie der Zugang frischer, gesunder Luft höchst nöthig ist. Immer soll er reinlich, und besonders sauber von Spinnengeweben gehalten werden. Den nöthigen Durchzug frischer Luft erhält man entweder durch Dampfröhren oder eigene Schornsteine, welche man von Brettern verfertigt, und vom Stalle aus bis zum Dache hinaus leitet; oder durch andere Oeffnungen, die man gewöhnlich und am besten einander gegenüber anbringt. Vor diese macht man Läden oder Schieber, um sie nach Bedarf öffnen und schließen zu können. Die übrige Einrichtung eines Stalles für Kühe und Rindvieh überhaupt, s. Ochsenstall. Die Zeichnung eines gut eingerichteten Kuhstalls auf 60 Kühe aber, s. Fig. XVI.

Kuhweitzen, Melampyrum arvense, ein schönes Kraut, welches auf fetten Aeckern zwischen Weitzen und Roggen wächst. Es hat die Gestalt eines Fuchsschwanzes, theilt sich aber auch in Aeste, und die ganze Pflanze ist braunroth, bey den Blüthen mit weiß und gelben Flecken untermischt. Der obere Theil ist ganz roth, so wie er bey der Art, die in den Wäldern wächst, Melapyrum silvaticum, blau ist. Man nennt in auch den Wachtelweitzen. Das Vieh frißt selben gerne, und wird fett davon.

Kummet, Kommet, Kummt, ist ein von zwey krummen, unten etwas breiten, oben aber schmälern, und den Ochsenhörnern gleich geschweiften Stücken Holz zusammengesetztes, und von dem Sattler mit ausgestopfter Leinwand oder Leder ausgebundenes Pferdezeug. Auch macht man selbe ohne Hörner und von Eisen. In dem vorn auf beyden Seiten eines jeden Kummts befindlichen eisernen Ring sind die Brustketten, mit denen die Pferde an die Deichsel gespannt werden, befestigt; an den Seiten aber befinden sich die Seitenblätter oder Reitscheite mit den Strängen, die an die Ortscheite des Wagens gespannt werden. Man hängt sie den Pferden um, damit sie sich beym Ziehen den Hals und die Brust nicht beschädigen.

Kupfer, ein rothbraunes Metall, welches man bey schönen Gebäuden zum Dachdecken und zu Dachrinnen braucht. Außerdem hat man in der Landwirthschaft verschiedene Gefässe von denselben: z. B. Brandtweinblasen, verschiedene Geschirre in der Küche, Kessel ꝛc.

Kuppel, Koppel, Hundekuppel nennt man zwey Hundehalsbänder, die mit Ketten an einander gefügt sind, damit 2 Jagdhunde, wenn man ihnen selbe um den Hals schnallt, mit einander laufen, und beysammen bleiben müssen.

Kuppel, Koppel bedeutet auch eine Gemeinschaft, die zween oder mehrere an einem Dinge haben, daher heißt Kuppeljagd, wenn irgendwo zwey oder mehrere die Jagd gemeinschaftlich besitzen; eben so ist dieses mit der Fischerey oder mit der Weide der Fall, welche daher Kuppelfischerey und Kuppelweide genennt werden.

Kurzes Wildpret nennen die Jäger die Geilen, oder die Hoden des Hirschen.

Kuttelflecke, oft bloß **Flecke** genennt, sind die viererley Magen des Rindviehes, welche gereinigt und weich gekocht, verschiedenartig zubereitet eine wohlschmeckende Speise gewähren.

Kuttelkraut, s. Thymian.

Laad, ein großes Faß, in welchem der Maasch geführt wird, s. Maasch.

Lab, Käselab nennt man theils die geronnene Milch, welche man im Kälbermagen findet, theils aber den Kälbermagen selbst, und beyde haben die Eigenschaft, daß sie die süße Milch zum Gerinnen, das ist, zur Trennung ihrer Bestandtheile bringen. Man bereitet den Lab auf verschiedene Art. Die einfachste ist: Man nimmt einen Kälbermagen, wäscht ihn aus, salzt ihn ein, steift ihn nachher wie einen Hasenbalg an eine hölzerne Gabel, und läßt ihn an der Luft trocknen. Wenn man ihn nun zum Laben der Milch gebrauchen will, so schneidet man ein Stückchen von ihm ab, wirft es in ein Töpfchen voll Salzwasser, welches erst gekocht, und wieder kalt geworden ist, nimmt dann von diesem kalten Salzwasser, worinn das Stück Magen liegt, einen Löffel voll, und gießt ihn in die Milch, die gelabt werden soll. Man kann aber auch bloß ein Stück des so zubereiteten Kälbermagens zum Gerinnen brauchen. Andere waschen den Kälbermagen rein aus, lesen die darin befindlichen Milchklöschen rein heraus, und waschen sie in Wasser. Dann salzen sie den Magen ein, und lassen ihn 3 Tage im Salz liegen, sieden nun 5 oder 6 Eyer hart, backen sie klein, und mengen sie mit jenen Milchklöschen gut untereinander, füllen alles in den eingesalzenen Magen, und hängen solchen ungefähr 3 Wochen in den Rauch, und hennach in die Luft, damit er nicht madig werde. Zum Gebrauch schneiden sie dann etwas ab in einem Löffel voll Milch, und geben es in die zu labende Milch. Andere nehmen den Kälbermagen mit rothen Adern, der besser seyn soll, andere waschen ihn nicht, sondern schaben ihn nur mit dem Messer rein ab, zerschneiden ihn in kleine Stücke, und geben ihr in eine Glasbouteille, die sie mit Wasser füllen. Nach einige Wochen soll dieses Wasser so sauer seyn, daß einige Eßlöffel voll davon auch 50 Halbe Milch zum Gerinnen bringen. Zum Laben braucht man auch das **Labkraut**, und an manchen Orten in Italien die Artischockenblüthen.

Labkraut, Unser lieben Frauen Bettstroh, Galium verum, ein theils weiß, theils gelbblühendes Kraut, das häufig wild wächst, und im Juny und July blüht. Man kann es zum Laben der Milch gebrauchen, und zwar in frischem und trockenem Zustande. Auch kann man es bloß für sich gebrauchen, oder einen Absud davon in Wasser machen.

Lache, Tümpfel nennt man einen jeden tieferen Ort, wo sich das Wasser sammelt, und eine geraume Zeit stehen bleibet, bis es vertrocknet. Da sie den Grundstücken schädlich sind, so verschafft man ihnen entweder auf niedrigere Orte einen Abzug, oder man sucht sie nach und nach auszufüllen.

Lachenknoblauch, Wasserknoblauch, Teucrium Scordium, ein Kraut, das an feuchten und schattichten Orten wild wächst, und sowohl innerlich als Arzneymittel, äußerlich aber als Absud zum Reinigen der Wunden, und alter Geschwüre vortreffliche Dienste leistet.

Lachsforelle, Salmo Trutta, ein Fisch, der größer als die Forelle, und kleiner als der eigentliche **Lachs**, Salmo Salar ist. Bey uns findet man sie in den gebirgichten Gegenden des Trentschiner, Thurotzer, Liptauer und anderer gebirgichten Komitaten in größeren Waldbächen. Sie hat einen blaubräunlichten Rücken, grünlichte Seiten mit schwarzen und gelben Punkten besprengt, welche man auch an ihren Flossen und an dem Schwanze sieht, einen gelblichten Bauch, und große schwarze, mit einem gelben Kreis umfangene Augen. Ihr Fleisch ist fett und röthlicht, zart und von vortreflicher Güte und Geschmack. Sie streicht im November, wird aber vornemlich nur von Michaeli bis Weihnachten gefangen, und am gewöhnlichsten frisch verspeiset.

Lacktuke, s. Salat.

Läuffer nennt man 1. den kleinen wilden Hopfen, der früher reift, und also den Samen und das Mehl früher auslaufen läßt. 2. Beym Vogelfang die Lockvögel; 3. junge Schweine, die noch nicht zugekommen sind; 4. flüchtige Pferde mit einem geschwinden Schritt und Hundetrapp; 5. das aufwärts stehende Holz an Scheun- und andern Thoren, worin die Stangen eingelocht sind, und welches unten eine eiserne, spitzige Angel hat, die in einer eisernen Pfanne, oder in einem ausgehöhlten Loche eines Steines läuft, wodurch das Thor leicht bewegt, auf und zugemacht werden kann. Oben bewegt sich dieser Laufer in einem eisernen Ring, der in die Wand oder an einem Balken befestigt ist. 6. In Mühlen den oberen Stein, der auf dem Bodenstein herumläuft. 7. Den Reibestein, womit man Farben und andere Dinge klein zerreibt.

Läuse der Pflanzen, s. Baumlaus; des Viehes, s. Laus.

Läusekraut, Stephelskörner, Delphinium Staphisagria, ein Kraut, dessen Blätter den wilden Rebenblättern gleichen. Die Blumen sind schön himmelblau, und in den folgenden Schoten ist ein dreyeckichter schwarzbrauner Same, der einen scharfen Geschmack hat. Das Pulver des Samens mischt man zur Läusesalbe; auch mischt man es mit Mehl, backt Kuchen daraus, und setzt es als Gift den Mäusen und Ratten vor.

Läutern (den Brandtwein) heißt den ersten schwachen Brandwein, die sogenannte Wodka oder Lauer durch nochmaliges Ueberziehen, stärker, lauter und angenehmer machen.

Läutern (den Zucker) heißt den Zuckersyrup mittelst Eyweiß, Rindsblut, Kalk, von den Unreinigkeiten säubern, und klar, weiß und fest zu machen.

Lager nennt man die Hefen des Weins, daher sagt man, der Wein liegt noch auf dem Lager, d. i. er ist noch nicht abgezogen. **Lager** nennt man aber auch die viereckicht gehauenen eichenen Bäume, auf welchen in Kellern die Fässer liegen. **Lager** nennen die Jäger den Ort, wo ein Hase gesessen, oder ein Wild gelegen. **Lager** im Getreide, nennt man den Ort, wo das Getreide entweder aus großer Geile des Erdbodens, oder wegen starker Düngung üppiger wächst, und sich niederlegt oder lagert. Um bey Weitzen und Korn das Lagern zu verhindern, kann man es bey trockener Zeit bis Lichtmeß von Schafen überhüten lassen; wächst er später nach Ostern zu geil, so kann man ihn schröpfen, wobey man jedoch Acht haben muß, daß man mit der Sichel nicht zu tief komme, und nicht auch die Kiele abschneide. Auch glauben mehrere Landwirthe einzelne Lager im Getreide entstünden davon, wenn man beym Düngen der Felder den Dung nicht gleich ausbreitet, sondern auf einem Haufen längere Zeit liegen läßt.

Lagerbier nennt man Bier, welches im März oder im April gebrauet, und durch mehr Malz und Hopfen stärker gemacht wird, damit es sich länger, und zwar den ganzen Sommer durch halte, und nicht sauer werde.

Lagerholz nennen die Förster dasjenige, welches vom Sturm umgeworfen, oder sonst umgefallen liegen bleibt.

Lagerstöcke, s. Bienenstöcke.

Lahm gehen nennt man bey einem Thier, wenn es den Fuß schont, oder nicht so gebraucht, als es sollte. Es entsteht dieses Uebel aus verschiedenen Ursachen, s. auch **Buchlahm**. Bey Pferden geschieht es öfters, wenn sie beym Beschlagen vernagelt werden.

Laich, Leich heißt der von Fischen weiblichen Geschlechts zu gewissen Zeiten ausgelassene Rogen, woraus hernach die kleinen Fische heraus schlüpfen. Man braucht dieses, besonders von Fröschen, in Apotheken.

Laichzeit nennt man die Zeit, wenn die Fische ihren Rogen von sich lassen. Gewöhnlich sind die Fische während der Laichzeit nicht von so gutem Geschmacke als sonst, und jede Art der Fische hat eine besondere Laichzeit, die bey den Fischarten überall angezeigt ist.

Lamm ist das Junge vom Schafe, und wird, wenn es männlichen Geschlechts ist, ein **Hammellamm**, ist es aber weiblich, ein **Kälber-** oder **Zibbenlamm** genennt. Gute Landwirthe glauben, daß die Lämmer von 3 bis 5jährigen Schafen die besten zur Zucht sind, aber bey großen Schäfereyen kann man diese Vorsicht nicht so genau beobachten, weil man besonders dort nur auf viel Lämmer Rücksicht nimmt, und zudem zeigt auch die Erfahrung, daß auch ein älteres Schaf sehr muntere Lämmer hervorbrachte. An vielen Orten melkt man die Schafe gleich aus, wenn sie gelammt haben, damit die dicke und geronnene Milch wegkomme; in Spanien hingegen läßt man den neugebornen Lämmern gleich die erste Milch, colostrum, saugen, und dieses scheint gewiß mehr der Natur angemessen zu seyn. Schwache Lämmer muß man selbst an die Zitzen bringen, ihnen wohl auch

etwas Milch in den Mund melken, bis sie das Anziehen und Trinken gewöhnen; bessere Lämmer suchen aber gleich selbst das Euter der Mutter, ehe man sie noch hiezu unterweiset. Sollte ein Schaaf sein Junges nicht annehmen wollen, so muß man beyde zusammen in einen besonders eingegitterten Ort im Stalle stellen, und sie dort 3 bis 4 Tage lassen. Bey gehöriger Zeit muß man dann das Lamm säugen, und zwar so lange, bis sich die Milch bey dem Schafe anhäuft, es hart drückt, und im Wehen verursacht, worauf es dann willig das Lamm zulassen wird. In den ersten 2 Tagen nach dem Lammen, muß man das Schaf mit dem Lamme beysammen lassen, und jenes mit gutem Futter, und wo es möglich ist, selbst mit lauem Mehltranke versorgen, damit es überflüßige Milch bekomme, und hiedurch dann auch das Lamm kräftiger ernähren könne. Dann werden aber die Lämmer besonders eingesperrt, und die Schafe wieder auf die Weide getrieben. Unter dieser Zeit muß man die Lämmer zu Hause. wenn man keinen eigenen Lämmerstall hat, an einem mit Horden eingefaßten Orte in dem Schafstall zusammen lassen, und sie nach und nach an das Futter gewöhnen, wozu gutes Heu oder Grummet, aber auch dürre Blätter von mehreren Bäumen gut sind. Wenn man den Lämmern wohl will und sie gut erzieht, so giebt man denen, die schon fressen lernen, etwas Kleye oder selbst Haberschrot; sonst aber legt man ihnen Morgens zweymal nacheinander etwas Gerstenstroh, dann etwas Heu in die Rauffe, und tränkt sie darauf; Abends giebt man ihnen wieder das nemliche auf eben dieselbe Art, und tränkt sie wieder. Auch legt man ihnen in die Krippe Steinsalz, damit sie daran lecken können, und damit sie dadurch gereinigt werden, und behandelt sie auf diese Art so lange fort, bis man sie nicht abgewöhnt. Wenn dann später die Kälte nachläßt, und man keine starken Fröste mehr erwartet, dann fängt man an sie zu hämmeln oder zu beschneiden, s. **Hämmeln**; und läßt nur die besonders wohlgestalteten, oder jene, welche eine sehr feine Wolle haben, zu Stören, Springstören oder Widdern. Bis auf Ostern, oder nachdem die Witterung ist, selbst bis zu Anfang May's läßt man sie saugen, dann aber gewöhnt man sie ab, indem man sie mit Gältenschafen und Kappen weiden läßt, und auch im Stalle dann besonders hält, damit sie mit der Mutter nicht zusammen kommen. Besser ist es, früher gefallene Lämmer zu ziehen, weil Spätlinge viel von Mücken und Fliegen leiden, und daher nicht so gut gedeihen. Hat man die Lämmer abgesetzt, so werden sie sehr oft vom Durste geplagt, man muß daher vorsichtig seyn, damit sie sich nicht übersaufen. Im Sommer muß man sie auf eine Weide treiben, die nicht zu weit vom Schafhof entfernet ist, damit sie nicht zu sehr ermüden, und auf Stoppeln treibt man sie aus Wirthschaft erst dann, wenn das Hornvieh auf denselben schon einige Tage geweidet hat. Junge Lämmer fressen auch den Pipath oder die Klatschrosen gerne, man muß sie aber besonders hievor hüten, denn er ist ihnen tödtlich. Im Herbst mustert man sie, und behält nur die gesundesten zur Zucht, und man rechnet bey der Herbstschur ein halb Pfund Wolle von einem Lamm. Um den Betrügereyen und Bevortheilungen der Schäfer vorzukommen, werden die neugefallenen Lämmer gleich an den Ohren gezeichnet, damit sie nicht ausgetauscht werden können. Viele schneiden bloß die Spitze des Ohres ab, welches aber leicht

nachgemacht werden kann, und nur dort nützen kann, wo der Schäfer seine eigenen Lämmer nicht bezeichnen darf. Andere haben besonders hiezu eingerichtete Scheeren, welche durch den Schnitt auf dem Ohre zugleich eine Figur aus demselben heraus schneiden, z. B. ein Kleeblat ꝛc. Lämmern weiblichen Geschlechtes werden gewöhnlich auch, wenn die männlichen beschnitten werden, die Schweife verkürzt, nicht darum, damit er nicht bey weiterhin erfolgender Begattung hindern solle, sondern weil die Schwänze leicht vom Urin angegriffen werden, und selbst abfaulen können.

Lammen sagt man von Schafsmüttern, wenn sie Junge bekommen.

Lampe nennt man ein aus Zinn, Blech, Thon, Glas oder anderer Materie verfertigtes Gefäß, in welchem vermittelst eines in eine Dille oder in die Schnautze eingelegten, oder bloß für sich stehenden Dochts ein Licht brennt, das seine Nahrung von eingegossenem Oel, Talg oder von anderer Materie hat. Zu Nachtlampen taugen aber am besten kleine Wachslichter, die langsam brennen, daher nicht viel Dampf und Ruß in der Stube verbreiten, und daher wenig schädlich seyn können. Lampen zur Beleuchtung in Städten füllt man am besten und vortheilhaftesten mit Rübsenöl.

Lamprete, Petromyzon marinus, heißt ein galförmiger Fisch, der eigentlich im Meere wohnt, und nur zu gewissen Zeiten in Ströme austritt, und da gefangen wird. Man zählt sie unter die Leckerbissen.

Landbau, s. Ackerbau.

Landgut nennt man ein außer einer Stadt liegendes Grundstück, welches aus Aeckern, Wiesen, Weiden, Gärten, den gehörigen wirthschaftlichen Gebäuden, und der nöthigen Viehzucht besteht. Oft gehören und rechnet man dazu noch andere Benefizien, und selbst die Regalien, als Teiche, Fischerey, Wald und Weinbau, die Jagd, Brauerey, Brandtweinbrennerey, Ziegel- und Kalkhütten, Robotten, Schenken, Mühlen und andere Dinge, die man Appertinentien nennt. Sie sind groß, mittelmäßig und klein. Adeliche oder bloß Freygüter, Curialitaeten, und unter jenen sind manche wieder reine oder Pura, oder es sind Compossessoren bey denselben; auch sind sie Seniorats - Majorats - Allodial - Fideicommiss - Arenda - Bauern- Halbbauern- oder bloß Häuslergüter. Landesherrliche sind entweder eigene Familiengüter, oder Kammeral- und Krongüter; jährliche sind entweder primatialische- bischöfliche- Kapitel- Kirchen- Pfarr- oder Schulgüter; dann sind auch noch Gemeingüter. Ein Landgut wird entweder angebaut, ererbt, ertauscht, erkauft, verwaltet oder arendirt, oder man besitzt es als Pfand. Wer ein Gut kaufen will, muß sich vorher nach dessen Lage, Beschaffenheit der Gebäude, Grundstücke, Rechten und Gerechtigkeiten, Nutzen, Beschwerungen, Gränzen, Verhältnissen mit Unterthanen, Obrigkeiten und Nachbarn erkundigen, dann untersuchen, ob es Wasser- Wild- oder Wetterschaden ausgesetzt ist; Ob die Krundstücke nahe oder entfernt sind, beysammen oder einzeln zerstreuet, und daher mit mehr Mühe zu bearbeiten sind. Welche Früchte da am wenigsten oder am besten gerathen, und andere Nebenumstände mehr. Hiezu ist es nothwendig, daß man den Grund und den Nutzungsanschlag sehe, aber allein auf diesen kann sich der Käufer nicht verlassen, sondern er muß sich bey den

Nachbarn erkundigen, und lieber bey dem Kaufe langsamer und vorsichtiger zu Werke gehen. Wenn jemand ein Gut arendiren will, der hat eben so alle diese Regeln zu befolgen.

Landscheider oder **Ingenieur** nennt man jenen, der in der Feldmeßkunst oder Geometrie so viel Geschicklichkeit hat, daß er die Gränzen zwischen ganzen Ortschaften oder einzelnen Eigenthümern mittelst richtiger Ausmessung der Grundstücke berichtigen kann. Größere Herrschaften haben insbesondere für sich eigene Ingenieure, es sind aber auch in jedem Komitate welche öffentlich angestellt.

Landwirthschaft nennt man die Kunst, jedes Geschäft bey der Kultur des Bodens so zu leiten, daß man der Natur so viel Produkte, als es nur möglich ist, sowohl aus dem Pflanzen- als Thierreiche, abgewinnen, veredeln und benutzen könne.

Lange Fuhre nennt man in dem Robottsystem die Obliegenheit des Unterthanen, eine mehrere Tage dauernde Fuhre, auch zwey und drey Tagereisen weit, zu verrichten.

Langstroh nennt man zum Unterschied des Rütt- oder Krummstrohes dasjenige, welches in ordentliche Schütte oder Schabe gebunden wird. Gewöhnlich ist dieses bloß Weitzen-, noch mehr aber Roggenstroh. Man braucht es zum Heckerling, zu Strohseilen, und zum Dachdecken.

Langwied, Langwelle nennt man an einem Wagen das lange Holz, welches durch das Vorder- und Hintergestelle geht, und wodurch der Vorder- und Hinterwagen verbunden, geschlossen und gehalten wird. An den hinteren Wagen wird es gewöhnlich durch zwey Arme befestigt, mit der vordern Achse verbindet und hält es aber der Reibnagel. Bey einer Kutsche kommt auf die gehörige Länge der Langwied sehr viel an, indem diese das Stoßen des Wagens entweder vermehrt oder gelind machen kann.

Lappen nennt man beym Rinde den fleischichten Theil, welcher den Wanst ausmacht, und man theilt ihn in den dicken und dünnen Lappen.

Laßreißer nennt man im Laubholz diejenigen jungen Stämme, welche bey allen Sektionen, wenn das Schlagholz abgetrieben wird, das erstemal stehen bleiben, und den Anfang zum Oberholz machen. Man wählet hiezu am liebsten diejenigen Holzarten, welche in diesem Boden am besten gedeihen, und sucht auch die schönsten, längsten und glattesten Stämme aus. Gewöhnlich rechnet man diese Laßreiser, ehe der Holzschlag anfängt, mit einem Strohbande aus, damit sie nicht auch umgehauen werden, und läßt auf ein Joch Wald, den man abholzen will, wenn er Eichenwald ist, 32 Laßreiser, weil die Eichen leichter als andere Bäume leiden und ausgehen; ist es aber Buchen- oder anderer Laubwald, so sind 20 bis 24 genug.

Laterne ist ein von Messing- oder Eisenblech, oder von Holz gemachtes Behältniß, welches mit Fenstern von Glas, Horn, in Oel getränktem Papier oder Blasen versehen ist, damit das darein gesetzte Licht durchleuchten, und weder vom Wind noch vom Regen ausgelöscht werden könne. Man hat auch welche ganz von Papier, nur mit einem hölzernen Boden, in welchem die Tülle für das Licht angebracht ist; diese sind aber der Gefahr des Verbrennens wegen nicht anzurathen. Man hat Gassenlaternen, Kutschen- Stall- Hand- oder soge-

nannte Blendlaternen. Eine Art Laternen oder leuchtende Fläschchen, die ohne Kerze oder Licht leuchten, macht man folgendermassen: Man nehme ein weißes Fläschchen, thue in dasselbe ein Stückchen Phosphor, wie eine Erbse groß, und fülle das Fläschchen, bis es zum dritten Theil voll ist, mit Provenzeröl, welches bis zum Aufwallen erhitzt ist. Nun stopft man es sorgfältig zu. So oft es nun leuchten soll, macht man es auf, und läßt etwas atmosphärische Luft in dasselbe, verstopfe es aber gleich wieder. Der leere Theil des Fläschchens wird nun leuchten, und kann als eine Laterne benutzt werden, und so wie das Leuchten nachläßt, darf man das Fläschchen nur von neuem öffnen und zustopfen. **Laterne** nennt man auch den Aufsatz von Blech auf einem Schornstein, welcher so gerichtet ist, daß ein widriger Wind den Rauch nicht zurück in denselben treibe. Nach einer neuen Erfindung ist diese Laterne an den Schornstein gleich einer Windfahne angebracht, wenn sie daher auch durch den Wind, wie immer bewegt wird, so behält der Rauch doch immer den ungehinderten Ausgang aus dem Schornstein.

Lathyrus, s. Platterbse.

Latte heißt ein langes, dünnes, gerades Stück Holz, welches der Queere nach über die Sparre des Dachstuhls angenagelt ist, und worauf die Dachziegeln, Schindeln, oder die Stroh- oder Rohrbündeln befestigt werden. Man hat **Schoblatten**, welche bloße, gerade, etwas nur an den Seiten beschnittene Stangen sind, die man bey Strohdächern braucht, und weiter auseinander schlägt, als die Latten zu einem Schindeldache. **Gerissene Latten**, die aus blossen der Länge nach gespaltenen Kiefern oder Tannen bestehen. Man macht sie nur an Orten, wo das Nadelholz im Ueberfluß wächst. **Geschnittene Latten**, welche wie die Bretter auf Sägemühlen geschnitten werden, gewöhnlich einen Zoll dick, und 3 bis 4 Zoll breit und verschieden lang sind. Das zu Latten bestimmte Holz muß man schon im Dezember oder im Januar fällen, denn sonst wird es leicht wurmstichig, überall sollen die Latten vor ihrem Gebrauch recht ausgetrocknet seyn, weil sie mit zu den Grundstücken des Daches gehören. Die Latten braucht man ferner auch noch zu verschiedenen Vorschlägen und zu Stacketen.

Lattich, s. Salat.

Lattwerg oder **Mus** nennt man einen aus Wurzeln, Kräutern oder Obstarten gepreßten, und mit Zucker oder Honig eingekochten Saft, der, wenn er erkaltet, eine solche Dicke haben muß, daß er fest ist, und sich nicht wie bloße Zuckersäfte gießen läßt. Man macht Lattwerge in Haushaltungen meist nur von Hollunder, Pflaumen und Quitten; in Apotheken hat man aber eine größere Verschiedenheit derselben; auch nennet man da jede Mischung ein Lattwerg, die aus mehreren Ingredienzen, als Extraeten, Pulvern und Säften besteht, immer jedoch eine eigene Dicke hat. Wenn man ein gutes Lattwerg kochen will, so beobachte man die Vorsicht und den Vortheil, daß der einzusiedende Saft vorzüglich rein sey. Man muß ihn dann bloß für sich über einem gelinden Feuer bloß abdampfen, damit er nicht in starkes Kochen gerathe, weil hiedurch der angenehme Geruch des Saftes verloren ginge. Man mische den Saft immer, besonders am Boden um, damit er nicht anbrenne, und hiedurch der gute Geschmack verdorben werde. Ist er endlich schon fast bis zu der gehörigen Dicke abgedampft,

so mische man erst den Zucker oder den Honig dazu, und lasse ihn dann mit diesem nur ein oder zweymal aufwallen; auch nehme man aus Wirthschaft nicht zu wenig Zucker, denn sonst muß man das Lattwerg in wenigen Wochen von neuem einkochen, indem es schimmlicht zu werden, und so zu verderben anfängt. Durch das späte Hinzuthun des Zuckers verhindert man das sonsten leichte Anbrennen, durch eine größere Menge desselben aber sorgt man für die Güte, und für die jahrelange Dauer des Lattwergs.

Laub nennt man die Blätter oder die Bekleidung der Bäume, welche sie im Frühjahre neu bekommen, und im Herbste verlieren, und woher diese Bäume, an welchen es geschieht, Laubholz genennt werden. Das Laub von Eschen, Rusten und Akazien ist ein gutes Kühfutter; das Laub von Birken, Buchen, Eichen, Linden, allen Weidenarten und Erlen ist gut für Ziegen und Schafe, und für diese ist das letztere noch besonders eine sehr gesunde Nahrung. Alle Arten Laub sind aber auch gut zum Einstreuen in den Mist, und das Eichenlaub braucht man in Gärten besonders gerne zu Unterlagen in Mist- und in Spargelbeeten. Es ist jedoch kein Vortheil für den Wald, wenn das Laub zu viel zusammengerechent und fortgeführt wird, weil er hiedurch seine natürliche Düngung, und die Wurzeln ihre Bedeckung verlieren.

Lauben, (z. B. Rosenlauben) nennt man in Lustgärten angelegte und bedeckte Gänge oder Orte, worunter man gegen den Sonnenschein, oft selbst gegen den Regen gesichert ist. Man legt sie zur Zierde und zum Nutzen an, und nimmt hiezu verschiedene Laubbäume, die das Schneiden vertragen, und andere schönblühende Gesträuche oder kriechende Pflanzen. Die gewöhnlichsten Pflanzen zu Lauben sind die Weinreben, Konizeron, die Clematis Viticella, der Hopfen, verschiedene Bohnenarten, Windlinge, Rosen, spanischer Holler, die wohlriechende Himbeerstaude ꝛc.

Laubfrosch, s. Frosch.

Laubholz, nennt man im Gegensatze zum Nadelholz, alle Bäume, welche Laub haben, und die in einem Frühling und Sommer blühen, und Samen bringen. Es hat vor dem Nadelholz den Vorzug, daß es, wenn es auch abgehauen wird, dennoch aus der Wurzel neue Schossen treibt, und daß es sich also durch sich selbst, und durch seine Samen vermehrt, ausgenommen, wenn der abgehauene Stamm schon zu alt ist, und die Wurzeln nicht mehr Kraft genug haben. Das Nadelholz stirbt dagegen, wenn es abgehauen wird, ganz ab, und kann nur durch Samen vermehrt werden. Man theilt es ein in hartes und weiches. Zum harten rechnet man den Ahorn, Vogelbeerbaum, die Birke, Roth- und Weißbuche, Esche, Diendlingbaum, Eiche, Erle, Ruster, Birn- Apfel- Kirsch- Nuß- und Pflaumenbaum; zum weichen aber alle übrigen Holzarten. Ferner theilt man es in Ober- oder Stammholz, und in Unter- Schlag- oder Buschholz. Zu letztern gehören alle natürlich nicht höher als zu Büschen wachsenden Sträucher, z. B. Haselnußstauden, der Spindelbaum, alle Dornen und auch die Hölzer, die man nicht zu Bäumen aufwachsen läßt, sondern öfters abholzt, damit sie mehr Wurzelschößlinge treiben. Endlich theilt man es auch noch in fruchtbringendes, samentragendes und in solches ein, welches weder Früchte noch kenntlichen Samen trägt. In die erste

Klasse gehören alle Birn- und Apfelbäume, die Rothbuche, der Kastanienbaum, Ebereschen, Vogelbeer- Hollunder- Kirsch- Maulbeerbaum, Mispel- Nuß- Pflaumen- Spierlingbaum, die Eiche. Zur andern Klasse rechnet man den Ahorn, die Birke, die Weißbuche, die Erle, die Esche, die Linde, den Ulmen- und den Spindelbaum. Zu der letzten Klasse gehört endlich die Aspe, alle Pappel- und Weidenarten.

Laubrausch nennt man den Zufall an Weinstöcken und Bäumen, wenn die Blätter dürr, bald braun, bald roth und schwarz werden, und abfallen. Man findet dieses mehr an magern, ebenen und leichten Orten, weniger auf fetten Feldern, und in gegen Winde geschützten Weinbergen. Der Zufall hat eine Aehnlichkeit mit dem Mehlthau, nur daß bey diesem Insekten gesehen, hier aber keine bemerkt werden.

Laubstreifen ist eine in waldigen Gegenden eingeführte Gewohnheit, das Laub abzustreifen, um es dem Vieh entweder grün oder trocken zu verfüttern. Vorzüglich pflanzt man hiezu an manchen Orten die Esche und Rüstern, aber immer werden diese dadurch in ihrem Wachsthum zurückgesetzt. In Tyrol und in dem angränzenden Theile von Italien ist das Laubstreifen sehr gebräuchlich, in Ungern aber fast nirgends.

Laubwerk nennt man Verzierungen, besonders an eisernen Gittern.

Lauch, Allium, ein Gartengewächs, von dem man verschiedene Arten hat, und von dem bey einigen die Wurzel meistens als Gewürze gebraucht wird, bey andern aber das Kraut zu verschiedenem Gebrauche angewendet wird. Wir werden von den verschiedenen Arten unter den benennten Artickeln handeln. Man hat nemlich **Knoblauch**, Allium sativum; **Eschlauch**, Allium ampeloprasum, mit langen breiten Blättern, einem 4 Schuh hohen Stengel, auf welchem in einem dicken Büschel weiße glockenförmige Blumen folgen, und wovon die Köpfe in drey Fächer getheilt, und mit Samen angefüllt sind. Die Wurzel ist lang, rund, weiß, nnd wie aus Schalen über einander zusammengelegt. Man vermehrt ihn wie die meisten Laucharten besser durch Zertheilung und Versetzung der Wurzeln, ob man ihn gleich auch aus Samen ziehen kann; **Schnittlauch**, **spanischen Lauch**, oder die **Porre**, Allium Porrum, s. Porre; **Perllauch**, eine Abart des Porre, **Schalotten**, Allium ascalonicum; **Zwiebel**, Allium Cepa. S. d. A.

Lauer, **Lutter**, **Wodka** nennt man den Brandtwein, welchen man beym ersten Brennen erhält. **Lauer** nennt man aber auch den Trefterwein, den Nachwein oder Cuengér, welchen man erhält, wenn man auf die schon ausgepreßten Trestern Wasser gießt, selbes einige Zeit auf denselben stehen läßt, und dann wieder auspreßt.

Lauf nennt man das eiserne Rohr an den Flinten, in welches man die Ladung hinein schüttet. **Lauf** nennen die Jäger einen lichten Platz, auf welchem das Wild zum Schießen gejagt wird.

Lauft nennt man ein Bein von einem Hirsche oder von anderem Wildpret.

Lauge nennt man ein mit Asche eingerührtes Wasser, welches, nachdem es eine Zeitlang darauf gestanden, davon abgegossen wird. Es enthält daher die Lauge die auflöslichen Theile der Asche, welche meist

aus Salzen, besonders aber aus vegetabilischem Laugensalze besteht. Um daher die Lauge stärker zu machen, oder die Salze aus der Asche gut auszuziehen, wendet man bey der Bereitung der Laugen warmes Wasser an. In der Wirthschaft braucht man die Lauge zum Waschen und zum Seifensieden, auch düngt man an manchen Orten mit Lauge. Von der guten Asche hängt auch die Güte der Lauge ab, und da die Asche von verschiedenen Bäumen verschiedenartigen Antheil an Laugensalzen enthält, so wählt man am liebsten Asche von Bäumen, von welcher man aus geprüften Erfahrungen das meiste Laugensalz erhält. Hiezu ist das Buchenholz das tauglichste, und noch bessere Laugen erhält man von den Stengeln des Kukurutzes und des Tabacks. Die Lauge zum Seifensieden bereitet man eben auch aus Asche, man mischt jedoch auch Kalk hinzu, und hiedurch wird sie mehr ätzend, und wird sogenannte Scharflauge. Zum Löschen des Feuers dient die Lauge vorzüglich; im Winter friert sie nicht ein, und überhaupt brennen Sachen, die mit einer guten Lauge getränkt sind, gar nicht. Man kann durch selbe das Holz unentzündbar machen, und man überzeugt sich hievon leicht, wenn man einen Streifen Papier ein Stück weit in einer gutgesättigten Lauge tränkt, es dann gut trocknet und dann anzündet. Das Papier verbrennt nur bis dorthin, wo es nicht in der Lauge war, das getränkte Stück brennt aber nicht weiter.

Lauge nennt man auch andere Salzauflösungen, die nicht aus Asche bestehen. So hat man in Salpeter- und Alaunsiedereyen Laugen, die man durch das Vermischen des Wassers mit der Salpeter- oder Alaunerde erhält. Je schwerer diese sind, desto vortheilhafter kocht man sie ein, weil sie weniger Aufwand an Brennmaterialien gebrauchen. Man probirt die Laugen daher mehr durch die Salzwage oder durch den Aräometer.

Laugenasche nennt man jene Asche, aus welcher schon die Salztheile durch das Vermischen mit Wasser ausgesogen sind. Man braucht sie als Düngung, und vortheilhaft verwendet man sie in Gärten und auf saure Wiesen.

Laugensalz, s. Kali.

Laus, Pediculus, ein ungeflügeltes Insekt, welches man auf verschiedenen Thieren findet, und wovon der Mensch selbst zwey Arten auf seinem Leibe nährt. Die eine ist die **Kopflaus**, Pediculus humanus, die in den Haaren des Kopfes, und in den Kleidungsstücken ihren Wohnort finden, und besonders bey unreinen Leuten ausserordentlich häufig sind, so daß sie oft selbst eine eigene Krankheit ausmachen. Die andere Art ist die **Filzlaus**, Pediculus pubis s. Morpio, welche sich nur in den Haaren der Scham und unter den Armen, selten, wenn man nichts gegen dieselben braucht, in die Haare der Augenbraunen, der Augenlieder und in den Bart einnistet. Die Läuse der Thiere sind in ihrer Größe und Farbe unterschieden, alle haben aber 6 Füsse, zwey Augen, Fühlhörner und einen ausdehnbaren Stachel. Ihre Eyer, die sie in außerordentlicher Menge legen, nennt man Nisse, sie kleben selbe an die Haare und in die Kleider, und sie werden bald durch die Wärme ausgebrütet. Bey Menschen und bey Thieren sind sie, wenn sich das Wetter ändern will, ein ordentlicher Barometer, denn da plagen sie am meisten. Durch Reinlichkeit kann man

sich gegen selbe schützen, wo sie sich aber einnisteten, da kann man sie auch leicht vertreiben, und hiezu hat man verschiedene Mittel. Einige nehmen das Pulver der Steffelskörner, vermischen es mit Fett, und schmieren dieses auf die Haare; bey Kindern nimmt man das Pulver der Kockelskörner, oder die Frucht des Spindelbaums, die sogenannten Pfaffenhütchen, und läßt sie über dem Feuer mit frischer Butter aufkochen, mit diesem schmiert man nun die Haare und den Kopfausschlag ein, in welchem sich das Ungeziefer besonders einnistete; einige waschen sich besonders gegen die Filzläuse mit einem Dekokt von Tabacksblättern; das untrüglichste Mittel ist aber das Queckſilber. Man nimmt ein halbes Loth, etwas weniger vom Terpentin, und 3 Loth Schweinfett, dieses reibt man in einem gläsernen oder steinernen Mörser mit einem hölzernen Stössel so lange untereinander, bis die kleinen Queckſilberkügelchen gänzlich verschwinden. Von dieser Salbe reibt man nun, einer oder zweyer Nuß groß in die Haare, wo das Ungeziefer häufig ist, und man kann sicher seyn, daß selbes bis zum andern Tag gänzlich verschwindet. Man darf das Queckſilber in keinem metallenen Mörser reiben, weil es sich leicht mit dem Metalle verbindet oder amalgamirt, so daß dieses wie Silber weiß wird, auch darf man nicht zu viel, lieber aber öfters einreiben, weil es leicht in dem Körper eingesogen wird, und selbst den Speichelfluß erregen kann. Aus eben dieser Ursache schmiert man auch das Rindvieh nicht mit der Queckſilbersalbe ein, weil es, indem es sich den Körper selbst beleckt, oder von andern belecken läßt, sich oder andern schadet, sondern man legt demselben bloß einen mit der Salbe beschmierten Strick oder Band um den Hals. Einige waschen das Rindvieh mit einem Absud des Sadebaums, des Wermuths, der Zeitlosenwurzel oder des Attichs. Andere aber mit Brandtwein oder Essig, in welchen sie Tabacksblätter einweichten. Eben so wäscht man die Schweine, und giebt ihnen zu dieser Zeit Leinkuchen zu essen. Laufigen Gänsen streut man Farnkraut oder wilden Rosmarin an die Stelle; Hühner benetzt man mit Menschen- oder Kühurin; Tauben aber verwahrt man gegen die Läuse, wenn man den Taubenschlag mit einem Wasser besprengt, in welchem man Läusekraut und Wermuth kocht. Bienen sichert man gegen selbe durch Reinlichkeit.

Laus auf Pflanzen, s. Baumlaus.

Lauterstallen, eine Pferdekrankheit, s. Harnmängel.

Lavendel, Lavandula Spica, und zwar Latifolia et angustifolia, ein angenehm riechendes Kraut, welches man in Gärten häufig findet, wo man es gewöhnlich zu Einfassungen gebraucht. Er treibt harte, bis auf zwey Fuß hohe Stengel, und weißlichte Blätter. Seine blauen Blüthen erscheinen an den Enden der Stengel ährenförmig; man hat aber auch Lavendel mit violetten und weißen Blumen. Der Same ist länglicht und dünn, er reift im August oder im September, und durch diesen kann man auch die Pflanze vermehren, gewöhnlich aber vermehrt man sie durch die Zertheilung der Wurzel, die man im Frühling, und zwar alle 3 Jahre unternimmt. Man braucht den Lavendel als eine nervenstärkende Arzney, und macht von demselben einen Geist, ein Wasser, und Spezies zum Umschlag. Man legt die Blüthen auch zwischen die Kleidungsstücke, nicht nur bloß selbe mit

dessen Geruch anzustecken, mehr um sie gegen den Anfall der Insekten zu verwahren, denn diese fliehen seinen Geruch. In Gärten hat man auch den Lavendel mit gespaltenen Blättern, Lavandula multifida, der aber jährlich aus Samen gezogen werden muß, weil er gewöhnlich im Winter verdirbt.

Leben nennt man den fleischichten Theil, oder die Fleischsohle eines Pferdefusses, welcher an den Seiten mit dem Huf umgeben ist. Es geschieht oft, daß den Pferden das Leben schwindet, und daß Eiter an demselben entsteht; im ersten Fall muß man gelind reizende und stärkende, im zweyten aber zertheilende, und dann heilende Mittel brauchen.

Leben nennt man den gesunden und frischen Theil bey einem Gewächse, besonders aber bey Bäumen, zum Unterschied von dem ausgedürrten, abgestorbenen oder erfrornen. Einen abgestorbenen oder durch Frost beschädigten Zweig oder Stamm muß man daher bis auf das Leben abschneiden, wenn man ihn noch gut erhalten will.

Lebendiger Zaun, s. Hecke.

Lebendiges Holz nennt man das Schlagholz, welches wieder vom Stocke ausschlägt und neue Schossen treibt. Dieses ist bloß die Eigenschaft des Laubholzes, denn das Nadelholz stirbt gänzlich aus, wenn man den Stamm abhaut.

Lebensbaum, Thuja occidentalis, ist ein immer grüner, den Zypressen oder auch dem Segensbaum gleichender Baum, nur daß seine Blätter an breitgedrückten Stielen gleichsam übereinander geschoben sitzen. Sie haben einen starken und unangenehmen Geruch. Die Blumen sitzen auf einem Stamm, aber getrennt, und die Zäpfchen werden gegen den Winter reif. Man findet ihn hin und wieder in Gärten, und er verträgt jede Witterung. Man vermehrt ihn durch Stecklinge, Ableger und durch seinen Samen. Eine schöne grüne Farbe hat der chinesische Lebensbaum, Thuja orientalis, aber er ist etwas zärtlicher.

Leber ist ein wichtiges Eingeweide im thierischen Körper, in welchem die Galle bereitet wird. Bey den Menschen liegt sie unter den kurzen oder falschen Rippen auf der rechten Seite, und bedeckt also zum Theil diese Seite des Magens mit einem ihrer Lappen. Sie ist verschiedenen Krankheiten unterworfen. Bey Thieren findet man oft Blasenbandwürmer in und auf derselben, und von diesen entsteht auch die Egelkrankheit der Schafe, s. **Egel**. Bey Menschen wird sie oft verhärtet, und dann entstehen manche Hindernisse in der Verdauung, weil diese durch den Mangel guter und genugsamer Galle leidet, und hieraus entstehen verschiedene Krankheiten. Bey manchen Thieren wird die Leber gleich und geschwinde groß, wenn sie zu viel ruhen, und noch dazu gemästet werden, besonders beobachtet man dieses bey Gänsen und dem ganzen Entengeschlechte. Die Leber vierfüßiger Thiere ist nicht sehr schmackhaft und schwer zu verdauen; von manchen Fischen hingegen ist sie ein Leckerbissen.

Leberantimonium, Spiesglanzleber ist ein chemisch aus Schwefel und Antimonium bereitetes Mittel, welche man bey kranken Pferden als ein Hauptmittel gebraucht, vorzüglich aber, wenn diese nicht fressen wollen. Man giebt gewöhnlich ein Loth davon im Wasser als Einguß.

Leberblume, s. Anemone.

Leberflecke entstehen auf der Haut der Menschen als breite Mähler, welche meist die Farbe der Leber haben, selten aber durch die Fehler derselben veranlaßt werden. Sie kommen und vergehen, lassen sich aber auf keinen Fall durch äußerliche Mittel vertreiben.

Leberkrankheiten sind bey den Thieren immer bedenklich. Wenn einem Pferde das Maul trocken wird, wenn die Zunge trocken und schwarz wird, wenn es wenig ißt, aber äußerst begierig säuft, und doch trocken mistet, wenn es sich nicht gerne auf die rechte Seite legt, wenn es aus der Nase stinkt, und das Weiße im Auge gelb wird, so hat es gewöhnlich einen Fehler in der Leber. Man braucht hier zertheilende und auflösende Mittel, sehr selten nützt auch eine Aderlaß. Im Sommer fault dem Rindvieh die Leber oft, wenn es sehr heiß ist, und selbes faules Wasser saufen muß, oder wenn es auf einer verschlemmten Weide gehalten wird. Man kann dem Uebel eher vorbeugen, als dasselbe heilen. Lebergebrechen findet man auch in dem Körper des Viehes, welches in der Viehseuche fiel. S. d. Art.

Leberkraut nennt man gewöhnlich **das edle Leberkraut**, Anemone hepatica, s. Anemone. Man nennt aber auch eine Art Flechte so; dieses ist die **Steinflechte** oder das **Lebermoos**, das an feuchten und steinigten Orten und Brunnen wächst, einen bittern Geschmack hat und als Arzney gebraucht wird.

Lecke s. Salzlecke.

Leckritzen s. Süßholz.

Leder nennt man die ausgearbeiteten Häute größerer Thiere, z. B. von Pferden, Büffeln, Ochsen, Schweinen ꝛc. Von anderen nennt man diese Balg und Fell. Die Häute werden verschiedentlich durch die Lederer oder Lohgerber zubereitet. Wenn sie mit Loh oder adstringirenden Pflanzensäften behandelt werden, so nennt man solche Häute Lohgar oder Schwarzgar, und die Arbeit das Lohgerben; das dicke, wasserdichte so bereitete Leder heißt Sohlleder oder Pfundleder; dünner ist das Fahlleder oder Schmalleder, und wird von unerwachsenen Rind- oder Kühhäuten bereitet. Man nennt diese Zubereieung auch die Kalbgahre, weil man durch die Warmgahre eben so, aber viel geschwinder das Leder bereiten kann. Hier wird es in keine Lohgruben gesetzt, sondern bekommt bloß eine warme Lohe, und das so bereitete Leder brauchen meist die Sattler; das ist aber um vieles weniger dauerhaft. Eine andere Bereitungsart des Leders ist das Weißgerben, hier geschieht die Arbeit mit Alaun ohne Lohe; so werden besonders Schaf- Ziegen- und Rehfelle ausgearbeitet. Man hat auch noch andere Gerbereyen, als Sämisch, Saffian und Pergamentgerben. S. d. A. Die gegerbte Haut behält entweder die Haare, wie z. B. die Bären, Wolfs, Dachsfelle, oder verliert selbe beym Gerben z. B. die Ochsen, Pferd- Esels- Hirschhäute ꝛc.

Lederfresser nennt man ein Pferd, das den Fehler an sich hat, daß es das Leder an dem Geschire, Sattel, Halftern frißt. Man gewöhnt es davon ab, wenn man den Ort, wo es anbeissen will, mit Ochsengalle, zu der man Wermuth und Bibergeil mischt, beschmiert.

Lederstecken s. Haarseil.

Leerbaum s. Lerchenbaum.

Lehm s. Leimen.

Lehmichter Boden s. Erdboden.

Lehmschindel s. Leimschindel.

Leibgedinge, Wittthum, Wittwensitz, sind gewisse Gelder, oder die Einkünfte gewisser Güter, welche den Wittwen großer Herren, oder der Besitzer von Herrschaften oder Lehngütern auf ihre Lebenszeit durch einen Kontrackt, den man die Ehestiftung nennt, zu ihrem Lebensunterhalt angewiesen sind, und welche nach ihrem Tode wieder an den Besitzer des Hauptgutes zurückfallen. Ist ein besonderes Haus oder ein eigenes Gut dabey zur Wohnung bestimmt, so nennt man dieß eigentlich den **Wittwensitz**.

Leibrenten sagt man, wenn der Eigenthümer eines Kapitals dasselbe dergestalt an einen andern ausleihet, daß das Kapital auf immer verloren ist, die Zinsen davon aber dem Darleiher auf seine Lebenszeit gereicht werden müssen. Diese sind nun gewöhnlich größer, als bey Kapitalien, die der Aufkündigung unterworfen sind. Sie richten sich nach dem Alter des Darleihers, je älter derselbe ist, je höher sind die Zinsen; oft übersteigen sie 8 und 10 pro Cent.

Leichten heißt bey den Ochsen soviel als Verschneiden oder Reissen.

Leikauf ist eine Ergötzlichkeit mit Schmauß und Getränke, welche die gemeinen Leute nach ihrer Gewohnheit, bey einem geschlossenen Handel anstellen, und hiebey tragen sowohl Käufer als Verkäufer zu gleichen Theilen die Kosten.

Leim nennt man eine klebrige, künstlich bereitete Materie, mit der zwey Dinge an einander geklebt oder verbunden werden können, so, daß sie sich nicht so leicht, trennen lassen. Der **gemeine Leim**, den man gewöhnlich den **Tischlerleim** nennt, wird von Ochsen- und Schaffüssen, von Abgängen der Häute und der Schaffelle ꝛc. bereitet. Man läßt diese Sachen hiezu eine Zeitlang im Wasser weichen, dann werden selbe gekocht, so lange die Masse flüssig ist, endlich durch ein starkes Tuch auf einen Stein getrieben oder geseihet, wo man es stehen und dick werden läßt, da man es dann nach Belieben in länglichte Stücke schneidet, und zum Trocknen auf Netze auslegt. Aus den Abgängen von Leder und Pergament, die man auch im Wasser einweicht, dann hinlänglich kocht und mit Gummi versetzt, entstehet der **Mund- oder Buchbinderleim**, den man nur mit nassen Lippen berühren darf, um selben gebrauchen zu können. Der **Kleister** ist auch eine Art Leim, den man aus Mehl oder Stärke, im Wasser gekocht, bereitet. Den Tischlerleim gebraucht man zur Verbindung trockener Sachen, besonders des Holzwerks; den Mundleim zum Vergolden, und so wie den Kleister zu Verbindungen der Dinge aus Pappe oder Papier. **Der Fischleim** ist nichts als die Hausenblase. S. d. W. Süßer Käse, ehe er gesalzen wird, mit Kalch vermischt, giebt auch eine gute Mischung zur Verbindung von Sachen. Man kann dieses aber schon mehr **einen Kitt** nennen. S. **Kitt** und von **Vogelleim** s. d. W.

Leimen, Lehm, nennt man eine gelbe, schwarze oder rothe, fette Erde, die eigentlich eine Mischung von Sand und Thon ist, und der Bestandtheil vieler Aecker und Felder ist. Ist bey dem Lehm zu

viel Thon, so nennt man ihn **Letten**, und in diesem Falle verhindert seine Festigkeit das Eindringen der Feuchtigkeit, und der Boden daselbst ist so wenig fruchtbar als der thonichte. Rother und gelber Leimen enthält allzeit mehr oder wenig Ocker, oder durch Vitriolsäure entstandenen Eisenkalk, welcher ebenfalls die Fruchtbarkeit hindert. Der graue Lehm ist am mürbesten, und daher auch am besten. Um dem Lehm die Festigkeit zu benehmen, brennt man ihn in England, und braucht ihn dann auf Aeckern und Wiesen als einen vortreflichen Dünger; man hat hiezu eigene Oefen erfunden, aber man könnte das Brennen eben so gut in einem Kalkofen verrichten. Den zu Asche gebrannten Lehm streut man dann auf die Felder aus, und gewiß ist, daß er oft so gut, als der Gips wirkt, denn man erhält nach dessen Aufstreuen auch von moosigen Wiesen ein hohes und schmackhaftes Gras. Bey uns gebrauchen den Lehm die Töpfer zum Geschirrmachen, und die Ziegelbrenner zum Ziegelschlagen; auch macht man bloße Lehmwände, wo man Lehm bloß mit etwas Spreu tüchtig untereinander arbeitet; er taugt am besten zum Pisébau, und von einer feinern Art desselben werden auch Tabackspfeiffen gebrannt, wobey er jedoch vorher mehrmal geschlemmt wird. Wenn man mit Lehm bauet, so verschiebe man die Arbeit ja nicht bis im Herbst, sondern fange gleich im Mai damit an, weil er dann noch am besten austrocknen und fest werden kann. Der Lehm ist dem Vieh und den Pferden unter dem Futter schädlich. Oft fressen Pferde selbst von den Wänden Lehm, und werden dann mager und traurig, und verlieren die Eßlust. Hier kann man dem Pferde etwas Segensbaum mit Beyfußkraut unter das Futter geben, und nach dem Futtern dasselbe ausreiten und tränken. Dabey gebe man selben mäßiges Futter und gut ist es, wenn man das Heu zum Futter immer mit etwas Salzwasser benetzt. Im Frühjahr lecken die Schafe oft begierig an Lehmwänden, weil sich da etwas Salpeter erzeugt, aber man muß sie von dieser schädlichen Gewohnheit abhalten. Giebt man ihnen gehörig Salz, so haben sie ohnedieß keine Lust Lehmwände zu lecken.

Leimschindeln, Lehmschindeln sind ein wohlfeiles, dauerhaftes und ein feuerfestes Material zur Dachdeckung, und gleicht ganz der Deckungsart der Habaner. Man bereitet selbe auf folgende Art: Man legt auf einen dazu bereiteten Tisch naß gemachtes, gerades Schüttenstroh anderthalb Zoll hoch, auf dieses legt man in der Queere einen zwey Ellen langen Stock, so daß er auf beyden Seiten etwas hervorragt. Um diesen Stock schlägt man das Aehrenende des Strohes, dann übersteicht man die ganze Oberfläche des ausgebreitet liegenden Strohes mit Lehm, der mit Wasser angemacht ist, bis auf das Sturzende, welches ebenfalls einen Schuh fast lang frey von Lehmen bleibt. Dann wendet man die Schindel und bestreicht sie auf der andern Seite auf gleiche Weise, und läßt sie trocknen. Leichter und den Mäusen weniger ausgesetzt, bequemer, geschwinder und wohlfeiler, aber gewiß nicht dauerhafter wird die Arbeit, wenn man das Stroh nur auf einer Seite bestreicht, dann diese Seite auf die Latten und die Strohseite auswendig deckt. Bey Feuersgefahr brennt das Stroh oben weg, und der Lehm darunter wird nur um so härter. Deckt man mit diesen Schindeln, so werden die Latten nach ihrer Größe

von einander gelegt. Man legt auf der Seite eine Schindel auf, und die andere neben derselben zwey Zoll über diese, und verstreicht sie mit Lehm; eben so verfährt man mit der zweyten Reihe, von der die Schindeln auch über die untern ragen, und mit Lehm verstrichen werden müssen, und man arbeitet hiebey im allgemeinen so, wie, wenn man die Ziegel in Kalk legt. Endlich wird ein Forst von frischen Lehm gemacht, and darinn kurze, doppelte Strohwische mit gegeneinander stehenden Aehrenenden eingedrückt und mit Lehm verstrichen, und auf beiden Seiten rund gemacht. Eben so wird auch an den letzten Sparren von beyden Seiten guter Strohlehm zwischen die Latten gestrichen. Ein solches Dach dauert 15 bis 20 Jahre, und schon der Sicherheit gegen Feuersgefahr wegen, verdient es empfohlen zu werden.

Leimspindel, Leimruthe, nennt man von Weiden oder Birken geschnittene, dünne und schlanke Zweige, die mit Vogelleim bestrichen, in der Leimtasche aufbewahrt, und zum Vogelfang auf den Feldbaum oder die Leimstange gesteckt werden.

Lein, nennt man den Flachs. Einige sagen die Pflanze auf dem Felde heisse Lein, und das aus derselben durch das Rösten und das Brechen gewonnene Fadenwerk, sey der Flachs. Man hat einjährigen und perennirenden Lein. **Der gemeine Lein**, Linum usitatissimum, wächst an mehreren Orten, vorzüglich aber wird er gebauet. Man hat davon als Abarten: **den Glanzlein oder Springflachs**, dessen Samenkapseln bey der Reife von selbst aufspringen, und der eher reift; und den **Dorfchlein** der längeren, aber grünlichten oder schwärzlichten Flachs giebt. **Der perennirende Lein** oder **der sibirische** wächst auch bey uns wild, Linum perenne, er giebt gröberen Flachs. **Der kroatische Lein** oder der **Staudenlein**, Linum multicaule, bestreckt sich stark und giebt guten Flachs. Auch wachsen noch mehrere Arten von Lein bey uns wild z. B. der **Purgirlein**, Linum catharcticum, ꝛc. Vom Leinbau und allen dahin gehörigen Geschäften s. Flachs.

Leinbaum nennt man auch eine Art Ahorn, Acer platanoides, der in großen und hohen Wäldern wächst. Er wächst eben so schnell als der weiße Ahorn, und hat auch ein Zuckerwasser bey sich. Man nennt ihn auch **Lenne, Leinahre, Weinblatt**, und hat eine Abart desselben mit scheckichten Blättern.

Leindotter s. Dotter.

Leine, Leindl, ist ein fester langgedrehter Strick, der von seinem Gebrauch verschiedene Benennungen hat, denn man hat **Ackerleine, Gartenleine, Wäschleine** ꝛc.

Leinengeräthe, Leinenzeug, Leinwäsche ist alles aus leinenem Garne verfertigte Zeug, das in einer Hauswirthschaft gebraucht wird, als: Hemden, Tisch- Bettzeug, Handtücher, Säcke, Plagen ꝛc. Eine gute Hauswirthin trachtet immer einen guten Vorrath desselben zu haben, damit es nicht zu oft gewaschen, oder zu lange ungewaschen gebraucht werden müsse, weil es hiedurch früher zerreißt. Es muß so oft es nöthig ist, ausgewaschen, ausgebessert und dann auf schicklichen, trockenen Orten aufbewahrt werden, damit es nicht ermorsche.

Leinwand, Linnen ist ein aus gesponnenen Flachs, Hanf oder Werg bereitetes Gewebe, welches dem Menschen unentbehrlich ist. Nach dem, woraus die Leinwand bereitet wird, ist sie dreyerley 1) die **hanfene Leinwand** ist die gröbste, man gebraucht sie zu Säcken, Packtüchern, groben Hemden und Unterhosen, und wenn sie aus gut gesponnenem Garn gewebt ist, zu groben und mittelfeinem Tischzeug. 2) **Die Wergleinwand** wird aus dem Werg oder den Heeden des Flachses bereitet, und ist daher eine Mittelleinwand. Man macht Tischzeug, Zwillig, Drillich und anderes Leingeräthe davon. 3) **Die flächsene Leinwand**, die aus guten Flachs gesponnen ist. Man theilt sie in grobe und feine, rohe oder ungebleichte, und in gebleichte, ingleichen in **Haus-** und **Kaufleinwand**. Grobe und feine unterscheidet man leicht; rohe oder ungebleicht heißt sie, wie selbe vom Weberstuhl kommt. Gebleichte Leinwand ist diejenige, die auf dem Feld ausgelegt, oft mit Wasser besprengt, den Strahlen der Sonne ausgesetzt und so gebleicht wird. Man hat aber auch künstliche Leinwandbleichen, wo durch verschiedene chemische Reagentien die Leinwand in kurzer Zeit gebleicht wird. **Hausleinwand** nennt man diejenige, welche eine sorgfältige Hausfrau, aus selbst oder vom Gesinde, oder um Lohn gesponnenen Garne weben läßt. Sie ist immer besser, stärker und dauerhafter als die **Kaufleinwand**, denn diese ist zum Verkauf auf öffentlichen Markte bestimmt, und daher oft nur für das Auge, durch die Apretur, schön. Die beste **Kaufleinwand** ist die holländische, sie ist die zärteste, feinste und dichteste; dieser folgt die schlesische, dann die **oberlausitzische** und **sächsische**. Bekannt ist die Rumburger und zum Gebrauch die gesuchteste, und die oberösterreichische hat auch einen guten Namen. Die **Teschner** suchen die Färber, und in Ungern zieht man die **Zipser** allen andern vor, denn die **Arver** steht ihr um sehr vieles nach. **Das Kammertuch** ist eine feine Leinwand aus schlesischem Garn, erstens zu Cambray, und dann zu Ryssel zubereitet. Man hat auch **gemodelte** und Damastleinwand zu Tisch- und Bettzeugen; **Steifleinwand** zu Kleiderunterfutter; **gefärbte** und **gedruckte Leinwand** zu Bettüberzügen, Vorhängen, Schürzen, Kleidungsstücken ꝛc. endlich auch Wachsleinwand.

Leinkraut, Flachskraut, Antirrhinum Linaria, ein Arzneygewächs mit vielen, langen, schmalen Blättern um den Stengel, so, daß das Kraut, wie die Wolfsmilch aussieht. Es hat gelbe, rachenförmige Blumen, und wächst überall an Wegen, Zäunen und ungebauten Orten.

Leinkuchen nennt man die Hülsen oder die Ueberbleibsel des Leinsamens, aus welchen Oel geschlagen wurde. Man pflegt selbe den Pferden und den Kalbkühen unter dem Trank zu geben — auch braucht man sie zu erweichenden Umschlägen.

Leinöl ist das aus den Leinsamen geschlagene Oel. Es soll schön klar seyn, und keinen unangenehmen, brenzlichten oder ranzichten Geruch haben. Man braucht es in Apothecken, und im Winter besonders zu dem Vielen beliebten Leinölkraut, — auch speißt man es in sauern Fastensuppen.

Leiste über der Krone ist eine Geschwulst, welche sich zu beyden Seiten des Fußes zwischen dem Fessel und der Krone zeigt, sich auch nach und nach vorne zusammenziehet, größer und härter wird, das Pferd im Gehen hindert und hinkend macht. Junge Pferde bekommen sie öfters an den Hinterfüssen. Die Schmiede behandeln die Leiste mit dem glühenden Eisen, indem sie mehrere Striche abwärts durch die Haut brennen, und die Wunden dann mit einem Pflaster bedecken.

Leiste ist ein Stück eines Bauernwagens, und man hat an demselben **Sperr-** und **Stemmleisten**. Erstere ist ein langes zwey Zoll dickes Holz, welches an beyden Enden mit eisernen Scheeren oder runden in das Holz fest eingestossenen und damit sie nicht ausbrechen, mit Ringen versehenen eisernen Ringen beschlagen ist, und an die obern Leiterbäume hinten und vorn gesteckt werden, daß sie die Leitern in gleicher Weite auseinander halten. **Die Stemmleisten**, die man auch **Lisse** und **Liese** nennt, sind aus einem krummgewachsenen Holz gemacht, unten mit einer einzelnen Scheere, damit es an die Achse, vor die Nabe des Rads gesteckt wird, und darüber öfters mit einem Kothblech versehen; oben sind sie spitzig mit einem Absatz zugeschnitzt, damit sie vermittelst eines, an den obern Leiterbaum angeschmiedeten Rings, wodurch die Stemmleiste mit einer Spitze gesteckt wird, und welcher auf dem Absatz ruht, befestigt werden könne.

Leite nennen die Jäger den Niederhang eines Berges z. B. **die Hochleite** eines Berges; **die Weinleite**, die mit Reben bepflanzt ist; **die Winterleite**, das ist, die Winterseite.

Leiter nennt man eine bewegliche Stiege, oder ein Gerüst, das man überall hintragen kann, um vermittelst und auf demselben in die Höhe zu steigen. Sie besteht aus zwey längern oder kürzern, stärkern oder schwächern Stangen, welche man die **Leiterbäume** nennt; welche unbestimmt weit, aber meist alle 12 bis 15 Zoll weit, immer mit hölzernen, dickern oder schwächern Stöcken, die man **Sprissel der Sprossen** nennt, verbunden sind, die man statt der Stuffen gebraucht. Man hat verschiedene Leitern, große und kleine, und nach ihrem Gebrauche nennt man sie **Feuerleiter**, **Bodenleiter** ꝛc. **Die Gartenleitern** sind doppelt und bestehen aus zwey, oben durch einen Bolzen verbundenen Leitern, die, wenn sie aufgestellt werden, eine Pyramidenfigur bilden, und die dazu dienen, damit der Gärtner nicht nur bey seinen an Bäumen und Hecken habenden Beschäftigungen auf beyden Seiten aufsteigen, sondern, weil man eine oft nicht fest genug anlehnen könnte, damit eine die andere unterstütze und festhalte. **Die Wagenleitern** bedürfen nicht so vieler Sprossen, auch sind diese hier breiter und werden Schwingen genennt.

Leithund ist der vornehmste Hund bey einer Jagd, indem derselbe das verborgene Wild ausforscht, und den Jägern, dessen Aufenthalt und wie ihm beyzukommen sey, anzeigt. Weil man ihn während dem Gebrauch an einem langen Riemen, das **Hängseil** genannt, leitet, so hat er den Namen Leithund erhalten. Man nimmt hiezu Hunde von mittelmäßiger Größe, gelblichter Farbe, mit einem dicken Kopf, weiten Nasenlöchern, großen Lappen um das Maul, langen,

hangenden Ohren, mit starker Brust und Kreuz, langen Hals, starken Läuften, davon die vordern kürzer als die hintern sind, und mit einem herabhängenden Schwanz und Ruthe. Sie sollen nicht bellen, und das Wild nur in der Stille ausspüren, und die Jäger auf die Fährte führen. Man muß selbe ausser der Jagd zu Hause an eine Kette legen, damit sie sich nicht allein das Hasenjagen angewöhnen, noch zuviel im Hause überall herumschnuppen, und sich so den Geruch verderben.

Lerche ein kleiner, sowohl seines Gesangs im Frühling, als auch seines Fleisches wegen beliebter Vogel. **Die Feld- oder Kornlerche** Alauda arvensis, hält sich im Felde, gewöhnlich im Getreide auf, und brütet jährlich dreymal und zwar immer drey bis fünf Junge. Im Herbst ziehen sie schaarenweise fort, viele bleiben aber auch den ganzen Winter über bey uns. Man hält sie ihres Gesanges wegen in den Stuben, und sie begreifen leicht allerley Lieder. Ihre Nahrung ist Gewürm, Haber, den sie sich aushülsen, und grüne Saat. Im März fängt man sie mit einem Nachtnetz, oder wenn Schnee fällt, mit einer Schlagwand, und mit Schlingen. Im Sommer, während ihrer Brutzeit sollte man sie nicht fangen; aber im September geht ihr wahrer Fang an und zwar mit Lerchenfalken und dem Tiraß; im Oktober aber mit Nacht- und Klebenetzen. **Die Heidelerche**, Alauda arborea, ist um den dritten Theil kleiner und hat einen ganz kurzen Schwanz, sonst gleicht sie ganz der Kornlerche. Sie haltet sich immer in Feldern auf, die nahe an Waldungen liegen und zwar lieber an Schwarz- als an Laubholzwäldern. Sie brütet unter Wachholder- und Ellergebüschen jährlich nur zweymal. Sie singt viel angenehmer als die Kornlerche, aber, wenn man sie im Zimmer halten will, muß man hiezu, schon ausgewachsene fangen. Sie streicht zur Herbstzeit, aber nur in kleinen Haufen, und ihr Wiederstrich ist 14 Tage später, als jener der Kornlerche. Ihre Nahrung besteht in verschiedenen kleinen Samen, Gewürme und auch aus Körnern; aber nothwendig ists zu ihrer Erhaltung, daß man ihr öfters ins Vogelhaus frischen Sand giebt, und daß man diesen ziemlich hoch aufschüttet. Man fängt sie eben auf so verschiedene Art, wie die Kornlerche. Man hat ausser diesen noch: **die Roth- oder Haubenlerche**, Alauda cristata, die man auch **Rothmönch** nennt, welche den ganzen Winter bey uns bleibt, und sich zum Liederpfeifen sehr wohl abrichten läßt; und **die Gereuthlerche oder Krautlerche**, Alauda magna, die mehr einer Bachstelze gleicht und welche in einem Vogelhaus mehrere Jahre ausdauert, wenn man sie nur reinlich hat, und gut füttert. Sie kann zum Singen sehr gut abgerichtet werden.

Lerchenbaum, die Lerche, Leer- Lier- oder Rothbaum, die Brechtanne, Pinus Larix, ein schöner, hoher Baum, der an kalten und gebirgichten Orten, meist nur in großen Gebirgen wächst, einzeln aber hin und wieder gefunden wird, und wohl auch in niedrigern Gegenden gedeiht. Er gehört zum Schwarz- oder Nadelholz ob er gleich seine schmalen hellgrünen Nadeln oder Blätter, die in Büscheln rund herum an den Zweigen wachsen, im Winter verliert. Er trägt die männlichen und weiblichen Blumen getrennt, aber auf einem Stamme. Er hat einen geraden Stamm, eine starke dicke Rin-

de mit vielen Rissen; seine Aeste sind übereinander und beugen sich zur Erde; seine weichen, länglichten Nadeln haben einen angenehmen Geruch. Er trägt niedliche, kleine und wohlriechende, Anfangs purpurfarbene Zapfen, die aber später braun werden. Sein Holz ist hart, röthlich, und geflammt, und sowohl zum Bauen als zum Verkohlen sehr geschickt. Man erhält aus demselben ein schönes, zitronengelbes Harz, eben so wie aus andern Harzbäumen, und dieses heißt **Lerchenharz**, welches man unter dem Namen **venetianischer Terpentin** verkauft, aber auch sehr oft mit anderen Harzen verfälscht. Am Stamme wächst der weiße **Lerchenschwamm**. Man vermehrt ihn durch den Samen, der im Herbst reif ist; man muß aber die Stämme an dem Orte stehen lassen, wo sie aufgingen, weil sie das Versetzen nicht vertragen. Man säet ihn im April und will man ja das Versetzen desselben versuchen, so muß man dieß mit der größten Behutsamkeit, im April oder noch früher im Jahre, nach dem dritten Jahr, unternehmen. Sein Holz ist besonders zu Brunnenröhren oder zu Röhren unter der Erde gut, weil es da an Dauer alle Hölzer übertrift und eine ganz schwarze Farbe annimmt. Man hat noch eine Art Lerchenbaum aus Nordamerika, Pinus Laricina, mit dunklern Nadeln, die aber bey uns nicht so gut treibt. Das Harz desselben riecht beynahe wie Storax.

Lerchenschwamm, Agaricus Laricis, ein weisser Schwamm, der an den Stämmen des Lerchenbaums wächst, und als ein drastisch abführendes Mittel in Apothecken gebraucht wird.

Leseholz nennt man kleines abgefallenes Holz, das im Walde dürr herumliegt, und an manchen Orten den armen Leuten zu sammeln, gestattet wird, wobey jedoch die Holzaufseher und Waldförster eine genaue Aufsicht haben müssen. Die Holzleser dürfen kein schneidendes Werkzeug mit sich führen, dennoch aber brechen sie oft Aeste ab, oder Stämme um, um solche ein andermal, wenn sie dürre werden, mitnehmen zu dürfen. Wo das Holzlesen erlaubt ist, bekommt jeder der sich damit beschäftigen will, von dem Beamten einen Zettel, auf welchem angemerkt ist, wann, wo und wie lang er lesen darf; an andern Orten sind hiezu gewisse Tage bestimmt und dann ist immer ein Aufseher gegenwärtig.

Lesen nennt man entweder, wenn man aus verschiedenen Zugemüse und Speisen den Unrath, ehe man selbe in die Küche giebt, aussucht, oder man setzt das Wort besonders zu folgenden, als: Wein- und Aehrenlesen. S. d. W.

Letten ist soviel als thonichter Boden; doch verstehen einige einen Lehmboden hierunter, der das Mittel zwischen Lehm und Thon ist.

Levkoye, **Negeleinveigel**, gewöhnlich **gelber Feigel**, **Goldlack**, Cheiranthus Cheiri, ein Ziergewächs in Gärten, von dem man eine einfache und gefüllte Art hat. Von den einfachen hat man kleinen, mittelmäßigen und großen gelben Feigel. Die Blumenblätter sollen groß, an dem untern Theil schön braunroth, an dem obern aber hoch goldfarb seyn. Der gefüllte gelbe Feigel ist auch zweyerley, der kleinere und bleichere, und der gröffere, der um seiner Schönheit willen eigentlich **Goldlack** heißt. Die Blumen des Goldlack müssen groß und stark gefüllt seyn, alle zugleich aufgehen, dicht beisammen sitzen

und dunkelbraun und fein gestreift seyn, denn auf diesem beruht die vorzüglichste Schönheit. Selten bleiben die gelben Levkoyen über ein Jahr schön und blühen meist im zweyten Jahre klein und unansehnlich. Man ersetzt sie daher durch andere, und vermehrt sie durch den Samen, den man von den einfachen Arten erhält. Die gefüllten Arten werden aber meist durch Stecklinge vermehrt; man nimmt die kleinen Zweige, steckt sie in gute lockere Erde, an einem Ort, an den ihnen die Sonnenhitze nicht sehr schaden kann und begießt sie fleißig; so schlagen sie bald Wurzel und wachsen bis ins künftige Jahr zu einem schönen Stamme. Den Winter über bewahrt man die Stöcke in einer luftigen Kammer, die man, wenn es zu kalt seyn sollte, etwas erwärmen kann; denn im Keller bekommen die Stöcke einen Schimmel, von dem sie krank werden und eingehen. Wenn sie im Frühjahr verblüht haben, setzt man sie ins freye Land und erst, wenn man den Herbst heraneilen sieht, und Fröste befürchtet, setzt man sie in Scherben. Der **gewöhnliche Feigel**, die **gemeine Levkoye**, Cheiranthus incanus, hat weiß- und blaulicht grüne Blätter, und blüht weiß, roth, violett, eisenfarb, hell und dunkelroth. Man hat ihn einfach und gefüllt, und dann Sommer- und Winterlevkoye. Man baut diesen bloß aus Samen, und dieser bleibt einige Jahre lang gut. Eine kleine Art von **Levkoye**, Cheiranthus maritimus, ist sehr geschickt in Gärten einen Blumenrasen zu bilden, indem sie schön rosenroth und ziemlich lange blüht.

Licht, Kerze nennt man einen, mit Wachs oder Unschlitt, überzogenen Tacht aus Baumwolle oder aus Garn, die, wenn er angezündet wird, einen finstern Ort erleuchtet und fortbrennt, indem er an dem Wachse oder dem Unschlitte zehrt. Man hat Wachs- und Unschlittlichter, und zu diesen nimmt man gewöhnlich Rind- und Schafunschlitt mit einander vermengt. Dem Gebrauche nach hat man Nacht- Küchen- und Tafellichter. In England macht man jetzt vorzüglich rein und schön brennende Lichter aus Wallrath; da aber der eigentliche Wallrath dennoch zu theuer wäre, so benutzt man die Erfindung hiezu, daß man aus Pferdefleisch eine dem Wallrath ähnliche Substanz machen kann, die man nun in Lichtfabriken zum Lichtermachen benutzt.

Lichtform nennt man eigentlich ein Modell oder eine Form von Blech, besser aber von Glas, welche die Gestalt eines Lichtes und unten eine kleine Oeffnung hat, daß man den Tacht daselbst mit einem kurzen Stöpsel, Holz oder Lehm befestigen kann, oben aber an dem dickeren Orte wird durch denselben ein Stäbchen durchgesteckt und der Tacht straff angezogen, daß er eben in der Mitte sey und sich nicht verrücke, worauf die Form mit warmen Unschlitt vollgegossen wird. **Lichtform** nennt man aber auch das Gefäß, in welches beym Lichtziehen das Unschlitt gegossen wird. Es ist dieses eine thönerne, glasurte, kupferne oder zinnerne sogenannte Tunkforme, welche etwas lang, nicht breit und ohngefähr anderthalb Fuß, oder so lange die Kerzen seyn sollen, tief ist. Dieses wird immer mit warmen Unschlitt voll gehalten, daher dieses immer, so wie man es austunkt, nachgegossen wird; wenn aber das Nachgießen mit Unschlitt nicht mehr reichen will, so muß man dieses mit warmen Wasser thun.

Lichtziehen ist eigentlich eine Arbeit der Seifensieder; bey großen Haushaltungen werden jedoch die Lichter, die man nicht auf die Tafel gebraucht, zu Hause gezogen, und diese Arbeit sollte jede Haushälterin verstehen, weil sie zur Wirthschaft sehr viel beitragt. Lichter, die man aus Schafunschlitt, wo man mit 25 Pfund Unschlitt ein Loth Salmiak und 2 Loth Salpeter kochen läßt, bereitet, brennen sehr schön und langsam.

Liebe, die brennende, s. Jerusalemsblume.

Liebstöckel, Ligusticum Levisticum, eine Doldenpflanze mit einem fetten, hohlen, dicken und mannshohen Stengel. Die Blätter sind groß, breit, zerschnitten, von starkem Geruch und Geschmack. Die Blumen sind weiß, der Same gestreift, größer als der Fenchelsame und hat einen angenehmen Geruch. Die Wurzel ist lang, stark, runzlicht, weiß. Es wächst hin und wieder wild, meist aber trift man es in Gärten an. Man giebt die Blätter den Melkkühen, und den Samen unter das Salz zum Lecken. Die Kühe geben viele und gesunde Milch davon.

Lieferung nennt man 1. alles, was man den Robotern an Brod, Käse, Salz, Trank und Futter für ihr Vieh geben muß. 2) Alles, was die Gemeinden an das Militair an Getreide, Stroh, Heu, Haber, entweder gegen oder ohne baare Zahlung liefern müssen; welches die Bauern gewöhnlich das **Magazin** nennen, weil sie diese Dinge alle in ein Magazin abführen müssen.

Liegende Gründe, unbewegliche Güter, Immobilien zum Unterschied der Mobilien sind im Allgemeinen alles Vermögen eines Eigenthümers, das von seiner Stelle nicht verrückt werden kann. Insbesondere versteht man darunter alle Grundstücke an Feldern, Wiesen, Gärten, Weingärten, Waldungen ꝛc.

Lieschgras, Wiesenlieschgras, Timotheusgras, Phleum pratense, ein gutes Futtergras mit hochwachsenden Halmen und Blättern, mit erhabenen Rippen auf dem Rücken. Es blüht vom May bis in den Herbst und treibt 6 bis 8 Zoll lange, walzenförmige, dicke, weiche und rauhe Aehren. Die Pferde lieben es vor allen andern Gräsern, das Rindvieh frißt es, aber den Schafen schmeckt es nicht sehr; die Schweine wühlen nach denen, an der Wurzel befindlichen Knollen.

Lilie, ein Zwiebelgewächs, welches wegen seiner großen schönen und wohlriechenden Blumen als Zierpflanze in Gärten gebaut wird. Es treibt einen geraden, zwey bis drey Fuß hohen Stengel mit gelinden, langen, breiten, glänzenden Blättern. Oben erscheinen die Blumen erst als lange Knöpfe, die nach und nach aufblühen, und sechs kelchförmig zusammengesetzte, oben am Rande zurückgebogene Blätter haben. In der Mitte steht ein großes Pistill und sehr große Staubfäden mit gelben Staubbeuteln. Von **der weissen Lilie**, Lilium candidum, hat man eine einfache und gefüllte Art; eine Varietät ist weißröthlicht mit rothen Streifen. Diese weissen braucht man in Apothecken. **Die Feuerlilien**, die **purpur- oder safranfarbigen Blutlilien**, Lilium bulbiferum, sind auch einfach und gefüllt, und zwar mit schönen Varietäten. **Die persische Lilie**, Fri-

tillaria Persica, ist eine der schönsten Blumen, purpur- oder violettfarb, aber mit einem unangenehmen Geruch. **Der türkische Bund** oder **die heidnische Lilie**, **Goldwurz**, Lilium Martagon, ist eine schöne, wildwachsende Art. Andere Arten Lilien gehören nicht hieher, als: die Schwerdtlilie, die blaue Lilie oder Iris, die Amaryllis ꝛc. S. d. Wörter.

Limitation nennt man die obrigkeitliche Bestimmung des Preißes verschiedener Dinge. So wird das Fleisch, das Mehl, das Brod und andere Artickel von der Obrigkeit **limitirt**, das ist, ein Preiß derselben bestimmt, über dem diese Sachen nicht verkauft werden dürfen.

Limonade ist ein kühlendes Getränke aus Wasser, Zitronensaft und Zucker, welchen man an den Zitronenschalen abgerieben hat. Bereitet man es mit warmen Thee, so nennet man es gewöhnlich Bavarois oder Barbaras, und nimmt man statt Thee Milch, so heißt es Bavarois mit Milch.

Limonadepulver ist nichts als Zucker, den man an Zitronen abgerieben hat, zu welchen man reine Weinsteinsäure hinzusetzt. Das beste Verhältniß hiezu ist 2 Loth Zitronenzucker und anderthalb Quentchen Weinsteinsäure, Sal essentialis Tartari. Von diesem Pulver nimmt man auf ein Glas frisches Wasser ein oder zwey Kaffeelöffel, und mischt es, damit es sich auflöse.

Limone ist die Frucht des Limonenbaums, Citrus medica, den man in Gewächshäusern antrift. Man nennt die Bäume, die man in Gewächshäusern oder Orangerien zieht, mit einem Worte **Agrumen**, und begreift unter diesen auch die Pomeranzenbäume, Citrus Aurantium. Man theilt aber die Agrumen in Orangen und Limonen. Zu jenen gehören die Pomeranzen, Apfelsinen und Pompelmusen. Zu den Limonen aber: die **eigentlichen Zitronen**, von denen man verschiedene Abarten hat; die **Peretten** oder **Spadaforen** mit einer blaßgelben Frucht; die **Bergamotten**, welche den Bergamottbirnen gleichen; **die Lumien** mit einer runden und bittern, orangefarbenen Frucht, diese haben mehrere Abarten; **die Limen** mit einer kleinen, runden hellgelben Frucht, die oben eine Warze hat, zu diesen gehören die süsse Tettine oder der **Evasapfel** und die saure Tettine; **die Ponzinen** sind bloße Zwischenarten, zwischen den Lumien und Zitronen; endlich die **Limönchen**. Man braucht sie alle zu Naschereyen.

Linde, Tilia Europaea, einer der schönsten hochstämmigen Bäume, der ein Alter von mehreren Jahrhunderten erreicht. Er hat viele weitverbreitete Aeste, aber auch sehr weitlaufende Wurzeln, wodurch er den nebenstehenden, besonders kleineren Bäumen sehr schadet. Man duldet daher grosse Linden nicht gerne in Waldungen, sondern setzt sie lieber ins Freye und am besten zu Alleen; besser benutzt man sie dort als Buschholz, und setzt sie in dieser Rücksicht gleich nach der Birke. Man hat mehrere Arten von Linden: 1) die **Sommerlinde**, **Wasserlinde**, **gemeine großblätterige Linde**, Tilia Europaea grandifolia, deren Stamm zu einer ausserordentlichen Dicke gelanget. Die Blätter sind groß, breitrundlich, oben mit einem Spitz und am Rande zerkerbt, die obere Seite ist angenehm grün, die un-

tere etwas matter. Die Blumen erscheinen im Junius in Büscheln, mehrere auf einem gemeinschaftlichen Stiel, der unten ein pergamentartiges Nebenblatt hat. Die Blätter der Blume sind schwefelgelb, die Staubbeutel aber orangefarben, und die ganze Blume hat einen angenehmen Geruch. Der Baum liebt trockenen sandigen Boden, wird am besten, wenn er 12 Fuß hoch ist, versetzt, oder durch schöne acht bis zehn Schuh hohe Stecklinge vermehrt, oder auch nur durch Ellenhohe Wurzelschößlinge verpflanzt. Man könnte ihn auch aus Samen vermehren, aber dieser bleibt oft einige Jahre aus. Das Holz der Linde ist weiß, leicht und fest, daher zu allen Tischler- und Drechslerarbeiten tauglich, auch ist es dem Wurmstich nicht ausgesetzt. Zum Feuerungsgebrauch dienen die starken Bäume als gutes Scheitholz, die kleinern als Buschholz, auch kann man sie alle 5—6 Jahre köpfen. Man brennt daraus gute Kohlen, die man zur Bereitung des Schießpulvers und ihrer Feinheit wegen, zum Zeichnen anwendet. Unter der Rinde befindet sich ein zäher Bast, aus dem man Seile und Matten zum Einpacken der Kaufmannsgüter bereitet. Diese Art Linde taugt vorzüglich zu schönen Alleen; auch kann man ihr durch den Schnitt allerley Formen geben, und mit einem Baume ganze große Lauben bekleiden, weil sich die Aeste gut hin und wieder biegen lassen. Das Laub dient als Viehfutter, die Blüthen zur Arzney und besonders zu einer vortheilhaften Bienennahrung. 2) **Die Winterlinde, Steinlinde, Waldlinde,** Tilia cordata; sie ist die gemeinste in den Wäldern, hat kleinere, weißlichte Blüthen, kleinere herzförmige, unordentlich gezahnte, dunklere und weniger glänzende Blätter, die unten blaulicht grün sind. Ihr Holz ist fester und zäher, ihr Wuchs langsamer und unansehnlicher. 3) **Die weiße Linde,** Tilia alba, ein in Niederungarn, z. B. im Baranyer Komitat häufig wild wachsender Baum, von dem man noch vor einigen Jahren glaubte, daß Amerika sein Vaterland sey. Er gleicht der Sommerlinde, hat schöne große, unten weißlichte Blätter, einen schnellen und sehr ansehnlichen Wuchs, daher er besonders zu Alleen anzuempfehlen ist. Man vermehrt ihn, wie die Sommerlinde. 4) **Die schwarze amerikanische Linde,** Tilia Americana, die der Winterlinde gleicht, nur daß sie schönere Blätter hat. Ihre Rinde ist dunkelbraun, beynahe schwarz. Sie hält bey uns die strengsten Winter aus. 5) **Die karolinische Linde,** Tilia Caroliniana, hat große, schön grüne, herzförmige, doppelt gezahnte Blätter. Ihre Blumen sind größer und gelber, als jene der Sommerlinde, und haben einen angenehmen Geruch, daher man sie dieser vorzieht.

Linse, Ervum, eine Hülsenfrucht, die im südlichen Europa wild wächst. Sie verlangt einen guten, nicht zu trocknen und nicht zu nassen Acker, und auf solchen geräth sie sehr gut. Der Acker darf nicht zu mager seyn, am besten säet man sie auf einen Stoppelacker, der kurz vorher gedüngt worden ist. Das Land muß gut zugerichtet und von Unkraut gereinigt werden; man pflügt dann den Samen mit schmalen Furchen unter, und übereggt den Acker gut. Die Aussaat geschieht ohngefähr in der Mitte Aprils. Man hat mehrere Arten von Linsen: 1) **die gemeine Linse,** Ervum Lens, wird am meisten als Hülsenfrucht benutzt und verspeißt. Auch vermischt man selbe mit

Gerstenmalz

Gerstenmalz zum Brandtweinbrennen. Für Kälber und Schafe ist das Stroh derselben ein gutes Futter, und auch Pferde gewöhnen sich leicht daran. Eine Abart von dieser ist die **Pfenninglinse**, die sich nur durch ihren größeren Samen unterscheidet. 2) **Die viersamige Linse**, Ervum tetraspermum, 3) **Die zottige Linse**, Ervum hirsutum, diese beyden Arten wachsen wild und geben ein gutes nahrhaftes Futter. 4) **Die Ervenlinse**, Ervum Ervilia, wächst auch hin und wieder wild. In der Schweitz baut man sie, wie die gemeine Linse, und sie giebt für das Rindvieh eine sehr gute Mast.

Linsenbaum, Blasenbaum, falsche Senne, Collutea arborescens, ein hin und wieder, besonders um Oefen herum wild wachsender Strauch, der eine Höhe von 6 bis 8 Fuß erreicht. Die Blätter gleichen den Sennesblättern, nur daß sie am Ende mehr abgerundet sind; die Blumen sind gelb und gleichen den Genesterblumen, auf diese folgen runde aufgeblasene, erst grüne, dann purpurbraune Schoten, welche, wenn man sie schnell zusammendrückt, einen Knall machen. In diesen ist ein Linsenförmiger Same, daher der Name des Strauchs. Die Schoten bleiben über den Winter am Stamme hangen, so daß man junge und alte zusammen antrift, es macht sich oben in der Blase eine Oefnung, der Same fällt heraus und die Schote bleibt leer. Der Strauch wächst in jedem, nur nicht in nassem Boden, und wird durch den Samen oder seine junge Brut vermehrt. Die Schafe lieben die Linsen dieses Strauchs und werden davon fett. Eine schöne Art des Blasenbaums ist die **rothblühende**, Collutea frutescens, die nur 2 bis 3 Schuh hoch und viel zärtlicher ist. Die Blätter sind blaugrün, mit einer weissen Wolle überzogen, die Blumen aber hochroth, so daß dieß eine der schönsten Zierpflanzen ist.

Linsenbaum nennt man auch an einigen Orten den Bohnenbaum.

Lißte, Lisse s. Leiste.

Litre die Einheit des Hohlmaaßes in Frankreich, s. Maaß.

Lizitation s. Versteigerung.

Löffel nennen die Jäger die Hasenohren.

Löffelkraut, Cochlearia officinalis, ein Kraut, welches auch unter dem Schnee grün ist. Es hat grüne, saftige, runde Blätter, die etwas, wie ein Löffel hohl sind. Aus der Wurzel kommen mehrere schuhlange, mit vielen Zweigen und länglichten Blättchen versehene Stengel, auf welchen die weiße Blüthe erscheint, der runde Schötchen mit kleinen rundlichten Samen folgen. Das ganze Gewächs hat einen scharfen Geschmack und einen durchdringenden Geruch, und wird seiner guten Wirkungen wegen Scharbockskraut genennt. Man braucht es zur Arzney und zu Kräutersalaten.

Löser, Psalter nennt man den Theil im Magen des Rindviehs, welcher in mehrere Blätter abgetheilt ist, — auch nennt man ihn das **Büchl** oder den dritten Magen des Rindviehs.

Löserdürre s. Viehwest.

Lösung oder das **Gelooß** nennen die Jäger den Mist oder den Koth wilder Thiere, und erkennen dieselben, sowohl aus der Fährte als auch aus dem Gelooß.

Löwenfuß, Sinau, Marien- oder Frauenmantel. Alchemilla vulgaris, ein Wundkraut, welches auf feuchten Wiesen und Feldern wächst.

Löwenmaul s. Dorant.

Löwenzahn, Pfaffenröhrchen, Röhrlkraut, Mönchskopf, Leontodon Taraxacum, ein Kraut, welches in Gärten und auf Wiesen überall wächst. Das zarte Kraut nimmt man statt Endivien oder Zichorien zum Salat, und in Apothecken braucht man Blätter und Wurzel.

Lohbeet s. Lohe.

Lohe nennt man eine Krankheit der Feld- und Gartenfrüchte, wobey die Saftröhren der Blätter einschrumpfen, der Saft stockt, und die Blätter gelb werden. Der Grund hievon liegt oft bloß in der trocknen Witterung; oft entsteht diese Krankheit bald nach oder gleich bey einem brennend heißen Winde, wie man sie manchmal in Ungarn spürt.

Lohe heißt auch die Rinde von Eichen, Fichten, Birken und andern dazu tauglichen Bäumen, die auf der Lohmühle zu Pulver gestampft, und von den Gerbern zum Garmachen der Häute gebraucht wird. Wenn man sie dann ein Jahr liegen läßt, so giebt sie eine Düngung, mehr aber für Gärten als für Felder, indem sie gar nicht lange anhält. Wenn man sie zu Klumpen oder sogenannten **Lohkuchen** zusammendrückt und gehörig trocknet, so kann man sie zur Feuerung benutzen. Vornemlich aber braucht man sie zum **Treiben** in den sogenannten **Lohbeeten.** Man hat hier den Vortheil, daß man durch die Lohe stets den gleichen Grad der Wärme erhalten kann, ohne die Wurzeln der Pflanzen zu verbrennen. Man nimmt die Lohspäne frisch, wie sie von den Lohgerbern aus den Gruben gebracht werden. Sie dürfen nicht über 3—4 Wochen alt seyn, weil sie sonst durch Brennen in Fäulniß gerathen, und dann nicht wieder zu erwärmen sind. Bringt man sie zu naß ins Lohbeet, so hindert die Näße ihre Erwärmung. Man schüttet sie deßwegen dünn an einen luftigen Ort, damit sie austrocknen, ohne sich zu erhitzen. Dann schüttet man sie locker drey Fuß hoch in ein ausgemauertes und gepflastertes Lohbeet, damit sich keine fremde Erde darunter mische. Ein neu angelegtes Lohbeet erfordert 3—4 Wochen Zeit zu seiner Erwärmung, hält aber dann auch drey Monate lang die Wärme. Anfangs ist es den Pflanzen zu heiß, man steckt deßwegen hin und wieder kleine Stöcke ein, um im Herausziehen derselben zu fühlen, ob der rechte Grad der Wärme da sey. Besonders schön werden die Ananasse, Bromelia Ananas, in Lohbeeten gezogen. Wenn man sie endlich aus den Beeten herausnimmt, so giebt sie auf lehmigten, fetten Erdreich einen guten Dünger. Erdbeere bedeckt man um und um sehr vortheilhaft mit Lohe, denn hiedurch wird das Unkraut erstickt und die Pflanzen wachsen herrlich.

Lohn ist die Bezahlung, die ein Jeder, der irgend eine Arbeit für einen Andern verrichtet, für dieselbe bekommt. So heißt das Geld, das ein Handwerker für seine Arbeit nicht nach Tagen, sondern nach Maaßgabe der Arbeit erhält, **Handwerkslohn.** Für Arbeiten nach Tagen und Wochen bezahlt man den **Tag- oder Wochen-**

lohn. Hat man jemanden auf ein ganzes Jahr zur Arbeit gemiethet, so gehört dieser zum Gesinde, und er erhält den Gesindelohn.

Lolch s. Lulch.

Lorbeerbaum wird bey uns seines schönen Ansehens wegen in Gärten gezogen. **Der gemeine Lorbeerbaum**, Laurus nobilis, hat länglichte, spitzige, harte, dunkelgrüne und glatte Blätter, die einen angenehmen Geruch und einen gewürzhaften Geschmack haben. Die Blüthen sind länglicht und weiß, es folgen auf dieselbe Beeren, die Anfangs grün sind, dann schwarz werden, man nennt sie **Lorbeeren** und preßt aus denselben das bekannte **Lorbeeröl** oder **Lorö**l, das man in Apothecken gebraucht. Die Blätter braucht man in Küchen als Gewürz. Man hat mehrere Arten des **Lorbeerbaums**, die aber nur selten in Gewächshäusern anzutreffen sind. Auch rechnet man **den Kirschlorbeerbaum**, Prunus Lauro-Cerasus, hieher, der aber aus einem andern Geschlechte ist. Es ist ein schönes Bäumchen, dessen Blätter den Zitronenblättern gleichen und den ganzen Winter grünen. Man gebraucht die Blätter in Apothecken zur Bereitung des Kirschlorbeerwassers.

Loröl, s. Lorbeerbaum.

Loth, ein Gewicht, der zwey und dreißigste Theil eines gemeinen Pfundes. Ein Loth wird in vier Quentchen getheilt.

Lotus, ein Kraut mit mehreren Arten. 1) **Der Wiesenlotus oder Schotenklee**, Lotus siliquosus, wächst auf feuchten Wiesen, hat viele haarige, zwey Fuß hohe Stengel, kleeartige Blätter, an denen das mittelste Blättchen fast viereckicht ist, die beyden Nebenblätter aber durch eine Mittelrippe in zwey ungleiche Theile getheilt sind. Die Blumen sind gelb — das Kraut ist ein gutes Futterkraut. 2) **Der gehörnte Schotenklee, Honigklee**, Lotus corniculatus, unterscheidet sich vom vorigen durch glatte Stengel, und daß seine Blumen im Abwelken grün werden. Er wächst mehr auf hohen Wiesen, und das Vieh liebt ihn lieber gedörrt als grün.

Lucerne, s. Luzerne.

Luder nennt man jedes Aas; die Jäger nennen aber **Luder** dasjenige, womit sie reißende Thiere anlocken.

Luftmalz, s. Malz.

Lulch, Lolch, Taubkorn, Sommertrespe, Dollrich, Tobrich, Dobel, Schwindelkraut, Lolium temulentum, ein Unkraut, welches man besonders im Sommergetreide findet, besonders aber zeigt es sich in nassen Jahren im Haber. Es hat einen starken Halm und eine Aehre, die in mehrere Aehrchen abgetheilt ist, die eine Menge kleiner mehlichter Körner enthalten. Wenn viel davon unter das Bier kommt, so macht dieß Schwindel, und verursacht bald Trunkenheit. Zu viel Lulch unter dem Haber zieht den Pferden Dummheit und den Koller zu.

Lumpen, Hadern nennt man alte gebrauchte Leinwand. Sie werden zum Papiermachen (in England sogar zur Düngung?!) verwendet.

Lungenkraut, Hirschmangold, Pulmonaria officinalis, ein Kraut mit langen, breiten, spitzigen, rauhen Blättern und Blumen, die den Schlüsselblumen gleichen, blau und purpurfarbig sind. Man brauchte es vormals als ein Arzneygewächs.

Lungenmoos, Baumlungenkraut, Lichen pulmonarius, wächst in großen Wäldern an Bäumen, aber auch auf Felsen. Es ist breit, dürr, oben grün, unten gelb mit verschiedenen Flecken und Löchern. Man gebrauchte es vormals in Apotheken, und den Thieren giebt man es noch in Lungengebrechen gepulvert unter das Salz gemischt.

Lupinen, s. Feigbohnen.

Lutter, s. Brandtwein.

Luzerne, Lucerne, schwedischer Sichelklee, Schneckenklee, ewiger Klee, Medicago sativa, ein Futterkraut mit Blättern wie der Klee, mit Ellenhohen Stengeln und purpurblauen Schmetterlingsblumen, auf welche eine schneckenförmige Hülse folgt, in der sich ein halb mondförmig gestalteter, bey der Reife schön gelber Same, befindet. Er ist das einträglichste, und daher auch das empfehlungswürdigste Futterkraut. Es mißräth weder in trocknen, noch in nassen Jahren ganz; es hat sehr lange Wurzeln, und hohlt daher seine Nahrung aus der Tiefe der Erde, wohin andere Futterkräuter mit ihren Wurzeln nie gelangen. Es dauert 12 — 16 Jahre, und kann nach Beschaffenheit der Witterung jährlich drey und viermal gemähet werden. Der liebste Boden für die Luzerne ist schwarzer, fetter Boden, sie nimmt aber auch mit verbesserten Sand- und mit melirten nicht allzuschwerem Lehmboden vorlieb, nur müssen in der Tiefe von drey oder vier Fuß keine Thon- oder Steinlagen, oder kein Wasser seyn; denn ihre Wurzeln gehen tief, und man bemerkt leicht, daß der Klee, wenn er durch den guten Boden gedrungen, und auf Steinlagen, Thon, Letten oder Wasser kömmt, anfängt gelb zu werden, und daß er vor der Zeit abstirbt. Auf starkem, lettigen und Lehmboden treibt die Luzerne im ersten Jahr vortreflich, aber schon im folgenden nimmt sie ab, denn viele Pflanzen sterben ab, besonders wenn den Winter durch nasse Witterung war. Ein mittlerer, einen Fuß tiefer Boden, unter dem sich Letten befindet, giebt im zweyten Jahr wenig, im dritten fast gar keinen Ertrag. Ein tiefer Erdgrund treibt das erste Jahr mäßige, aber muntere Pflanzen; ein bis anderthalb Fuß lange Wurzeln, und oben 5 bis 7 Sprossen nach dem Abmähen. Im zweyten Jahr vervielfältigen sich solche zu 20 bis 30 Schößlingen, können dreymal gemäht werden, und die Krone wird jedesmal dicker. Das dritte Jahr giebt so ein Grund viermalige Abnutzung, und die meisten Kronen haben 50 und mehrere Stengel. Eben solcher aber mit Sand vermischter Boden gewährt das nemliche, und auch ein Boden aus Sand mit nur einem Drittheil Erde macht in diesem Ertrag keinen Unterschied. Will man Luzerne bauen, so muß der hiezu bestimmte Acker vor Winters gut gedüngt, zweymal umgeackert, und dann geeggt werden. Vor der Saatzeit 14 Tage muß er von neuem geeggt werden. Man säet den Samen zu Ende Aprils oder auch wohl zu Anfang May's, und eggt ihn mit einer leichten Egge geschwind, oder wie man sagt, daß die Pferde die Arbeit im Trabe verrichten. Sind große Erdschollen da, so ebne man das Land mit einer Walze. Ist der Same aufgegangen und eine Spanne lang gewachsen, so muß man den Kleeacker entweder jäten oder abmähen, und wiederhohlt dieses, sobald das Unkraut zum zweytenmal empor wachsen will. Auf diese Art wächst das Unkraut langsamer, und der Klee gewinnt Zeit dasselbe

zu unterdrücken. — Nun wächst die Luzerne freudig fort, und man kann sie, wie gesagt, jährlich öfters abmähen. Hat man nun so viel Vorrath von Klee, daß man allen nicht grün verfüttern kann, so macht man Heu daraus. Man mähet ihn nemlich, so wie er zu blühen anfängt, ab, streuet die Schwaden, wo sie zu dick liegen, auseinander, und läßt ihn dann, bis er gänzlich trocken ist, liegen. Dann bringt man ihn gegen Abend in Haufen, und bringt ihn am Morgen ein. Wenn man ihn als Wiesenheu behandeln, und ihn mehrmal bis zum Abtrocknen umwenden würde, so verlöre er alle Blätter, und man behielte nichts als bloße Stengel. Um Samen zu erhalten, läßt man, so viel man ohngefähr vonnöthen zu haben glaubt, ohne ihn abzuschneiden, auf dem Acker blühen und in Samen schießen. Ist der Same reif, werden die Körner in den Samenköpfchen hart, so schneidet man ihn früh Morgens, wenn er noch etwas feucht ist, so hoch ab, als Samenköpfe stehen. Bey trockenem Wetter würde der Same bey dieser Arbeit ausfallen, und läßt man die Samenköpfe zu lange stehen, so fällt er ohnedieß von selbst aus. Man bringt die Samenköpfe in Tüchern oder Säcken nach Hause, legt sie ganz dünn auf einen luftigen Boden, und wendet sie etlichemal. Sind sie trocken, so bringt man sie noch an einem schönen Tage auf Tüchern an die Sonne, oder wenn es kalt ist, in ein warmes Zimmer, daß sie recht dürre werden, drischt sie dann aus, reinigt den Samen durch Siebe, oder schwingt ihn auf einer Mulde, bis er von allem Spreu und fremden Dingen frey ist, und bewahrt ihn dann an einem trockenen und luftigen Orte auf. — Um vielen und guten Samen zu erzielen, müssen nach **Walberg** einjährige Pflanzen auf abgesonderte Fluren, am besten im September oder im Frühjahre, wenn keine Fröste zu besorgen sind, in einem tief gelockerten und gut bearbeiteten Boden, mittelst der Einschlemmung vorsichtig versetzt werden, wobey die Verletzung der Wurzeln zu vermeiden ist. Jede Pflanze muß 4 Quadratschuh von der nächsten Pflanze in geraden Linien Abstand haben. Das Reinhalten des Feldes ist höchst nothwendig, und das Anhäufeln der Pflanze mit dem Anhäufepflug wird alle Kösten reichlich durch seinen reichen Samenertrag lohnen. Jede Pflanze, die so behandelt wird, kann eine Höhe von vier Schuh und drüber erreichen, und in 150 bis 160 blättereichen Stengeln 5 bis 6 Loth Samen bringen. Nach wirklich gemachten Versuchen kann ein 2 Schuh tief rejoltes, oder mit dem Smallischen Pflug gepflügtes Joch Land zu 1600 Quadratklafter 14400 einjährige Kleepflanzen aufnehmen, die in Reihen mit einem Abstand von 4 □ Schuh und 2 Schuh breiten Furchen gesetzt werden. Im ersten Jahr kann jede Pflanze zweymal zum Grünfutter mit scharfen Sicheln abgeschnitten, nach jeder Mähe mit etwas ganz vergohrener Jauche begossen, und bey dem eintretenden Winter mit etwas kleinem Mist überdeckt werden. Im zweyten Jahr kann jede schon 3 Jahr alt gewordene Pflanze 2 Mähen Grünfutter abwerfen; nach jeder Mähe wird das Begießen mit Jauche vorgenommen, und alle Pflanzen nach der zweyten Mähe zum Samenertrag gelassen, wovon die Erndte im Herbst erfolgt. Mehrere Stauden werden bis 170 Stengel zeigen, wovon die Hauptwurzel ein Zoll im Durchmesser hat. Von einer solchen Staude können 4 bis

6 Loth Samen, im Durchschnitt aber sicher 3 Loth (jedes zu 12300 Körner gerechnet) erhalten, und nach Abschlag aller Kulturkosten kann daher ein Joch zu 1600 Quadratklafter, durch die Erhaltung, den Verkauf oder die Benutzung des Luzernerkleesamens, bis auf 700 fl. in zwey Jahren benutzt werden. Nöthig ist es jedoch hiebey, das Land vom Unkraut und Schmarotzerpflanzen rein zu erhalten, und da kann man es zehn Jahre hindurch, immer zum Samenertrag benutzen. Nur muß man auch die hin und wieder aussterbenden Pflanzen mit neuen ersetzen.

Ende des ersten Bandes.

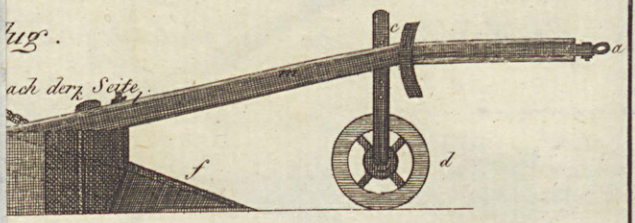
Debrecen Egyetemi Könyvtár
Lelt. 7704 - 1997

Druckfehler im ersten Bande,

welche man durch die Entfernung des Herrn Verfassers vom Druckort zu entschuldigen und gefälligst zu verbessern bittet. Da bey der Vollendung des ersten Bandes bloß achtzehn Bogen vom Herrn Verfasser revidirt eingesendet wurden, so sollen die der übrigen dem zweyten Bande angehängt werden.

Seite		Zeile			statt	
—	2.	—	11.	Quappen	—	Queppen
—	9.	—	20.	derjenige	—	diejenige
—	17.	—	27.	caudatus	—	candatus
—	18.	—	5.	Aristolochia	—	Acistolochia
—	19.	—	9.	hepatica	—	heputica
—	20.	—	8 v. u.	Stuckenden	—	stärkenden
—	26.	—	14.	gillus	—	pillus
—	32.	—		Scolymus	—	Scolinus
—	33.	—	2 v. u.	Vincetoxicum	—	Viri etoxicum
—	43.	—	9 v. u.	Hopfen	—	hopfen
—	46.	—	2.	Blättern	—	Blumen
—	56.	—	8 v. u.	Weimuthskiefer	—	Wermuthskiefer
—	62.	—	5 v. u.	Scoparia	—	Scopaxia
—	63.	—	16 v. u.	schwam	—	schlam
—	77.	—	6 v. u.	Adoxa	—	Adora
—	84.	—	18.	ereignet	—	vereiniget
—	85.	—	8 v. u.	Traganthgummi	—	Traganisgummi
—	89.	—	3 v. u.	sessilifolius	—	sessisifolius
—	112.	—	1 v. u.	silvatica	—	sitratica
—	119.	—	4 v. u.	Orten	—	Oeten
—	123.	—	1.	Linsenbaum	—	Luisenbaum.
—	—	—	29.	Zeiten	—	Zieten
—	143.	—	24.	volucrum	—	voluctum
—	154.	—	1.	Zersetzung	—	Zerfetzung
—	—	—	24.	unter	—	unten
—	156.	—	3.	treiben	—	trüben
—	158.	—	3.	Wurzelschößlinge	—	Wurfschößlinge
—	159.	—	10 v. u.	überzieht	—	überjocht
—	161.	—	14 v. u.	Korkeiche	—	Kockeiche
—	169.	—	14 v. u.	brenzlichten	—	brennlichten
—	175.	—	11.	Frangula	—	Fraugula
—	177.	—	8 v. u.	Seite	—	Sette
—	178.	—	2.	Boschas	—	Bosches
—	180.	—	8.	Mäuer	—	Baume
—	—	—	19.	Epilobium	—	Epilopinen
—	184.	—	15.	verbraucht	—	verbrennt
—	192.	—	20 v. u.	Reife	—	Reife
—	200.	—	19.	Kernholz	—	Kerbholz
—	—	—	15 v. u.	tinctorum	—	tiactorum
—	201.	—	7 v. u.	Dippelisches	—	Dippetisches

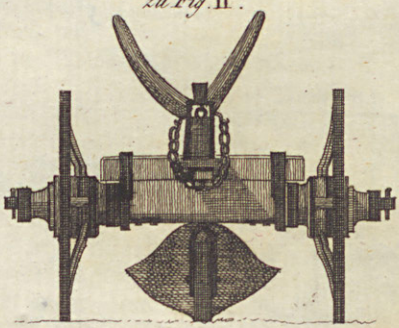
Seite	207.	Zeile	3.	Parodites	statt	Paxotides
—	210.	—	23.	Mohar	—	Mosar
—	222.	—	17 v. u.	Krehsen	—	Lembsen
—	224.	—	25 v. u.	Wurf	—	Murf
—	234.	—	14.	Asen	—	nasen
—	236.	—	24.	Kietaibel	—	Rietaibel
—	243.	—	7.	Magazinl	—	Megazinl
—	245.	—	27.	Korn	—	Horn
—	249.	—	5.	Digynia	—	Diggina
—	—	—	16 v. u.	blattreiche	—	blutreiche
—	252.	—	2. u. 5.	Zersetzung	—	Zerfetzung
—	254.	—	15.	Gänsedistel, Haferdistel	—	Gänseoistel, Hasendistel
—	263.	—	12 v. u.	Gauchseil	—	Gauchseit
—	266.	—	10 v. u.	nicht	—	recht
—	275.	—	3.	Agley	—	Aglio
—	286.	—	8.	Paeonien.	—	Pronien
—	287.	—	17.	Gras	—	Gas



zu Fig. II.



zu Fig. II.



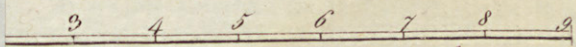


Fig. I.

Englischer Pferdehaken oder Anhäufe Pflug.

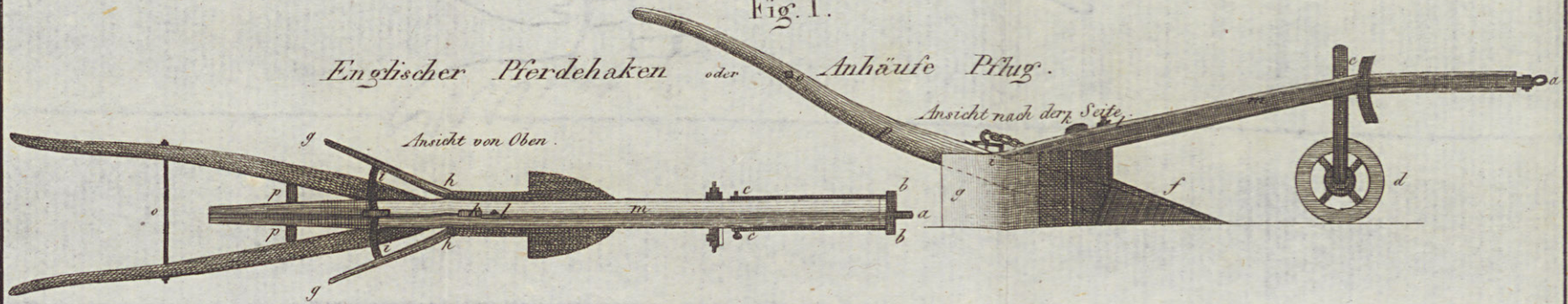
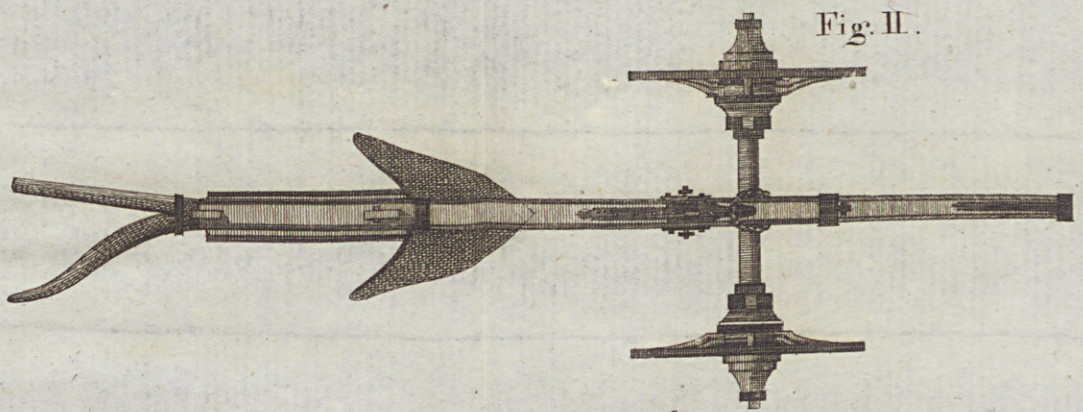


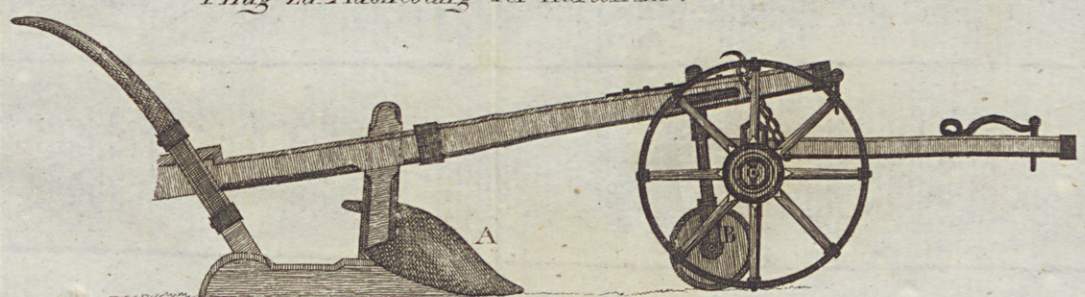
Fig. II.



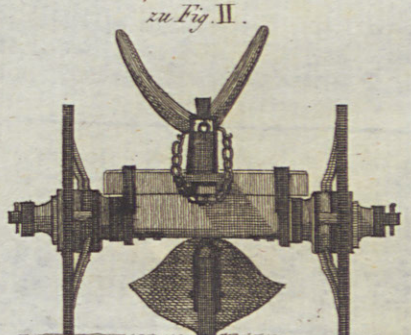
zu Fig. II.



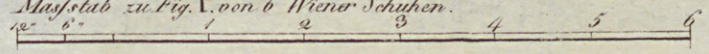
Pflug zu Aushebung der Kartoffeln.



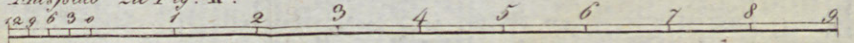
zu Fig. II.

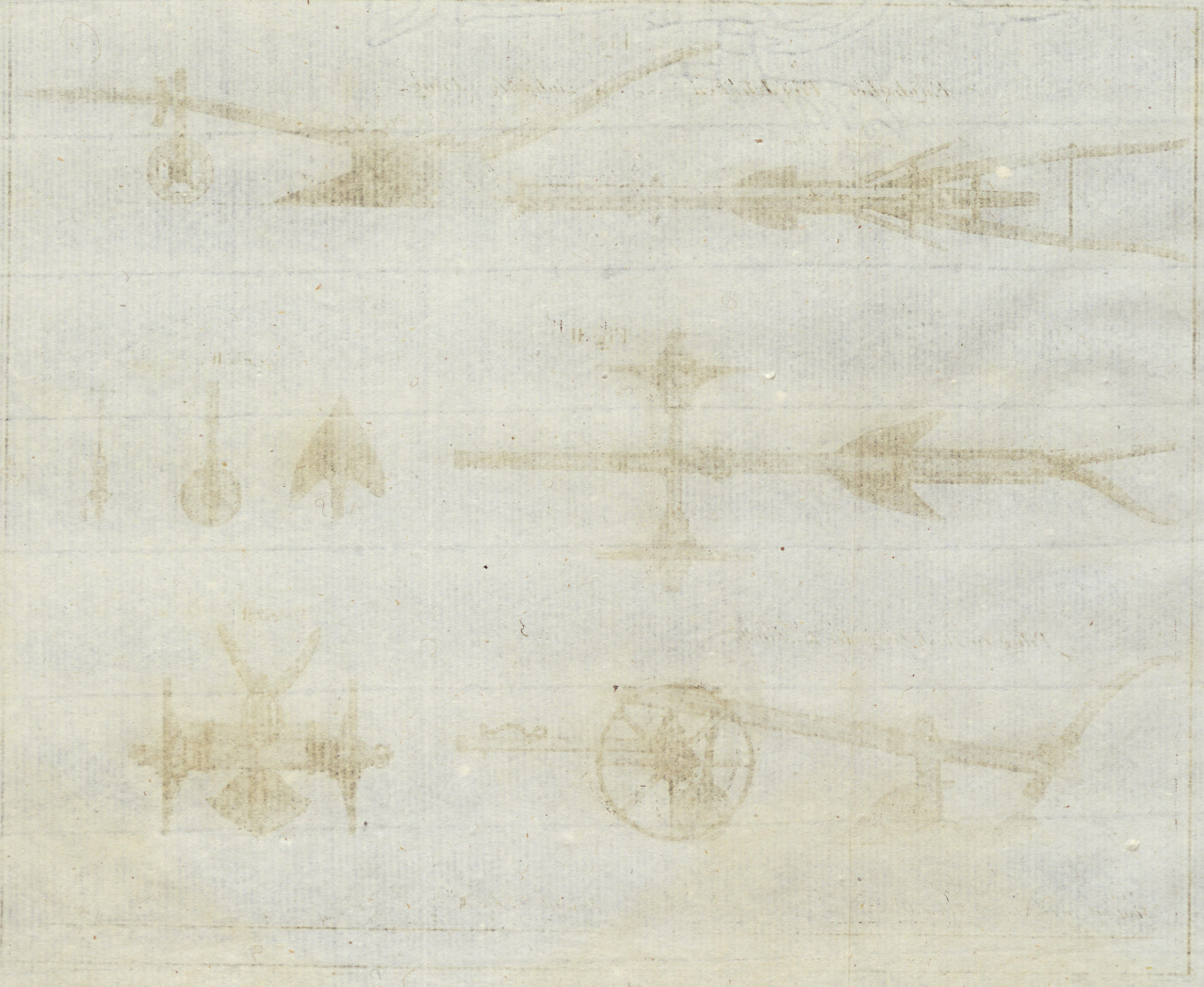


Massstab zu Fig. I. von 6 Wiener Schuhen.



Massstab zu Fig. II.





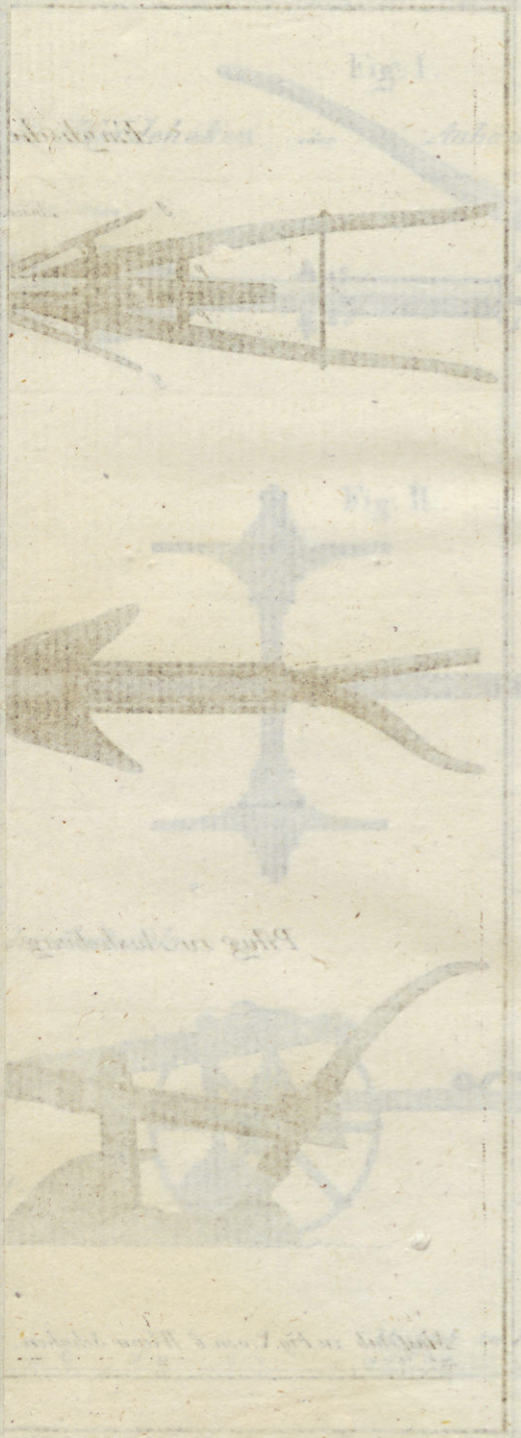
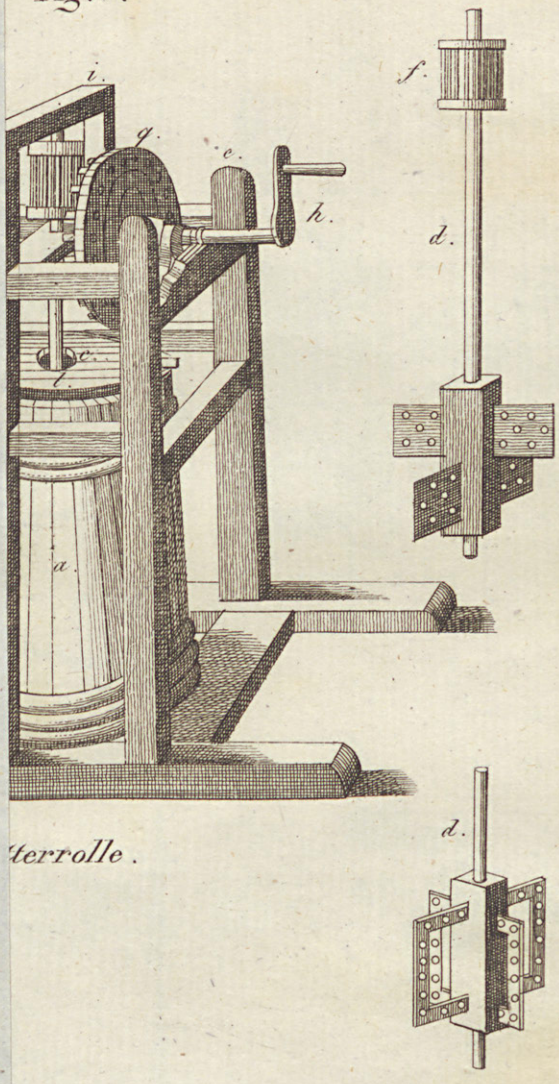
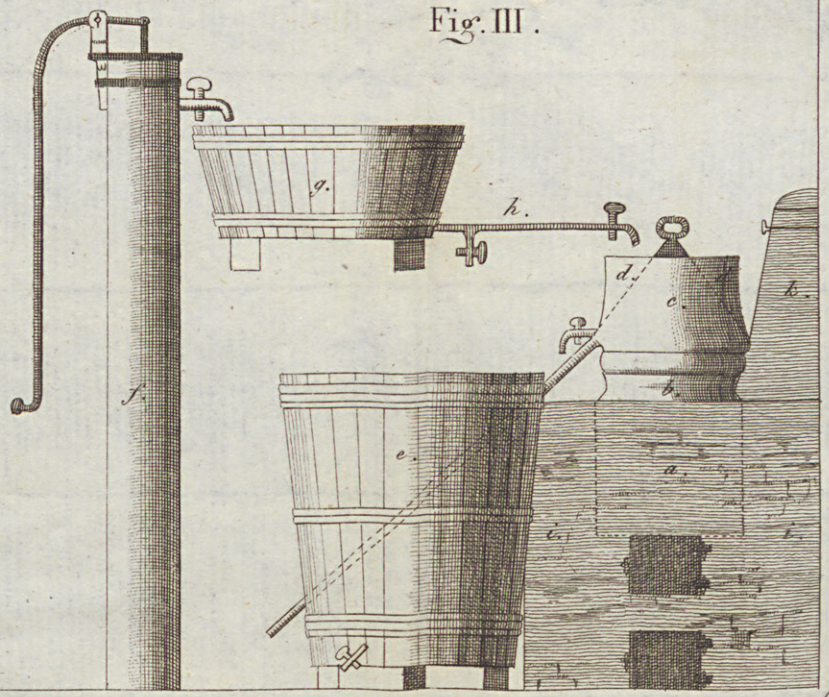


Fig. V.



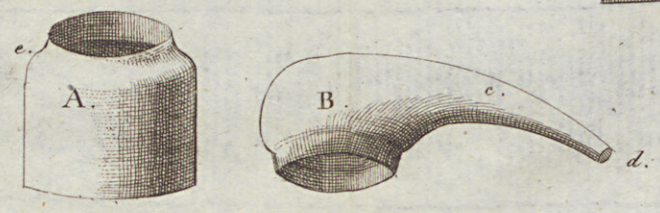
terrolle.

Fig. III.



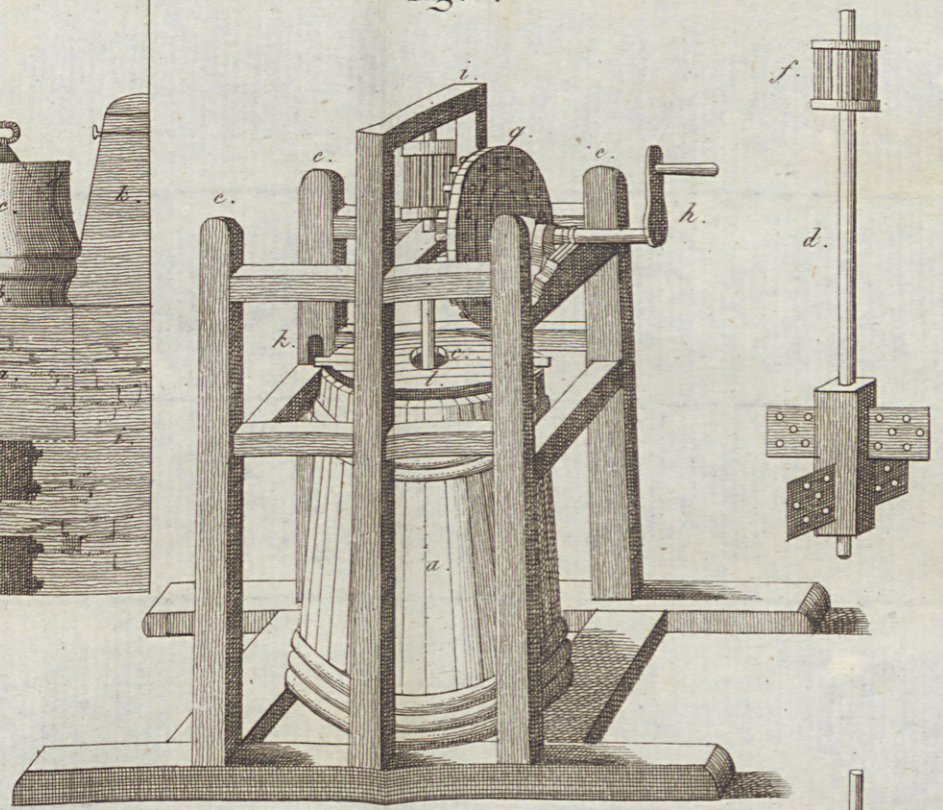
Eine Branntweinblase.

Fig. IV.

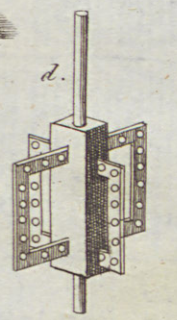


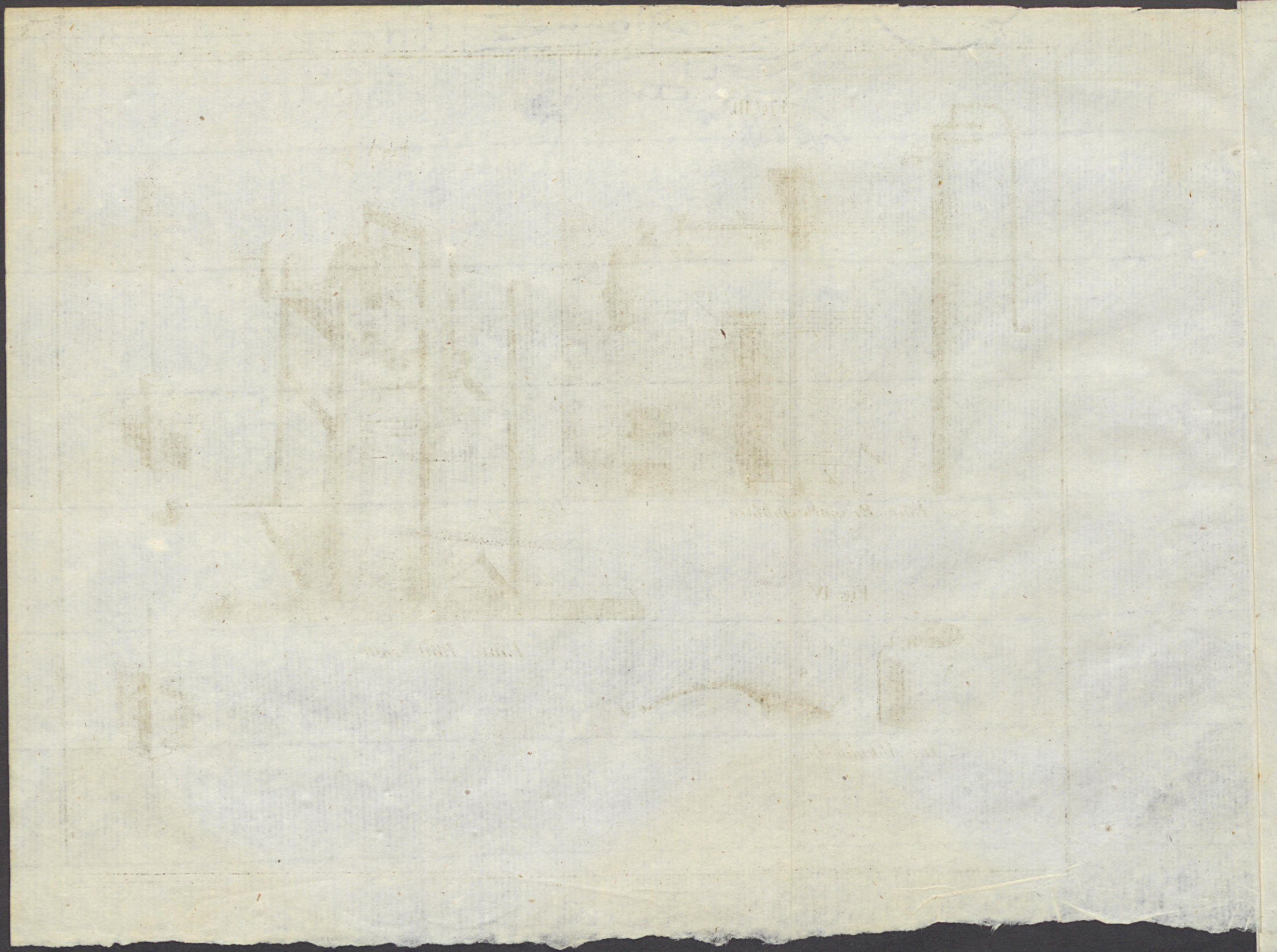
Der Abkühlhelm.

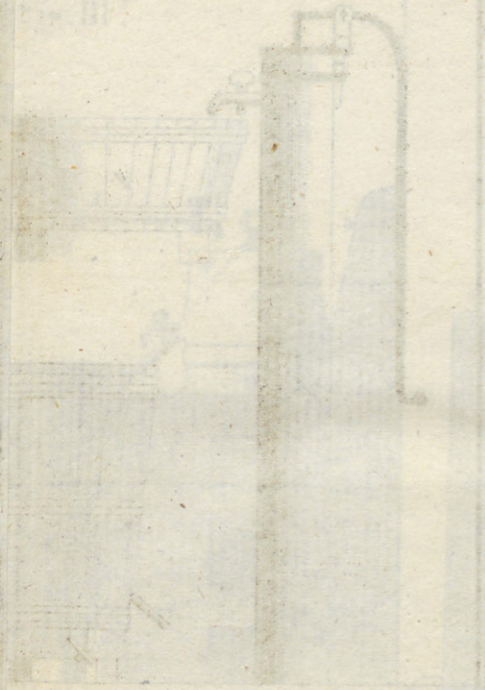
Fig. V.



Eine Butterrolle.







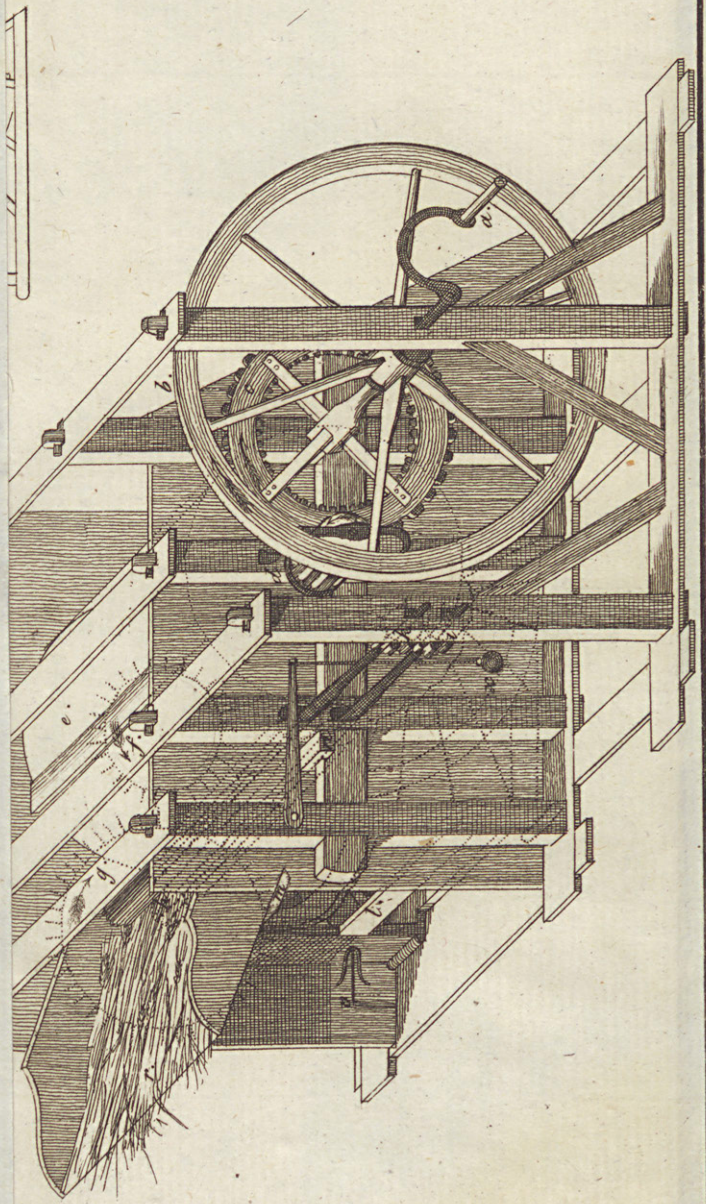
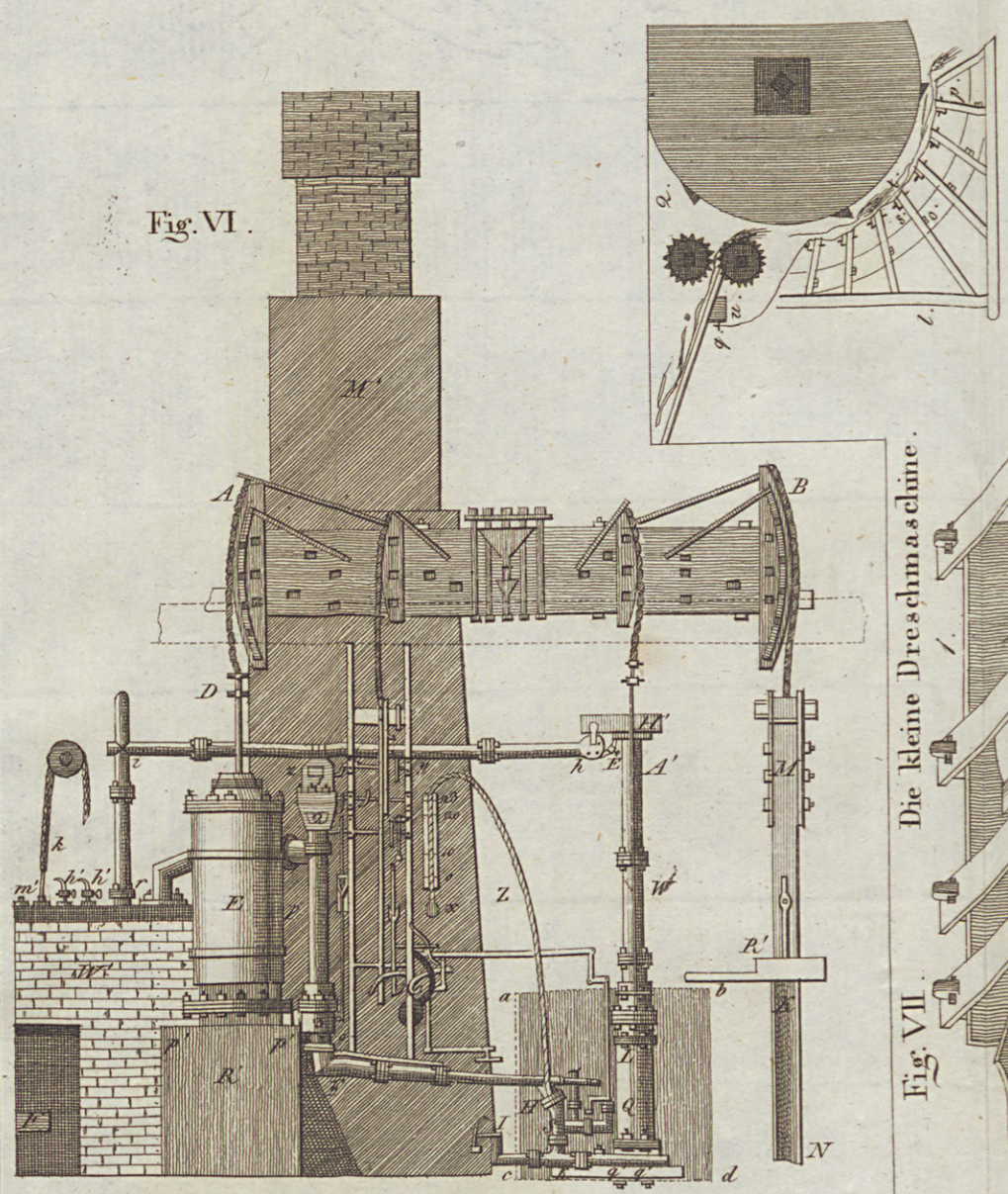
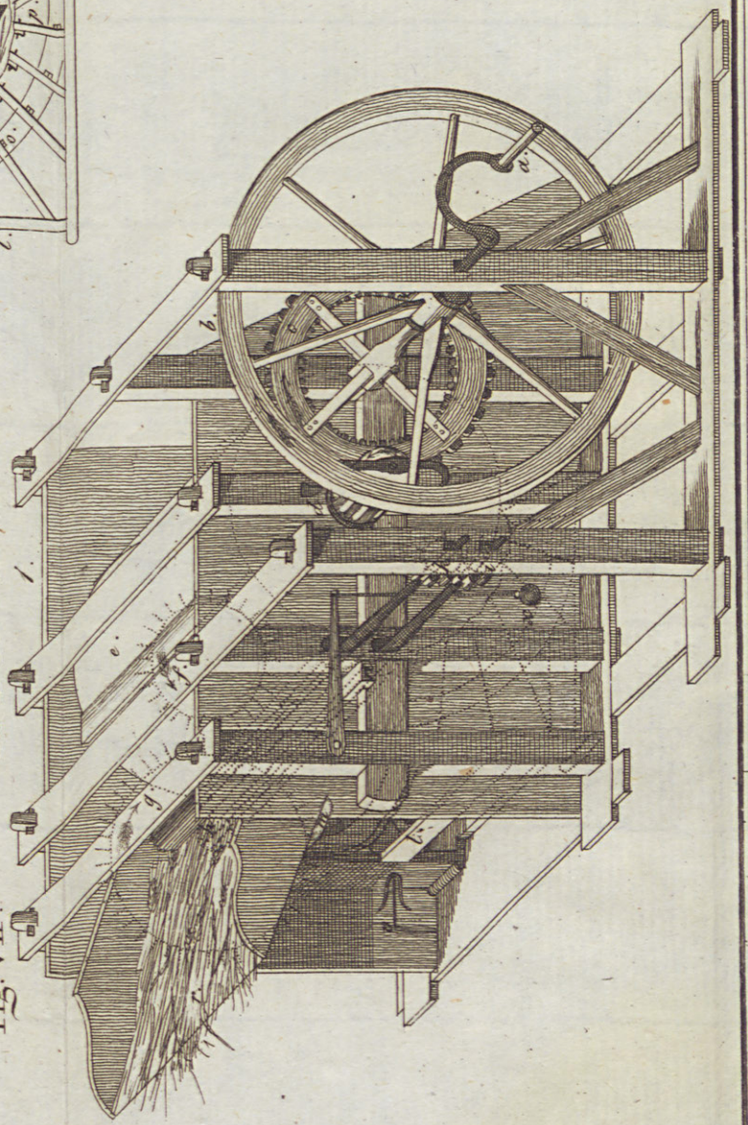


Fig. VI.

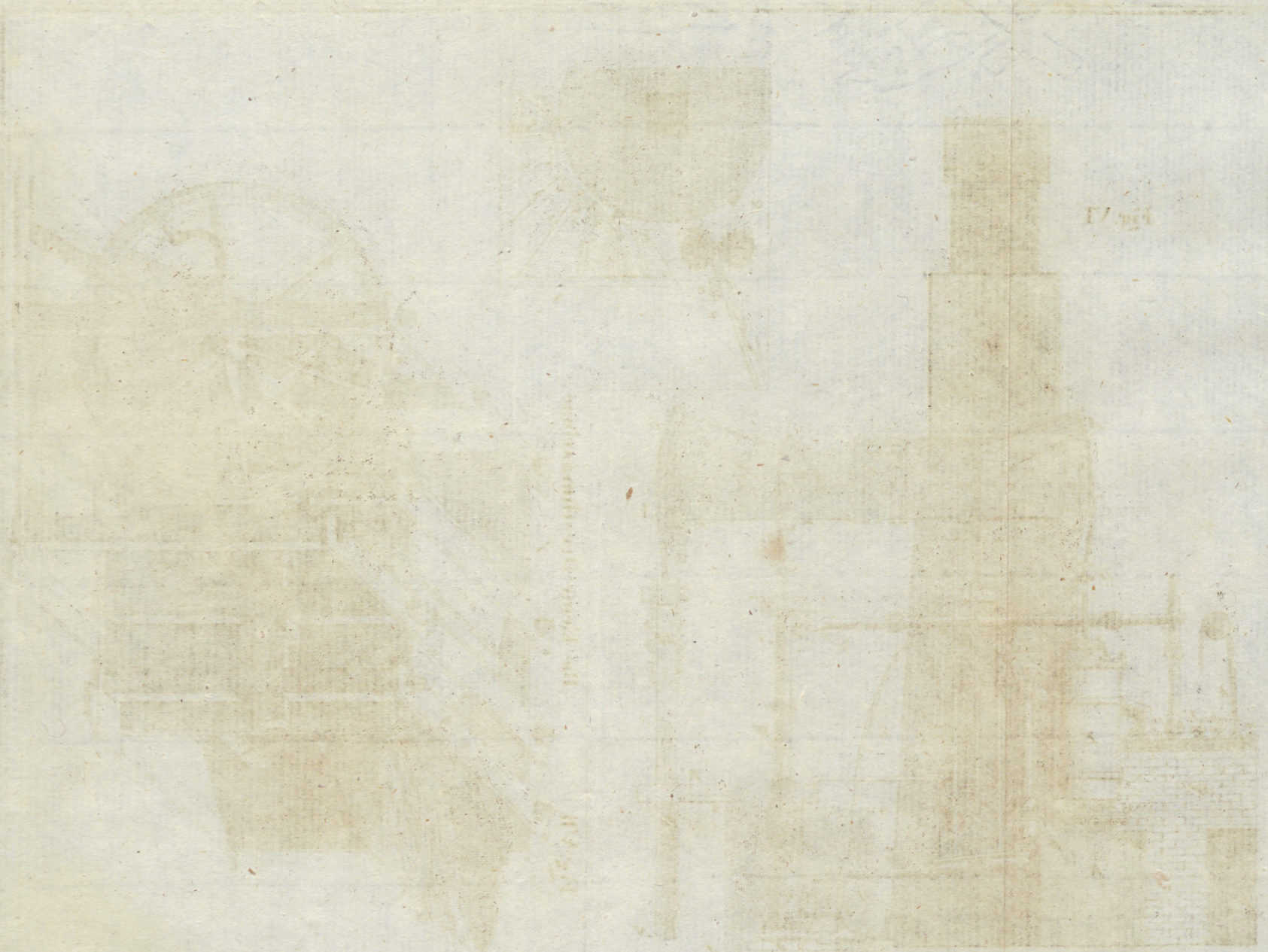


Eine Dampfmaschine.

Fig. VII.



Die kleine Dreschmaschine.



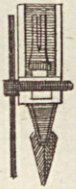


Profil einer Drill Maschine

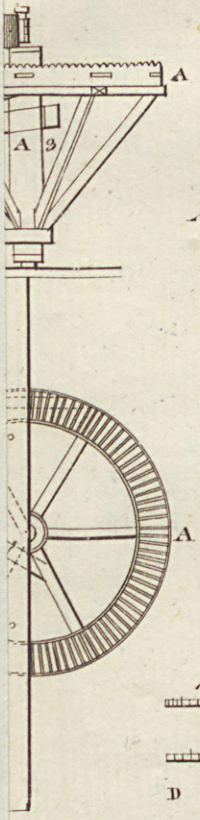


eite a.

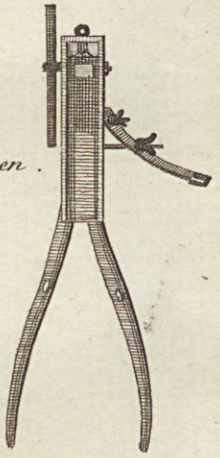
zu Fig. 9. c.

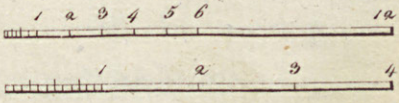


zu Fig. 9. b.



Ansicht von Oben.





D

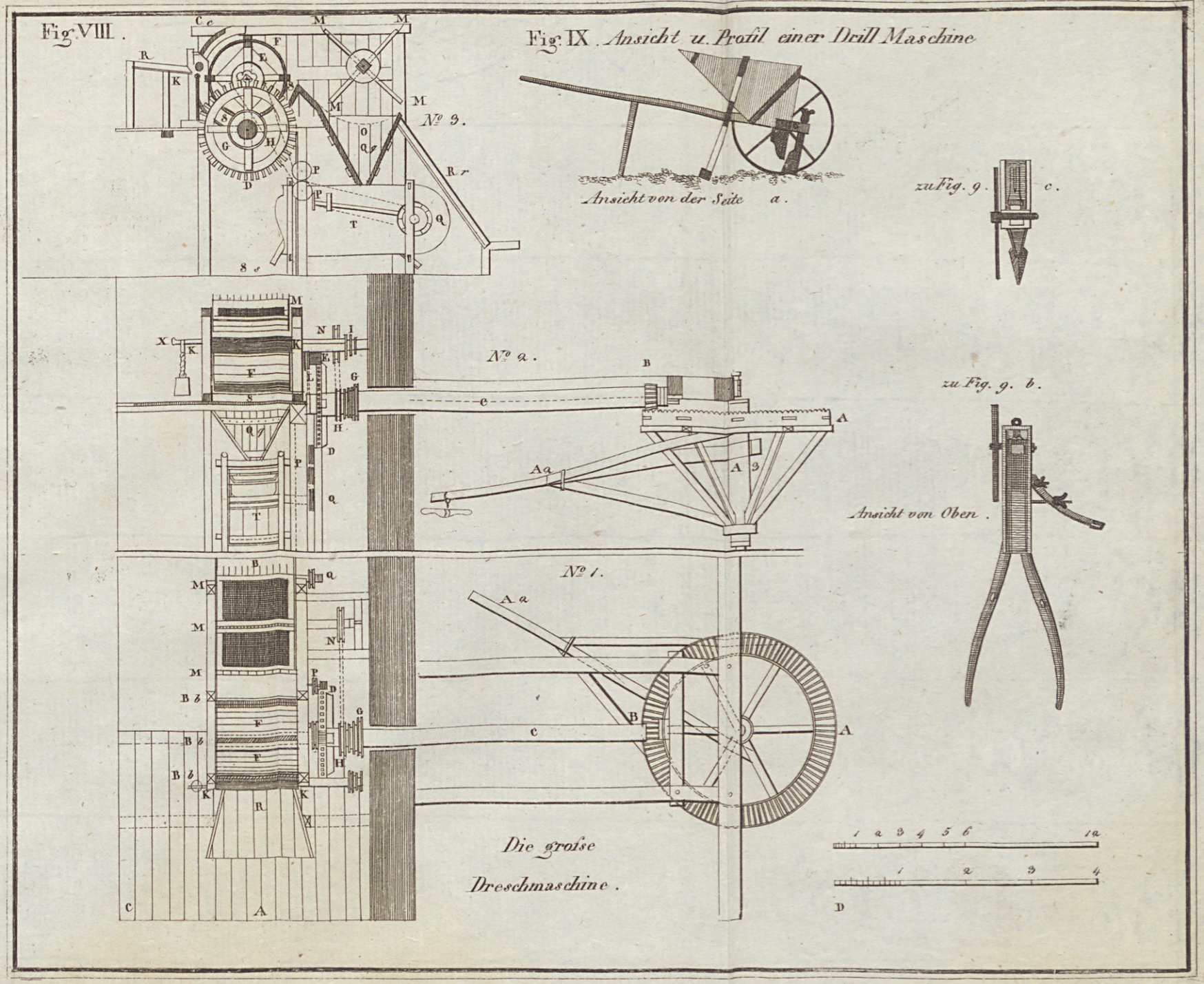
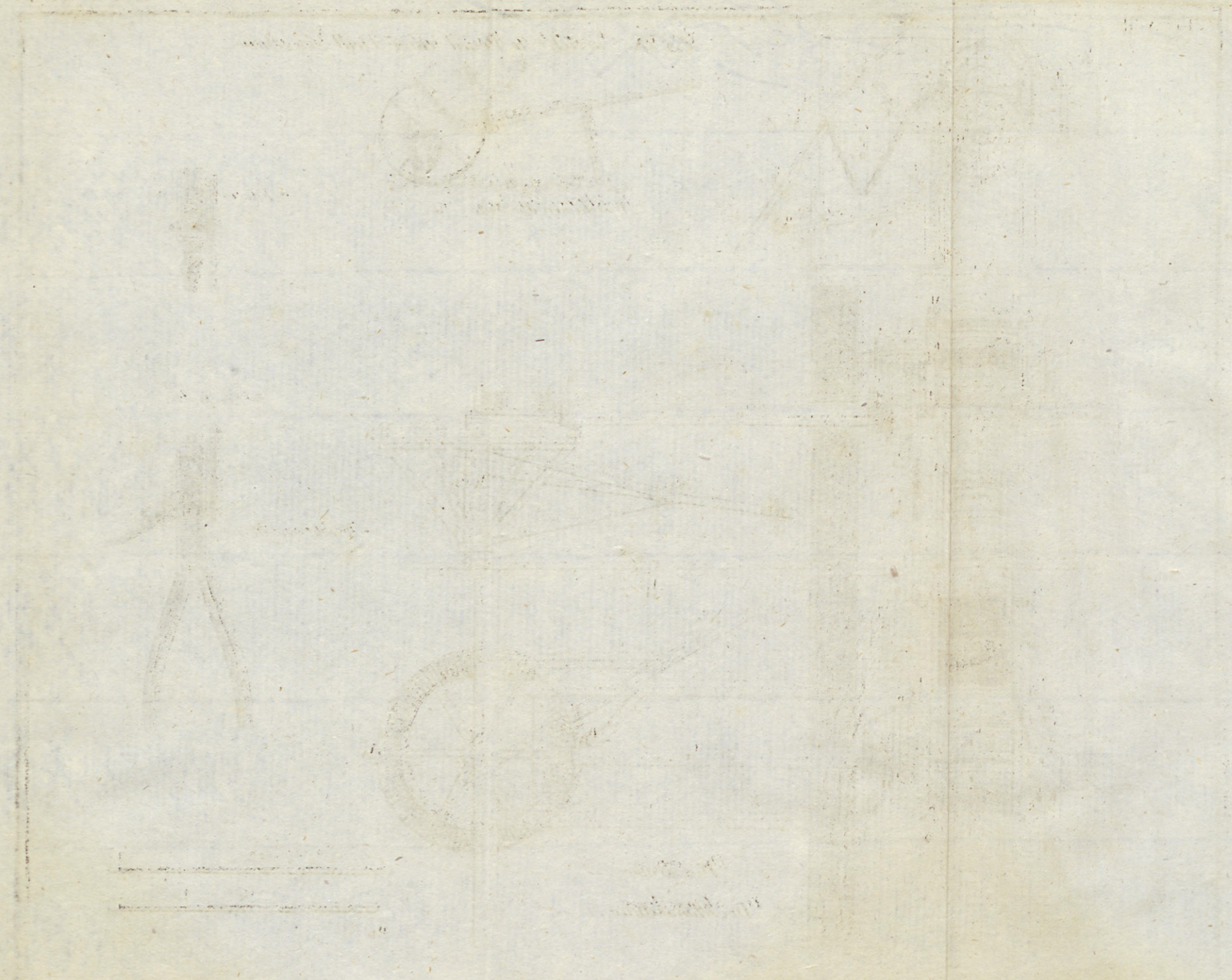


Fig. VIII.
Fig. IX. Ansicht u. Profil einer Drill Maschine
Ansicht von der Seite a.
zu Fig. 9. c.
zu Fig. 9. b.
Ansicht von Oben.
No 3.
No 2.
No 1.
Die grosse
Dreschmaschine.





imotheusgras.
tense.

Wiesenrispengras.
Poa pratensis.



Gelbes Ruchgras.
Anthoxanthum odoratum.

Wolliges Roßgras.
Holcus Lanatus.

Wiesenlieschgras, Timotheusgras.
Phleum pratense.

Wiesenrispengras.
Poa pratensis.



Wildes Süßholz.
Astragalus glyciphyllos.



Geißraute.
Galega officinalis.



Wiesenknopf.
Sangvisorba officinalis.

Band I. Taf. 6.



Manaſchwingel.
Festuca fluitans.

Spergel.
Spergula Arvensis.

Wiesenknopf.
Sangvisorba officinalis.

Geisraute.
Galega officinalis.

Wildes Süßholz.
Astragalus glyciphyllos.

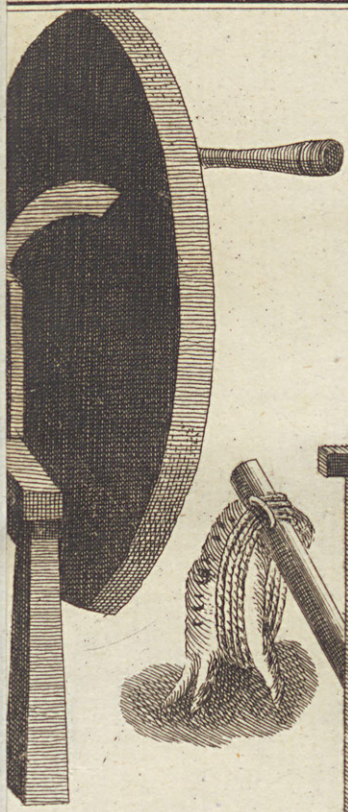


Fig. XII

Die Hebe

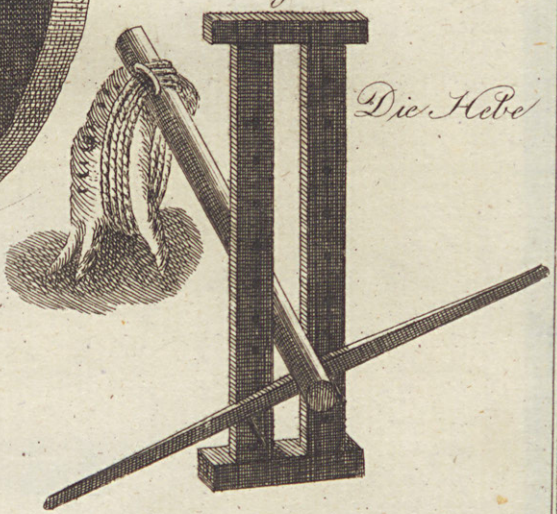


Fig. XIV

e Kornfege

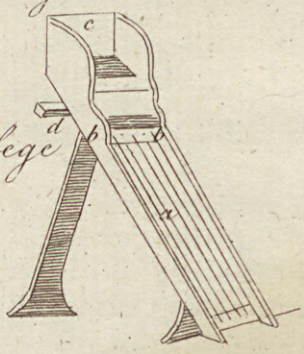


Fig. XIII.
Die Heckerlingsmaschine

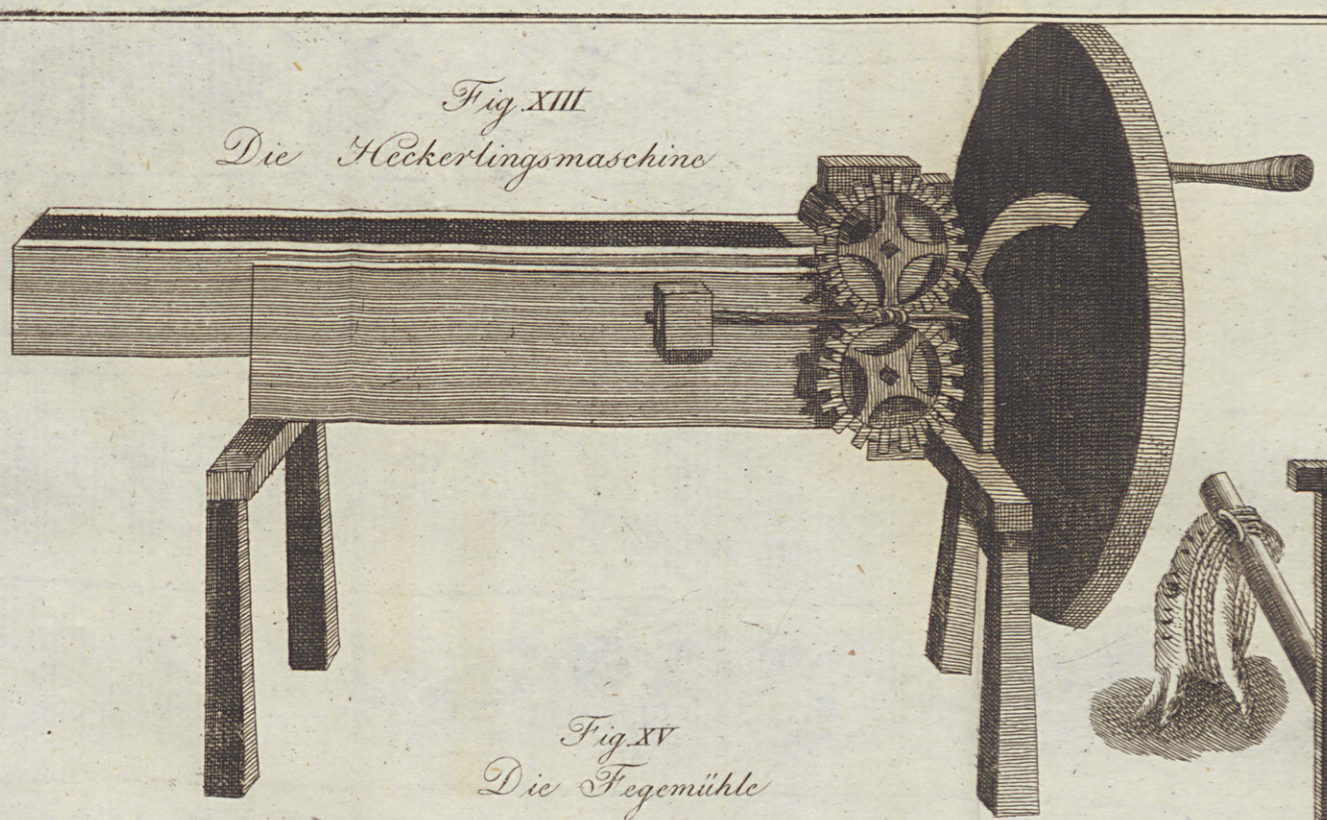


Fig. XII
Die Hebe

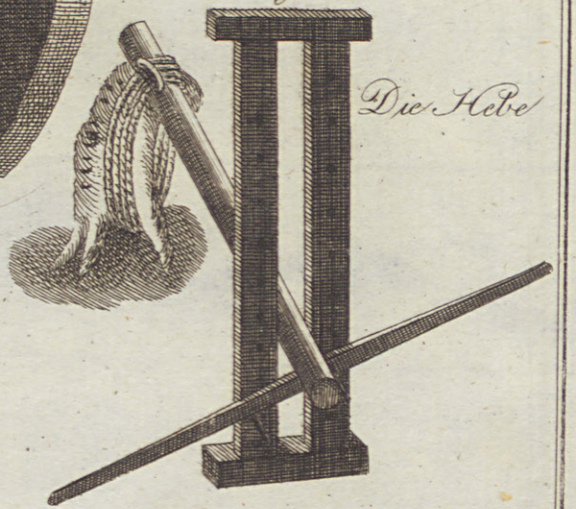


Fig. XV
Die Fegemühle

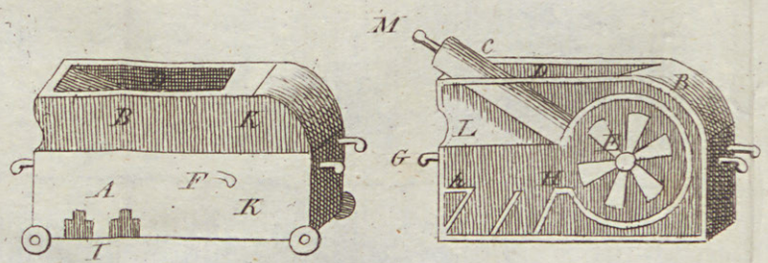


Fig. XIV
Die Kornfege

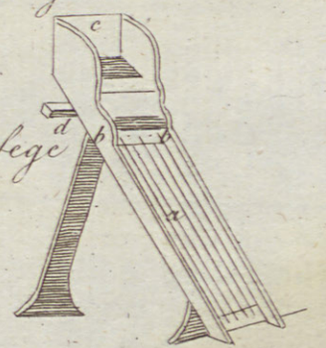
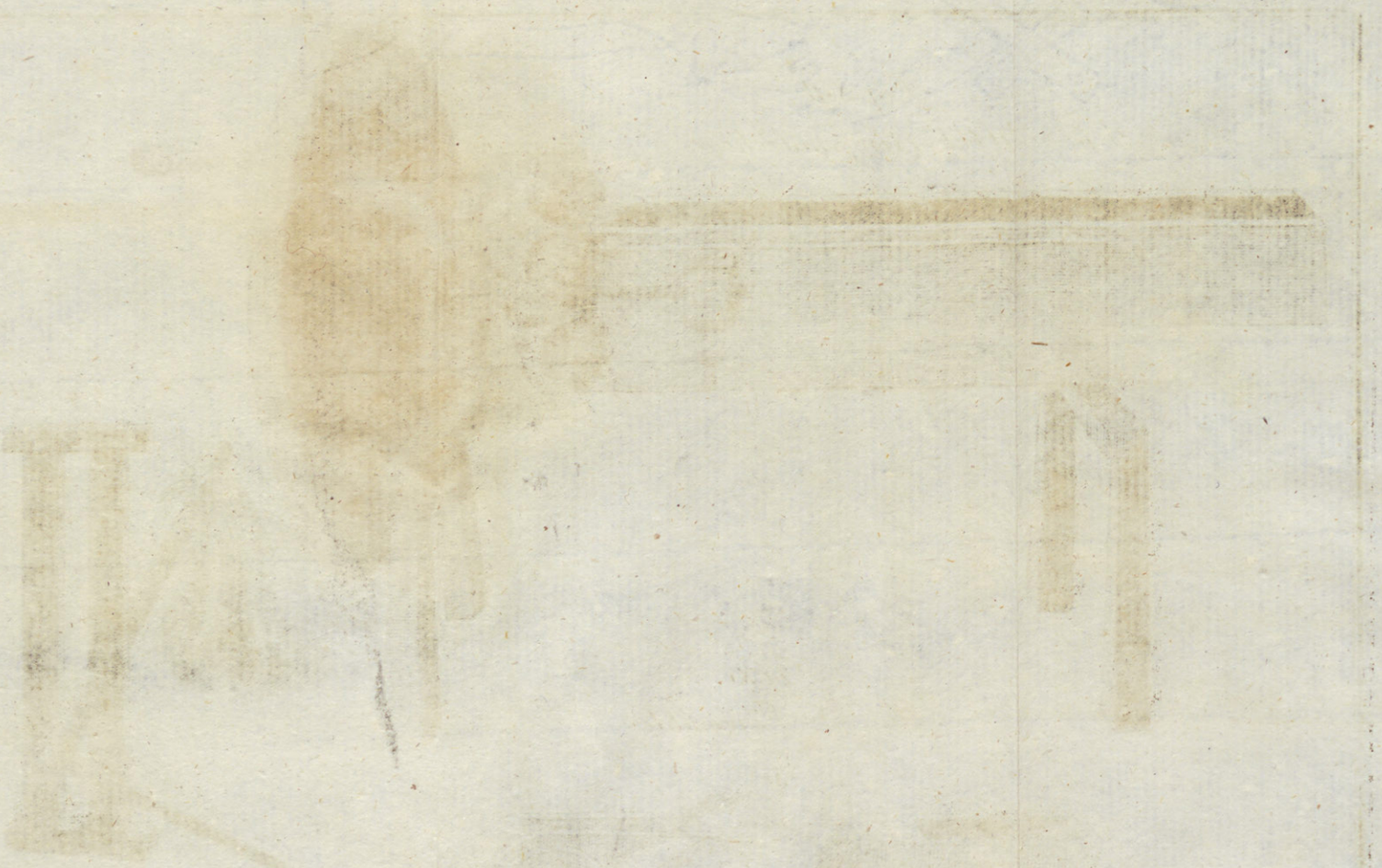


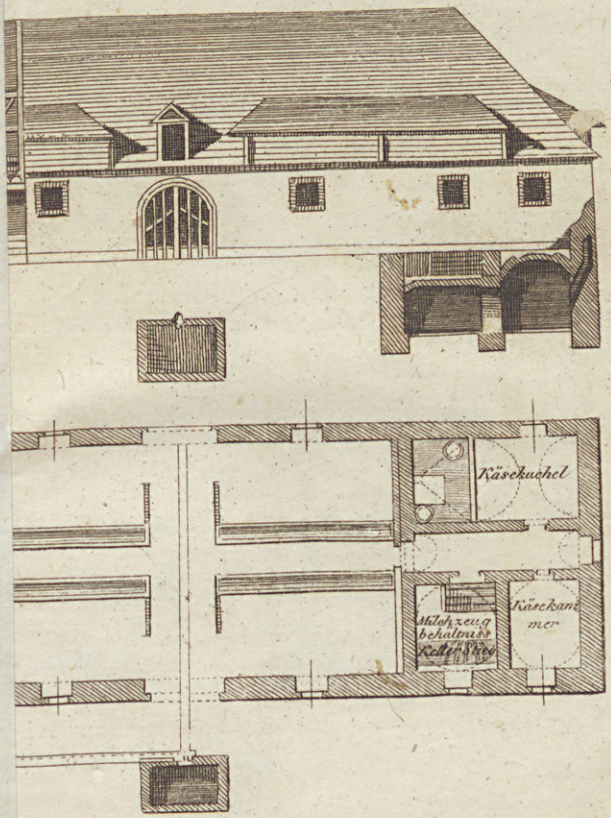
Fig. XI.
Der Hakenpflug





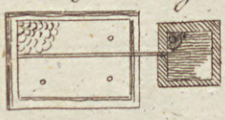


auchbehæltnifsen Fig. XVI



inem

Grundriss zu Fig XVII



Plan eines Kühstalles für 60 Kühe samt den Jauchbehæltnissen Fig. XVI

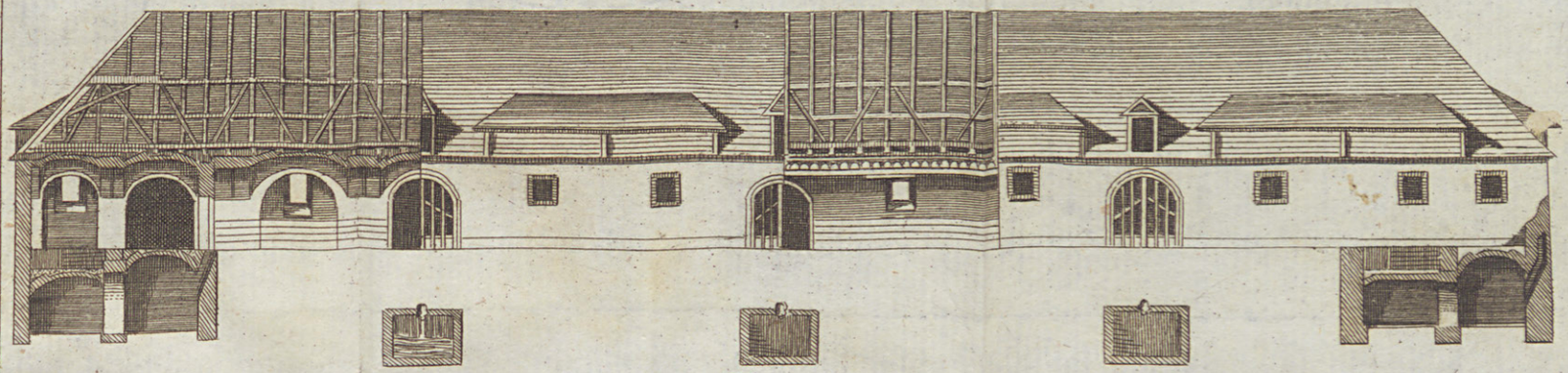
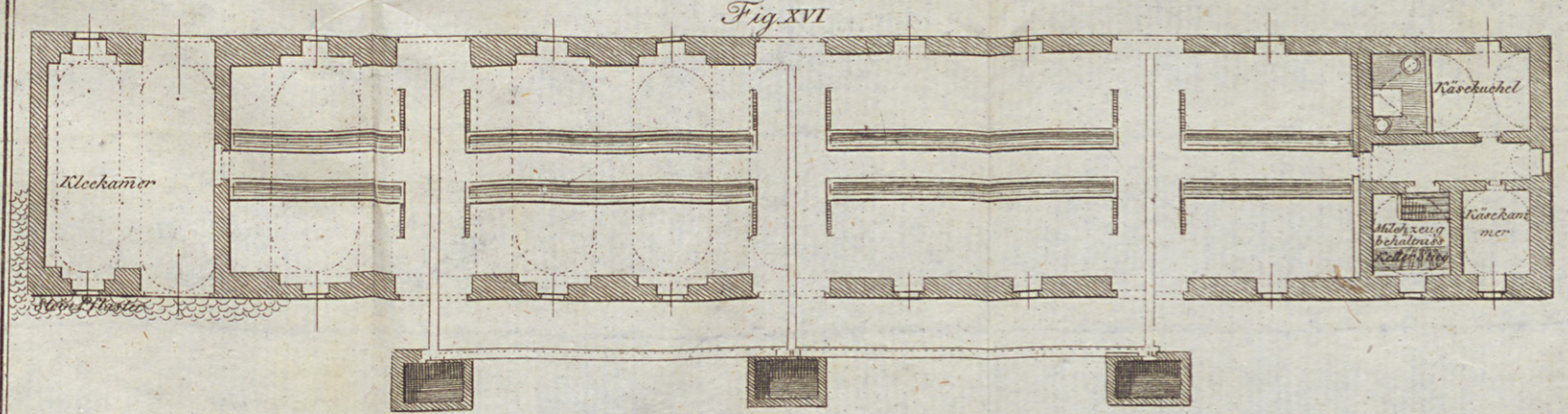
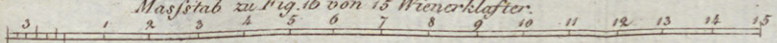


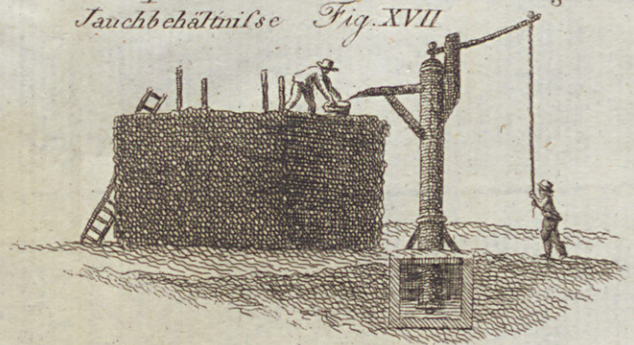
Fig. XVI



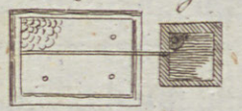
Massstab zu Fig. 16 von 15 Wienerklafter.

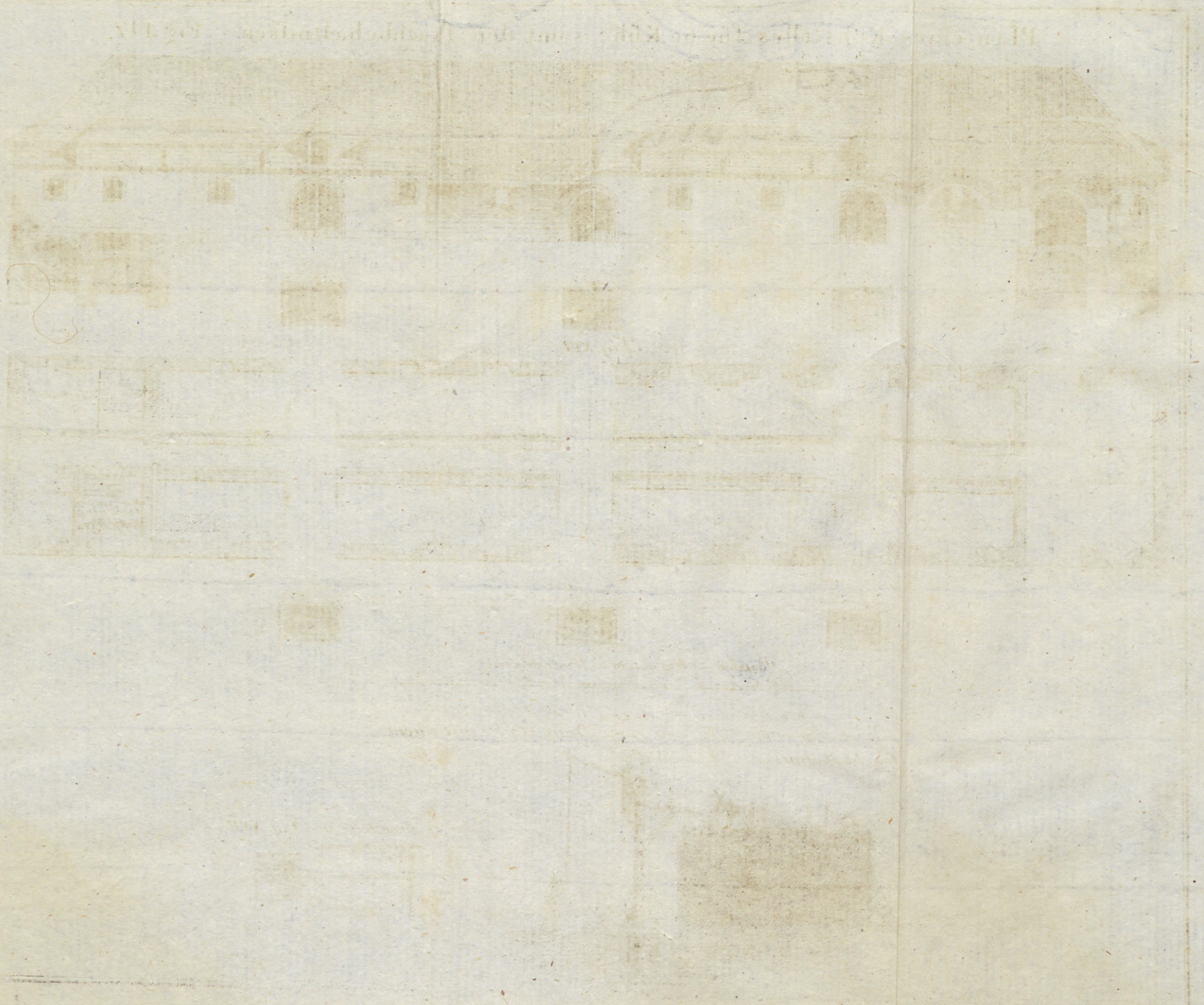


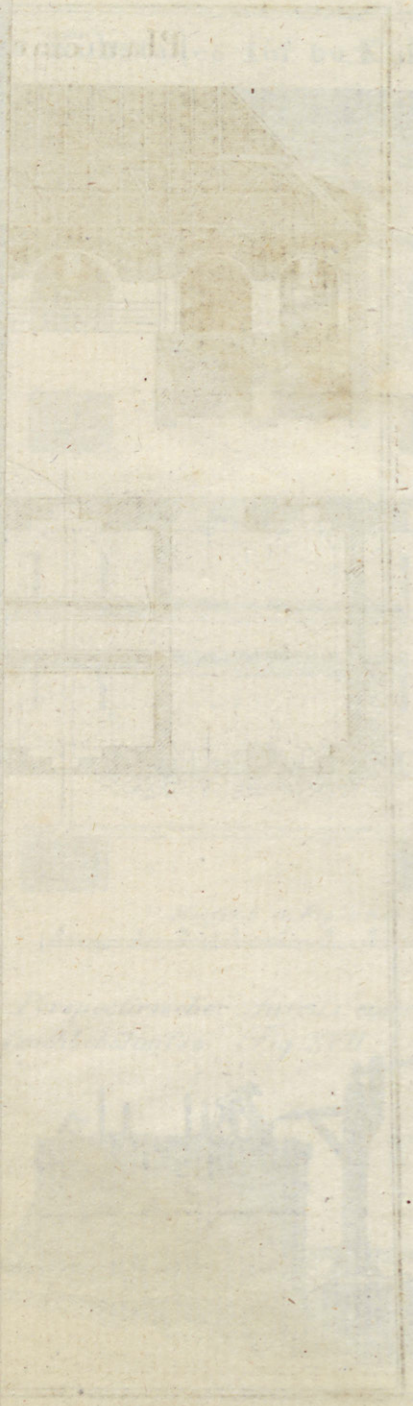
Perspectivischer Aufriss einer Dungstætte mit einem Jauchbehältnisse Fig. XVII



Grundriss zu Fig. XVII







753871

753871