×KSIĘGARNIA×
ANTYKWARIAT
DOM KSIĄŻKI DOM
450
F 538459

WiMBP
Opole
2180st
2180st I

5

№ 459. Do Magistrat zu Posen Eingesandt.



Oeconomische Encyclopädie,

oder

allgemeines System

der

Land- Haus- und Staats-Wirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

Aus dem Französischen übersetzt,
und mit Anmerkungen und Zusätzen vermehrt,
auch nöthigen Kupfern versehen,
von

D. Johann Georg Krünitz.



Erster Theil,
von A a bis A m.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1773.
bei Joachim Pauli, Buchhändler.

Dem

Hochwohlgebohrnen Herrn,

Herrn

von Brenkenhoff,

Sr. Königlichen Majestät in Preussen

Hochbestallten Geheimen Ober-Finanz-Kriegs- und Domainen-Rath,

Erb-Herrn auf Lichtenow und Breitenwerder

ꝛc. ꝛc.

Meinem hochgeneigten Gönner.

Hochwohlgebohrner Herr,

Hochgebietender Herr Geheimer Ober-Finanz-Rath,

Hochgeneigter Gönner.

Ew. Hochwohlgebohrnen weise und gemeinnützige Veranstaltungen, denen ein beträchtli-

cher Theil der Brandenburgischen Länder seinen erneuerten Flor in Ansehung des Ackerbaues und der Fabriken zu danken hat, machen Dieselben des besondern Vertrauens unsers allergnädigsten Monarchen, und der allgemeinen Verehrung der durch Dieselben beglückten Einwohner, würdig.

Konnte ich, da in die Oeconomie und in das Cameralwesen einschlagende Werke jederzeit meine Lieblings-Verlagsbücher gewesen, gegenwärtigem ersten

ersten Theile der Oeconomischen Encyclopädie wohl eine größere Zierde verschaffen, als wenn ich demselben Ew. Hochwohlgebohrnen Bildnis vorsetzte?

Und wie schmeichelhaft würde es für mich seyn, wenn Ew. Hochwohlgebohrnen gegenwärtige Zueignung desselben als einen thätigen Beweis der ausnehmenden Hochachtung und Ehrfurcht geneigtst anzusehen

geruheten, mit welchen ich die besondere Ehre habe, zu seyn,

Ew. Hochwohlgebohrnen

Berlin
den 20ten April
1773.

ganz ergebenster Diener,

Joachim Pauli.



Vorrede des Uebersetzers.

Von der eigentlichen Einrichtung und dem Werthe der Encyclopédie Oeconomique, ou Systeme general de l'Oeconomie rustique, domestique & politique, wovon gegenwärtig der erste Theil übersetzt erscheinet, enthält die unterm 1 Mai vorigen Jahres auf 1 Bogen vorangeschickte Ankündigung der Uebersetzung eine ausführliche und umständliche Nachricht; und ich finde anizt nur meine bei

dieser Uebersetzung getroffenen Einrichtungen und Veränderungen zu rechtfertigen für nöthig.

Der größte Theil der in diesem Werke abgehandelten Materien ist unter seine teutsche Benennungen gebracht worden; bei denen zur Kräuterkunde gehörigen aber habe, wegen der vielerlei ganz unterschiedenen Provincial-Benennungen der Gewächse im Teutschen, die mehr Einförmigen lateinischen, und zwar willkührlich bald nach dem Lehrgebäude des Tournefort, bald des Ritters Linné, gewählt, worauf unter jeder vorkommenden teutschen Benennung nachgewiesen wird. Die der Französischen Sprache eigenthümlichen Kunstwörter, Ausdrücke und Redensarten, welche sich nicht füglich übersetzen, sondern nur umschreiben laßen, und zum Theil auch bereits unter den Teutschen das Bürgerrecht erhal-

erhalten haben, habe unter den Französischen Tituln beibehalten.

Was meine Anmerkungen und Zusätze betrifft, so machen dieselben theils ganze, und in der Urschrift völlig übergangene Articul, theils Erläuterungen der im Original selbst vorkommenden Articul, aus, und unterscheiden sich durch das jedesmahl vorgesetzte Sternchen. Indessen mus ich auch bekennen, daß mir die Freyheit genommen habe, hin und wieder im Texte einige Stellen auszulaßen, oder zu verändern.

In das eigentlich Physikalische habe mich weniger eingelaßen, weil die gelehrte Welt sich auf des sehr gelehrten und berühmten Herrn D. Martini vollständige Geschichte der Natur, in alphabetischer Ordnung, welche unter dessen Händen sehr erheblich werden wird,

wird, Hoffnung zu machen hat. Nur bei den botanischen Articuln habe das eigentlich Physikalische zugleich mitgenommen; und in Ansehung des Nutzens und Gebrauches der Bäume und Pflanzen, weniger auf die medicinische, (als worauf Herr D. Martini sein Augenmerk vornehmlich mit richten wird,) mehr aber auf die äusserliche, oeconomische und mechanische Anwendung gesehen. Auch habe bei den wichtigsten Articuln diejenigen Bücher und Schriften, woraus man sich, vornehmlich in Ansehung des Oeconomischen, weiter belehren kann, aus meiner seit fünf und zwanzig Jahren gesammelten Physikalisch-Medicinisch-Oeconomisch-Technischen Real-Bibliothec angeführt, und zu den gemeinnützigsten nöthige Kupfer hinzugefügt.

Ueber den Werth aller dieser meiner Zusätze sehe ich ganz unterschiedene Urtheile, von Gelehr-

Gelehrten sowohl als Ungelehrten, voraus. Da ich bei dieser mühsamen Arbeit vornehmlich eine mehrere Vollständigkeit zur Absicht gehabt habe: so dürfte freilich Jenen vieles unerheblich und überflüßig fürkommen, was für Diese, als den größten Theil, brauchbar und willkommen ist. Es werden allerdings Articul von Sachen und Verrichtungen vorkommen, bey deren bloßen Bennenung sich ein jeder Hausvater und Landmann dasjenige, was darunter zu verstehen ist, oder worinn dieselben bestehen, sogleich denket. Denket er aber auch allemahl richtig? Und gesetzt auch dieses, so suchet und erwartet man doch wenigstens das Wort oder die Benennung in dieser Art von Wörterbuche, und darum durfte ich es nicht übergehen. Nur habe ich mich jedesmahl in dergleichen Fällen so kurz als möglich zu fassen gesucht; und wenn gleich nicht alle meine Zusätze zu systematischen Kenntnissen dienen, so werden sie doch

doch wenigstens zur Ausbreitung nützlicher Sachen beitragen. Jedoch werde ich alle Erinnerungen, wenn sie mit Bescheidenheit, und in der Absicht, daß ich mir dieselben zu Nutze machen, und dem Werke in der Folge dadurch eine größere Vollkommenheit ertheilen soll, geschehen, mit dem verbindlichsten Danke annehmen.

Da gegenwärtiger Erster Theil nur die Hälfte des Buchstaben A in sich begreifet; so dürfte mancher daraus auf die verhältnismäßige Anzahl der Theile des ganzen Werkes einen Schluß machen, und sich durch diese anscheinende und weit aussehende Weitläuftigkeit von dessen Anschaffung abschrecken laßen; aus Vergleichung ähnlicher Lexicorum und Onomatologien aber wird ein Jeder ersehen, daß der Buchstabe A einer dererjenigen ist, welche vorzüglich reicher an dahin gehörigen Materien sind, und folglich auch in der Aus-

Ausarbeitung weitläuftiger ausfallen. Da einige der folgenden Theile nicht nur ganze, sondern auch wohl mehrere, Buchstaben der alphabetischen Ordnung enthalten werden, und ich, mit Göttlicher Hülfe, alle halbe Jahre einen Theil zu liefern gedenke: so ist das Ende des ganzen Werkes wohl noch abzusehen. Da aber ein Tag den andern lehret, und von Zeit zu Zeit neue Entdeckungen, Erfindungen und Bemerkungen geschehen, welche in den vorigen Theilen nicht mit angebracht werden konnten: so habe mir vorgesetzt, beim Schluße des ganzen Werkes die zu jedem Theile gehörigen neuern Zusätze, Berichtigungen und Verbesserungen in einem besondern Bande nachzuliefern, um solchergestallt die Unvollständigkeit der erstern Theile zu ersetzen.

Da in der Ankündigung dieses Werkes jedem Bande ein Bildniß berühmter iztleben-

der Männer, welche sich um die Oeconomie und das Cameral-Wesen vorzüglich verdient gemacht haben, vorzusetzen versprochen worden ist: so gereichet gegenwärtigem Ersten Theile das Bildnis des Herrn geheimen Ober-Finanz-Krieges- und Domainen-Rathes, von Brenkenhoff, eines in aller Absicht würdigen Patrioten, welcher den Ackerbau in den Preußischen Staaten auf die rühmlichste Art verbessert hat, und unter dessen weisen Anstallten vornehmlich versunkene Felder vom Wasser entblößt, und stehende Sümpfe mit dem erfreulichsten und fruchtbarsten Grün bekleidet worden sind, zu einer wahren Zierde. Die äussere Schönheit, mit welcher der Herr Verleger dieses Werk auf eine so uneigennützige und von der Gewinnsucht entfernteste Weise dem Publicum liefert, erwirbt ihm durchgängig Ruhm und Achtung.

Zum

Zum Beschluß füge zu dem in diesem Theile vorkommenden Articul vom Alaun, noch folgenden Zusatz bei:

Von dem **Römischen oder rothen Alaun** hat man bisher insgemein dafür gehalten, daß er nur deswegen eine rothe Farbe habe, weil man denselben aus rothen Steinen oder Erden hervorbrächte, und es hat niemand einen andern Unterscheid zwischen dem rothen und dem weißen Alaun, als bloß die Verschiedenheit der Farben, bemerkt. Das Gegentheil hiervon ist vielmehr daraus klar, weil man jenen allemahl ungleich theurer, als diesen, bezahlt hat; waraus wenigstens so viel folget, daß der rothe Alaun den Künstlern und Handwerkern entweder einen besondern, oder einen vorzüglichen Nutzen, in Vergleich gegen den gemeinen weißen, gewähret haben müsse.

Eben der izt-erwähnte höhere Preis des rothen Alauns, hat gewinnsüchtige Leute gereizt, einen falschen rothen Alaun ins Publicum zu bringen. Gedachte falsche Waare ist nichts anders, als gemeiner, in kleinen Crystallen angeschossener weißer Alaun, welchen man in einem aus rothen Thone und Wasser verfertigten Brei umgewälzt, und darauf wiederum getrocknet hat. Man kann den Betrug sogleich entdecken, wenn man nur einen von den Crystallen in kaltes Wasser wirft, und eine Zeitlang darinnen beweget; denn der Thon läßt sich auf diese Weise abwaschen, und es bleibet alsdenn ein Stück offenbar weißer Alaun übrig; wie man denn auch den auf der

Oberfläche der Crystallen haftenden Thon leicht durch das Gesicht entdecken kann. Diese falsche Waare des nachgemachten rothen Alauns hat sich nicht allein heut zu Tage mit eingeschlichen, sondern auch den fremden aufrichtigen rothen Alaun gänzlich aus Teutschland verdrenget. Dieses hat die geschickten Herrn Gebrüder **Gravenhorst** in Braunschweig, welche sich bereits durch anderweitige nützliche Fabric-Producte, wovon ich in der Folge dieses Werkes sprechen werde, berühmt gemacht haben, veranlaßt, den aufrichtigen rothen Alaun nachzuahmen, und es hat ihnen geglückt, dergleichen herauszubringen, welches sich bei den damit angestellten Versuchen in der Färberei völlig bewährt bewiesen hat.

Es ist freilich verwundernswürdig genug, daß man eine Waare, die von den teutschen Schönfärbern so häufig angewendet worden ist, diesen Künstlern **ganz unvermerkt** hat entziehen, und an deren Statt eine gedachten Leuten nicht weniger bekannte, nur mit einem falschen Mantel bedeckte Waare unterschieben können. Die Sache bleibt aber dem ungeachtet richtig; und alles, was man hievon zur Vertheidigung vernünftiger Färber sagen kann, besteht darinn, daß diese nach und nach gemerkt haben müssen, wie ihnen der falsche rothe Alaun keine andere Wirkung, als der gemeine weiße, leiste; welches daraus erhellet, weil man den Gebrauch des rothen Alauns in den guten Färbereien izt gänzlich abgeschaffet hat.

Die Ursachen, warum man dem teutschen Publicum den aufrichtigen rothen Alaun entzogen hat, sind vermuthlich folgende. Vieleicht ist die Kunst, den rothen Alaun

zu verfertigen, verloren gegangen. Nachrichten aus fremden Ländern, sonderlich aus Italien, könnten die Richtigkeit dieser Vermuthung entscheiden. Vieleicht hat aber nur der Handel mit dieser Waare nach Teutschland aufgehört; weil etwan die Fremden ihre Rechnung nicht mehr dabei gefunden haben. Es kann endlich auch wohl seyn, daß die Ausländer den hiesigen Färbern den aufrichtigen rothen Alaun deswegen mit Fleiß entziehen, damit dieselben nicht im Stande seyn mögen, gewisse Farben, sonderlich auf Seide, in gleicher Schönheit und Vestigkeit, als die ausländischen sind, hervorzubringen.

Der **Gravenhorstische** rothe Alaun ist nicht nur aufrichtig, sondern sogar eine solche Waare dieser Art, die weit vollkommener ist, als die ehemahlige fremde war.

Damit man fernerhin für dem Betruge sicherer seyn möge, will ich die Kennzeichen nebst einigen Eigenschaften des aufrichtigen rothen Alauns beschreiben, auch hin und wieder mit den Eigenschaften des weißen sowohl als auch falschen rothen Alauns vergleichen.

1) Der rothe und der weiße Alaun sind zwar, im eigentlichen Verstande genommen, zwo verschiedene Salzarten; sie haben aber, in Ansehung ihrer Bestandtheile, viel Aehnliches mit einander. Da man nun schon längst gewohnt ist, Körper, an welchen man dergleichen Aehnlichkeit antrifft, unter Eine Classe zu zählen und mit ähnlichen Nahmen zu belegen: so kann man unsere Vorfahren nicht tadeln, wenn sie beide Salzarten, wovon allhier die Rede ist, Alaun genannt haben. Die Bestand-

theile des weißen Alauns sind nehmlich, bekannter maßen, die Vitriolsäure, ein Laugensalz, und eine auflösbare Erde. Und den Bestandtheilen des rothen Alauns kann man mit Recht eben diese Nahmen geben. Nur sind sonderlich die Erden beider Salzarten sehr unterschieden.

2) Die Figur der Crystallen ist kein geringes Kennzeichen einer Salzart; jedoch nur bei denenjenigen, die sich eine Kenntnis der Salze erworben haben. Die rothen Alaun-Crystallen formiren sich ganz anders, als die weißen; es läßt sich aber der Unterscheid schwerlich mit Worten ausdrücken; und überdies würde es zu umständlich seyn, auch vergebliche Kosten verursachen, wenn man eine kaufbare Salzart durchaus in vollständig regelmäßige Crystallen bringen wollte. Folglich ist die Figur der rothen Alaun-Crystallen kein solches Kennzeichen von der Aufrichtigkeit der Waare, welches man dem Publicum anpreisen könnte.

3) Der gemeine oder sogenannte weiße Alaun ist eigentlich ohne Farbe, und beinahe durchsichtig; er wird aber auf der Oberfläche weiß und trübe, wenn man denselben eine Zeitlang der trocknen Luft aussetzet. Der rothe Alaun hat hingegen eine blasse, jedoch reine Rubin-Röthe, und ist gleichfalls beinahe durchsichtig; es verlieret sich aber diese Durchsichtigkeit in der trocknen Luft nicht; ja, sie bleibt noch unverändert, wenn man gleich die Crystallen eine lange Zeit, im Sommer den Sonnenstrahlen, und im Winter der Stubenwärme, aussetzen wollte.

4) Der Geschmack des weißen Alauns ist weit herber, als der Geschmack des rothen. Berühret man jenes Salz nur mit der Spitze der Zunge: so kann man sogleich ein scharfes Zusammenziehen bemerken; hingegen kann man dergleichen kaum spüren, wenn man dieses gänzlich im Munde zerfließen läßt.

5) Schüttet man gemeinen weißen Alaun in einen Hessischen Schmelztiegel, und erhitzet diesen Tiegel nach und nach, so gehet das Salz anfänglich gänzlich in einen wässerigen Fluß; hierauf fängt es an zu sieden, und wässerige Dünste auszustoßen, wobei es sich aufblähet, und in einen schwammigten Körper verwandelt, welcher in einer sehr großen Gluth nicht fließet, sondern unverändert bleibt. Man behandle aber den rothen Alaun auf gleiche Weise, so wird er anfänglich nicht zerfließen, wohl aber, nachdem er einen größern Grad der Hitze erlangt hat, als dem weißen Alaun zum Fließen nöthig war, sich etwas aufblähen, weiß und undurchsichtig werden. Die weiße Farbe verwandelt sich hierauf in eine bläuliche, und es steiget ein Dampf in die Höhe; ferner wird die bläuliche Farbe wiederum in eine weiße, und nachher in eine schöne grüne, verwandelt, und endlich geräth das Salz bei starker Hitze gar in den Schmelzfluß.

6) In dem Wasser zerfließet der aufrichtige rothe Alaun, gleich dem gemeinen weißen, gänzlich; folglich bleibt dergleichen Erde, als der falsche rothe Alaun absetzet, nicht zurück. Das warme Wasser löset eine größere Menge, als das kalte, von dieser Salzart auf; und nachdem man in der Wärme soviel davon aufgelöset hat, als

das Wasser hat auflösen können, erscheinet die Solution, gleich den Crystallen selbst, schön roth von Farbe. Läßt man auch alsdenn die Solution wieder erkalten, so schießet ein Theil des aufgelöseten Alauns in Crystallen an, die sowohl der Farbe als den übrigen Eigenschaften nach, dem zuvor aufgelöseten Salze gleichen. Sogar der, zufolge des vorhergehenden Versuches, in der Gluht geflossene rothe Alaun, hat nicht aufgehört ein Salz zu seyn, und eben so wenig dasjenige, was ihm die Röthe gab, verloren; denn man kann den geflossen gewesenen Körper im Wasser auflösen, und es kommt auch unter dieser Behandlung die Röthe wiederum zum Vorschein.

7) Hat man den rothen Alaun im Wasser aufgelöset, und gießet zu dieser Solution Oleum tartari per deliquium, oder ein anderes im Wasser aufgelösetes feuerbeständiges Laugensalz: so erfolget ein Niederschlag, gleichwie sich solches gleichfalls zuträgt, wenn man den weißen Alaun auf eben diese Weise behandelt. Zugleich wird man aber, bei der iztbeschriebenen Behandlung des rothen Alauns, das Aufsteigen eines flüchtigen Laugensalzes deutlich durch den Geruch empfinden; welcher Erfolg nur bei einigen, und nicht bei allen, weißen Alaunarten Statt findet.

Will man jedoch auf diese Weise aus dem rothen Alaun alles niederschlagen, was sich niederschlagen läßt, so kommt es dabei nicht bloß auf den Zusatz einer hinlänglichen, oder wohl gar überflüßigen, Menge des feuerbeständigen Laugensalzes an; denn die Erde des rothen Alauns fällt nicht so plötzlich, als die Erde des weißen; man mus vielmehr auf

auf diesen Erfolg warten, bis das flüchtige Laugensalz, welches der rothe Alaun in Menge enthält, verraucht ist; und es verfließet viel Zeit, ehe solches geschiehet, wenn man nicht mit der Wärme zu Hülfe kommt. Hat man nun endlich den gedachten Niederschlag gehörig abgesondert, ausgesüßet, und getrocknet: so wird man aus dem rothen Alaun keine ganz weiße, sondern eine blasröthliche oder fleischfarbige Erde erhalten haben.

8) Man nehme einen solchen gewöhnlichen Glassatz, der beim Schmelzen ein recht reines, nehmlich vollkommen durchsichtiges, auch ungefärbtes, Glas giebt, vermische damit etwas von der so eben beschriebenen aus dem rothen Alaun niedergeschlagenen Erde, und schmelze diese Vermischung zusammen: so wird man ein Glas erhalten, welches Sapphir- blau, und zwar reiner und lebhafter, gefärbt ist, als wenn man, anstatt der Alaun-Erde, die Sächsische Koboldfarbe dem Glassatze beigemischt hätte.

Was den ehemahligen Gebrauch des aufrichtigen rothen Alauns betrifft, so versichern betagte Färber, wie sie vor Zeiten diese Salzart sehr häufig, sonderlich zum Seidenfärben, angewendet, und von solcher Anwendung eine Wirkung gehabt hätten, die der jetzige, nehmlich der falsche rothe Alaun, nicht gewähren wollte. Den jüngern Färbern ist hingegen der Nutzen des fremden aufrichtigen Alauns gänzlich unbekannt; ohne Zweifel deswegen, weil diese niemahls Gelegenheit gehabt haben, Gebrauch davon zu machen.

Die alten chemischen Schriftsteller sagen sehr viel von dem Gebrauche des Römischen und rothen Alauns. Die heutigen Färber gebrauchen gewöhnlich, neben andern Materialien, auch entweder weißen oder falschen rothen Alaun, indem sie Wolle oder wollene Zeuge ächt hochroth färben wollen. Wendet man nun, anstatt der iztgedachten Alaunarten, den Gravenhorstischen rothen Alaun an, und zwar auf eben die Art, wie man jene anzuwenden pflegt: so erscheinet die Farbe, welche man hervorbringet, feuriger als gewöhnlich; auch dringet solche tiefer ein, und die auf diese Weise gefärbte Wolle läßt der Hand eine ungleich feinere und weichere Empfindung, als sonst gewöhnlich ist, bemerken.

Auch bei Hervorbringung der tiefen oder Cramoisinrothen Farbe ist der Alaun den Färbern ein unentbehrliches Material. Wendet man bei dieser Arbeit den Gravenhorstischen rothen Alaun, anstatt des gemeinen, an, und zwar in gleicher Menge und auf die gewöhnliche Art: so erhält man diejenige Farbe nicht, die man zu haben verlanget. Vielmehr ergiebt der Erfolg der von geschickten Männern damit angestellten Versuche, daß, anstatt des Cramoisin-Roth, ein ganz blasses und mattes Roth, gleich als ob man nicht genug färbende Theile angewendet hätte, zum Vorschein kommt. Ohngeachtet aber die Farbe blaß und matt erscheinet, so kann man doch deutlich bemerken, daß solche tiefer, als gewöhnlich, in die Zeuge gedrungen ist, und auch der oben erwähnte feinere Angriff der Wolle läßt sich bei diesem Versuche abermahl wahrnehmen.

Die

Die Versuche mit dem Gravenhorstischen rothen Alaun, anstatt des gemeinen weißen, auf andere Farben, haben endlich überhaupt bemerken laßen, daß die auf solche Art gefärbte Wolle allemahl feiner und weicher, als sonst gewöhnlich, hervorkomme; hiernächst, daß die Farben besser durchdringen, auch fast allemahl von vesterer Art, als sonst gewöhnlich, sind; und noch ferner, daß sich jederzeit ein großer Unterscheid bei dem Färben selbst, sowohl in Absicht auf die hervorkommenden Farben, als auch anderer Umstände wegen, äussere.

Uebrigens leistet auch der Gravenhorstische Alaun bei dem Färben des Leders, und zwar in vielerlei Farben, ungleich bessere Dienste, als der gemeine weiße, oder falsche rothe Alaun.

Man werfe in ein mit reinem Wasser halb voll gefülltes Weinglas nur einer Erbse groß von mehrgedachtem rothen Alaun, und bewege das Wasser, bis der Alaun zergangen ist. Auf eine gleiche Art verfahre man mit dem weißen, oder, welches einerlei ist, mit dem falschen rothen Alaun, in einem andern Glase. Endlich werfe man in jedes Glas eine gleiche Menge, jedoch nur sehr wenig feines Fernambuc-Holz, und bewege das Wasser abermahl. Kaum wird das Holz in dasjenige Glas geworfen seyn, in welchem sich der Gravenhorstische Alaun befindet: so wird man das Wasser schon gefärbt sehen. Und kaum wird das Wasser, in welchem der fremde Alaun zergangen ist, die Farbe zeigen: so wird man in dem erstern schon eine blutrothe Tinctur erblicken. Diese Erfahrung wird einen geschickten und in der Erfindungskunst geübten

Fär-

Färber zu fernern wichtigern Speculationen, in Ansehung des vorzüglichen Nutzens dieses in aller Absicht anzupreisenden Alauns, leiten.

Ich habe diesen Zusatz, dessen Innhalt mir erst nach dem Abdrucke gegenwärtigen Theiles bekannt geworden ist, für allzu interessant gehalten, als daß ich dessen Bekanntmachung bis in den zu den Zusätzen besonders bestimmten Theil hätte versparen sollen.

Berlin, d. 5. April 1773.



A. A.



A. A.

*Ah! ist in der teutschen Sprache theils ein Wort der Jammernden, theils ein Zuruf und eine Stimme der Kärner und Fuhrleute, sonderlich in Thüringen, womit sie die Pferde aufmuntern, ihre Kräfte anzustrecken, indem sie dieselben zum Gehorsam gegen dieses und andere Worte, z. E. Oh! Hotto! Schwude! Thule! gewöhnet haben, da sich denn dieses vor andern Thieren unsers zahmen Hausviehes gelehrige Thier gemeiniglich ohne Zaum und Peitsche darnach zu richten pfleget.

* Aal, Fr. Anguille, heißen bey den wollenen Zeugmanufacturen die Riegel, oder falschen Falten und Brüche, welche bey dem Walken in den Tüchern entstehen, wenn die Walkmüller ihre Stampfen nicht sorgfältig genug besichtigen.

Aal, Lat. Anguilla, Fr. Anguille, ein bekannter Fisch, von glattem, langen und geschlanken Leibe, welcher einer Schlange nicht ungleich siehet, und mehrentheils in süßen Wassern, Flüssen und Seen seinen Aufenthalt hat, bisweilen aber auch in das Meer hinabsteiget. Sein Maul ist mit ganz kleinen Zähnen besetzt. Seine Floßfedern, deren an der Zahl zwey sind, stehen neben den Ohren (Kiemen). Er läßt sich sehr schwer in der Hand halten, weil seine Haut schmierig, schleimig, und mithin sehr schlüpfrig, ist. Das Männchen hat einen kürzern, dickern und breitern Kopf, als das Weibchen.

Der Aal lebet im süßen und klaren Wasser. Das trübe Wasser ist ihm schädlich, und sogar tödtlich. Man bemerket, daß der Aal der einzige unter den Fischen des süßen Wassers ist, welcher in das Meer tritt. Er kann lange ausser dem Wasser leben. Der P. Vaniere, welcher kein anderes, als das reine, leichte und süße Wasser, für ein heilsames erkennet, giebt zum Kennzeichen eines solchen Wassers an, wenn sich viel Aale darinn finden. Es pflegen auch die Fischer, welche dergleichen fangen wollen, ihre Reusen vor das Schutzbrett an einem Mühlen-Gerinne, oder mitten in Ströhme, zu legen, als Oerter, wo das Wasser fast beständig sehr klar und schnell, und folglich recht durchgearbeitet und sehr süß ist. Wenn man demnach zur Zeit der Ueberschwemmungen, und in trüben Wasser, viel Aale fängt, so kann man gewiß glauben, daß dieser Fisch daselbst auf seinen Raub ausgehet, oder sich vieleicht dessen, wie eines Schleiers, zur Begünstigung seiner Flucht, bedienet. Sobald er irgend einen Gegenstand der Furcht gewahr wird, macht er wirklich das klare Wasser trübe, indem er den Schlamm, oder Sand des Bodens, oder Ufers, aufrühret.

Das Fleisch des Aals ist schleimig, und überaus nahrhaft. Der im Meere hat das beste Fleisch. Um diesen Fisch, wenn man ihn auf einmahl häufig fängt, aufzubehalten, oder sein schleimiges und klebriges Wesen zu verbessern, salzet man ihn ein.

Das Fett vom Aal, in die Ohren gethan, wird als eine gute Arzenei für die Taubheit angepriesen, auch bedienet man sich desselben in der verstopften goldenen Ader, wider die Flecken nach den Pocken, und zur Beförderung des Wachstums der Haare.

Der Aal ist gefräßig; er ernähret sich von kleinen Fischen, Fröschen, Würmern, und läßt sich daher auch leicht mit der Angel fangen. Man hat bemerkt, daß Aale sich aus einem Teiche heraus begeben haben, um entweder in einen andern zu gehen, oder kleine, im Grase verborgene Schnecken aufzusuchen.

Die Aale laßen ihre Jungen lebendig von sich. Man behauptet, daß einige Roßtäuscher den abgetriebenen Pferden Aale in den Mastdarm stecken, damit sie darnach fetter und munterer aussehen mögen; und daß einige Hufschmiede ein hartschlägiges Pferd einen lebendigen Aal verschlingen laßen, damit es, indem derselbe durch dessen Gedärme hindurchgehet, purgire.

* In Holland machet man den Unterscheid, daß man diejenigen Aale heißt, die in trüben Wassern leben, deren es daselbst eine Menge giebt; diejenigen aber, die sich in frischen Wassern aufhalten, werden Paaling genennet, und den andern weit vorgezogen. Bei Tage liegt der Aal still; bey Nachte suchet er seine Nahrung, und hält sich gern allein von andern Fischen abgesondert. Wo er Weizen, oder Erbsen nahe am Ufer merket, tritt er, sonderlich, wenn sie in der Blüthe sind, auf das Land hinaus, sich darinnen zu weiden, wiewohl zu seinem Unglück, wenn der Ackersmann solches gewahr wird, und eine Furche vor den Acker ziehet, über welche er nicht zurück nach dem Wasser kommen kann, und sich gefangen geben muß.

Der Aal hat ein hartes und zähes Leben. Wenn man in ein Gefäß etwas Erde thut, Wasser darauf giesset, über dieses breit-blätteriges Gras, oder Schilf, leget, und lebendige Aale hineinsetzet, so bleiben sie lebendig, und laßen sich weit und breit verschicken.

Sein Fleisch ist fett und süß, daher es für schleimig und ungesund geachtet wird, wiewohl man hierinn nicht durchgängig einerlei Meynung ist. Soviel ist gewiß, daß er bei den Alten unter die niedlichsten Speisen gezählet, und sehr hoch gehalten worden. Insgemein wird er den Kranken verboten; den Schwindsüchtigen aber, und denen, die mit einer auszehrenden Krankheit, oder auch mit der Milzsucht und Säure des Magens, behaf-

tet sind, wird er als nahrhaft zugelaßen, oder angerathen. Wenn er frisch ist, so wird ihm die Haut, vornehmlich, wenn er groß ist, abgestreift, (wiewohl dieses nicht von allen gutgeheißen, sondern vielmehr denselben mit heißer Asche abzureiben, oder mit Wasser abzubrühen, gerathen wird), zerstückt, scharf aus dem Salze abgesotten, und entweder mit gutem Weinessige, oder mit einer Tütsche von Sauerampfer, mit etwas Essige, oder Zitronensafte genossen. Oder, er wird mit Salbeiblättern gespickt, auf einem Roste gebraten, oder auch, wenn er zuvor mit lauterem Wasser übersotten, und solches rein abgegossen, in einem Tiegel in Butter gebacken, mit zerriebenen Salbeiblättern bestreuet, und mit Citronensafte beträuft. Die Franzosen richten ihn auf eine besondere Weise zu, die sie à la Galantine nennen, und welche man in Jo. Sigism. Elsholzen neuen Tischbuche S. 407, beschrieben findet.

Das Blut des Aals soll insbesondere den Augen höchst schädlich seyn; sogar daß ein Mensch, wenn ihm etwas davon in die Augen kommt, wo nicht gar, doch auf etliche Wochen davon blind werden kann; daher derjenige, der ihn aufschneidet, sich dabei wohl vorzusehen hat. Das Fett wird, nachdem es aus dem Eingeweide ausgesotten worden, zum Brennen in den Lampen, statt des Oeles, und wie der Tran, wie auch die Wagen damit zu schmieren, verbrauchet. Das warme Blut, mit Wein vermischt, soll wider die Darmgicht dienen. Die Leber, mit der Galle getrocknet, wird zur Beförderung der schweren Geburt angewendet. Nicht weniger dienet die abgezogene und gedörrte Haut von einem Aale, wenn sie in Wein, Bier oder Kofent aufgekochet und erweichet, und hernach so warm, als es nur erleidlich, um verstauchte oder verrückte Glieder gewickelt wird, dieselben wieder zurechte zu bringen. Die Haut, wenn sie ausgereckt ertrocknet, dienet zu Riemlein, oder zu Blättern oben um den Spinnrocken; wenn sie aber zusammengedrehet

drehet worden, so ist sie an statt eines Ochsen-Ziemers oder Bensels zu gebrauchen. Wenn man mit dem blutigen Ende eines Aalkopfes, der nur erst abgeschnitten worden, ein Hühnerauge oder Warze berühret, und denselben hernach unter eine Traufs verscharret: so soll die Warze abfallen, sobald der Kopf verweset. Läßet man einen Aal in einem Getränke sterben: so bekommt der, welcher davon trinket, vor solcher Art des Getränks einen Ekel; es ist aber dieses Mittel etwas gefährlich, und bereits gar öfters übel ausgeschlagen. Von der Zeit, wie auch von der Art und Weise, wenn und wie die Aale am besten zu fangen, siehe in dem Artikel: Aal-Fang.

Was die unterschiedenen Arten der Zurichtung des Aals betrifft, so läßt sich derselbe backen, braten, füllen, kochen, mariniren, räuchern und sieden, welches alles in den nachfolgenden besondern Artikeln mit mehrerm beschrieben werden soll.

Aal zu backen in einer Pfanne. Nachdem derselbe zuvörderst zurecht gemacht worden, wird er, wie andere Fische, die man zu backen pfleget, in Gries, oder Mehl, etliche mahl umgewandt, und dessen Stücke in einer Pfanne in der Butter geprägelt, so lange bis sie genug ausgebacken, und schön goldgelb sind. Oder, man läßet ihn, in einer Pastete eingeschlagen, mit derselben in dem Backofen backen, welches folgendergestallt geschiehet. Man schneidet ihn in Stücke, leget ihn in einen Kessel, gießet siedend Wasser darauf, und brühet ihn wieder, wie die Schleihen, oder Neunäugen. Sodenn nimmt man ihn heraus, und leget ihn auf einen Teller, damit er trockne. Wenn nun inzwischen auf einem andern Teller kleingeschnittene Citronenschalen, etwas Muskaten-Blüthen, Ingwer und weißer Pfeffer, nebst ein paar gehackten Sardellen, ordentlich unter einander gemenget, und eine Pastete von mürben Teige zubereitet ist: so leget man unten auf das Blatt etliche Lorbeerblätter, einige Stücke Butter, etwas von vorerwähntem

Gewürze, und endlich den Aal selbst, über welchen die übrigen Gewürze, und abermahl Schmalz oder Butter gethan, und die Pastete bedecket, in den Backofen gesetzet wird. Sobald sie braun zu werden anfängt, nimmt man ein spitziges Holz, oder einen kleinen Bratspieß, sticht oben ein Loch hinein, welches gelüftet heißt, und macht die Sauce oder Brühe zurecht. Es wird nehmlich ein Stückgen Aal in Butter geröstet, hernach im Mörser mit ein wenig Semmel, frischer Butter, und etwas gelindem Gewürze gestoßen. Dieses alles thut man in ein Töpfgen, gießet Wein und Brühe darzu, drücket Citronensaft darein, und läßet es ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eier-Dotter, zerquirlet sie mit etlichen Tropfen Essig in einem andern Töpfgen, (der Essig wird darum dazu gethan, damit es nicht zusammen rinne,) leget noch ein Stückgen Butter darzu, und gießet die Brühe, welche im andern Töpfgen bereitet ist, und siedet, in die Eier, und quirlet sie ganz klar, damit es ein wenig dick werde. Endlich wird die Pastete aus dem Ofen genommen, aufgeschnitten, die Brühe hinein gegossen, fein umgerüttelt, auch Saft von einer Citrone hineingedrückt. Hernach muß man sie mit Zucker bestreuen, oder man kann sie mit Lorbeer-Blättern und Blumenwerk aufputzen. Oder: Nachdem der Aal auf gewöhnliche Art zurecht gemacht, vorbereitet, und ein wenig mit Salz eingesprenget worden, läßet man ihn auf dem Roste über Kohlen ein wenig anlaufen, streuet auf das mit Schmalz überlegte Pastetenblatt ein wenig braun-geröstete Semmel mit klein geschnittenen Citronenschalen, Muscatenblumen, Ingwer, ein wenig Nelken, Lorbeerblätter, und etwas dürren Roßmarin, leget über dieses alles den Aal, und bestreuet ihn wieder mit dem übrigen Gewürze, thut auch einige Stücke Schmalz darüber, machet einen Deckel über die Pastete, setzet sie in den Ofen, und bäckt sie fein goldgelb ab. Die Brühe dazu ist folgende: Man brennet etwas

etwas Mehl in brauner Butter, gießet darauf Wein, Essig, Brühe, oder an deren Statt Petersilien-Wasser, thut noch Citronenscheiben und Capern hinzu, läßt alles mit einander kochen, füllet alsdenn diese Brühe, welche, wenn man will, auch mit etwas Zucker süß gemacht werden kann, in die Pastete, und rüttelt alles fein gemach herum.

Der Aal wird auch auf folgende Art gebacken: Man schneidet ihn in Stücke, machet ihn mit unzeitigen Traubensaft, Salz, Pfeffer, und einem Stück reifer Citrone an, wendet ihn im Mehle um, und läßt ihn in zerlaßener Butter braten. Anstatt des Mehls kann man auch einen feinen Teig mit Eiern machen, und den Rand der Schüssel mit Petersilie bestreuen.

Aal zu braten. Dieses geschiehet entweder am Spieße, und auf dem Roste, oder, nach Holländischer Manier, in der Pfanne. Am Spieße zu braten, stecket man die Stücke, nachdem sie vorher gehörig zubereitet, mit Pfeffer und Salz wohl überstreuet, in Essig auf eine Stunde lang, und also gleichsam mürbe gebeizet worden, an einen Spieß, und umwindet oder bestecket dieselben mit Salbeiblättern. Zuweilen pfleget man diese Stücke auch mit Speck zu spicken, wie die Hasen, oder ander Wildpret. Ingleichen bedienen sich Einige, anstatt des Specks, der Citronenschalen, welche sie als Speck schneiden, und solche vorher in Wasser, damit das Bittere heraus komme, wohl absieden laßen. Währender Zeit, als er bei einem nicht gar zu jählingen Feuer gebraten wird, soll man ihn fleißig mit geschmolzener heißer Butter begießen, und darein einigen Wein, Salz, etwas Pfeffer, Essig und Muscatenblumen, mit weniger kleingehackter Salbei vermischen. Dergleichen Sauce ist auch dienlich darüber anzurichten; die Garnitur aber dazu sind halbe Citronen. Ausser dieser kann man auch folgende Sardellen-Sauce gebrauchen. Man brennet ein wenig Mehl in heißer Butter braun, gießet darein

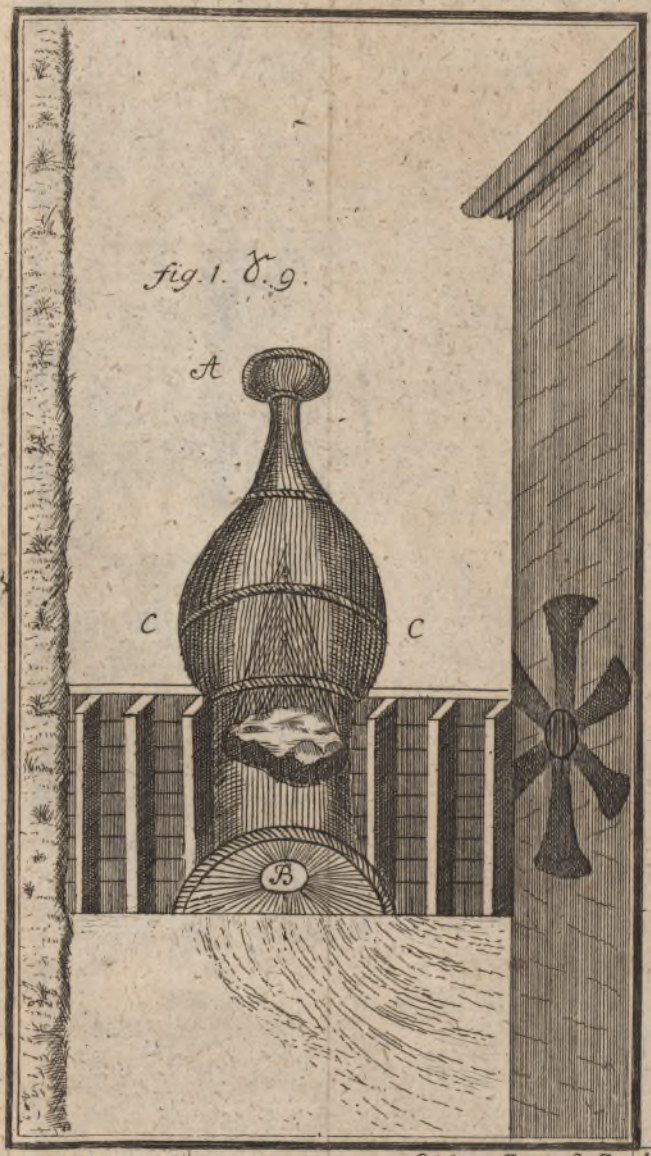
ein wenig Wein, Fleischbrühe, oder an deren Statt, in der Fasten, Petersilienwasser, thut darein Citronenschalen, Muscatenblumen, etwas Ingwer, etliche ganze Zwiebeln, mit Nelken besteckt, welche aber bei dem Anrichten davon genommen werden. In diese Brühe rühret man drey bis vier, etliche Stunden gewässerte, und nachher kleingeschnittene, Sardellen, und läßt es gemächlich kochen. Diese Brühe wird in die Schüssel angerichtet, und der Aal als eine Garnitur daherum geleget.

In der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen **Pfannen-Aal** nennen, werden die zurecht gemachten und mit Salz wohl eingeriebenen Stückgen, welche etwa eines Fingers lang sind, dicht an einander gesetzet, daß sie die Pfanne oder Casserole ausfüllen; nach diesem gießen sie ein paar Löffel Wein oder Wasser daran, streuen grüne kleingehackte Salbei darüber, setzen solche auf Kohlenfeuer, decken die Pfanne oder Casserole oben zu, und wenn die Aalstücke bald halbgar sind, machen sie den Deckel und das Kohlenfeuer auf, daß der Aal überall braun werde. Bei dem Anrichten wird er mit seinem eigenen Fette begossen, und die Garnitur sind halbe Citronen. Manche machen auch eine eingebrannte Brühe, oder eine saure Zwiebel-Brühe darüber.

Aal-Fang, bedeutet entweder 1) die Zeit, wenn die Aale am besten zu fangen sind, nehmlich vom März oder April an, wenn die Ellern- oder Erlen-Bäume ihre Blätter treiben, bis in den August und September; oder 2) die Art, wie solche gefangen werden, als: mit **Reusen**, **Wehrkörben**, **Angeln**, **Leg-** oder **Nacht-Angeln**, **Aal-Gabeln** oder **Tristacheln**, und sogenannten **Erchen-** und **Fischfängen**, welche letztere beide Arten man gern in den wüsten Mühl-Gerinnen und bei Wehren anzubringen pfleget.

In Ansehung des erstern, oder die Zeit anbetreffend, sind die Aale im Sommer, sonderlich aber, wenn es schwul

schwul ist, oder Donnerwetter sind, da sie sich zusammen ringeln, und gleich als todt mit dem Wasser davon treiben, gar leicht und in großer Menge zu bekommen. Nur ist dabei zu beobachten, daß man ihnen nicht zur Zeit des Neumondes aufpasse; denn um diese Zeit pfleget kein Aal zu gehen, und wenn es auch noch so sehr donnerte. Sonst aber werden sie am häufigsten gefangen, wenn die Wasser ausgetreten, oder trübe sind. So werden sie auch, wenn sie laufen, (welches bei den Piscibus oviparis, oder denen mit Rogen versehenen Fischen, **laichen** oder **streichen** heißet,) sehr stark, nemlich im October, in den Reusen und Wehrkörben gefangen; zumahl, wenn man einen wohl ausgewässerten Hering hinein leget. Wer ihrer nun fein viele in den Reusen fangen will, der thue auch etwas Queckſilber mit einem oder etlichen kleinen Stücklein von faulen, und bei der Nacht scheinenden Holze, in ein kleines Glas, vermache dasselbe vest mit Wachs und Harz, und hänge es mitten in die Reusen; hernach nehme man alt Schmeer und wilde Münze, röste beides mit einander in einer Pfanne, binde es in ein dünnes Tüchlein, und thue es in eben solche Reusen, welche nachgehends, wo viel Moos ist, geleget, und also über Nacht darinn gelaßen werden. Uebrigens ist hiervon noch Folgendes zu merken: Man mache bei dem Schutzbrett einer Mühle, oder bei einem Orte, wo das Wasser hindurch läuft, (siehe Fig. 1.) eine breite Oeffnung C, als den Eingang in die Fisch-Reuse; setze seine Reuse A an den Ort B; und gebe Achtung, daß sie vest stehe, und daß alles wohl an einander schließe. Wenn man nun an einem Orte ist, wo weder Löcher, wodurch das Wasser läuft, noch Mühlen sind: so mache man in der Mitte des Flusses, wo das Wasser gemeiniglich am schnellsten ist, eine Art von einem Zaune mit geflochtenen Hürden, welche auf beiden Seiten mit starken Pfählen gehalten werden müssen. Man mache diesen Zaun nach



Oec. Enc. 1. Tf.

Gericke, Jun. Sc. Berol.

Art eines Winkels, an dessen Spitze man eine Oeffnung laßen muß, um die Mündung der Reuse dahin zu setzen; vergesse aber auch nicht, einen großen Stein darauf zu legen, oder sie wohl anzumachen, damit sie vest stehe, und unten auf dem Boden des Wassers anstoße. Wenn das Wasser allzu tief ist: so lege man einige Büschel Reisig unter die Reuse, um zu verhindern, daß der Fisch nicht darüber hinweg gehe. Siehe Fig. 2. A sind die geflochtenen Hürden, B die Oeffnung, C die Fisch-Reuse, und D die Büschel Reisig.

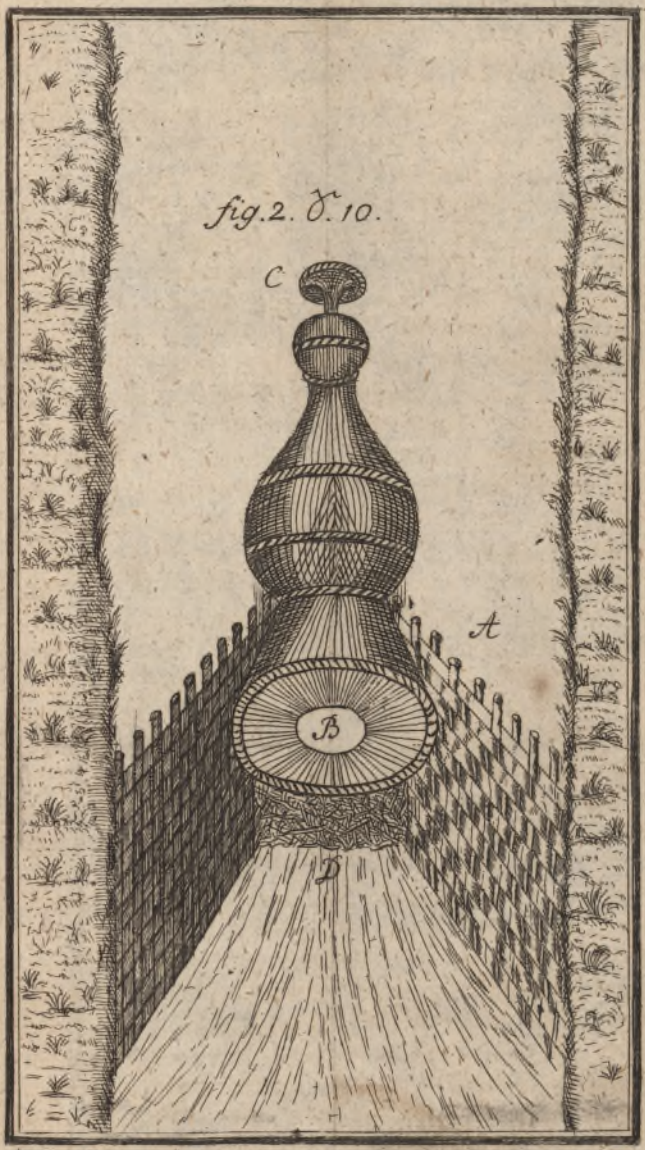
* Anweisung, Forellen und Aale in Körben zu fangen: st. im 16ten St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.

Bisweilen werden die Aale auch mit den **Angeln** und **Geeren**, vornehmlich aber, und in nicht geringer Anzahl, in den sogenannten **Aal Fängen** oder **Aal-Kästen** gefangen. Man zeiget hier Fig. 3. die Art einer langen Schnur, woran viele Angeln geheftet, zu fangen, nicht deswegen an, als wenn es eine neue Erfindung wäre, sondern den Liebhabern dieses Fischfanges zum Besten, welche ihre Zeit nicht übel damit zubringen werden, sie mögen diese Angeln in fließendes oder stehendes Wasser einlegen. Wer demnach hierzu Lust hat, der nehme eine gute Anzahl stählerne Angeln, ohngefähr eines Zolles lang, mit einem Ringe, wie bei C. D und E zu sehen; an jeden Ring bevestige man eine Schnur von einer Elle, und stecke entweder kleine Fische, als sogenannte Weißfische, oder große Regenwürmer, an die Angel, wenn die Schnur gelegt werden soll. Wie die Regenwürmer gefangen werden, siehe unter dem Artikel **Regenwürmer**. Oder, welches noch besser ist, man kann auch sogenannte Schlammbeisser (Lamproie) von der Dicke einer Federspule, welche die Fischer Charouilles nennen, und sich im Schlamme oder Triebsande nahe am Ufer der Ströme finden, daran stecken. Von diesen dreyerlei Dingen nimmt man eins, und stecket es an jede Angel; nimmt alsdenn einen langen

gen Strick, und begiebt sich an den zum Fischfange bestimmten Ort. Daselbst breitet man den Strick längs dem Ufer aus, und bindet alle Schnüre, woran sich die Angeln befinden, von zwey zu zwey Fuß an, so daß die Schnur einer jeden Angel, vom Köder an bis zur Haupt-Schnur, von anderthalb, oder zwey Fuß sey. Wenn solchergestallt alle Angeln daran angemacht sind, wird die Hauptschnur oder der Strick mit dem Ende B an einen Pfahl 1 oder an irgend einen Ast oder großen Stein am Ufer bevestigt; an das Ende A wird ein großer Stein, von etwa drey oder vier Pfund, gebunden, und das gedachte Ende A mit der rechten Hand, so weit als möglich, ins Wasser geschleudert, und also alle Angeln untergetaucht. Die Nacht über bleibt die Schnur liegen, und den Morgen wird die Schnur voll Fische hangen, wann nur einige im Wasser vorhanden, weil, wegen der vielen Angeln, kein Fisch vorbei kommen kann, ohne die angemachte Lockspeise zu merken. Man muß diese Leine an einem Orte auswerfen, wo kein Gras noch Strauch ist, damit man nichts einbüße, weil die Aale, wenn sie fühlen, daß sie gefangen sind, sich um alles, was sie finden, herumschlingen, und sich dadurch von den Angel-Haken los machen wollen.

Einige gebrauchen, anstatt der Angel-Haken, lange Nähnadeln, oder Dornen, woran sie den Bindfaden in der Mitten binden, und die Nadel, oder den Dorn, durch den Regenwurm oder Fisch stecken; sie nennen es mit dem **Dorne fischen** (pêcher à l'epinette). Andere aber halten die Angel-Haken für geschwinder und besser. (siehe auch Bricoles, unter dem Artikel: **Hecht**).

An einigen Orten, und besonders in Flandern, bedienet man sich auch eines Instruments, welches fast wie eine Mist- oder dreyzackichte Gabel aussiehet, wovon man Fig. 4. die Abbildung findet; wie es denn auch eben daher insgemein ein **Tristachel**, oder eine **Aal-Gabel**, Fr. Fouene, oder Fouine, genennet wird. Dieses



Oec. Enc. 1. Tf.

ses Instrument, oder diese Aal-Gabel, ist von einem platten Stücke Eisen, in der Dicke eines Zweythaler-Stückes, gemacht, und hat einen Schaft (eine Dille) L, wie an einer Hacke, damit man das Erdreich umhacket, worein man einen starken und leichten Stiel, oder eine lange geschlanke Stange L. K, von ohngefähr 15 bis 16 Fuß in der Länge, wie an einem Fisch-Haken, stößet, und mit ein paar Nägeln vest machet. Dieses platte Eisen ist wie eine dreyzackichte Mist-Gabel gemacht, und hat drey Arme oder Haken, N. P. O, deren jeder ohngefähr neun Daumen oder Zoll lang, und die zwey äusserstен N und O zwar nur an der inwendigen, der mittlere P aber auf beiden Seiten mit guten Zähnen oder Wiederhaken versehen sind. Der mittlere P aber gehet gerade zu, und ist, gleich einer Schlangen-Zunge, jedoch etwas rund, zugespitzt. Alle drey Haken aber müssen durch zwey kleine, auf beyden Seiten mit Nägeln zusammen geheftete und vernietete eiserne Bänder M dergestalt bevestigt und zusammengehalten werden, daß weder die Arme oder Haken selbst sich weiter aus einander geben, noch sich enger zusammen schließen können, als wie sie wirklich sind, damit kein Aal, er sey auch so klein, als er wolle, darzwischen hindurch schlupfen möge. Gleichwohl muß dieser Raum, gegen das Ende P zu, etwas weiter seyn.

Wenn man sich dieser Gabel bedienen will, so muß man längs den Gräben und andern Orten hingehen, oder man kann auch mit einem Kahne auf dem Wasser herum fahren, wo man weis, oder vermuthet, daß es Aale giebt, und dieses Instrument bald hier, bald da, in den Schlamm stoßen, als wenn man den Fisch aus dem Grunde trampen, oder mit der Störstange auftreiben wollte. Wenn nun Aale da sind, so fangen sie sich zwischen den Armen oder Haken und Wiederhaken der Gabel, woran sie hangen bleiben, und ziehet man ihrer öfters, weil die Aale gemeiniglich dicht beisammen

men liegen, zwey bis drey, und wohl noch mehr, auf Einmahl heraus. Es wissen viele Handwerksleute und Bauern in den Niederlanden, wo es eine Menge von Aalen giebt, sich derselben sehr wohl zu bedienen.

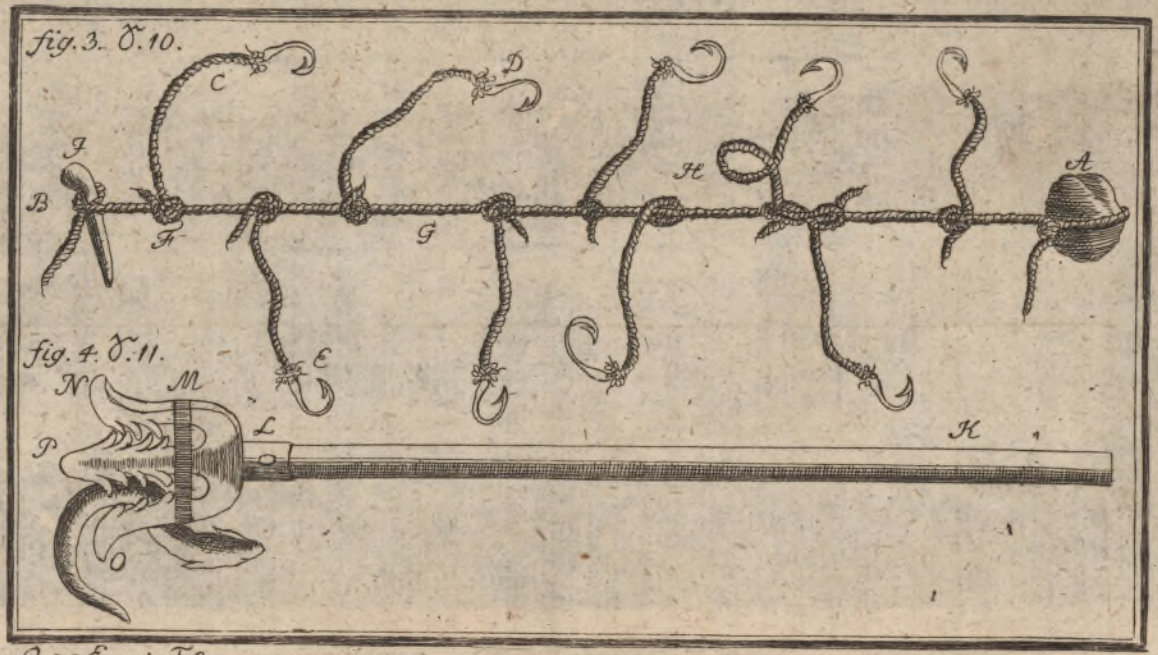
Man fänget sie endlich auch mit einem Garne oder Sacke. Dieses Garn stellet man gemeiniglich an denen Orten auf, wo man weis, daß es daselbst Aale giebt, oder an ein Wasserloch, oder an einen Mühlschutz, oder mitten in einen Fluß. Wenn man diesen Sack vor ein Wasserloch leget, so muß man einige Steine wegnehmen, und ihn mit Stricken an den andern Steinen vest anbinden, damit ihn das Wasser nicht mit hinweg reiße. Wenn dieses geschehen, läßt man den Sack die Nacht über liegen, und hebet ihn des andern Tages früh auf, um zu sehen, ob der Fang gut ist.

Aal-Fang, Aal-Kasten, Aal-Teich, Lat. Anguillarium, oder Anguillae captura, Fr. Anguilliere, ist ein Gebäude in Flüssen, an den Teichen oder Seen, die einen Fall haben, in welchen man den Aal, jedoch nur zu gewissen Zeiten, und vornehmlich bei Ungewittern, sintemahl sie sich alsdenn zusammen begeben, häufig zu fangen pfleget. Sonst aber verstehet man hierunter auch wohl einen schlammigten und schattigten Ort, wo man die Aale mit den Eingeweiden von allen Arten der Thiere, oder auch mit allen Arten zum Essen tauglicher Früchte, und sogar mit zermalmten Eicheln, füttern kann.

Aal zu füllen. Man nimmt das Fleisch vom Aal, hacket es sehr klein, thut süßen Rahm oder Sahne, Brodkrume, zwey bis drey Roquebollen, Petersilie, Salz und Pfeffer darzu. Wenn dieses geschehen, so füllet man die Gräten damit an, und läßt es in einer Torten-Pfanne im Ofen backen, bis es die gehörige Farbe bekommt, d. i. bräunlich wird. Siehe auch **Aal backen.**

Aal-Gabel, siehe **Aal-Fang.**

Aal-Kasten, siehe **Aal-Fang.**



Oec. Enc. 1. Tf.

Aal zu kochen. Dieses ist ein Gericht für gemeine Leute, an denen Orten, wo diese Fische in Menge anzutreffen sind. Sie nehmen aber die kleinen Aale, reiben sie mit heisser Asche, und reinigen solche; schneiden sie nachher in kleine Stücklein, und kochen sie aus Salz und Wasser, mit etwas Essig, und ein paar Händevoll Habergrütze darzu gethan; laßen auch wohl kleingeschnittene Petersilienwurzeln mit kochen, und essen endlich dieses Gericht mit Löffeln, wie die Suppen, daher es auch eine **Aal-Suppe** genennet wird.

Aale zu mariniren, nehme man, so viel beliebig, reibe sie aber zuvor mit Salz ab, damit der Schleim herunter gehe; alsdenn lege man dieselben ganz auf den Rost, nachdem sie zuvor mit Baumöhl begossen worden, bis man meynet, daß sie gar gebraten sind; man kann auch zum Ueberfluß einige Schnitte in dieselben machen. Alsdenn nimmt man ein reines Fäßgen, und thut folgende Species unten auf den Boden: nehmlich etwas ganz Gewürz, Rosmarin, Citronenschalen und Lorbeerblätter, alsdenn eine Schicht Aale, und dann wechselsweise continuiret, bis das Fäßgen ganz voll ist; jedoch ist zu merken, daß die Species oben auf zu liegen kommen, alsdenn das Fäßgen wohl und vest verpichet, daß keine Luft darzu kommen kann. Es muß auch das Fäßgen an einem trockenen Orte stehen, und fleißig umgewendet werden, und wenn es alsdenn aufgemacht wird, hinter einander genossen werden, wofern sie nicht verderben sollen.

Aal-Pasteten, siehe **Aal backen.**

Aal zu räuchern, und zwar **ohne Haut.** Man streifet erst dem Aale die Haut ab, schneidet ihn auf, und nimmt das Eingeweide heraus, leget ihn, nachdem er wohl eingesalzen worden, in ein Geschirr, darinn er alle Tage umgekehret werden kann. Alsdenn wird er herausgenommen, ganz abgetroknet, und nachdem ihm ein Spieß durch den Kopf gestoßen worden, an einen Ort, wo

wo nicht gar zu viel Rauch ist, aufgehangen. Der Rauch wird meist von Sägespänen, mit Wacholderbeeren vermengt, Tag und Nacht also erhalten. Wenn nun der Aal beinahe seine rechte geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht ganz geräuchert ist, so bindet man um denselben Papier, damit er bei der schönen Farbe erhalten werde, und läßt ihn also hangen, bis er recht und gut geräuchert ist. Hiernächst hat man Acht zu geben, daß ein solcher Aal in kein dumpfigt Gewölbe gethan werde. Denn die Aale sind insgemein fett, und ziehen gern solch übles Wesen an sich, davon sie hernach einen übeln Geruch und Geschmack bekommen. Wenn dergleichen verspeiset werden soll, muß er vorher ein wenig gewässert, oder gar aufgesotten werden; alsdenn leget man ihn auf den Rost, und bratet ihn aus. Andere schneiden ihn, wie er aus dem Rauche kommt, in Stücke, beschmieren dieselben mit Butter, und legen sie auf den Rost, machen auch wohl eine Sauce von Essig, Butter, Gewürz, ein paar Eiern, und etwas gerieben Brod daran. Man kann ihn aber auch mit durchgeriebenen Erbsen kochen, wenn man nehmlich, da er über Nacht gewässert, die in Fleischbrühe, oder nur aus Wasser abgekochte und durchgeriebene Erbsen in eine Casserole thut, und sie auf dem Feuer gemächlich kochen läßt; darauf leget man ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer, und etwas Jngwer, samt dem Aale, zugleich mit hinein, und läßt ihn aufkochen. Wenn solcher gar ist, wird er also angerichtet: Man leget den Aal ordentlich in die Schüssel, schüttet die Erbsen darüber her; hernach muß in einer Pfanne Butter braun gemacht, würflich geschnittene Semmel darinn geröstet, und über die Erbsen gestreuet werden, so ist das Gericht fertig. Oder: mit Braunkohl einen Aal zuzurichten, wird derselbe vorher eine Nacht eingewässert. Hierauf nimmt man Braunkohl, streifet ihn, daß die Strünke oder Adern herauskommen; alsdenn wäschet man solchen sauber

sauber aus, schneidet ihn, fast auf die Art, wie einen Kraut-Salat, doch nicht so klein, wirft ihn in ein Wasser, das bereits siedend, und ein wenig gesalzen ist, so bleibet der Kohl fein grün, oder braun, nachdem er in der Jahreszeit gebrauchet wird. Ist er nun ziemlich weich gesotten, so seiget man ihn ab, und brennet in einem Tiegel etwas Mehl braun, schüttet den Kohl hinein, giesset Brühe darauf, oder an deren Statt Petersilien-Wasser, und leget gebratene Castanien dazu. Hierbei ist zu merken, daß der Aal nicht darf mit gekochet werden; er ist ohnedies ein feister Fisch; darum muß man ihn auf den Braunkohl herum legen, da ihn denn der Dampf vom Kohl schon gar machen wird, welches geschiehet, wenn man die Casserole mit einem erhabenen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürz betreffend, so muß lauter hartes genommen werden, und man richtet sich nach der Art der Speise.

Aal zu sieden. Wenn man einen Aal wohlschmeckend sieden will, wird er gehörig vorbereitet, in Stücke geschnitten, und ein wenig guter Essig darüber gegossen. In den Fischkessel thut man Wasser, Essig, Wein und Salz, wie auch allerhand Kräuter, Citronschalen, gerieben Brod und Gewürz, ingleichen eine, oder zwey Zwiebeln, ja auch wohl Capern dazu. Sobald es anfängt, recht aufzuwallen, leget man die Aalstücke in den Kessel, und läßt sie wohl einkochen, daß die Brühe fein kräftig werde. Weil aber der Aal, als ein harter Fisch, nicht leicht weich gesotten werden kann, so muß man ein Stückgen Butter mit hinein werfen. Wenn er recht ausgesotten, wird er in eine Serviette, so vorher gebrochen worden, geleget, und aufgetragen, wozu Citronen gegeben werden. Sollte von dergleichen Aale etwas übrig bleiben, so darf man die Stücke nur wieder in die Sauce, darinn er gesotten worden, thun, und mit einem Papier bedecken, so kann man ihn, durch dieses Mittel, wohl 14 Tage lang gut aufbehalten. Ist der Aal dergestallt abgesotten, läßt er sich auch mit einer weißen Sardellen-Sauce anrichten, welche also zubereitet wird: Erst wäschet man ungefähr ein halb Pfund Butter auf das sauberste aus, leget diese, nebst ein klein wenig rohen Mehls, in eine Casserole, schlägt sechs Eierdotter daran, doch mit der Vorsichtigkeit, daß ja kein Weißes dazu komme, und rühret dieses wohl durch einander; thut aus den Sardellen, welche vorher gewässert seyn müssen, die Gräten, hacket sie ganz klein, und damit sie desto kleiner gehacket werden können, gießet man, um sie nur anzufeuchten, etliche Tropfen Fleischbrühe daran, rühret sie auch unter die Butter mit den Eiern, schneidet Citronenschalen daran, thut Muscatenblumen, Saft von einer Citrone, ingleichen Scheibenweise geschnittene Citronen hinein, gießet endlich unter die benannten Species Wein und Brühe, oder Petersilien-Wasser, und zwar soviel, als man für genug hält, den Aal damit zu überziehen; rühret solches auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden; alsdenn thut man etliche Tropfen kalt Wasser hinein, damit, wenn es zu sieden anfängt, es nicht zusammenlaufe, indem das kalte Wasser solches sogleich hindert. Hierbei ist zu merken, daß der Aal wohl im Warmen gehalten, und diese Brühe darüber gegossen werden müsse. Zum Ueberfluß läßt man geschmelzte Butter zergehen, und tröpfelt dieselbe darüber, so ist das Gericht fertig. Man isset auch den Aal mit einer weißen Brühe abgesotten, und hierzu ziehet man ihm erstlich die Haut ab, und läßet ihn mit einem Glase weißen Weins, mit Salz, Pfeffer, einem Büschel feiner Kräuter, Artischockenwurzel und Champignons kochen. Wenn alles fertig ist, gießet man in unreifen Weinbeersafte zerquirlte Eierdotter darüber, garniret es mit kleingehackter Petersilie, oder geriebener Semmelkrume, und läßt es warm auftragen. Will man aber den Aal mit einer braunen Brühe auftragen, so läßt man ihn in der Casserole in brauner Butter, mit gerö-

stetem Mehl aufkochen, hernach thut man Salz, Pfeffer, ein Bündel gute Kräuter, und weißen Wein dazu, und träget ihn, wenn alles genug gekocht, und die Brühe ziemlich dick ist, wie den vorhergehenden, zu Tische.

Aal-Suppe, ist ein gemeines Gericht, aus gekochten Aalen bestehend, davon siehe **Aaal zu kochen.**

Aal-Torten, siehe **Aal zu backen.**

Aal-Wehr, Wehrkörbe, siehe unter **Aal-Fang.**

* Aal oder Schlange nennet man auch dasjenige Gebackenes, welches aus einem guten und mürben Butter-Teige, in Form eines Aals, oder einer Schlange, zubereitet wird. Es wird nehmlich gedachter Teig, wenn er fertig, nach der Form eines Aals, jedoch so breit, geschnitten, daß, wenn man ihn doppelt über einander leget, er gedachtem Fische mehr ähnlich sehe. Dieses Stück bestreicht man mit Eiern, leget eines Daumens dicke Fülle, in der Mitte durch, darauf, ziehet hernach eine Seite vom Teige über die Fülle auf die andere, und klebet sie zusammen, dabei ihm die rechte Form eines Aals gegeben, und er nachmahls mit Eiern über und über bestrichen wird. Endlich leget man ihn auf ein Papier, oder Backblech, krümmet, und bieget ihn nach Gefallen, backet solchen gehörig ab, und streuet bei dem Anrichten geriebenen Zucker darüber.

Aal, (Cayennischer) siehe **Aal.**, (Zitter-)

Aal, (Meer-) Lat. Conger, Fr. Congre, siehe **Meer-Aal.**

Aal, (Sand-) **Sand-Schlange, Sand-Spiering,** Tobias-Fisch, Ammodites, Ammodytes Gesneri, Tobianus Schöneveldii, Sandilz Anglorum, Anguilla de arena, Fr. Anguille de Sable, ist ein kleiner See-Fisch, eines Fingers lang, blau auf dem Rücken, und auf dem Bauche weiß. Man findet ihn sehr häufig nicht nur in England, sondern auch in Frankreich, nach Boulogne zu. Zu gewissen Jahrszeiten verläßt er, entweder um seinen Feinden unter den großen Fischen zu entge-

entgehen, oder aus einem gewißen Naturtriebe, das Wasser, und verbirgt sich im Sande, am Strande der See, woselbst man ihn mit besonders dazu verfertigten Stöcken fängt. Die armen Leute essen ihn.

Aal, (Zitter-) **Cayennischer Aal**, Fr. Anguille de Cayenne. Es giebt zu Cayenne in dem süßen Wasser, eine Art von Aal, welchen man **Zitter-Aal**, Fr. Tremblante, nennet, weil derselbe, wenn man ihn mit der Hand, oder mit einem Stocke, berühret, ein gewaltsames und wider Willen erfolgendes Zittern verursachet; eine Wirkung, welche mit derjenigen, die der Krampf- oder Taub-Fisch (siehe den Artikel Torpedo,) hervorbringet, viele Aehnlichkeit hat.

* **Aalbeeren** heißen an einigen Orten die schwarzen Johannisbeeren, welche wild in den Wäldern wachsen, so wie

Aalbesinge, eben dieselben, die in den Gärten wachsen. Von beiden siehe unter dem Artickel: Grossularia.

* **Aalraupe, Aalrupe, Ohlruppe, Quappe, Roselke, Ruppe, Rutte, Treusche, Trusche,** Lat. Mustela, oder Gobius fluviatilis, Fr. Lamproye de riviere, ist ein Fisch, welcher mit seiner Farbe, und schlüpfrigen glatten Haut, und der Bewegung seines Leibes, dem Aal sehr nahe kommt; am Kopfe, Leber und Größe aber um ein merkliches von demselben unterschieden ist; denn er hat einen breiten Kopf und weites Maul, wie ein Frosch, an welchem einige Flechsen herausgewachsen. Der Augapfel ist blau, und dessen Zirkel gelbfarbig. An jedem Kiefer hat er eine weit hervorgehende schmale Floßfeder, und nächst daran, nach dem Bauche zu, eine andere etwas breite. Oben auf dem Rücken, und unten fast am Ende des Bauches, ziehet sich eine unbewegliche Floßfeder nach dem Schwanze zu, und helfen diese beiden denselben formiren. Sein Magen, mit dem Schlunde, hat etliche Federn, deren jede, wie ein Frosch- oder Kröten-Fuß aussiehet. Sie haben

mit den Aalen gleiche Nahrung, und halten sich in frischen Flüssen, Seen und stillen Wassern, die einen schlammigen Boden haben, auf. Die Aalraupe laichet bald nach Weihnachten, vom Februar an bis in den März, und heißen sie die Fischer schlechtweg den **Laich-Fisch**, weil sie dafür halten, daß alle die andern Fische sich mit ihrer Laich-Zeit nach dieser richten. Es ist ebenfalls ein Raub-Fisch. Sie soll im December am besten zu verspeisen seyn, zu welcher Zeit eben ihre große Leber, welche für das delicateste am ganzen Fische, ja noch über die Hecht-Leber, gehalten wird, am besten und gesundesten seyn soll, da dieser Fisch ausserdem von vielen, die von dem herrlichen Geschmack der Leber keine sonderliche Wissenschaft haben, wegen des oben beschriebenen Magens, und der ungestallten Figur seines Kopfes, der einer Kröte ähnlich ist, ganz verachtet wird. Sonst ist sein Fleisch weiß, zart und lieblich am Geschmacke; doch sind, die in lautern Wassern gefangen werden, besser, als die aus sumpfigen kommen. Es nennen auch einige die Leber, auf gewisse Weise zugerichtet, **Lampreten**, weil sie so delicat, wie dieser Fisch, ist. Ausser ihrem guten Geschmack läßt sich auch aus derselben, wenn sie in einem Glase zur Sommers-Zeit an die Sonne gehangen wird, ein gesundes Oel zubereiten, welches zu unterschiedenen Arzeneien brauchbar, sonderlich aber den dunkeln und blöden Augen, anstatt des Vipern-Fettes, gar nützlich ist. Auch pfleget man den Magen, sammt dem Schlunde, auszunehmen, und zu dörren; dieser nachher zerstoßen, in Wein eingenommen, treibet sonderlich die Nachgeburt, und dienet für allerlei Gebrechen der Mutter und Colik. Ueber dieses wird er an denen Orten, wo er im Ueberfluß vorhanden, gedörret, und anstatt des Kiens zum Leuchten gebraucht. Diese Fische werden, wie die Aale, mit Angeln, Aalgabeln oder Tristacheln, Netzen und Reusen gefangen, und in der Küche entweder gesotten, oder gebacken, oder ma-

marinirt, zur Speise zubereitet. Weil nun ihre Haut, gleich den Aalen, schleimig ist: so müssen sie zuvörderst gebrühet, und mit Salz oder heisser Asche wohl abgerieben und gereiniget werden; nach diesem reißt man sie auf, nimmt sie bis an die Leber aus; denn diese muß unten am Halse hangen bleiben, auch darf man, die Galle davon zu nehmen, nicht vergessen, und sie hierauf fleißig auswaschen.

Aalraupen zu backen, oder zu braten. Wenn sie gehörig vorbereitet, wird vom Kopfe bis auf den Schwanz ein Kerbgen neben das andere geschnitten; hierauf salzet man sie ein, und läßt sie eine Stunde im Salze liegen, streichet nochmals mit der Hand den etwa noch gegenwärtigen Schleim herab, streuet Mehl darauf, und backet sie aus Schmalz. Nachdem sie nun recht gebacken sind, röstet man ein wenig Mehl in Butter braun, so aber nicht zu viel seyn muß, weil die Aalraupen vorhin mit Mehl bestreuet worden, und daher schon ein wenig dicke Brühe geben. Ist das Mehl braun, so gießet man Wein, Brühe oder Petersilienwasser und Essig dazu, würzet es mit ein wenig Ingwer und Pfeffer ab, schneidet Citronen daran, leget eine ganze Zwiebel, mit Nelken besteckt, sammt Lorbeerblättern und Rosmarin hinein, läßt alles durch einander kochen, und mus man wissen, daß das Salz eines jeden Geschmack an sich ziehen wird. Man leget zuletzt die Aalraupen in den Tiegel, läßt es fein sacht aufkochen, gießet in die Brühe gutes Baumöl, so auch ein wenig mit kochen mus, und sodenn wird es angerichtet. Oder, wenn die Aalraupen gehörig vorbereitet, und aus Schmalz wohl gebacken worden: so kochet man Sauerkraut nicht allzuweich, seihet die Brühe ab, und machet es mit einem Wiegemesser klein; alsdenn leget man ein gut Stück Butter in eine Casserole, läßt dieselbe heiß werden, thut ein wenig Mehl darein, so etwas braun gebrannt ist; schüttet hierauf das Sauerkraut in die Butter, und giesset etwas Brühe dazu.

Endlich nimmt man eine Schüssel, machet ein Ränd̈gen von Teig darum, bestreichet sie wohl mit Butter, thut erst etwas Sauerkraut hinein, sodenn eine Lage oder Schicht von Aalraupen, womit wechselsweise so fortzufahren, bis es alle ist. Endlich begiesset man es oben mit Butter, streuet Semmel darüber, und läßt es in einem Ofen genung backen.

Aalraupen-Lebern wohl zuzurichten. Man nimmt diese, und läßt sie ein wenig in Wasser liegen, thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, Muscatenblumen und kleingeschnittene Citronenschalen, und die Lebern, die man auf das Feuer setzen, und ein wenig stehen laßen mus; giesset alsdenn Wein darauf, nebst etwas Brühe, streuet klar-geriebene Semmel darein, und läßt es fein gemächlich kochen. Will man sie bald anrichten, so wird von einer Citrone der Saft hineingedrückt, und wofern es etwa zu sauer werden wollte, ein wenig Zucker hinein geworfen, wodurch es gleich piquant wird. Wenn sie aber recht gut werden sollen, so nimmt man ein paar Lebern, stößt sie, nebst einem Stückgen Butter und etwas Semmel-Krume, im Mörser, setzet es in einem Töpfgen, wenn vorher Wein und Brühe darauf gegossen worden, zum Feuer, und treibet es durch ein Haartuch, dieses Abgelaufene schüttet man endlich auf die Lebern, und läßt sie nur gemächlich und nicht lange kochen.

Aalraupen zu mariniren. Man reisset, salzet und kerbet dieselben, und bratet sie auf dem Rost, wobei sie stets mit Baumöl zu beschmieren sind. Wenn sie gänzlich gebraten sind, leget man sie aus, daß sie kalt werden. Man nimmt ein neues Fäßgen, thut unten auf den Boden, nachdem man dasselbe, vermittelst eines Pinsels, mit Baumöl wohl ausgestrichen, Lorbeerblätter, Rosmarin, ganze Würze, Citronenschalen, leget die Aalraupen darauf, und sodenn wieder eine Lage von benannten Kräutern, u. s. f. womit wechselsweise fortzufahren, bis

bis das Fäßchen voll wird; wobei die Lagen also einzurichten, damit zulezt die Species oben kommen, auf welche der Deckel endlich geleget und zugeschlagen wird. Dieser mus in der Mitte ein Loch haben. Denn, sobald er zugeschlagen worden, soll man Essig und Baumöl durch das Loch hinein gießen, dasselbe wieder vermachen, und mit Pech vergießen, auch das Fäßgen täglich umstürzen, und wohl unter einander rütteln. Will man zum Gebrauch zuweilen etwas herausnehmen: so mus das Fäßgen allezeit wieder fleißig vermacht werden, sonst verderben diese eingelegte Fische gar leicht.

Aalraupen zu sieden. Wenn sie auf vorherbeschriebene Art vorbereitet worden, gießet man Essig darüber, läßt sie, wie einen andern Fisch, sieden, und wirft, wegen Härte des Fleisches, etwas Butter hinein. Will man sie im Wasser absieden, so mus dieses zientlich gesalzen werden. Die Fischbrühen und Saucen, welche darüber angerichtet werden können, sind unterschiedlich. Die vornehmsten davon sind folgende. Als eine **Erbs-Brühe**: Man kochet gute Erbsen in Fleischbrühe oder Wasser recht weich, treibet solche durch einen Durchschlag, und machet sie zur Brühe etwas dünn; gießet ferner darunter guten Ram bis auf ein halb Nößel, der vorher mus abgesotten seyn, weil er sonst zusammenrinnt, thut es in eine Casserole, wirft ein Stück Butter dazu, wie auch etwas Muscatenblumen, und ein wenig weißen Ingwer, aber ja keinen Pfeffer, und läßt es gemächlich durch einander kochen. Diese Brühe wird endlich über die schon abgesottenen Aalraupen gegossen, und auf einem Kohlenfeuer durch einander gewärmt; darüber läßt sich auch halb-geröstete und würflich geschnittene Semmel streuen, und die Garnitur nach Beschaffenheit der Umstände einrichten. **Eine Butter-Brühe**: Man nimmt ein ziemlich Theil rein ausgewaschener oder ungesalzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muscatenblüthen, mit ein wenig weißen Ingwer, thut dieses zusammen

in einen Tiegel oder eine Casserole, gießet etwas von der Brühe, darinn die Aalraupen gesotten, ingleichen Fleischbrühe, oder Petersilienwasser, und zwar soviel hinzu, bis man für hinlänglich hält. Hierauf mus grüne Petersilie ganz klein gehackt, dazu geschnitten, und die Aalraupen hineingethan werden; welches alles sodenn gemächlich unter einander kochen mus, bis die Brühe ein wenig anfängt dick zu werden. Endlich kann man solche fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber gießen, ein wenig Muscatenblumen darüber streuen, und auftragen laßen. Oder: man thut ein Stück Butter, die vorher rein ausgewaschen und gewässert worden, in einen Tiegel, streuet zugleich ein wenig rohes Mehl, etwa einer Messerspitze voll, hinein, schlägt auch sechs Eierdotter, ohne das Weiße, hinzu, und rühret es wohl durch einander. Ferner schüttet man klein-geschnittene Muscatenblumen, Citronenschalen, und ein wenig weißen Ingwer zu dem vorigen; gießet Brühe oder Petersilienwasser mit daran, und zwar nur soviel, als man, dieselbe mit den Eierdottern dick zu machen, für nöthig achtet. Dieses rühret man fleißig über einem Kohlenfeuer, und sobald es zu sieden anfängt, läßt man etliche Tropfen kaltes Wasser hinein fallen, damit die Eier nicht zusammenlaufen. Nach diesem richtet man die Aalraupen an, gießet Brühe über dieselben, läßt ein wenig Butter zergehen, und tröpfelt das Klare Tropfenweise darüber. Wem es beliebig, kann Petersilie klein hacken, und unter die Brühe rühren laßen. **Eine Pohlnische Brühe:** Man schälet Zwiebeln und Aepfel, zerschneidet beide, und thut sie in einen Topf; leget ferner geschnittene Semmel-Krumen, Ingwer und Pfeffer dazu, gießet auch Brühe oder Petersilienwasser, Wein und Essig hinein, und läßt alles zusammen fein weich kochen. Hierauf quirlet man es gar, streichet es durch ein Haartuch, in eine Casserole, leget ein Stück Butter dazu, und wenn etwa der Brühe zu wenig, so gießet man noch etwas Brühe, oder

oder Petersilienwasser, Wein und Essig daran. Zucker, Safran, Cibeben, geschnittene Mandeln, die vorher abgezogen, Citronen-Scheiben und Schalen werden gleichfalls hinzugethan, und alles wohl gekocht, sammt den Aalraupen. Leztere stellet man alsdenn fein zierlich auf die Schüssel, gießet die Brühe darüber her, beleget sie mit den darinn befindlichen Citronen, und bestreuet sie mit geriebener Semmel. **Eine saure Limonien-Brühe:** Man leget die gesottene Aalraupe in eine Casserole oder einen Tiegel, thut Butter daran, schneidet auch eine saure Limonie nicht allzu dick, und schüttet sie, nebst Muscatenblumen, etwas weißem Ingwer und Citronenschalen, in den Tiegel, streuet geriebene Semmel darüber, und giesset ein wenig Wein, Petersilienwasser oder Fleischbrühe hinein, und läßt es fein gemächlich kochen, bis es anfängt dick zu werden. Oder thut ein paar Eierdotter in ein Töpfgen, tröpfelt etliche Essigtropfen hinein, giesset die Aalraupenbrühe dazu, und quirlet es wohl, daß es nicht zusammenrinne. Diese Brühe richtet man über die Aalraupen an. **Eine Citronen-Sauce:** Man thut die Fische in einen Tiegel, nebst einem Stücke Butter, geriebene Semmel, Citronenschale, von einer ganzen Citrone die geschnittenen Scheiben, und Muscatenblumen; giesset Wein, wie auch Wasser oder Brühe darauf, leget eine ganze, mit Gewürz besteckte Zwiebel, ingleichen ein paar Lorbeerblätter hinein, läßt dieses alles durch einander kochen, bis es anfängt dick zu werden; alsdenn wird sie über die Fische angerichtet. **Mit Sauerkraut:** Wenn die Aalraupen nicht gar in Salzwasser ausgesotten, weil doch etwas Saft darinn bleiben mus, nimmt man sehr fein geschnittnes Sauerkraut, oder dafern es nicht zu haben, kann es mit einem Schneidemesser erst klein geschnitten werden, und setzet es zum Feuer, daß es einen Sud thue. Hierauf läßt man in einer Casserole ein gutes Stück Butter zergehen, schüttet das Sauerkraut

hinein, und schweisset es ziemlich, giesset auch eine Kanne sauren Ram dazu, und läßt es wohl durch einander kochen. Wenn dieses geschehen ist, machet man um eine Schüssel einen Kranz von Teig, leget darein erstlich Butter, darnach Sauerkraut, und oben darauf fein ordentlich die Aalraupen; sodenn wieder Sauerkraut, und sofort, bis es wie eine Pastete in die Höhe kommt; streichet es ferner mit einem Messer sauber zu, bestreichet es auch mit Eiern, giesset zerlaßene Butter darüber; ingleichen streuet man geriebene Semmel darüber her, und bläset sie fein wieder ab, damit nicht zuviel an einem Orte liegen bleibe. Endlich setzet man es in einen Backofen, und läßt es gemächlich backen; so siehet es wie eine Pastete aus.

Aal-Thierchen. Man hat ihm diesen Namen, wegen seiner dünnen und länglichten Gestallt, und ungemeinen Kleinheit, gegeben. Man nimmt diese Thierchen, bloß vermittelst eines Vergrößerungsglases, in gewissen Flüssigkeiten, als: dem Essige, der Infusion des Staubes von einem durch Mehlthau verdorbenen Getraide, und in Mehlpappe (Kleister), wahr.

Aar, siehe **Adler**.

Aaron, Aaron-Wurz, siehe Arum.

* **Aas, oder Luder**, Lat. Cadaver, oder Morticinum, Fr. Charogne, ist ein wegen Alters, Kranckheit oder andern Zufalls, verreckter Körper eines Viehes, als Pferdes, Rindes, Schafes, u. s. f. Diese werden aus den Ställen auf einen etwas entlegenen Ort, so gemeiniglich der **Schind-Anger** genennet wird, gebracht, daselbst von dem Caviller oder Abdecker abgeludert, und der Ueberrest den Hunden und Vögeln zur Speise überlaßen. Sofern sich aber dergleichen todte Aeser durch eine grassirende Seuche häufen mögten: so werden solche in eine auf dem Felde dazu gemachte tiefe Grube, mit Haut und Haar geworfen, über jede Schicht Kalk darauf geschüttet, und also verscharret, damit sie um soviel eher verwesen,

wesen, und nicht etwa durch allzu üblen Geruch die Luft anstecken. Sonsten hieß dieses Wort bey den Alten ein Körper, der die Ehre eines Begräbnisses nicht verdiente, oder nicht begraben worden war. Seinen Ursprung hat es eigentlich vom Essen und aus der Mühle her, und wird desselben in den Churfächsischen Mühlen-Ordnungen von den Jahren 1606. und 1613. gedacht, darunter aber nichts anders, als das Geringe von dem geschrotenen Getraide, und was von dem lezten Aufschutte herabkommt, oder eigentlich das Schrot selber, verstanden wird. Man bedienet sich dessen, theils das zahme Vieh, vornehmlich Schweine, (weshalb es auch **Sau-** oder **Schwein-Aas** genannt wird) damit zu füttern, theils das Wild damit zu körnen und herbei zu locken, wie die Vogelsteller zu thun pflegen. Nachgehends haben auch die Fischer angefangen, mit Fleisch und Gewürme die Fische an die Angel und ins Garn zu ziehen. Die Jagd-Bedienten aber haben, weil sie geglaubet, wenn alles Wild sich vom Getraide nähren sollte, daß solches nicht für die Menschen zulänglich seyn würde, das Ludern durch den Köder erfunden. Und da die Obrigkeiten den Abdeckern, eine Anzahl Hunde zu verpflegen, insgemein bey Verpachtung der Scharfrichtereien mit eindingen, deren Verpflegung mit Brod aber allzu kostbar wäre: so gebrauchen dieselben an dessen statt das umgefallene Vieh; daher es endlich gekommen, daß das Wort **Aas** nicht mehr von ordentlicher menschlicher Speise aus Getraide, sondern nur von Sterblingen gebrauchet wird.

* **Aas-Seite** heißt bey den Gerbern und einigen Schustern, die inwendige Seite der Felle und Häute gegen den Leib oder das Fleisch zu, welche andere die unrechte oder linke zu nennen pflegen.

* **Aasen, Aassen, Aesen, Aessen**, ist ein Wort, welches bei der Jägerei gewöhnlich ist, und bedeutet soviel, als fressen; es wird aber nur von dem rothen Wildpret, und insbesondere von dem Hirsche gesaget; z. E. der Hirsch aaset, d. i. er frisset, oder weidet. *Aba-

* **Abaca**, eine Art von Hanf oder Flachs, welcher auf einigen Mittelländischen oder Manillischen Inseln wächset, wo es dessen zweyerlei Arten giebt, eine weiße und eine graue Art. Beide Pflanzen gehören unter die Indianischen Platanen, und werden jährlich gesäet und eingeerndet, auch sodenn eben wie der gemeine Hanf gebrochen und zubereitet. Aus dem weißen Abaca wird sehr feine Leinwand, aus dem grauen aber werden nur Stricke und Schiffseile verfertiget.

Abacus Pythagoricus, Fr. Abaque, T. Rechentäfelein, siehe **Rechen-Tabelle**.

Abajour, *Abat-jour*, ist der Französische Nahme einer Art von Fenstern, welche aussen mit Queerladen so vermachet sind, daß das Licht nur von oben hineinfallen kann, und die man nach Belieben wenig oder weit aufmachen kann, nachdem man wenig oder viel Licht nöthig hat. Die Kaufleute bedienen sich derselben in ihren Gewölben und Niederlagen, um ihren Waaren und Stoffen durch das falsche Licht, welches diese Fenster machen, eine beliebige Farbe zu geben, und dadurch zu verhindern, daß das gar zu starke Licht nicht die Schönheit ihrer Waaren verringere, oder die daran befindlichen Mängel gar deutlich vor Augen lege.

Man bedienet sich dieser Maschine auch, um die Fenster in den Gefängnißstuben zu bedecken, damit diejenigen, die darinn eingeschloßen sind, nicht auf die Straße sehen mögen.

Endlich beleget man auch mit dieser Benennung ein mit einem Ausschnitte von oben nach unten versehenes Fenster, um das Licht von oben zu empfangen, und tiefe Oerter, als: Kellerlöcher, Gewölber unter der Erde, Speisekammern, Milchkeller, und andere Oerter, wo sich gewöhnliche Creuz-Fenster nicht füglich anbringen laßen, zu erleuchten. Leztere Gattung nennet man bisweilen auch **Licht-Fenster**, Lat. Fenestra proclivis, Fr. Fenêtre d'abajour, oder en abajour, oder Abatant, Abattant. Siehe auch den Artikel **Einfallend Licht**.

In

* In der Botanik bedeutet das Wort Abajour gewisse Kappfenster-ähnliche Oeffnungen am Fruchtgehäuse einiger Gattungen des Mohns, weil durch diese Oeffnungen das Licht in die Frucht-Zellchen einfällt.

Abaiſſe ist ein Wort der Bäckerei in Frankreich, und bedeutet der Teig zum Boden und Deckel an Torten, Pasteten, und dergleichen. Es giebt dessen dreierlei Arten; den schwarzen (Bize), welcher zu Hasen- und andern Pasteten von groben Speisen genommen, und von vest-geknäteten Roggenmehle gemacht wird; der feine wird aus dem feinsten Weizenmehle verfertigt; und der blätterige wird eben so, wie der zweyte, gemacht, und allenfalls noch Eierdotter darunter genommen. Es wird derselbe mit kaltem Wasser geknätet, und die Butter auf den ausgebreiteten Teig, nachdem derselbe schmeidig gemacht worden, gelegt. Man leget ihn fünf bis sechsmahl zusammen, indem man ihn mit dem Roll- (Mangel- oder Würgel-) Holze immer aufs neue platt und dünn rollet.

Abaiſſer, ist theils ein Französisches Kunstwort der Gärtnerei, und bedeutet einen Zweig eines Baumes nahe bey seinem Stamme abschneiden; (so wie hingegen, wenn man eine ganze Etage von Aesten wegnimmt, man nicht abaisser, sondern ravaler saget,) siehe **Abbrechen** und **Abnehmen**. Theils ist dieses Wort auch in der Falknerei gebräuchlich, und heißt, dem Falken, wenn er zu fett werden will, etwas von seiner gewöhnlichen Speise abbrechen, damit er desto behender und gieriger auf den Raub werde.

Abandonner, ein Französisches Kunstwort bei der Falknerei. Dieses heißt, den Vogel frei ins Feld laßen, damit er sich lustig mache, oder um ihn abzudanken. Man danket ihn aber ab, und läßt ihn mit Fleiß in die freie Luft fliegen, wenn er zu nichts weiter tauget.

Abaque, Lat. Abacus Pythagoricus, T. Rechentäfelein, siehe **Rechen-Tabelle**.

* Ab-

* **Abartige Bienen**, Lat. Apes degeneres, Fr. Abeilles mechantes, sind solche, die mit der Zeit, Alters wegen, oder wegen anderer innerlicher, oder äusserlicher Verschlimmerung in ihrer Haushaltung, ausarten, und nicht mehr so gut, und im Arbeiten so fleißig sind, als sie vorhin gewesen.

Abataut, oder *Abattant*, siehe unter Abajour.

Abat-jour, siehe eben daselbst.

Abatis werden im Bauwesen der Schutt, oder die in einen Haufen zusammengeworfenen Steine, der Abraum von abgetragenen Mauern, von eingerissenen oder eingefallenen Häusern, genennet, wenn alles noch in einem Haufen über einander lieget.

Im Forstwesen heißt Abatis der von den Forstbedienten angewiesene Bezirk zum Holzfällen; der Holzschlag; das Gehäue; desgleichen das gefällte Holz. Noch öfter heißt es die Windbrüche, die Windfälle, d. i. Bäume, welche der Sturm im Walde niedergerissen hat. Zuweilen bedeutet es auch das im Walde hier und da liegende Reisholz.

Bey den Jägern bedeutet Abatis: 1) das Fällen oder Niederschießen vielen Wildes; 2) durch Wölfe zerrissene Thiere. Man sagt: Les loups ont fait cette nuit un grand abatis, die Wölfe haben in der vorigen Nacht großen Schaden angerichtet, und viel Thiere niedergerissen; 3) der Gang und Wiedergang der jungen Wölfe nach denen Oertern, wo sie gesäuget worden sind, wobei sie kleine Wege machen, auf welchen das Gras niedergetreten ist.

Bei den Köchen heißt les abatis de volaille, der Abfall vom Federvieh, d. i. allerlei kleine Theile, die man vom Geflügel ablöset, z. E. Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Leber ꝛc. Man macht davon Garnituren, Entreen (Vorgerichte), Torten, Fricassеen, und Suppen. Zur Suppe kochet man dieselben in einer guten Brühe; man thut sie in die Pfanne mit Speck, Petersilie, und weißen Pfeffer, und blanchiret sie mit Eidotter,

ter, etwas unreifen Traubensaft und einer Citrone, und richtet sie in der Suppe an. Auf gleiche Art verfährt man damit, zum Fricassee. Auch gebraucht man es zu Torten. Auch die Abschnittsel von andern Fleischwerk werden zuweilen les abatis genannt.

* Bei den Schlächtern heißt Abatis 1) das Niederschlagen und Schlachten vielen Viehes; 2) die Haut, der Talg, das Eingeweide, und andere kleinere Theile vom geschlachteten Vieh; 3) das Schlachthaus, oder der Schlachthof.

Die Gerber nennen es cuirs d'abatis, unabgehaarte Felle, so wie sie der Schlächter geliefert hat: so wie Abatre les cuirs, die Häute der Thiere abziehen, welche zuvor todt gemacht worden.

Abatre oder *Abattre l'oiseau*, heißt in der Falknerei, den Falken zwischen beiden Händen vesthalten, daß er sich ducken mus, und sich nicht sträuben kann, wenn man ihm Eisen anlegen, ihn mit Wasser und Pfeffer waschen, oder ihm sonst eine Arzenei beibringen will.

Abat-Vent, siehe Abavent.

Abatures, ein Französisches Kunstwort des Weidwerkes, bedeutet niedergetretene Aeste und Zweiglein von Gesträuchern, oder Farnkraut, welche der Hirsch im Lauf oder Vorbeigehen mit seinem Bauche niederstreicht, niederdrückt und zerknickt, und woran der Jäger seine Spur (Fährt) erkennet.

Abavent, oder Abat-vent, heißet in der Baukunst ein Schirm- oder Wetter-Dach, welches über den Seitenöffnungen der Häuser und Glockenthürme hervorraget, und (bey Thürmen) den Schall herab zu prellen, daß er sich nicht in der Luft zerschlage.

In Zuckerfabriken und andern Fabriken heißt es eine Art Deckel über den Oefen.

Abbaizen, Abbeizen, ist bey den Gerbern gebräuchlich, und heißt das Leder bereiten, und mit einer Beize von Salz und Kalk gar machen. siehe Beize.

Abbecquer,

Abbecquer, *Abecquer*, siehe Aetzen.

Abbée, oder besser *Abée*, und *Bay du moulin*, heißt in einigen Provinzen die Schleuse bey den Wehren und Mühlgraben, oder die Oeffnung, wodurch man das Wasser eines Baches oder Strohmes auf das große Mühlrad laufen läßt. Wenn das Mühlrad stillstehen soll, macht man die Oeffnung mit dem **Schutzbrett** wieder zu.

Abbinden, siehe **Absetzen der Kälber.**

Abbiß, Teufels-Abbiß, Teufels-Biß, Lat. Scabiosa praemorsa, succisa. siehe Scabiosa integrifolia glabra, radice praemorsa.

* **Abbiß** ist ein Zeichen, woran die Jäger zu erkennen pflegen, daß ein Hirsch in der Gegend stehe oder streiche; indem derselbe auf den Schlägen die Sommer-Latten dergestallt abbeisset, als ob sie mit dem Messer abgeschnitten wären, welches ein Thier oder Wild nicht also thun soll.

* **Abblasen**, wird von den Jägern gesagt, wenn sie bei Endigung einer Jagd, mit ihren Hörnern eine Music machen. siehe auch **Anblasen.**

Abblatten, Abblättern, Abschneiden, Fr. Arreter, wird von den Melonen und Gurken gesagt, wenn sie allzuviel Blätter und Ranken haben, oder wenn leztere allzulang sind. Also sagt man: Voilà des melons, qui ont besoin d'être arretés; Diese Melonen müssen abgeblattet, oder wie man gemeiniglich saget, beschnitten werden.

* Dieser Ausdruck ist auch bei dem Tabaksbau gebräuchlich. In zehn bis eilf Wochen nach dem Pflanzen, ist der Tabak schon reif; alsdenn werden besonders einige Blätter gelb, und die untersten fangen an abzusterben; da man denn mit dem Abblatten, wie auch mit dem Tabak selbst, deswegen aus dem Felde eilen mus, damit ihn der Frost nicht rühre. Kommt ein Nachtfrost, so ist er ganz und gar hin, und wird schwarz. Bei und mit

mit dem **Abblatten** wird also verfahren: Man streichet mit den Händen die Blätter auf beiden Seiten herunter, legt sie alsdenn Haufenweise hin, und bindet solche in Strohseile ein. Die Blätter, so noch keine rechte gelbe Farbe auf dem Acker bekommen, läßt man ein paar Tage so eingebunden liegen, so werden sie gleich gelb. Aber lange müssen sie nicht zugebunden liegen, sonst fäulen sie. Siehe Tabak.

Abblühen, Verblühen, Lat. Defloreſcere, Deflorere, Fr. Defleurir, heißt soviel, als seine Blüthe verlieren. Man mus warten, bis die Bäume abgeblühet haben, wenn man beurtheilen will, ob sich die Früchte angesetzt haben.

Abbrechen, ein Kunstwort der Falknerei; siehe Abaisser.

* Sonst hat ausserdem dieses Wort in der Oekonomie noch verschiedene Bedeutungen, und wird nicht nur von der Verrichtung gebraucht, da man das Obst, sonderlich aber dasjenige, welches den Winter durch eine geraume Zeit aufbehalten werden soll, gemächlich von den Bäumen lieset; davon man unter dem Artikel **Abnehmen** ein mehreres findet; sondern es wird auch von denen durch einen Zufall von dem Stamme gerissenen oder gebrochenen Zweigen verstanden. Diesen Schaden pflegen achtsame Hausväter, damit nicht etwa der ganze Baum verderbe, folgendergestallt zu besorgen: Erst schneiden oder sägen sie den schadhaften Ort ganz glatt, überstreichen ihn hernach mit Baumwachs, oder verbinden ihn mit Leim und vermischten Kühmist, als der gewöhnlichsten Baumsalbe, darüber schlagen sie einen Lappen, und machen solches vest. Dieses verhindert, daß die Sonnenhitze das von der Schale entblößte Holz nicht so von dem Safte entkräften, und der Regen, wenn auch die Schale bey dem Herunterbrechen weit hineingerissen worden, keine Fäulnis und neuen Schaden verursachen möge. Sonst aber mus man auch einen guten Theil, und absonderlich das kleinste, von dem Obste weg-

wegnehmen, wenn sie allzuviel angesetzt haben, wie es zuweilen bei den Apricosen- Pfirsich- Aepfel- Birn-Bäumen und a. m. geschiehet. Dieses Abbrechen mus geschehen, wenn die Früchte anfangen so groß als die Haselnüße zu werden; so daß man ihrer versichert ist; das heißt, daß sie vest halten, und vermuthlich bis zur vollkommenen Reife wachsen werden. Man brauchet das Wort **Abbrechen** auch in Ansehung des abgestorbenen und krummgewachsenen Holzes, und des Holzes selbst, das man sowohl den Feigen- als andern Obst-Bäumen fleißig benehmen soll. Hernach wird dieses Wort auch gebrauchet, wo man die Schlösser oder das Beschläge von Thüren oder Fenstern losreisset, um das Schadhafte auszubessern, und das noch Brauchbare von neuem zuzurichten. Endlich aber ist das Wort **Abbrechen** auch bei der Jägerei gebräuchlich. Es werden nehmlich die Jagdhunde, wenn sie sich an einem Wilde verfangen oder verbissen haben, wieder abgebrochen. Dazu ist nöthig, daß die Jäger allezeit einen Knebel von einem Stocke, eines starcken Daumens dick, und an dem einen Ende etwas stumpf- spitzig, bei sich führen, damit die Hunde bald wieder können abgebrochen werden.

* **Abbrennen** oder **Ausbrennen**, heißen die Ziegel- und Kalk-Brenner, wenn sie mit dem Reisholze dem Ziegel- und Kalk-Ofen die lezte Hitze geben. Dieses Reisholz mus dürre seyn, damit es Flammen gebe, und das Feuer davon durch die Schlüften, und die zwischen den Steinen gewöhnlicher maßen gelaßenen Räume nicht durchlodern, und den Brand vollends zur Vollkommenheit bringen könne.

Abbrennen geschiehet auch bey dürren sandigten Feldern oder Heiden, oder solchen Feldern, worauf nur stachlichter Genst, oder Ginster, Schilf, Farrenkraut, Heidegras, Dornsträucher, Brombeerstauden, einige Wacholderstauden, und andere dergleichen Gestrippe, wachsen,

sen, da man alle diese schädliche Pflanzen zu verbrennen pfleget, weil nicht nur das Erdreich durch ihre Asche gedünget wird, sondern weil auch das Feuer verhindert, daß die Wurzeln nicht von neuem hervortreiben, und weil der meiste Saamen dadurch vertilget wird, der sonst ohne Zweifel aufgewachsen seyn würde. S. **Heide.**

Abbrennen der Stoppeln, siehe **Brennen.**

Abbreuver, siehe **Tränken**, und **Wässern.**

Abbreuvoir, siehe **Pferde-Schwemme**, **Tränk-Heerd**, **Tränke.**

* **Abbringen** wird von Feldfrüchten gesagt, es mögen nun solche mit der Sichel abgeschnitten, oder mit der Sense abgehauen werden. Z. E. Gersten und Haber mus man bei Zeiten abbringen, ehe sie überständig werden, im Halm einbrechen, zu Boden sinken, und durch die ausdünstende Feuchtigkeit zum Auswachsen gereizt werden. Den Weizen soll man noch in der gelben Reife, und ehe sein Korn braun wird, anfangen abzubringen.

* **Abbruch**, wird von Ufern an Flüssen und Seen gebraucht, und entstehet daselbst entweder vom Winde und Strohme zugleich, oder auch von jedem besonders. Es ist derselbe entweder allein ohne **Grundbruch**, oder es ist ein **Grundbruch** allein ohne **Abbruch**, oder aber es ist **Abbruch** und **Grundbruch** zugleich. **Abbruch** allein nennet man, wo die Ufer an den Watten höher sind, als die Watten selbst; dieser wird allein vom Winde, durch Hülfe von Fluth und Ebbe-Strohm verursachet. **Grundbruch** aber zeiget an, wo der Strohm allein wirket und in den Grund mahlet, eine Tiefe nach Beschaffenheit des Grundes von 20, 30 bis 60, und mehr Fuß verursachet, und dabei den obern Horizont unterspühlet, so daß das Vorland über den Kopf nachschiesset. Grund- und Abbruch zugleich ist, da der Abbruch voran gehet, und der Grundbruch bald folget, daß also die Tiefe nicht auf einmahl, sondern nach und nach, jedoch mit starken Schritten sich finden läßt.

Abcès, siehe **Abscess**.

* **Abdachung**, ein sonderlich beim Wasserbau gebräuchliches Kunstwort, kommt her vom Dach, und weil die Dächer, um des abfliessenden Regens willen, schräge Flächen bekommen: so wird eine jede schräge Fläche an einem aufgeführten Werke eine Abdachung genennet. Die Ursache, warum Mauern und Dämmen Abdachungen gegeben werden, ist keine andere, als den Stoß des Wassers zu verringern, welcher jederzeit um so viel schwächer wird, um wieviel die Abdachung zunimmt. Mauern brauchen zwar einige Abdachung, damit es dem Strohme unmöglich falle, den Fuß der Mauer durch Druck und Ausspühlung zurück zu treiben, und das Werk überhängig zu machen; weil aber die Steine vester zusammen halten, als Erde und Sand, zumahl wenn die obern Stücke die untern mit belästigen können: so würde eine gar zu große Abdachung Mauerwerken mehr schädlich als nützlich seyn. Pfahlwerke bedürfen einer Abdachung aus einer gedoppelten Ursache: 1) wenn sie sich dem Strohme gerade widersetzen müssen; z. E. bei Brückjochen; 2) wenn sie das Ufer bevestigen, damit das seitwerts drückende Erdreich nicht die Pfähle fortschiebe, oder überhängig treibe. Die Abdachung der Pfähle und Mauern kommt mit einander ziemlich überein; ja wenn ein Pfahl mit der Horizontallinie einen Winkel von 45 Grad ausmachet, so hat er gar nichts von dem Seitendruck der Erde auszustehen; nur Schade, daß er alsdenn sehr tief stecken mus, um Erde und Grund genug über seinem Fuße zu haben. Das Maaß der Abdachung könnte zwar nach Graden bestimmt werden; es geschieht aber solches viel bequemer und richtiger, wenn man die Abdachung nach der Größe der Grundlinie und deren Verhältnis gegen die Höhe proportionirt.

* **Abdecken** nennt man, wenn nach gehaltener Mahlzeit das überbliebene von den aufgetragenen Speisen nebst dem Servis und sämmtlichem Tischgeräthe vom Tische genommen, und dieser ganz abgeräumet wird. Ingleichen sagt man solches von den Dächern, wenn man die Ziegel, oder dasjenige, womit sie bedeckt sind, behutsam aufnimmt, und zu fernerm Gebrauche bei Seite schaffet. Oft wird aber auch dergleichen bei großem Winde und Sturme gethan, indem nicht nur die mürben und schadhaften Ziegel durch diese Gewalt herunter gerissen, und vermittelst dieser noch viele andere gute zerbrochen, sondern auch, wo einmahl eine Oeffnung in das Dach erfolget, eine große Menge ausgehoben und herabgeführet werden. Dieses zu verhüten, ist am dienlichsten, wenn die Lätten, daran die Ziegel hangen müssen, so nahe zusammen genagelt werden, daß die über der untern Reihe liegenden Ziegel diese nur gedachten untern, ihrer Länge nach, über die Hälfte decken.

Des Wortes **Abdecken** bedienet man sich auch, wenn von dem **Abludern** und **Schinden** des verreckten Viehes bescheiden gesprochen werden soll.

* **Abdecker**, heißt an einigen Orten der Feldmeister oder Schinder, welcher das umgefallene Vieh abludert, oder, wie man auch höflicher sagt, abdecket.

* **Abdecker-Leder**, ist alles Leder, welches aus Häuten gemachet, so der Abdecker, Feldmeister, oder auch ein Hirte von umgefallenem oder krankem und todtgeschlagenem Vieh abziehet, nicht aber von den Fleischern abgezogen worden.

Abdrucken, Fr. Tirer. Wenn man ein Blatt, oder auch selbst eine Blume, abzudrucken, und dessen Umzüge aufzunehmen wünschet, ohne zeichnen zu können, so verfährt man folgendergestallt: Man nimmt ein Blatt fein Papier, tränket es mit Lein- oder Baum-Oel, und läßt es vier bis fünf Tage lang liegen, alsdenn hält man es über den Rauch einer Fackel, und ziehet es über demselben so lange hinweg, bis es davon ganz schwarz angelaufen ist. Auf die schwarze Seite dieses Papieres bringet man die Blätter, wovon man einen Abriß wünschet, leget ein etwas starkes Blatt weiß Papier darauf, und

reibet mit dem Ringe eines recht glatten Schlüssels das Blatt weiß Papier so lange, bis man vermuthet, daß sich die schwarze Farbe an den Blättern recht angedrückt hat. Diese solchergestallt schwarz gewordene Blätter nimmt man, und leget sie zwischen zwey Blätter weiß Papier, und reibet das obere Blatt des Papiers mit einem Schlüssel oder Glättglase; so wird man die Blätter, wovon man den Abdruck verlanget, auf beiden Blättern Papier ganz deutlich vorgestellt finden, und zwar um so viel dauerhafter, da es in Oelfarbe ist. Um Risse davon zu machen, leget man die schwarz gemachten Blätter zwischen zwey Blätter Papier, nach der Beschaffenheit des Risses, welchen man zu machen gedenket, und drückt nachher mit einem Schlüssel darauf; und wenn sie sich abgedrückt haben, durchsticht man den Riß, vermehret ihn, soviel mahl als man will, vermittels eines Bündels mit Kohlenstaub, und führet den Riß vollends mit der Feder aus. Da die weiße Farbe die Augen sehr angreift und ermüdet, so macht man die Risse zur Sticker-Arbeit auf gelben Papiere, und füllet das Mittelste mit grüner Farbe von Beergrün aus.

Abecher, *Abecquer*, siehe **Aetzen**.

Abeille, siehe **Biene**.

Abele, eine Art weißer Pappeln, siehe unter Populus.

Abeillet, siehe **Getraide und dessen Erhaltung**, §. 17.

Abelmosch, Abelmosch-Saamen, *Abel-Mosch Alpini*, *Abel-Mosch Grana*, siehe Ketmia.

* **Abend Demmerung und Anbruch des Tages.** Die hohen Thürme und Spitzen der Berge, wie auch die hohen Wolken, werden früh morgens eher, und bei Sonnen-Untergang länger, erleuchtet, als die niedrigen; und da die Strahlen durch die Luft und die darinn befindlichen Ausdünstungen gebrochen werden, so wird es eher Tag, als die Sonne aufgehet, oder über den Horizont heraufsteiget, und später Nacht, als die Sonne niedergehet, je nachdem die Dichtigkeit der Luft, und also

also das Brechen der Strahlen mehr oder weniger stark ist. In den nordischen Ländern beträgt dieser Zuwachs der Tages- und Verminderung der Nachts-Länge ganze Tagen, Wochen und Monate. Zugleich wird dadurch der Schade vermieden, welchen sonst die plötzliche Abwechselung des Lichts und der Finsternis den Augen verursachen würde. Es läßt sich auch hieraus einsehen, warum im Sommer eine Zeitlang die ganze Nacht durch einiger Schein bleibe, indem die Sonne zu dieser früheren und späteren oder verlängerten Bescheinung der Erde etwas beitrage. Siehe auch **Abend-Röthe**.

* **Abend-Essen**, Lat. Coena, die Mahlzeit, welche des Abends gehalten wird. Die Alten Griechen und Römer haben zu Mittage wenig oder gar nicht gegessen, zu Abends aber stattliche Mahlzeiten und Gastereien gehalten. An den meisten Orten bei uns findet sich das Widerspiel, wiewohl jene Weise vernünftiger, bequemer, und den Geschäften weniger hinderlich zu seyn scheinet. Bei unsern gewöhnlichen starken Mittags-Mahlzeiten wird das Abend-Essen der Gesundheit nachtheilig erachtet, es sey denn bei denen, deren ganzes Werk ist, des Leibes warten. Andere rathen, eben um der Gesundheit willen, dieselbe nicht gänzlich zu unterlaßen, allein die Mäßigkeit dabei zu beobachten, und nach Proportion dabei mehr Trank als Speise, wie zu Mittage mehr Speise als Trank, zu genießen. Ob die Abendmahlzeit mit einem Trunke anzufangen, davon sind die Meynungen auch unterschiedlich. Die das Mittel halten, gebrauchen an dessen statt eine flüßige Speise, etwa eine Suppe oder einen dünnen Brei.

Abend-Jagd, siehe **Jackel-Jagd**.

* **Abend-Röthe**, Lat. Crepusculum, ist insgemein der rothe Schein, welcher sogleich nach Sonnen-Untergange an unserm Horizonte eine Zeitlang zu sehen ist. Er entspringet von den Sonnenstrahlen, die sich in der dicken Luft um die Erdkugel brechen, und uns in die Augen

zurück fallen, so lange bis die Sonne eine gewisse Tiefe erreicht hat, die insgemein auf 18 Grad gerechnet wird. Die Abendröthe währet länger und kürzer, nachdem die Sonne gerade oder schmiegig niedergehet, und der Unterscheid der Tages- und Nachts-Länge an einem Orte groß oder klein ist. Man wird diese Röthe auch gewahr in dem Rauche, der aus den Schornsteinen aufsteiget, daß also Dünste von solcher Art, welche viele erdige, harte Theile haben, die Abendröthe geben, indem sie die rothen Strahlen allein zurückwerfen.

Herr Högström, in seiner Abhandlung von Verwahrung des Getraides und der Gewächse vor Froste durch Rauch, welche im XIX Bande der übers. Schwed. Abhandl. S. 67, fgg. befindlich ist, schreibet, er habe geglaubt, die Sammlung vom Rauche, welche oft beim Untergange der Sonne im Sommer eine Abendröthe machet, sey die Ursache der alten Regel, daß man, wenn eine solche Röthe sich zeiget, keinen Nachtfrost zu befürchten habe. Als 1752. im August in Rußland sich langwierige Waldbrände häuften, und in den Zeitungen gemeldet ward, daß große Striche Landes zu 200 Werst verbrannt wären, hatte man in Westbothnien einen häufigen und um diese Jahrszeit ungewöhnlichen Landrauch, der von Osten her über die See kam, und eine solche Röthe am Himmel, besonders des Abends und des Morgens, verursachte. Herr Högström merkte, daß, so heiter auch der Himmel sonst diese Zeit über war, und so sehr die Luft zum Froste geneigt zu seyn schien, dennoch alle Nächte diese ganze Zeit über ohne Frost gewesen; und füget die nicht ungegründete Vermuthung hinzu, daß an stark bewohnten Oertern, vornehmlich, wo man Torf oder Steinkohlen brennt, die vielen beständig rauchenden Schornsteine, unter andern Ursachen das meiste dazu beitragen, daß die Gewächse nicht so oft und so häufig von der Kälte beschädiget werden, als in waldigten Ländern, wo die Häuser mehrentheils selten sind, und die Zimmer mit weniger Rauche geheizet werden. Wenn

Wenn nun die Abend-Röthe über Land ziehet, welches geschiehet, wenn einzelne Wolken über der untergangenen Sonne zu stehen kommen, und von derselben Strahlen auf vorgedachte Art erleuchtet werden: so verspricht sich der Landmann auf den folgenden Tag gut Wetter. Denn, es gehet zu derselben Zeit gewiß der Wind aus Osten oder Morgen, welcher dem Regen widerstehet, und die Wolken gegen Abend treibet. Es ist die Abendröthe einmahl heller als das andere, nachdem die vorhergegangene Witterung beschaffen gewesen ist. Hildebrand hat bemerkt, wenn diese Wolken rothbraun sind, folge zwar bisweilen des Morgens früh helles Wetter, so aber den Tag nicht beständig, sondern bald trübes, ja wohl gar regnicht Wetter mit sich bringe. Siehe Witterungs-Prophezeiungen.

* **Abend-Stern**, heißet die Venus, wenn sie der Sonne nachgehet, und alsdenn scheinet, sobald diese untergehet. Diejenigen, welche dem Gestirne einen Einfluß und Wirkung in die Natur zuschreiben, haben angemerkt, daß dasjenige Jahr, darinnen die Venus regieret, meistens feucht und doch dabei warm und geschwül sey; daher auch das Obst und sonderlich der Wein sodenn wohl gerathe. Vornehmlich geben sie vor, wenn der Frühling in einem Venus-Jahre übermäßig naß wäre, so gebe es wenig Frucht; wenn es aber temperirt sey, so wüchsen viel Aepfel, Zwetschgen, Nüsse, Kirschen, jedoch wenig Birnen und keine Eicheln, hingegen ziemlich viel Hopfen. Es werde ein guter Herbst, und ein Haupt-Wein, wenn schon die Trauben leicht fielen. Wer sonst von den alten ungegründeten Regeln wegen der Planeten-Einflüsse in der Wirthschaft alles zusammen lesen will, kann den Hundertjährigen, oder auch den Curiösen Frauenzimmer-Calender, Erfurt 1738, S. 60, fgg. brauchen.

Abend-Viol, Nacht-Viol, siehe unter Viola.

* **Aberglaube** nimmt man in wirthschaftlichen Dingen für solche Meynungen und Handlungen, welche allerhand falsche Sätze von der Natur aller Dinge, der Körper und Geister zum Grunde haben, denen man Wirkungen beileget, die durch ihre bekannte Kräfte und nach ihrem Wesen nicht möglich sind. Ja, man verdecket oft allerhand Laster mit solchen abergläubischen Meynungen. Der Ursprung dieser abergläubischen Dinge ist in der Unwissenheit der Natur- und Geister-Lehre der Alten zu suchen. Die Gelehrten sind es, welche diesen Aberglauben nach und nach bestreiten und ausrotten sollen.

* **Abergläubische Mittel**; wider die Raupen, Heuschrecken, Kornwürmer, Flöhe, Mäuse und Ratzen soll, vor allen Dingen die Asche von verbrannten Stroh, worauf eine Mannsperson gestorben, mit Weihwasser vermengt, ein herrliches sympathetisches Mittel seyn. So soll auch, wenn ein Ackersmann im Frühjahre das erste mahl mit dem Pfluge zu Felde ziehet, und er die erste Furche mit ungekeiltem Pfluge ackert, die Erde aus dieser ersten Furche, wenn sie in die Ecken der Kammer gestreuet wird, ein unfehlbares Mittel seyn, daß die Flöhe davon wichen.

Exempel abergläubisch heißender, und doch aus natürlichen und nützlichen Bewegungsursachen erfolgten, Gebräuche des meisten Landvolks; st. im 55 St. der Leipz. Samml. 1748, 8. S. 605—618.

Vorschlag zur Verbesserung der Kalender: st. im 40 St. der Stutgarter phys. ökon. Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenschrift, vom J. 1756.

Gedanken über vorigen Vorschlag: st. im 47 St. derselben.

Beantwortung der Aufgabe: Woher rühret die alberne und abergläubische Gewohnheit des gemeinen Mannes, in der Neujahrsnacht Strohseile um die Obstbäume zu binden, damit sie hinlänglich tragen sollen? st. im 43 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758.

Exempel von denen Fabeln und Aberglauben bei dem Forstwesen: st. im 1 Bande des allgem. ökonom. Forst-Magazins, Frf. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 67 — 78.

Herm. Rugens Brief von der in Norwegen üblichen Gewohnheit, am Weihnachtsabende ein Bündel Korn vor die Sperlinge auszusetzen: st. in dessen, von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. vernünft. Ged. über verschied. Mat. ꝛc. Kopenh. und Leipz. 1757, 8. S. 385 — 405.

Tharsanders, (Ge. Wilh. Wegners) Schauplatz vieler ungereimten Meynungen und Erzählungen. 2 Bände. 1736 u. 1739, in 8.

Aber-

Aberklauen, siehe Afterklaue.

Aber-Knoblauch, Lat. Allium porrinum, Scorodoprasum, eine Art wilden Knoblauchs. Siehe Allium.

Aber-Raute, siehe Abrotanum.

Abfäumen, siehe Abschäumen.

* **Abfall**, heißt entweder die Höhe, um welche das Erdreich tiefer oder niedriger, als an einem andern Orte ist, nach welchem man sich auch in Führung der Wasserröhren zu richten hat, wenn man nicht vergebliche Unkosten aufwenden will; oder man verstehet hierdurch auf dem Mühlwasserbau diejenige große Falle, wodurch das überflüßig anlaufende Wasser kann abfällig gemacht und weggeschafft werden, daß es dem Wasserbau durch seinen gewaltigen Druck nicht Schaden zufüge, und das Mahlen verhindere. Oder, es wird dadurch angezeiget, wenn Jemand den Ueberfluß seines Röhrwassers einem andern zukommen läßt, dabei es aber öfters zu vielen verdrüßlichen Umständen kommen kann, wenn man die Wasserbehältnisse oder Kästen nicht rein hält, und im Winter einfrieren läßt; kurz, ein solches Wasser ist eine ungewisse Bequemlichkeit in einem Hause. Oder, es bedeutet die Dienstbarkeit eines Guts, über welches Jemand den Abfall seiner Traufe und Zusammenfluß des Regenwassers über eines andern Grund und Boden abzuführen berechtigt ist. Oder endlich, man will damit anzeigen den Verfall der Nahrung, Gewerbe und Handthierungen, dadurch die Bürger in ihrem Vermögen geringer werden und herunter kommen. Im Bienenwesen nennet man **Abfall** den Unrath, oder Wachskrumen, welcher unter dem Stock auf dem Boden zu liegen kommt. Siehe **Wachsabfall**. Bey den Handwerksleuten heißt **Abfall** dasjenige, was bei der Arbeit abfällt, und in die Krätze gehet.

Abfallen, wenn der Baum seine Frucht vor der Zeit fallen läßt. Siehe Avorter.

Abfallen des Hufes, ein Zufall der Pferdefüße; siehe **Huf-Abfallen**.

* **Abfal-**

* **Abfalzen** heißt, wenn die Haare gleich von dem frischen Felle mit dem Falzmesser, oder mit dem Schabmesser, wie es die Gerber nennen, abgeschabet werden. Die Gerber falzen die Haare nicht ab, sondern das Aas falzen sie mit dem Falzmesser ab, die Haare hingegen werden mit dem Haareisen abgestoßen. **Abfalzen** wird auch von einer gewissen Tischlerarbeit gebraucht.

* **Abfangen**, oder **Abgefangen**, wird bei der Jägerei gebraucht. Man sagt z. E. Dem Hirsche wird ein Fang gegeben, oder er wird **abgefangen**, das ist, nicht gestochen. In eben dem Verstande wird es auch von den Säuen gebraucht.

* **Abfledern**, heißt das ausgedroschene Getraide mit einem Flederwische an einer vier bis fünftehalb Ellen langen Stange abkehren oder überfegen, nachdem vorher erst das Gröbste mit einem Rechen oder einer Harke davon abgerechet worden, damit man die übrigen Aehren und Stürzel vollends herausbringe. Dasjenige, was durch den Flederwisch abgekehrt wird, heißt **Ueberkehr**. Diese, weil noch etwas Korn darunter ist, wird durch ein sogenanntes Aehrensieb gesiebet; was durchfällt, ist Korn und Spreu, die unter das übrige Getraide fällt; was im Siebe zurückbleibet, ist die eigentliche **Ueberkehr**, die man in Körben auf den Boden trägt, und für das Vieh aufschüttet.

* **Abflegeln**, ist bei einigen Landleuten ein bequemes und gemächliches Absondern der einen Frucht von der andern. Z. E. Wenn zweyerlei Früchte, hohe und niedrige, als: Linsen und Weizen, unter einander gebauet worden: so läßt man die Garben oder Büschel zusammengebunden in der Tenne auflegen, und erst bloß die lange Frucht abdreschen, und sogleich aufheben; hernach aber die kürzere Frucht ausdreschen, wodurch sie denn ziemlich gut und besser von einander gesondert werden, als es sonst wohl angehen würde.

* **Abflei-**

* **Abfleischen**, nennen die Sattler das, was die Gerber **abfalzen** heißen, da sie das Inwendige der Häute, welches sie Fleisch, die Gerber hingegen Aas nennen, abschaben, und von dem etwa noch daran hangenden Fleische rein machen.

* **Abfluß.** Dieser erfolget, sobald die Oberfläche des Wassers von der Horizontallinie abweichet; er erfordert also allemahl einen niedrigern Ort, wohin sich das Wasser bewegen kann. Es kann der Abfluß auf eine dreyfache Art vermehrt werden; 1) durch Erweiterung des Canals; und alsdenn nimmt die Stärke desselben in eben dem Verhältnisse zu, in welchem der Canal weiter wird; 2) durch Vertiefung desselben; aber dann nimmt der Abfluß in einem viel größern Verhältnisse zu, als die Vertiefung. Die Ursache ist der vermehrte Druck des Wassers, wodurch eine größere Geschwindigkeit desselben in der Tiefe hervorgebracht wird; 3) durch beides zugleich. Soll nun der Abfluß verringert werden, so verfahre man umgekehrt.

Abformen, Abgießen, Fr. Mouler, bedeutet etwas in ein Modell, oder in eine Form, Lat. Modulus, Fr. Moule, giessen, welche nach der Kunst zugehauen ist, und dazu dienet, daß man verschiedene Figuren abbilden kann, welches auf zwey Arten, entweder durch den Weg des Schmelzens, oder durch Zusammensetzung kleingeriebener und wieder zusammengekneteter Steine, geschiehet.

Figuren von Marmor abzuformen. Man nimmt feingestampfte Ulmenrinde, und Schoßreiser vom Pappelbaum, läßt es mit Springwasser kochen, und thut währendem Sieden guten ungelöschten Kalk hinzu, bis es wie geronnene Milch aussiehet. Alsdenn schüttet man feingeriebenen und durch ein Sieb geschlagenen Marmor hinein, und bringt nachher diese Materie in die Formen.

Formen zu machen. Man nimmt Gyps, welcher wohl gebrannt, und nicht von der Luft verdorben ist,

und rühret ihn ein, so daß er weder zu dünn noch zu dick werde. Ungeachtet der Gyps für sich allein hinreichend ist, so kann man doch ein Vier- oder Drittheil fein Mehl von ganz neuen Ziegelsteinen, die noch niemahls naß oder sonst gebraucht worden, nebst eben soviel kleingestoßenen Federalaun, oder vielmehr Amiant, welcher roth gebrannt und auf einem Marmor zerrieben worden, hinzu schütten. Alles dieses rühret man mit Wasser ein, worinn man Salmiak hat auflösen laßen. Auf ein Pfund Wasser nimmt man acht Loth Salmiak. Roth gebrannter Federalaun ganz allein; Eisensafran; gebrannter Alabaster; gebrannter, pulverisirter und mit Salmiakwasser angefeuchteter Alaun, können ebenfalls dazu gebraucht werden, und vornehmlich feingestoßenes und mit geschmolzenem Schwefel vermischtes Ziegelmehl.

Figuren von Gyps zu giessen. Man rühret Gyps, mit einer gleichen Quantität fein Ziegelmehl, mit klaren Wasser ein, und thut Federalaun nebst gestoßenem Salmiak in gleichen Theilen hinein, und zwar so, daß von jedem ungefähr zwey Loth auf ein Pfund Gyps kommen. Den solchergestallt zubereiteten Gyps giesset man in die Form, welche man vorher mit Leinöl eingerieben und trocken werden laßen, damit der Gyps nicht daran anklebe.

Will man eine recht weiße Figur giessen, so präparirt man einen etwas flüßigen Teig mit Eierschalen und Arabischen Gummi-Wasser.

Fische nach der Natur abzuformen. Nachdem man den Fisch abgewaschen und abgetrocknet hat, bestreichet man ihn ein wenig mit Baumöl, und belegt ihn mit Gyps, um die Hälfte des auf der Seite liegenden Fisches abzuformen. Wenn der Gyps hart geworden, kehret man das unterste zu oberst, machet Zeichen, damit man wisse, wo es zusammengelegt werden soll, leget alsdenn die Fugen der Form mit Ocher, den man mit Wasser eingerührt hat, zusammen, und formet auf gleiche

gleiche Art auch die andere Hälfte des Fisches ab. Wenn der Gyps trocken geworden, machet man ihn mit einem Messer, längs den Fugen, eben und glatt.

Einen Fisch von Pappe zu machen, verfertiget man einen Teig von zerstoßenen Papier, und thut denselben in die beiden Hälften der Form, welche man vorher, angezeigter maßen, mit Oel eingerieben hat. Diesen Teig mus man mit einem Lappen und Schwamm sorgfältig pressen, damit alle Feuchtigkeit herauskomme. Nachdem derselbe trocken geworden, nimmt man ihn heraus, und sezt die beiden Hälften des abgeformten Fisches mit Leim von Leder zusammen, und überstreichet ihn mit Vernis, streichet ihn sodenn weiß an, und glättet ihn mit Schachtelheu. Siehe Form.

Dem abgeformten Fische eine Farbe zu geben. Ist es ein Karpfe, so belegt man ihn mit Blättergold auf Oel, mit einem goldgelben Grunde, an denen Orten, wo der Karpfe goldfarbig aussiehet; das übrige wird mit Farben nach der Natur ausgemahlt. Wenn die Mahlerei trocken geworden, bestreichet man ihn mit einem trocknenden Vernis aus Spickól, und zwar, wie bei dergleichen Arbeiten gewöhnlich ist, zu verschiedenen mahlen. Den Kopf des Fisches, oder auch weiter nach dem Leibe zu, bestreichet man zum zweyten mahl ganz wenig; und sobald der Kopf beinahe trocken geworden, jedoch dergestallt, daß, wenn man mit dem Finger darauf fasset, er ein wenig anklebe, erhöhet man diejenigen Oerter, welche goldfarbig seyn wollen, dadurch, daß man mit Wasser eingerührtes Muschelgold vermittelst eines Pinsels aufträgt. Man bringet auch mit dem Pinsel eine Goldlage auf jede Schuppe, und fährt mit demselben, nachdem er in Muschel-Spülich getaucht worden, über die Schuppen oben auf dem Rücken hinweg, damit das Gold nicht so sehr hervorscheine. Nach diesem überstreicht man den Bauch mit Muschelsilber-Spülich, vermittelst eines großen Pinsels, und brauchet nachher einen

kleinern, mit Muschelsilber zu den Schuppen. Wenn der Fisch trocken geworden, überziehet man ihn mit Verniß. Um die Augen nachzumachen, läßt man auf der Glashütte, oder bei einem Schmelzarbeiter (Emailleur), hohle gläserne Kügelchen, von der Größe des Fischauges, blasen. Diese theilet man von einander in zwey Theile, und mahlet in jeden, mit Gold und Silber, die natürlichen Farben des Fischauges; und wann sie trocken geworden, setzet man sie ein, bevor man die beiden Hälften des Fisches auf einander leget.

Um den Fisch silberfarbig zu machen, leget man zuerst Goldfarbe, und trägt nachher, mit einem großen Pinsel, an denen Orten, welche silberfarbig seyn sollen, mit reinem Wasser eingerührtes Muschelsilber auf. Alsdenn bringet man die andern Farben nach der Natur an, und überziehet es zuletzt, angezeigter maßen, mit Verniß.

Soll der Fisch das Wasser aushalten, so bedienet man sich folgenden Vernisses, welcher in demselben unverändert bleibt. Man nimmt vier Theile recht reines Leinöl, und einen Theil Harz, thut diese Species in einen verglasurten Topf, und läßt sie gelinde auf einer Feuerpfanne mit glüenden Kohlen so lange sieden, bis das Oel nicht mehr schäumet, und sich, wie der Verniß, zu Fäden ziehen läßt. Alsdenn nimmt man es ab, und bedienet sich desselben. Wäre aber dieser Verniß zu dünn, so kann man noch Harz hineinschütten, und ihn gelind solange kochen laßen, bis er zur gehörigen Vollkommenheit gelangt ist. Wenn man diesen Verniß darüber gestrichen hat, muß man ihn in der stärksten Sonnenhitze trocknen laßen.

Ausser dem Gebrauche dieses Vernisses, müssen die Farben, welche man zum Ausmahlen des Fisches nimmt, mit Leinöl gerieben seyn, welches man über dem Feuer mit pulverisirten Mastix, der bei gelindem Feuer schmelzen mus, vermischt hat; und, wenn dieses Mengsel kalt geworden, mus das Oel so dick, wie flüßiger Verniß, aussehen.

Medail-

Medaillen in Teig abzugiessen. Man arbeitet Krume von weißen Brod, wie es aus dem Ofen kommt, mit dem Roll- oder Mangel-Holze so lange durch, bis sie so geschmeidig, wie warm gemachtes Wachs, geworden; drücket dieselbe in die vorher mit Leinöl eingeriebene Form; nimmt sie alsdenn, wenn sie trocken geworden, aus der Form heraus, und läßt sie noch mehr trocken werden, da sie alsdenn so hart, wie Holz, wird. Damit die Mieten nicht hineinkommen, kann man dem Teige etwas Aloe beimischen.

Man kann einen Teig von unterschiedenen Farben verfertigen, wenn man Lasurblau, Kreide, blaue Stärke, Blei, und andere Farbematerialien, die man vorher pulverisirt hat, mit Wasser, welches man acht Tage lang, oder auch noch länger, mit Traganth eingerührt hat, durch einander knätet.

Auf gleiche Art kann man auch einen Teig von feingestoßener Gerberlohe zubereiten, die Medaillen hinein legen, die Abdrücke aus der Form herausnehmen, und sie mit einem Wachszahne glätten. Siehe den Artikel **Medaille.**

Abgaben, (Oeffentliche) siehe **Impost.**

* **Abgänge,** heißen bei den Handwerkern allerlei Stückgen und Ueberbleibsel von ihrer Hauptmaterie, Zuthat und ihren Ingredientien. Die Abgänge von dem Horne bei den Kamm-Machern sind besonders dienlich zu Düngung der Aecker.

* **Abgang** pflegt man alles dasjenige zu nennen, was von dem Maaß, Ziel und Gewichte einer unter der Arbeit gehabten Sache verlohren gehet, oder sonst übrig bleibet, welches lezte ein sorgfältiger Haushalter immer noch zu seinem Nutzen anzuwenden suchet; z. E. wenn er bei Zubereitung des Stärkmehls den Abgang der kleyigten Hülsen zusammentragen und faulen läßt, oder den Abgang von neuem zu ersetzen trachtet, und beides dem Werthe nach anmerket, oder zu seiner Nachricht aufschreibet.

Den Abgang des Volkes in den Städten und Dörfern suchet man durch kluge Anstallten, in Ansehung der Heirathen, Aerzte, Besorgung der Kranken ꝛc. zu ersetzen. Siehe den XVII Band der übers. Schwedischen Abhandlungen, Seite 239, fgg.

* **Abgangsloch, Unterloch**, Lat. Ostiolum infernum, ist bei einigen Bienenhaltern an den Bienenkörben ganz unten am Rande, wo er ans Brett stößt, angebracht, und dazu dienlich, daß die Bienen ihre Todten, oder was sonst vor Unreinigkeit im Stocke vorhanden ist, desto füglicher hinaustragen, und den Stock rein halten können, welches aber nur zu gewissen Zeiten geöffnet werden mus.

Abgefangen, siehe Absangen.

* **Abgekochte Speisen**, werden genennet, die zwar gehöriger maßen abgewürzt, zu gut und weich gekocht, aber bis zum wirklichen Anrichten und Genuß noch bei Seite gesetzt werden, da sie denn erst entweder aufgewärmt, oder sonst vollends mit einer Sauce zubereitet werden müssen.

Abgekochte Tränke, siehe Trank.

* **Abgeschirren**, oder **Abschirren**, heißet den Pferden, wenn sie von der Arbeit, oder von der Reise, nach Hause und ins Quartier kommen, das Zeug oder Geschirr abnehmen. Ein Hausvater soll sonderlich seinen Fuhrknechten wohl einbinden, daß sie jederzeit Abends, sobald sie ihre Pferde abgeschirrt, das Geschirr sauber und ordentlich, jedes an seinen gewissen Ort in den Stall hängen und legen, damit jeder nicht nur Morgens früh, sondern zu allen Zeiten, und wenn es die Noth erfordert, alles und jedes wieder bei der Hand habe, wenn er einspannen, und aufs Feld, oder sonst wohin fahren will, daß dergestallt weder an seiner Arbeit, noch andern Verrichtungen, etwas verabsäumet werde. Ferner ist es eine Haushaltungsregel: Ein Pferd, welches aus der Arbeit kommt, nicht sogleich, wenn es schwitzet und sehr warm ist, abzuschirren.

* Abge-

* **Abgeschwitzt Leder**, ist bey den Gerbern dasjenige Leder, welches mit Salz abgeschwitzet wird, damit die Haare abgehen.

* **Abgesessen, losgesessen**, heißet, wenn das Tuch bei den Tuchbereitern von den Rähmen abgenommen wird.

* **Abgesotten**, heißen nicht nur diejenigen Fische, die man genugsam einsieden laßen, und theils sogleich warm und trocken genießet, oder mit einer darüber angerichteten Brühe zubereitet, theils aber kalt und trocken, ingleichen mit Essig und Baumöl verspeiset; sondern es pflegen auch alle mit oder ohne Zucker angemachte Säfte und Latwergen dergestallt abgesotten zu werden, daß man dabei zum sichersten Merkmahl annehmen kann, ob sie genug eingekochet, wenn der Rührlöffel oder das Holz fast vor sich allein in demselben aufrecht stehen bleibet, und ist soviel von dem Absieden der Säfte zu merken, daß, je mehr sie eingesotten werden, desto länger laßen sie sich nach diesem zum Gebrauche aufbehalten.

* **Abgestrichen**, heißet, wenn die Raubvögel vom Horste weg- und abfliegen.

* **Abgestrichener oder abgetragener Habicht**, wird derjenige genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er schon seine Federn und vollkommne Kräfte bekommen, auf den Raub auszugehen. Wie derselbe einzufangen und abzurichten, siehe in den Artikeln Habicht und Habicht-Fang.

Abgiessen, siehe Abformen.

Abgraben, einen Morast oder Fluß, Fr. Saigner, siehe Abzapfen.

* **Abgrasen**, heisset auf einem Rande, Rain, Damm, oder Stückgen Wiesewachs, das Gras völlig mit einer Sichel wegschneiden, so zu Zeiten in gutem, zu Zeiten aber in bösem Verstande genommen wird, nachdem nehmlich das Abgrasen öffentlich oder heimlich, auf Befehl und mit Erlaubnis, oder wider Wissen und Willen des Eigenthümers von ehrlichen oder Diebs-Händen geschiehet.

Abguß, siehe **Abformen**.

* **Abhäuten**, heißt bei den Jägern, einen Bär auswürken. Daher ist das Wort **Bärenhäuter** eigentlich kein Schimpf- sondern ein altes ehrliches teutsches Wort, weil die Alten die Bären abhäuteten, und die Decke trugen.

Abhang, Abzug, Abfall, Fr. Pente, heißt eine Neigung des Erdreichs, welche aber nicht sehr merklich ist, und die man gemeiniglich macht, um das Abfliessen des Gewässers zu erleichtern. Sie wird für das Pflaster und die Aecker, für die Canäle oder Wasserleitungen und Rinnen, und für die Röhren und Traufen des Dachwerkes, nach der Klafter oder Meßruthe mit vielen Linien gemacht. Im Lateinischen nennet man diese Art des abhängenden oder sich abwärts neigenden Erdreichs, Declivitas. Allein ein **Gegen-Hang** oder **Wider-Fall**, Fr. Contre-Pente, heißt bei einem Canale, oder Wasserleitung, oder in einem Gerinne, die Unterbrechung der nach der Richtschnur abhängigen Seite, welche von der übeln Gestallt oder dem Sinken des Erdreiches verursachet wird, daß also die Wässer, da sie keinen freien Lauf haben, sich ausbreiten oder stille stehen. Siehe auch **Abfall** und **Abzug**.

Die Gärten müssen, zum Abfließen des Wassers, und zur Bequemlichkeit des Wässerns, einen mittelmäßigen und sanften Abhang oder Abfall haben. Siehe **Wässerung**.

Wenn das Erdreich des Gartens dermaßen ungleich ist, daß man den Abhang nicht mildern kann, mus man denselben in unterschiedene Theile abtheilen, woraus man besondere Absätze (Terrassen) machet, und, nachdem dieselben hoch sind, von dem einen zum andern auf Stufen von Stein oder Rasen herabsteiget. Siehe Niveau.

Abhaspeln, Abhasteln, Ablaufen, heißt bei den Jägern, die auf die Winde oder den Haspel aufgewickelten Tuch- oder Feder-Lappen herunter nehmen. Derjenige, der am Haspel stehet und ablaufen läßt, hat dahin zu sehen,

hen, daß diejenigen, welche mit der Leine fortgehen, nicht allzusehr eilen, sondern auf jedes Zuschreien Halt machen; denn die Lappen sind öfters verwirrt; wird nun stark angezogen, so gehen diese nicht von einander, sondern ziehen sich vester zusammen, und sprenget endlich die Leine, da es denn einen verdrüßlichen Aufenthalt machet.

* **Abhauben**, siehe **Abkappen**.

* **Abhauen**, ist eine mannigfaltige Verrichtung, da ein Haushalter zu seinem Nutzen entweder den Bäumen mit einem Handbeile die untern Aeste benimmt; siehe **Schneideln**; oder, wenn er den Stamm sammt seinen Aesten vermittelst einer Axt von dem Boden abhauet, da denn dasjenige Stück, welches auf der Wurzel stehen bleibet, und der **Stock** genennt wird, auch gute Stock-Scheite abgiebt, lieber zu kurz, als gar zu lang, gelaßen werden soll, weil man im leztern Falle viel Holz an der Dicke des Baums verlieret, das an dem Stocke nicht vortheilhaft genutzt, oder zum Verkauf gebracht werden kann. Oder er hauet auch mit der Sense das Gras auf den Wiesen, nicht weniger das Getraide auf dem Felde, zu gehöriger Zeit ab. Bei dem lezten aber erwählet ein kluger Hausvater, wenn es seine Umstände zulaßen wollen, anstatt des Abhauens des Korns und Weizens, lieber das Abbringen mit der Sichel, weil man dafür hält, daß durch das starke Anschlagen der Sense zuviel von diesen Früchten ausgeschlagen, ja wenigstens der Saame in dem Felde liegen, und den Vögeln Preis gelaßen werde.

Das **Abhauen** der über unser Gut und Garten überhangenden Aeste, ist oft ein Zankapfel der Nachbarschaft. Bei vielen Gütern, welchen der Ueberhang eben nichts schadet, ist ausgemacht, daß die überhangenden Früchte dem zukommen, in dessen Gut oder Garten die Aeste überhangen.

* **Abhauen, und Abschneiden**, sind Worte, die von dem Bieber gebraucht werden; was dieser vom Holz abbeisset, wird **abgehauen** oder **abgeschnitten** genannt.

* **Abheben** der Wiesen, ist um des egalen Wässerns willen nöthig. Denn, wo die Wiesen ungleich sind, und etwa ein Fleck höher als der andere ist, kann sich das Wasser nicht egal ausbreiten, es bleiben also die erhöheten Stellen trocken, und tragen folglich nicht so viel Gras und Grummet, als die andern. Man sticht daher oder hebet, im späten Herbste, oder Anfange des Winters, wenn keine andere Feldarbeit eben vorzunehmen ist, auf den erhabenen Stellen die Grastörfe aus, und leget sie indessen bei Seite; alsdenn wird der ganze Hügel eben gemacht, und die Erde an andere Oerter geführt, die tiefer liegen, mit eben dergleichen Vorsicht, den Rasen vorher abzunehmen, oder man füllet auch mit derselben Gräben und tiefe Wege aus. Wenn alles eben gemacht worden, werden die Grastörfe wieder egal darauf gesetzt, und man erhält also den Vortheil, daß überall gutes Futter wächst. Diese Arbeit wird hauptsächlich auf solchen Wiesen vorgenommen, die am Wasser und an einem Flusse liegen, sowohl daß im Herbst und Frühjahr solche bey dem Austrocknen des Wassers egal überlaufen, als auch besonders, damit die Wiesen im Frühjahr und Sommer durch die Wasser-Räder egal gewässert werden mögen.

* **Abholzen, Abtreiben**, heißt bey dem Forstwesen, das auf einem Gehau befindliche Holz abhauen. Das Laub-Holz wird nicht völlig abgeholzet, wie das Nadel- oder Tangel-Holz, sondern man läßt die darinn befindlichen Laßreiser, Vorständer, angehende Bäume und Hauptbäume in gewisser Anzahl stehen; da hingegen das Tangel-Holz völlig abgeholzet oder abgetrieben werden mus: weil 1) dem in der Erde liegenden Saamen Luft zum Wachstum zu machen ist, und 2) der Wind die allenfalls stehenden Laßbäume, welche keine tiefe Wurzeln schlagen, sondern mit denselben ganz flach auf der Erde weglaufen, nicht stehen laßen, sondern geschwind über den Haufen werfen würde. Es ist auch die Zeit des Abholzens in allen Gehauen nicht einerlei; in schlechtem und dürrem Boden,

Boden, wo der Boden dem jungen Sommerwuchse nicht viel Säfte mittheilen kann, mus man länger warten, als im fetten Boden, wo die Wurzeln vielen Saft bekommen, und sich besser erstrecken können. Insgemein glaubt man, daß man bei gutem Boden das Abholzen alle zehn Jahre vornehmen könne, indem alsdenn die Wurzeln, welche sich wohl erstreckt haben, mit großer Kraft treiben, daß sich zu einer andern Zeit der Abholzung der Nutzen desto merklicher zeige. Wer aus Mangel des Holzes ein junges Gehau eher angreifet, oder ein schlechtes Gehau wie ein gutes nutzen will, der verderbet sein ganzes Holz, indem der Anwuchs, wegen Mangel der Wurzeln und Saftes, immer geringer werden wird. Es sind auch Einige der Meynung, man habe bei dem Abholzen auf den Mond zu sehen; allein, die Erfahrung will solcher Meynung wenig Grund geben, ob man gleich nicht läugnen will, daß des Mondes Veränderungen in einigen Erdgewächsen einige Wirkungen zeigen können; überdies, wenn auch der Mond zu besserm Nachwuchs etwas beitragen sollte, wie wollte man im Abholzen fertig werden, wenn man sich allezeit nach dem Mondwechsel richten wollte, welche Arbeit doch meistens, wenn sie angefangen, in einem fort verrichtet wird, weil man die Holzhauer nicht zu aller Zeit bei der Hand haben kann. Am allerwenigsten hat man sich um den Aberglauben zu bekümmern, da Einige glauben, das Holzabhauen erfordere eine Art, welche in einem guten Zeichen geschmiedet worden, weil es hernach besser ausschlüge; auch käme es auf des Holzschlägers glückliche Hand an. Man laße nur einen jeden Holzhauer, bey Abhauung des Unterholzes, feine kurze Stöcke machen, und solche fein glatt und schräg hauen, damit das Wasser nicht darauf stehen, und den Stock zur Anfäulung bringen könne: so wird weder an der Art, noch glücklicher Hand, etwas gelegen seyn.

Wie ein Forstrevier gehörig und forstmäßig abzutreiben, s. allgem. ökon. Forstmagaz. IV B. S. 62. — 102.

* **Abholzig** oder **Abschüßig**, wird ein solcher Baum genannt, der keine gerade Dicke hat, sondern gleich vom Stamm aus spitzig zugehet; diese Bäume, da sie sich nicht schnüren und ins Gevierte hauen laßen, geben kein Bauholz ab.

* **Abhub**, Residua mensae, die überbliebenen Speisen, welche von einer wohlangerichteten Tafel abgenommen werden. Von dem Abhube der Herren-Tafel werden die Bedienten gespeiset.

* **Abhüten** heißet, wenn ein Hauswirth von seinen Wiesen, Vorenden, Grasflecken, und dergleichen, das Gras, welches er entweder nicht zu Heu oder nicht zu Grummet hauen laßen kann, von dem Rind- und Schaf-Vieh abfressen läßt. Wenn sich die Saat überwachsen will, so läßt man, damit das Getraide nicht lagerhaft werde, dieselbe mit den Schafen, wenn das Feld hart gefroren ist, abhüten, dabei aber der Hirt Vernunft gebrauchen mus, daß er nicht zugebe, daß die Schafe den Saamen allzutief abfressen, welches er bald verhüten kann, wenn er die Schafe nicht lange an einem Orte stehen und fressen läßt, sondern seinen Trieb über das Feld befördert. Ist dieses, so hält man das Abhüten der Felder für nützlicher, als die Abgrasung oder das Schröpfen; denn der Boden wird durch das Abhüten eingetreten und bevestiget, damit er bei erfolgten offenem Frost nicht so leicht gehoben werden kann, auch die Wurzeln nicht entblößet werden können. Bei diesem Abgrasen haben die Alten eine Regel: Nach Alt-Lichtmessen ist das Abhüten schädlich, deren Grund wohl in dem um diese Zeit zu hoffenden wärmern Sonnenschein und Oeffnung des Erdbodens zu suchen ist.

Abhüten geschiehet auch von den boshaften oder unerfahrnen Hirten und Schäfern, welche entweder auf verbotenen Feldern, oder zur unrechten Zeit, wenn nemlich der Saame sich schon überwachsen, von dem Vieh Schaden thun, und die Saat abfressen laßen. Das rechtmäßige Abhüten aber heißet bey diesem Fall **Ueberhüten**; dessen Bedeutung siehe in dem Artikel: **Ueberhüten**.

* **Abjagen**, Fr. Parchaſser, ist das lezte Unternehmen bei einem Bestätigungs-Jagen, und gehet an, wenn das mit dem Zeuge eingestellte Wildpret soll gefangen oder gefällt werden. Die gebräuchlichsten Ceremonien dabei sind folgende: Sobald die Herrschaft mit ihrem Gefolge ab- und in den Schirm getreten ist, wird das Queertuch vom Jagen weggenommen, und die Hetzhunde eingetheilet. Hierauf verfüget sich die Jägerei, nach ihrer Ordnung, dem Schirme gegenüber, an den rechten Flügel gegen das Jagen zu, und erwartet durch eine Losung den Befehl zum Anfange des Jagens. Nach dessen Erhaltung fängt gedachte Jägerei den bey dem Sommer-Jagen gewöhnlichen Wald-Schrei an, und gehen die Jagdhunde Kuppelweise, jede von einem Bauer geführet, sammt ihrem vorangehenden Hundejungen, hinter der Jägerei nach hinauf zu Holze, mit Continuirung ihres Jagd-Lauts, bis hinter die Queere vor das Jagen; darauf stößt man in die Waldhörner, und wird dasjenige, was man am ersten im Jagen antrifft, und ansichtig wird, nach den eingeführten Jagdposten angeblasen und angeschrien; der Hirsch aber, sobald er von den Jägern erblickt wird, bekommt seinen gehörigen Juch-Schrei, und wenn er jagdbar, so wird er bei dem Vorlauf durch Trompeten und Pauken gleichsam angemeldet. Sobald ein Wild erlegt ist, wird es vor den Schirm hingebracht, und zur rechten Hand desselben, nach dem Jagen zu, alles ordentlich, und weidmännischem Gebrauche nach, und zwar 1) die Hirsche, sowohl nach der Stärke der Gehörne, als nach der Vielheit der Enden, 2) die alten Thiere, 3) die Schmalthiere, 4) die Rehböcke, 5) die alten Rehe, 6) die Schmalrehe, und 7) die Raubthiere hingeleget. Es werden aber die Hirsche und alles Wildpret mit den Köpfen nach

dem Schirm, und mit dem Rücken nach dem Jagen zu, geleget, und sogleich ein jedes Stück mit den vorher angeschafften eichenen und büchenen Brüchen verbrochen. Wenn nun alles vorgejaget worden, und man in der Rundung nichts mehr spühret, so versammelt sich die Jägerei auf dem andern Flügel wieder in ihrer Ordnung, so daß sie der Herrschaft zur linken Seite wieder herauskommt. Nach diesem ziehet sie mit ihrem Wald-Schrei den Flügel hinunter bis wieder an den Schirm, da denn, sobald sie daselbst angelanget, mit den Schreien inne gehalten, mit Wald- und Hift-Hörnern das Jagen abgeblasen, und mit einem nochmahligen Juch-Schrei der Befehl gegeben wird, die Jagd-Hunde anzukuppeln, den Zeug abzuwerfen, und das gefällte Wildpret aufzuladen und abzuführen.

Abjagens-Flügel, siehe **Flügel**.

Abiegatus, siehe **Abspannung des Viehes**.

Abies. Fr. Sapin, T. **Tanne**, oder **Tannenbaum**, sonst auch **Tennen**, ingleichen **Danne**, oder **Dannenbaum**, bei den Thüringern **Grähnenholz**. Engl. The Fir Tree. Die Tanne trägt im April und Mai zweyerlei Blüthen auf ein und eben demselben Baume. Die männlichen Blüthen stehen, am äusserſten Ende der Zweige, auf einem holzartigen Stiele beisammen, und stellen Aehren-Kätzgen dar, welche aus lauter Schuppen bestehen. Diese Aehren sind ungefähr einen Zoll lang. Unter den Schuppen wird man kurze Staubfäden gewahr, welche oben Kölblein haben, die nichts anders als eirunde, und ihrer Länge nach, durch eine Krinne getheilte Körperchen zu seyn scheinen. Die weiblichen Blüthen befinden sich an andern Orten des Baumes, und kommen auf gleiche Art, wie die männlichen, aus einem schuppigten Kelche hervor. Sie sind von einem ziemlich schönen Roth, welches aber nur alsdenn recht merklich ist, wenn man sie in der Nähe betrachtet. Diese Blüthen sind in einem länglich-runden schuppigten Kegel oder Zapfen beisammen, und jede Schuppe schließet gemeiniglich zwey oder drey in sich. Die Eierstöcke endigen sich in einen kurzen Stift (Stylus), worauf sich oben ein stumpfes Kölbgen (Stigma) befindet. Zur Zeit der Reife werden aus diesen Eierstöcken ovale, bisweilen eckige, etwas harte, in ein häutiges Blättgen, oder eine Art von Flügel, sich endigende oder damit eingefaſſete, Saamenkörner, welche unter den Schuppen, woraus die ganze Frucht bestehet, beständig bedeckt liegen. Diese Frucht wird, ihrer Gestallt wegen, gemeiniglich ein Zapfen, **Tannapfel**, **Tannzapfen**, (Conus, Strobilus, genannt. Sie wird im September und October reif.

Der Ritter **von Linné** bringet die Tannen, Lerchenbäume und Fichten unter ein einziges Geschlecht, welches er Pinus nennet. Diese Bäume haben zwar, in Ansehung ihrer Befruchtungstheile, viel Aehnliches mit einander; indessen bemerket man, daß bei allen denen Arten, denen Herr **Tournefort** den Nahmen Abies beileget, nur ein einziges Blatt aus jedem Träger, oder Hervorragung, welche dasselbe unterstützt, ohne Scheide an dem Orte der Bevestigung dieses Blatts, hervorkommt, da hingegen an dem Lerchenbaume die Blätter in Menge und Büschelweise, aus einer Art von schuppigten und ziemlich dicken Warze hervorkommen. An den Fichten pflegen ebenfalls allemahl wenigstens zwey, und bisweilen wohl an zehn, Blätter mit ihrem untersten Theile in einer und eben derselben Scheide eingeschloßen zu seyn. Ausserdem stehen die Blüthen an den Lerchenbäumen längs den Zweigen, bei den Fichten und Tannen hingegen allemahl an den äusserſten Enden. Da auch endlich nicht nur die Kräuterkundigen, sondern auch alle Künstler, welche diese unterschiedene Holzarten gebrauchen, und diejenigen, welche einige Kenntnis vom Forstwesen besitzen, diese drey Geschlechter von einander zu unterscheiden pflegen: so haben wir es für unsere Pflicht erachtet, uns nach den eingeführten Begriffen zu bequemen.

Nach

Nach eben diesen Grundsätzen theilen wir die Tannen in zwo Classen. Die erste begreifet die eigentlich sogenannten Tannen, (Silbertannen, Edeltannen, Weißtannen), und die zweyte die sogenannten Pechtannnen (harzichten, rothen oder schwarzen Tannen, Lat. Picea, Abies picea oder rubra), unter sich. Leztere sind gar leicht an ihren Zapfen zu erkennen, als welche mit ihrer Spitze nach unterwerts hangen; hiernächst sind auch bei diesen Arten die Schuppen der jungen Zapfen am Ende gerundet, und nach dem Stiele zu gekehrt, richten sich aber nachher wieder auf, und legen sich dicht über einander. An den Pechtannen sind die Blätter schmal, ziemlich kurz, steif, gleichsam stechend, von dunkler Farbe, und stehen um einen gemeinschaftlichen Stiel herum, so daß, indem alle insgesammt ihre Spitze darstellen, sie diesen Stiel zu einer Art von Cylinder, welcher von allen Seiten sticht, machen. Ein anderes Unterscheidungs-Merkmahl bestehet darinn, daß die eigentlich sogenannten Tannen einen flüßigen Terbenthin oder weißen Balsam von sich geben, da hingegen die Pechtannen nicht dergleichen liefern, sondern bloß ein dicker Saft, oder ein Harz, welches dick, vest, und den gemeinen Weihrauchkörnern ziemlich ähnlich wird, aus ihrer Rinde hervorkommt.

Herr Dühamel bemerket, daß es noch Mittelgattungen zwischen der Silber- und Pech-Tanne gebe. Dahin gehören eine gewisse Amerikanische Tanne, welche Silbertannen-Blätter, aber eine sehr lange Pechtannen-Frucht, hat; und die kleine Virginische Pechtanne, welche kleine gerundete Zapfen trägt, und deren Blätter wie ein Kamm stehen, obgleich dieser Baum übrigens eine wahre Pechtanne ist.

Die Hauptgattungen der eigentlich sogenannten Tannen, sind folgende:

1) Die gemeine Tanne, oder uneigentlich sogenannte weibliche Tanne, Abies taxi folio, fructu sursum spectante,

Kante, Inst. R. Herb. die Tanne mit Taxusblatte, und nach oberwerts gerichteter Frucht, welche man an einigen Orten mit dem Provinzialnahmen Aver belsget. Nach dem Herrn von Linné heißt sie: Abies (alba) foliis subtus argenteis, apice emarginatis, conis erectis; die Tanne, deren Blätter auf der untern Seite weiß, und oben an der Spitze ausgeschnitten sind, insgemein die Silber-Tanne genannt. Es ist dieses ein überaus hoher Baum, dessen Stamm gerade in die Höhe gehet, und sich allemahl mit dem Schosse des lezten Saftes endiget, so daß jeder Schoß einen scheitelrechten Ast, welcher die Verlängerung des Stammes ausmachet, hervorbringet, und zugleich drey oder vier horizontale Aeste hervorkommen. Sämmtliche Aeste stehen Reihen- (Etagen-) weise über einander, und aus ihnen mit einander entstehet eine ziemlich regulaire Pyramide. Die Blätter sind länglich, schmal, ziemlich schmeidig, abgestumpft, ausgeschweift, und oft an ihrem äussern Ende gelb, oben grün und glänzend, unten weißlich, mit einem, von der in die Länge sich erstreckenden erhabenen Ader entstehenden, grünen Striche. Die Ränder sind grün, und unterwärts glänzend. Sie stehen wechselsweise längs den Aesten, und auf holzigen und mit ausgehöhlten Streifen versehenen Stielen, in einer beinahe horizontalen Stellung, so daß sie ein plattes Ganzes ausmachen, welches ungefähr wie ein Kamm mit zwo Reihen Zähne aussiehet; da jedoch die Blätter unter einander ungleich sind, so scheinet es, als ob einige Schichten über einander lägen. Dieser Baum verlieret seine Blätter im Winter nicht. Die Rinde desselben ist weißlich, und zerbricht leicht, wenn man sie biegen will.

2) Abies taxi foliis, odore Balsami Gileadensis, Raj. Histor. Append. Abies (Balsamea), foliis subtus argenteis apice subemarginatis bifariam versis, Linn. die Gileadische Balsamtanne, der Balsambaum von

von Gilead. Sie giebt einen wohlriechenden Terbenthin, welchen die Engländer uneigentlich Balsam von Gilead nennen, und welcher unser weißer Balsam von Canada ist. Das Blatt an dieser Tanne ist nicht von so dunkler Farbe, wie das Blatt an der gemeinen.

Herr Dühamel (in den am Ende seines Werkes des Semis et des Plantations befindlichen Zusätzen) meldet, daß man ihm eben diesen Baum von den Pyrenäischen Gebirgen zugeschickt habe; die Zapfen waren von den Zapfen der andern Arten von Tannen darinn unterschieden, daß ihre Schuppen weiter von einander abstanden; und wann dieselben reif sind, fallen die Schuppen von selbst ab, so daß nichts weiter, als der holzige Theil, worauf sie standen, zurückbleibet.

3) Die Serente aus den Gegenden von Embrun, welche Herr Dühamel *Abies* tenuiore folio, fructu sursum spectante, die Tanne mit dünnern Blatte, und nach oberwerts gerichteter Frucht, nennet.

Unter den Pechtannen bemerket man den Pignet, Pece oder Pesse, der bei einigen lateinischen Schriftstellern *Abies* rubra, und von Herrn Tournefort: *Abies* tenuiori folio, fructu deorsum inflexo, die Tanne mit dünnern Blatte, und nach unterwerts gebogener Frucht, genennet wird. Man findet ihn auch unter der Benennung der männlichen Tanne. Er ist gröser, als die gemeine Tanne. Sein Holz ist härter, und seine Blätter sind mit mehr oder weniger häufigen Haaren besetzt.

4) *Abies* Picea foliis brevibus, conis minimis, Rand. Epinette blanche, oder die Pechtanne von Canada, mit kurzen Blättern und sehr kleinen Zapfen. Ihre Blätter sind kurz, ganz klein, und sehr weich. In Neuengland führet sie den Nahmen Black Spruce Fir, wegen ihrer Rinde, welche von dunkler Farbe ist.

5) Die kleine Virginische Pechtanne, deren wir bereits, als einer Gattung von Tanne, Erwähnung gethan

than haben, ist eine andere Art Epinette von Canada und Neuengland. Ihre Blätter sind ganz kurz, und stehen beinahe wie die Claves eines Spinetts; das eine hoch; das andere niedrig, und es befinden sich nicht zwey übereinander. Ihr Englischer Nahme ist Hemlock Fir (Schierlingstanne).

6) Eine andere Art Epinette von Neuengland, oder Pechtanne mit ganz kleinen, kurzen und überaus bleichen Blättern. Die Frucht ist klein, und nicht so gerundet, auch weniger dicht, als bei den übrigen Arten. Die Engländer nennen sie White Spruce Fir.

7) Die Elaté der neuern Griechen, oder Orientalische Pechtanne, mit kurzen und viereckigen Blatte, und ganz kleinen Früchten.

Die Silbertannen finden sich gemeiniglich auf Gebirgen, welche nicht so hoch sind, als diejenigen, worauf die Pechtannen wachsen. Von leztern giebt es sehr viele auf den Alpen.

Diese beide Arten Bäume lieben einen frischen, feuchten und etwas starken Boden, wo sie ihre Wurzeln recht tief unter sich schlagen können, an schattigten und Nordwerts liegenden Orten, auf den Hügeln sowohl, als in den Thälern. Sie kommen auch in kiesigen und ziemlich magern Erdreiche fort, wofern sie nur viel Grund haben. Diese Bäume haben vom Froste nichts zu befürchten; in warmen Erdstrichen wollen sie nicht gedeihen. Die Pechtanne ist nicht so zärtlich, wie die Silbertanne.

Herr Tournefort gedenket, in seiner Reisebeschreibung, derer Tannen auf dem Berge Olympus, als der schönsten Bäume in der ganzen Levante; und Herr Miller versichert, von daher Zapfen bekommen zu haben, welche fast einen Schuh lang gewesen sind.

Zu Hannover war eine Tanne dermaßen stark geworden, daß sie neun Ellen im Umfange gehabt haben soll. Sie ward im Jahre 1753 von einem Sturmwinde umgerissen.

Nourse

Nourse meldet, zu Lyon auf dem Damme beim Zusammenfluß der Rhone und Saone, behauene Tannen gesehen zu haben, welche dreyßig Ruthen lang waren. und unten ohngefähr drey, und am Ende anderthalb Fuß im Quadrat hatten.

In Neuengland giebt es Mastbäume von Tannen, welche dermaßen hoch und dick sind, daß sich noch niemand getrauet, sich ihrer zu bedienen, und auch nicht einmahl sie wegzubringen.

Ueberhaupt scheinet die Silbertanne einen stärkern Boden zu erfordern, als die Pechtanne; indessen kommt leztere in Dännemark und ganz Norden in strengem Erdreiche, und welches viel Grund hat, gut fort. Man findet sie am häufigsten in den nordlichen Gegenden von England in Thälern, wo das Erdreich von gleicher Beschaffenheit ist. Man vermuthet, daß dieser Baum fast in jedem Boden und in jeder Gegend fortkommen würde, wenn er nicht zu nahe bei dem Rauche und Dampfe großer Städte stehet, als welcher allen dergleichen Baumsorten sehr schädlich ist. Auch bemerket man, daß diese Bäume in einem gedüngten Boden lange nicht so gut treiben, als in einem frischen und noch ungebauten Erdreiche. Der üble Ruf, in welchem diese Bäume vor einigen Jahren, in Ansehung der Schwierigkeit, dergleichen zu erziehen, gestanden, ist, nach Herrn Millers Versicherung, bloß daher gekommen, daß man dieselben zu nahe an einander, oder zu nahe an andere Bäume gepflanzet, wodurch die Luft von ihren Zweigen abgehalten worden, daher denn der größte Theil ihrer untern Zweige abgestanden; so, daß wenn man die Bäume von unten hinauf angesehen, sie mehr abgestandenen, als lebendigen Bäumen gleichgesehen. Wo sie aber in einer gehörigen Entfernung von einander gestanden haben, und in einem starken frischen Boden gesetzt worden, da sind alle ihre Aeste, fünf bis sechs Schuh hoch von der Erde an, frisch geblieben, wenn gleich die Bäume bei sech-

sechzig Schuh hoch gewesen sind. Daher mus man diese Bäume allemahl wenigstens zwölf Schuh weit von einander setzen; und wo die Plantage aus mehr als drey Reihen bestehet, da sollen sie nicht einmahl so nahe beisammen seyn, sondern in diesem Fall ist es genug, wenn sie achtzehn bis zwanzig Schuh von einander stehen, besonders wenn man haben will, daß die untersten Aeste grün bleiben sollen, welches eine der vorzüglichsten Schönheiten dieser Bäume mit ausmacht.

Die kleine Virginische Pechtanne will vornehmlich einen feuchten Boden haben, denn sonst kommt sie nicht fort. Sie breitet ihre Aeste sehr horizontal aus. Dieser Baum ist zwar nicht so schön, wie die andern Pechtannen, jedoch hält er den Frost sehr gut aus. Der Saame dieser Sorte bleibet insgemein vier bis fünf Monate unter der Erde, ehe er aufgehet. Ob man gleich, wenn man in der Erde nachsuchet, findet, daß der Saame in das Verderben gerathen sey, so ist doch noch Hoffnung übrig, daß sie im folgenden Frühlinge zum Vorschein kommen werden. Ja, Herr Miller hat gefunden, daß der Saame manchmahl ein ganzes Jahr in der Erde geblieben, und doch nachher sehr schön getrieben hat.

Die Pechtanne von Canada mit kurzen Blättern und sehr kleinen Zapfen, wird, selbst in der Gegend, wo sie eigentlich zu Hause gehört, kein sehr beträchtlicher Baum. Sie wächst ursprünglich in Sümpfen.

Die Epinette von Neuengland wächst daselbst auf den Gebirgen, und höchsten Gegenden, und wird ein sehr starker Baum.

Die uneigentlich sogenannte Gileadische Balsamtanne, ist, so lange sie jung ist, eine überaus schöne Sorte; man hat sie bisher, fast überall, wo man sie gepflanzt hat, nicht über zehn oder zwölf Jahre bei ihrer Schönheit erhalten können, und wenn man ganz junge hat pflanzen wollen, sind sie gar bald ausgegangen. Ihren nahen Untergang merket man an den vielen männlichen

Blüthen, welche sie hervorbringen, worauf sich bald nachher ihr Stamm krümmet, und der Terbenthin in starker Quantität von ihnen fließet, da alsdenn die Blätter abzufallen, und die Bäume nach einem oder zwey Jahren auszugehen pflegen. Da man dergleichen in unterschiedenem Erdreiche und in mancherlei Gegenden beständig bemerkt hat, so hat man von Anziehung dieser Bäume abgelaßen. Indessen sind doch viele in denen schönen Plantagen, welche der Herzog von Bedford auf seinem Gute Woburn-Abbey angelegt hat, recht gut fortgekommen, woselbst diese Bäume einen sandigen Boden mit vielem Grund haben, und lange Wurzeln ungehindert treiben können.

Die drey leztern angeführten Sorten sind überaus schön. Ihre Blätter sind sehr dicht an einander geschloßen, und von einem vortrefflichen Grün, weshalb diese Bäume an Oerter, welche vorzüglich in das Auge fallen, gebracht zu werden verdienen. Herr **Miller** gehet von der Meynung des Herrn **von Linné** ab, und behauptet, daß es keine bloße Varietäten, sondern ganz beständige Gattungen seyn, welche sich weder abändern, noch ausarten.

Die Elaté ist auf den Gebirgen des Archipelagus gemein. Man kann leicht von daher Zapfen kommen laßen. Man findet dergleichen auch in Istrien, Dalmatien, und vieleicht noch anderswo.

Die Silber- und Pech-Tannen werden aus dem Saamen gezogen, welchen man aus ihren häufig damit angefüllten Zapfen bekommt. Wenn die Zapfen reif sind, öffnen sie sich ganz leicht, und laßen den Saamen fallen, welcher sich solchergestallt selbst säet. Viele behaupten, die Zapfen würden vor drey Jahren nicht reif; allein **Dühamel** versichert, daß dieselben alle Jahre zur Reife gelangen, und nicht abfallen. Die Eichhörnchen welche überaus lüstern nach dem Saamen sind, schuppen dieselben gern ab. Wenn diese Zapfen vom Saamen leer sind, bleiben sie am Baume sitzen, die von der Silber- und Gileadischen Balsam-Tanne ausgenommen, als welche, nach Herrn **Millers** Versicherung, gegen die Mitte oder zu Ende des Octobers, für sich selbst zerfallen und ihren Saamen ausstreuen, und welche man daher abnehmen mus.

Wenn man Pechtannen ansäen will, nimmt man die Zapfen, wenn sie reif sind, das ist: im Januar, Februar und März, ab. Thut man dieses allzu spät, so pflegt der Aprilregen, und die Sonne, welche sich zu Ende des Maimonats lebhaft empfinden läßt, die schuppigen Zellen zu öffnen, da alsdenn der Saame von selbst ausfällt, und die Zapfen leer zurückläßt. Zum Einsammeln der Zapfen wählet man allemahl diejenigen, welche sich an dem äussersten Ende der Zweige, unter den jungen Schößlingen, befinden; die andern sind alt, und Saamen-leer, obgleich, vornehmlich bei feuchter Luft, die Schuppen noch so dicht auf einander zu liegen scheinen. Die unterschiedenen jährlichen Schösse erkennet man an ihren gar merklichen Knoten, und an den aus den alten hervorkommenden Seitenzweigen.

Der Saame bleibt eine lange Zeit frisch, so lange er sich in dem Zapfen eingeschloßen befindet; wenn er aber heraus ist, so gehet er nicht so leicht auf, wenn er etwas weit von seinem Clima verführt wird.

Wenn man den Saamen aus den Zapfen nehmen will, so breitet man leztere entweder auf Tüchern aus einander, oder leget dieselben, einer Hand hoch, in wohl verwahrten Kästen über einander, und bringet diese entweder an ein gelindes Feuer, in dem Ofen, oder in eine warme Stube, oder setzet sie einige Tage lang in den Thau, und nachher an die Sonnenhitze: so öffnen sich alsdenn die Schuppen, und wenn man die Zapfen schüttelt, fällt der Saame auf das Tuch, oder auf den Boden des Kasten. Dieses darf aber nicht eher geschehen,

als bis die Zeit zur Aussaat vorhanden ist, welches am besten zu Ende des Märzmonats, oder im Anfange des Aprils, nachdem nehmlich die Witterung eher oder später gut wird, vorgenommen werden kann. Man mus die Zapfen, aus denen man den Saamen heraus haben will, von Zeit zu Zeit fleißig aufrühren, damit sie insgesammt der Eindrücke der Feuchtigkeit und Wärme theilhaftig werden.

Wenn der Saame zusammengebracht ist, reibet man ihn zwischen den Händen, um die Flügel daran zu zerreissen.

Die beste Zeit, diese Saamen auszusäen, ist das Frühjahr, ungeachtet man dieses an einigen Orten erst im Herbste verrichtet. Man hat die Erfahrung, daß der Saame, wenn man ihn, sobald kein Schnee mehr ist, vornehmlich auf der Rückseite der Gebirge, und ehe das Erdreich die Feuchtigkeit, welche ihm der Winter mitgetheilt, verlohren hat, säet, bisweilen innerhalb vierzehn Tagen aufgehet; hingegen etwas später, wenn es noch kalt ist; daß aber der Aufschub niemahls über einen Monat hinaus sich erstrecket.

Die Saamen aller Silber- und Pech-Tannen gehen überall auf, wo sie sich im Gesträuche von selbst aussäen. Ob es aber jemanden geglückt sey, beträchtliche Plantagen davon anzulegen, ist uns unbekannt.

An denen Orten, wo man eine gewisse Quantität zum Aufgehen bringen will, erwählet man dazu ein Beet von leichter oder lockerer Erde, und bedecket den Saamen, ungefähr einen halben Zoll hoch, mit eben solcher Erde. Da derselbe klein ist, und man ihn weder zu dünn noch zu dick säen mus, so kann man gar füglich ein Maaß (Litron *) davon mit sechs oder acht Maaß Haber vermischen,

*) Litron ist ein Maaß, worein $1\frac{1}{4}$ Pfund Weizen gehet, oder $\frac{1}{16}$ von dem Pariser Boisseau, der an Weizen 20 Pfund wieget. Es fasset also der Litron von Weizen $1\frac{1}{4}$ Pfund. Anmerk. des Uebers.

mischen, und dieses Mengsel, als wenn es bloßer Haber wäre, säen. Die Tannen werden alsdenn wohl-vertheilt stehen, und die Blätter des Habers durch ihren Schatten den jungen Pflanzen gut zu statten kommen. Dieses Mittel kann auch zur Beschützung des Saamens gegen den Verderb von den Vögeln dienen. Uebrigens säet man in ein gepflügtes Erdreich nicht soviel, als in ein mit der Hand zugerichtetes. In einen Raum von ohngefähr drey Fuß im Quadrat, kann man soviel bloßen Saamen, als man zwischen zween Fingern halten kann, säen. In diesem Falle ist zwar der Saame sehr hart, und es wäre hinreichend, wenn die Bäume drey Fuß weit von einander hervorkämen; allein, man mus bedenken, daß es allemahl unreifen und tauben Saamen darunter giebt, welcher gar nicht aufgehet. Und die ganze üble Wirkung, welche eine etwas dichte Tannen-Plantage hervorbringet, bestehet darinn, daß in der Folge die stärkern Pflanzen die andern ersticken.

Die Mittelproportion ist einen oder anderthalb Fuß weit von einander; solchergestallt können die jungen Bäume ihre auf der Erde fortgehende Wurzeln bequem, und in größerer Anzahl, ausbreiten, sogleich beim Anfange desto leichter viel Seitenzweige hervorbringen, größer werden, und weit lebhafter in die Höhe schiessen. Der Seitenzweige wegen kann man auf die Folge ganz unbesorgt seyn, denn diese vergehen von selbst, wenn sie sich nicht weiter ausbreiten können.

In diesem Beete nun kann man die Pflanzen bis auf den folgenden Frühling stehen laßen, da man denn in der Baumschule etliche Beete zurecht machen kann, um diese aus dem Saamen gezogenen Pflanzen hinein zu setzen. In diese Beete versetzet man sie, im April oder Mai-Monate, so daß man sie in sechs Zoll von einander abstehende Reihen, und in den Reihen drey Zoll weit von einander, ordentlich einsetzet. Bei dem Ausheben mus man etwas Erde an den Wurzeln laßen, die Fasern

der Wurzeln nicht abreissen, und sie geschickt wieder einsetzen, weil sonst viel Stöcke ausgehen würden. Die Wurzeln müssen auch, so viel möglich, nicht lange ausser der Erde bleiben; so lange sie aber ausserhalb derselben sich befinden, mus man sie bedecken, damit der Wind ihre Fasern nicht austrockne. Bei dem Einsetzen mus man die Erde um die Wurzeln der Pflanze herum dicht zusammendrücken, damit keine Luft an sie kommen könne; jedoch mus dieses nicht übermäßig geschehen, vornehmlich wenn das Erdreich stark ist.

Bei trockenem Wetter thut man gut, wenn man die Pflanzen, die Woche ein- oder zweymahl, nachdem die Witterung warm ist, begiesset; auch mus man die Beete mit Matten bedecken, damit die Pflanzen, so lange als sie noch nicht eingewurzelt sind, für der Sonnenhitze und den trocknenden Winden verwahrt stehen. Ist es noch kalt, so leget man des Abends Matten oder Strohdecken darüber, um sie vor dem Frost zu bewahren. Nachgehends brauchen sie wenig Wartung und Pflege mehr, ausser daß man sie vom Unkraut rein erhalten mus. Eine Vorsichtigkeit, welche Herr Miller bey dieser Gelegenheit anpreiset, welche aber der Meynung des Herrn Dühamel ganz entgegen ist, als welcher es für die jungen Tannen ungemein zuträglich hält, wenn sie mitten unter Kräutern in die Höhe wachsen können, welche so hoch sind, daß sie dieselben beschatten.

In diesem Beete können die Pflanzen zwey Jahre lang bleiben; zu Ende derselben aber müssen sie in das freie Feld versetzet werden, weil um diese Zeit die Wurzeln sich unter dem ganzen Beete ausbreiten. Dieses Feld, in welches sie nunmehr gesetzet werden sollen, mus wohl umgegraben, von allen schädlichen Unkraut gereinigt und eben gemacht werden. Zu Anfange des Aprils, kurz zuvor, ehe die Pflanzen zu treiben anfangen, ist die beste Zeit, sie zu versetzen. Eine feuchte Witterung ist vornehmlich hierzu sehr günstig.

Hat

Hat man nicht die Gelegenheit zu dergleichen zweyten Beet in der Baumschule, so mus man ein gutes Gehege veranstallten, um den jungen Stock vor den Schafen, Ziegen, Pferden und dem Rindvieh zu verwahren. Obgleich lezteres die Tannen-Sprößlein nicht abzufressen pflegt, es wäre denn, daß der Hunger dasselbe dazu nöthigte, so drückt es doch die jungen Bäume nieder, zertritt sie, oder reisset sie zugleich nebst dem Grase aus, wenn sie noch im ersten Triebe sind.

Man versetzet die jungen Stöcke in der Baumschule zu Alleen und Setzstämmen von wenigem Umfange. Sobald sie eine gewisse Größe erreicht haben, kann man sie nicht anders, als mit der Erde, versetzen. Um nachher dieses desto leichter bewerkstelligen zu können, setzet man sie in der Baumschule drey Fuß weit von einander. Uebrigens pflegen sie recht gut fortzukommen, wenn man sie im zweyten Jahre, oder wenn sie noch ganz klein sind, versetzet.

In allen Fällen mus man sich hüten, die Tannen allzuweit hinein zu pflanzen.

Man gräbt für jeden Baum ein viereckiges Loch, einen Fuß breit. Wenn er eingesetzt worden ist, und allenfalls trockenes Wetter einfiele, so mus man ihn begiessen, damit sich die Erde um die Wurzeln setze; und wenn man dieses, bei anhaltender trockener Witterung, zwey- bis dreymahl wiederhohlet, so wird solches viel dazu beitragen, daß er um soviel besser neue Wurzeln schlage, und ihm die austrocknenden Winde keinen Schaden thun.

In dieser Baumschule können die jungen Pflanzen zwey bis drey Jahre bleiben, nachdem sie nehmlich an Wachstum zugenommen haben; während dieser Zeit aber mus der Boden zwischen den Pflanzen beständig vom Unkraut gesäubert, und die Furchen alle Frühlinge aufgelockert werden; wobei man sich aber in Acht zu nehmen hat, daß man die Wurzeln der Pflanzen nicht

absteche oder beschädige. Ausserdem brauchen sie, so lange sie in der Baumschule stehen, keine andere Wartung. Nachher setzet man sie, unter Beobachtung der oben angeführten Vorsicht, an ihren Ort. Dieses letzte Verpflanzen geschiehet gemeiniglich zu Ende des Septembers. Am sichersten aber ist es, dergleichen im Frühjahre vorzunehmen, wenn das Erdreich, wohin man sie bringen will, feucht ist. Diese Jahrszeit scheinet in allen Fällen dazu am schicklichsten zu seyn.

Die meisten Tannensorten können versetzet werden, wenn sie gleich schon sechs bis sieben Schuh hoch sind; doch ist es viel besser, solches zu thun, wenn sie nur zween Schuh haben, weil sie alsdenn in wenig Jahren viel höher wachsen. Daher ist es wohl nicht rathsam, diese Bäume zu versetzen, wenn sie viel höher als zween Schuh sind, besonders wenn sie unversetzt in der Baumschule gestanden haben. Denn alsdenn haben sich ihre Wurzeln schon weit ausgebreitet, welche hernach im Ausheben abgestochen werden. Wenn aber die Wurzeln, oder die Aeste dieser Bäume viel beschnitten werden, so schwächet sie, die aus den gemachten Wunden insgemein ausfliessende Menge von Terbenthin gar sehr. Man pflegt auch diese Bäume niemahls zu schneiden; denn man hat durch den angestellten Versuch, sie wie andere Bäume zu schneiden, oftmahls ihren Untergang veranlaßt. Eben so pflegt man sie auch nicht auszuschneiteln, oder ihnen die unnützen Aeste abzuschneiden, so wie man auch diejenigen Bäume, welche in dichtem Walde wachsen, nicht ausschneitelt; denn da die untern Aeste durch die obern der Luft beraubet werden, so vertrocknen sie, gerathen in Fäulnis, und die Wunde verwächst wieder. Will man sie aber ja ausschneiteln, damit sie desto mehr in die Höhe schiessen, und einen schönern Gipfel ansetzen: so räthet Herr Miller, dieses nur nach und nach zu thun, so daß man in jedem Jahre nicht mehr als zwo Reihen Aeste abschneide, und zwar zu dieser

dieser Arbeit den September-Monat erwähle, weil alsdenn der Saft nicht so häufig ist, und gemeiniglich nichts weiter, als was zur Heilung der Wunden, und dieselben vor den Eindrücken des Frostes und der Nässe zu verwahren, nöthig ist, herausfliesset. Uebrigens sind alle Arten von Wunden diesen Bäumen gar nicht schädlich, wie viele glauben. Herr **Dühamel** hat sogar junge freistehende Tannen ausschneiteln laßen, woran die Wunden in gar kurzer Zeit wieder verwachsen sind, und die Pechtannen, mit welchen er auf eben dergleichen Art verfuhr, gaben so wenig Harz von sich, daß ihnen dieses nicht den geringsten Nachtheil zufügete; woraus dieser große Wirthschaftsverständige folgert, daß man sich vor das Abschneiden der jungen Aeste gar nicht zu fürchten habe. Bloß das Abschneiden der großen Aeste ist den Tannen, so wie jedem andern Baume, schädlich; es bleibet nothwendig an diesen Orten eine Zertrennung des Ganzen, und ein Fehler zurück, dessen Verbergung unter einer guten Narbe sehr schwer hält. Ueberdies läuft von der geringsten Fäulnis, welche sich zu den Narben geselle, der Baum inwendig roth an; an den beschnittenen Orten wachsen keine andere Aeste wieder, der Baum bleibt voll Knoten, und sein Stamm ist niemahls gut zu gebrauchen. Läßt man hingegen die untern Zweige von selbst abfallen, welches gemeiniglich geschiehet, wenn der Baum funfzehn oder zwanzig Jahre alt geworden, so wird der Stamm dermaßen schön und gleich, daß die Stelle, wo sie gesessen haben, nicht mehr zu erkennen ist. Da indessen die Kohlenbrenner diese Aeste häufig gebrauchen, und es sich ereignen kann, daß man ihnen dergleichen überlaßen soll: so schneiden einige alsdenn jeden Ast wenigstens einen Fuß weit vom Stamme ab, und zwar so, daß das zurückbleibende Ende nicht bis an den Baum aufspalte; nach Herrn **Millers** Rathe aber soll man dieselben ganz nahe an dem Stamm wegnehmen.

Werden diese Bäume, auf die oben erwähnte Art, versetzt, wenn sie noch jung sind, so hat man überdies noch den Nutzen davon, daß man sie nicht, aus Furcht es mögten dieselben von den starken Winden umgerissen werden, mit Pfählen versehen darf, welches bei hohen Bäumen viel Mühe und Unkosten verursachet.

In gebirgigten Ländern, wo sich Silber- und Pech-Tannen-Wälder finden, geschiehet es sehr häufig, daß dreyßig bis vierzig Morgen Landes mit Bäumen von den Sturmwinden abgerissen, ausgehoben und niedergelegt werden. Dergleichen niedergerissene Bäume läßt man zum verschiedenen Gebrauche, wozu sie tauglich sind, wegfahren. In solchem Falle aber wächst ein Wald schwer wieder an, wofern man nicht die Vorsichtigkeit, die ich nachher zeigen werde, beobachtet, indem widrigenfalls wohl fünf und zwanzig bis dreyßig Jahre hingehen, ehe man darinn einen Baum von der Höhe eines Fußes zu sehen bekommt. Zuerst wachsen daselbst viel Brombeersträucher, Dornbüsche, u. d. gl. hervor, und nachher bewächst das Erdreich mit Gras, da hingegen unter den Tannen nichts von allem dergleichen aufschlägt, sondern man daselbst bloß Moos, etwas Farrenkraut und Sauerklee, findet. Läßt man das Gras vom Vieh abweiden, so schlägt niemahls wieder Holz daselbst auf; hält man aber dasselbe davon ab, so siehet man in Zeit von drey oder vier Jahren junge Tannen hervorkommen, zu einem offenbaren Beweise, daß dieser Baum, wie wir bereits erwähnet haben, vor den Sonnenstrahlen bedeckt seyn will. Auch dieses ist ein Beweis davon, daß, wenn man in einem Walde eine grosse Tanne unter andern Bäumen abhauet, man die Stelle, wo dieselbe gestanden hat, innerhalb zwey Jahren mit jungen Tannen wieder besetzt findet, welche eben so dicht bey einander stehen, wie die Hanfstengel auf einem mit Hanf besäeten Felde. Hat man hingegen soviel Tannen umgehauen, daß die Sonne den Boden frei treffen

treffen kann, so kommt von jungen Tannen entweder gar nichts, oder doch nur sehr wenig, hervor.

Man hat bemerkt, daß die Tannen an solchen Orten, wo andere Tannen verfault sind, besser als anderswo, fortkommen; und es laßen sich allemahl viel Tannen auf den starken Stummeln, oder dicken Wurzeln, welche zu verfaulter Mist-Erde geworden, aufbringen.

Wenn das Erdreich, wo man Tannen pflanzet, von einer ziemlichen Strecke ist, so leget man daselbst Alleen an, welche wenigstens zwölf Fuß breit seyn, und von Unkraut rein gehalten werden müssen. Diese gewähren nicht nur den Vortheil, daß sie, wofern irgendwo im Walde ein Brand entstünde, verhindern, daß das Feuer daselbst nicht weiter um sich greifen kann, sondern man kann auch, ausser dem Vergnügen der Jagd und Promenade, des Nutzens vom Aufsammeln der Blätter und des abgestandenen Holzes geniessen.

Der Rain eines Tannenwaldes wird öfters dadurch verunstaltet, wen die Bäume in demselben ihre Aeste ungehindert ausbreiten. Diese überflüßige Aeste sind zwar zu nichts weiter, als zu Brennholtz, zu gebrauchen; indessen mus man sie doch zu erhalten suchen, in Betrachtung dessen, daß sie einen für die andern Tannen unentbehrlichen Schutz und Schirm gegen die Gewalt der Winde abgeben, welche jene darum leicht aushalten, weil sie ihre Wurzeln mit aller Freiheit haben ausbreiten können.

Die im Innern des Waldes hingegen, stehen gemeiniglich sehr dicht neben einander. Zwar kommen diese Bäume auch nicht durchgängig gleich fort, sondern es gehen ihrer viele aus; und wenn man dergleichen trocknes und abgestorbenes Holz abhauet, so gedeihen die andern Bäume besser; denn, indem sie nachher einen mit ihrer Dicke im Verhältnis stehenden Raum bekommen, bleiben sie mäßig an einander geschlossen, sind leichter zu reinigen, und stellen endlich einen schönen Wald dar.

Weil

Weil nach dem Maße, als die Tannen größer werden, die stärkern die schwachen ersticken, so kann man diejenigen, welche zu siechen anfangen, niederhauen. Dieses ist für die Tannen allerdings zuträglich; nur mus es nach und nach geschehen, und so daß es im Walde nicht allzu lichte werde.

Um den Wald von denenjenigen Tannen, welche auf dem Stamme verdorrt sind, und die man noch nutzen will, zu entledigen, darf man ihn nur alle drey Jahre durchgehen. Haben aber die Winde etwa einen Baum, es sey inn- oder ausserhalb im Walde, zerbrochen: so mus man ihn noch vor den Sommer niederhauen, oder wenigstens die Rinde davon abschälen; denn sonst erzeuget die Sonnenwärme zwischen der Rinde und dem Holze, einen gewissen Wurm, welchen Einige den fliegenden **Wurm** nennen, welcher, nachdem er die Rinde durchbohrt hat, Flügel bekommt, auf die benachbarten Bäume flieget, dieselben auf gleiche Art anfällt, und sich gar sehr vermehret, so daß man sich nach kurzer Zeit in die Nothwendigkeit gesetzt siehet, ganze Striche, welche verdorben und verdorrt sind, niederzuhauen.

Die Tannen erreichen alle ihre Vollkommenheit, nach Beschaffenheit der Güte des Bodens, in Zeit von sechzig, siebenzig oder achtzig Jahren. Alsdenn mus man sie niederhauen. Hierzu mus man sich entschliessen, sobald als man wahrnimmt, daß sie hier und da am Gipfel zu vergehen (welches die Franzosen se couronner nennen) anfangen. Jedoch thut man dieses nur nach und nach, und nachdem es die Nothdurft erfordert; und beobachtet dabei die Vorsicht, daß man den Anfang damit nicht in der West- oder Nordwestlichen Gegend, oder überhaupt an denen Seiten des Waldes, wo die stärksten Winde herkommen, mache. Beobachtet man dieses, so wird der Rain noch allemahl demjenigen, was auf dem Stamme zurückbleibet, zum Schutz dienen. Bei dem Fällen läßt man allemahl hier und da Bäume zum

zum Saamen stehen. Die schlechtesten und höckerigsten sind gemeiniglich diejenigen, welche man darzu bestimmet.

Da in Wäldern von hochstämmigen Bäumen kein Gras wächst, und bei dem Fällen auf solche Art, das Erdreich gemeiniglich überall aufgelockert und umgeworfen zu werden pflegt, so thut man wohl, wenn man dasselbe unverzüglich aufs neue besäet, denn der Stock gehet alsdenn sehr gut fort. Wartet man hingegen mit dem Besäen noch zwey Jahre, so bewächst unterdessen die Erde mit Rasen, und man ist alsdenn genöthigt, die Mühe und Kosten des Pflügens daran zu wenden.

Um einen Wald in solchen Ländern, wo es viel Tannen giebt, von neuem aufzubringen, wäre fast nichts weiter nöthig, als daß man nur das Vieh davon abzuhalten suchte. Denn der Tannen-Saamen, welcher klein und geflügelt ist, wird vom Winde leicht weiter gebracht.

Von dem mannigfaltigen Gebrauche dieser Bäume. Alle Tannensorten schicken sich vorzüglich zu Winter-Lustgebüschen, indem diese Bäume ihre Blätter nicht verlieren.

Es laßen sich gar vortreffliche Lustgänge oder Alleen anlegen, wenn man wechselsweise einen dieser Bäume, welcher sehr in die Höhe gehet, und nachher, zur Besetzung der Untergegend, einen Baum einer andern Gattung pflantzet.

Es kommen dieselben auch im dichten Walde sehr gut fort.

Die eigentlich sogenannten Tannen, welche wir, zu Anfange dieses Artikels, überhaupt beschrieben haben, und welche man **Tannen mit Taxusblättern** nennet, sind die einzigen, welche Terbenthin liefern.

Was aus den Pechtannen kommt, ist ein ganz unterschiedenes Harz, wovon wir in der Folge sprechen werden, und welches man an einigen Orten **Pech** nennet.

Der

Der Terbenthin der Tannen ist hitzig, scharf, reinigend, und zur Heilung frischer Wunden sehr dienlich; Er macht die Basis oder den Hauptbestandtheil der mehresten Pflaster, Salben, und einiger die Geschwüre zur Reife und Wunden zur Eiterung bringender Mittel, aus. Man nimmt ihn auch mit unter gemeine Vernisse. Siehe Terbenthin, und Terebinthus.

Es pflegen alle Jahr, gegen den August-Monat, Italienische Bauern, von der Nachbarschaft der Alpen, eine Reise in dem Bezirke der Cantons in der Schweiz, wo es viel Tannen giebt, vorzunehmen, und den Terbenthin zu sammlen. Ihr Verfahren dabei ist folgendes. Sie haben spitzig zugehende Bechergen (Zinken) von Blech, und eine Flasche von gleicher Materie, welche an ihrem Gurte hanget. Auf den Gebirgen der Gegenden des großen Carthäuserklosters brauchen sie hierzu Ochsenhörner, welche sich ebenfalls in eine Spitze endigen. Diese Bauern steigen bis an den Gipfel der höchsten Tannen, vermittelst mit Klammern beschlagener Schuhe, welche sie in die Rinde der Bäume einhaaken. Sie umfassen den Stamm mit den beiden Schenkeln und einem Arm, und mit dem andern bedienen sie sich ihrer Zinke, um die Hübelchen oder Beulen Tannblattern genannt), welche man auf der Rinde wahrnimmt, aufzuritzen. Wenn das Bechergen von dergleichen klaren und flüssigen Terbenthin, (welcher die Blattern ausmachet) vollgelaufen ist, gießen sie ihn in die an ihrem Gurte hangende Flasche, und diese Flasche wird nachher wieder in einen aus Bockfellen gemachten Schlauch ausgeleert, worinn sie den Terbenthin nach denen Oertern, wo sie denselben mit Vortheil zu verkaufen wissen, verführen.

Da in die Bechergen zum öftern theils Tannenblätter, theils Stückgen Rinde, theils Baum-Moos, und allerhand, was den Terbenthin verunreiniget, hineinfällt: so pflegen gedachte Bauern denselben vorher, ehe sie ihn

ihn in die Schläuche thun, vermittelst des Filtrirens zu reinigen. In dieser Absicht nehmen sie ein Stück Rinde von einer Pechtanne ab, machen daraus eine Art von Trichter, belegen dessen engstes Ende mit Schößlingen eben desselben Baumes, und giessen alsdenn diesen Trichter voll gesammelten Terbenthin, welcher nach und nach durchfliesset, und die Unreinigkeiten in dem Geräthe zurückläßt.

Die Blasen oder Blattern, welche unter der Rinde der Tannenbäume erscheinen, sind entweder rund oder oval. In dem letztern Falle ist ihr großer Durchmesser allemahl horizontal, niemahls perpendiculair.

In dicken Wäldern, wo die Sonne nicht durchscheinen kann, machet man alle Einschnitte nach der Mittags-Seite; in denen hingegen, wo die Sonne durchscheinet, machet man sie ohne Unterscheid auf allen Seiten, nur nicht auf der Wetterseite.

Aus denen Einschnitten, welche man in die Rinde der Tannenbäume, theils von ungefähr, theils aus Erfahrung, machen kann, läuft nur sehr wenig Terbenthin heraus. Die Harztropfen, welche zu ihren Poris herausschwitzen, werden zwar an der Luft dick, bleiben aber beständig klar und durchsichtig, wie Mastix, dergleichen man hingegen an dem Safte der Pechtannen nicht wahrnimmt.

In fettem Boden und kräftigen Erdreiche, gewinnet man zwo Erndten des Terbenthins, in der Jahrszeit des jedesmahligen Eintretens des Saftes; nehmlich im Frühlinge, und im August. Ein jeder Baum aber bekommt, während dem Eintreten des Saftes, nur Einmahl Blattern; und in magern Erdreiche kommt dergleichen nur bei dem Frühlings-Safte zum Vorschein.

Die Tannen fangen eine mittelmäßige Quantität Terbenthin zu liefern an, sobald sie drey Zoll im Durchmesser haben, und sie liefern dessen immer mehr und mehr, so lange bis ihr Diameter von einem Fuß geworden.

den. Alsdenn entstehen nach den beigebrachten Stichen, harte und gekrümmte Schuppen; der holzige Körper, welcher an Dicke beständig zunimmt, bringet die Rinde, welche hart ist, und sich nicht ausdehnen läßt, zum Zerplatzen; bei zunehmender Dicke des Baumes, bekommt diese Rinde, welche, so lange der Baum noch jung war, nur einen viertel Zoll in der Dicke hatte, an anderthalb Zoll; und alsdenn kommen weiter keine Blattern mehr zum Vorschein.

Diese Bäume scheinen weder durch die Quantität des herausgebrachten Terbenthins, noch durch die in ihre Rinde gemachten Stiche, erschöpft zu werden. Die Schuppen, welche dieselben veranlaßen, und die Risse in der Rinde der größten Tannen, sind ihnen eben so wenig nachtheilig, wie diejenigen, welche von Natur an den Rinden großer Ulmen- Linden- oder Birken-Bäume entstehen.

Des wesentlichen Oels des Terbenthins bedienen sich die Mahler, zum Flüssigmachen ihrer Farben; die Lakirer, zum Auflösen vester Harze, und die Pferd- oder Huf-Schmiede, zum Austrocknen der Wunden bei Pferden, und zum Heilen der Räude bei denselben. Siehe **Terbenthin**.

Man macht den Bernstein dadurch nach, wenn man bei einer mäßigen Hitze, welche man nach und nach verstärket, Judenpech-Oel (Oleum Asphalti) mit Terbenthin in einem messingenen Gefäße vermischet. Wenn man diese Materie zwey- oder dreymahl hat aufwallen laßen, kann man sehr schöne Tabaksdosen davon giessen.

Das Tannenholz kann man zu Dielen und Zimmerarbeit gebrauchen. Man vermengt aber öfters die tännenen Dielen mit den fichtenen, welche in vielen Ländern besser sind, als jene.

Das Holz der Pechtanne ist nicht so weiß, als das von der Silbertanne; indessen ist dieses nicht allemahl ein Fehler. Man bekommt aus den nordlichen Ländern lange

lange, gerade und recht ebene Dielen, von einer in das Cedern-Gelb fallenden Farbe, welche man zu Fußböden, Täfelwerk, und zum Schiffsbau sehr hoch schätzet.

Canada liefert uns einen Terbenthin, welcher klar, weißlich, und zarter ist, als derjenige, den wir von unsern Tannen erhalten, und welcher mit dem Balsam von Mecca viel Aehnlichkeit hat. Dieser Terbenthin, welcher unter dem Nahmen des **weißen Balsams von Canada** bekannt ist, scheinet von demjenigen wenig unterschieden zu seyn, den die Engländer uneigentlich Balsam von Gilead nennen; denn der wahre **Balsam von Gilead** kommt von einem Baume, welcher, wie Herr **Miller** versichert, dem Pistacienbaume sehr nahe kommt. Die Tannensorte, von der man diesen Balsam sammelt, (nehmlich die oben unter No 2. erwähnte,) ist von der unter No. 1. angeführten fast gar nicht unterschieden; und nach Herrn **Dühamels** Meynung, mag der Unterscheid, welchen man bei diesem Terbenthin wahrnimmt, etwa von der in Canada herrschenden starken Kälte verursacht worden seyn.

Die Rinde der jungen Pechtannen bringet bisweilen Blasen hervor, welche mit einem harzigen, klaren und durchsichtigen Safte angefüllt sind; dieser Saft aber ist kein wahrer Terbenthin, sondern ein ganz reines Pech, welches binnen kurzer Zeit an der Luft dick wird. Uebrigens sind dergleichen Blasen überaus selten, und finden sich nur an recht gesunden und in einem fetten Boden stehenden Bäumen.

Das Harz, oder Pech, fliesset aus den in die Rinde der Pechtannen gemachten Einschnitten heraus. Sobald es trocken geworden, wird es dick und undurchsichtig.

Die gemeinen Pechtannen liefern das Pech jährlich bei jedesmahligen Saft-Eintritte; nehmlich, vom April bis in den September. Am reichlichsten aber sind die Erndten, wenn die Bäume in vollem Safte stehen; und es läßt sich mehr oder weniger oft davon einsammeln,

nachdem der Boden mehr oder weniger kräftig ist, so daß man in fetten Boden alle vierzehn Tage davon sammeln kann, wofern man nehmlich jedesmahl frische Einschnitte macht; und zwar, solange die Bäume dauern, so daß man deren einige, auch sogar alsdenn, wenn sie über drey Fuß im Durchmesser haben, Pech im Ueberfluß liefern siehet.

In heißen und trockenen Jahren, pflegt das Pech besser, und die Erndte reichlicher zu seyn, als in kühlen und nassen Jahren.

Wenn man will, daß das Pech in größerer Quantität herausfliesse, so nimmt man die Zeit des Saft-Eintritts im Aprilmonathe wahr, und löset alsdenn einen Streif Rinde ab, hütet sich aber, in das Holz zu schneiden; denn man mus wissen, daß diese harzige Substanz nicht aus dem Holze kommt. Die Rinde selbst giebt zwar wirklich auch etwas weniges von sich, die größte Quantität aber kommt zwischen dem Holze und der Rinde hervor. Sobald dieses Harz aus den Poris des Baumes herausgetreten ist, gerinnet es sofort, und fließet daher nicht auf die Erde, sondern bleibt an der Wunde in Gestalt großer Thränen oder Flocken kleben, und trocknet dermaßen, daß man es in Säcke schütten kann. Eben dieses nun macht einen großen Unterscheid unter dem Pech und dem Terbenthin aus.

In warmen Ländern wollen diese Bäume nicht recht fort; jedoch vermuthet Herr Dühamel, daß, wenn sich dergleichen daselbst fänden, ihr Pech vieleicht eben so flüssig, wie das Fichtenharz, seyn dürfte. Die Hitze machet die Harze wirklich weich, anstatt dieselben auszutrocknen; und diejenigen, welche sich mit dem Einsammeln des Peches von den Pechtannen abgeben, bemerken, daß es alsdenn, wenn die Luft frisch ist, nicht an ihren Händen klebe; welches hingegen alsdenn, wenn es heiß ist, geschiehet, und sie sind alsdenn genöthigt, sich

sich die Hände mit Butter oder Schmeer zu reiben, weil sonst ihre Finger an einander kleben würden.

Das Pech von den jungen Pechtannen ist weicher, als das von den alten; jedoch ist es niemahls fliessend.

In den Pechtannen-Wäldern, welche sich auf Felsen befinden, wird man gewahr, daß viele Wurzeln sich öfters ausserhalb der Erde ausbreiten. Wenn man einen Schnitt in dieselben macht, liefern sie in Menge ein eben so dickes Pech, wie dasjenige, welches aus den an den Stämmen gemachten Einschnitten hervorquillet.

An den bereits seit langer Zeit geschnittenen Pechtannen sind die Wunden tief, weil das Holz rings um den angeschnittenen Ort herum beständig fortwächst; und da, so weit die Wunde gehet, kein holziger Anwachs geschiehet, so werden nach und nach dergleichen Wunden endlich über zehn Zoll tief. Zugleich nehmen dieselben auch an Höhe und Breite zu, weil allemahl, so oft man das Pech sammelt, von ihrem Rande etwas abgehet, um eine neue Rinde, welche sich um die Wunde herum ansetzen, und das Ausfliessen des Harzes verhindern würde, zu zerstören, oder vielmehr eine Portion der Rinde, welche, wenn sie ihr Harz von sich gegeben hat, an diesem Orte knorrigt wird, hinweg zu bringen.

Dergleichen Einschnitte, und diese Einbüßung des Harzes, gereichen denen in fetten Boden stehenden Pechtannen gar im geringsten nicht zum Nachtheil; vielmehr behauptet man, daß dieselben vergehen würden, wenn man keine Einschnitte in sie machte, und ihnen einen Theil ihres Harzes abzapfete.

An einer großen Pechtanne machet man zuweilen drey oder vier Schnitte; doch mus dergleichen niemahls auf derjenigen Seite, wo der Regen in Menge anschlägt, geschehen.

Macht man nur Eine Wunde, so liefert der Baum, fünf und zwanzig bis dreyssig Jahre lang, Pech.

Einige pflegen inwendig verfault zu seyn, und dem ungeachtet noch Pech zu liefern; indem, so wie eine Schicht inwendig verfaulet, sich auswendig wieder neue ansetzen.

Macht man mehrere Einschnitte, so ziehet sich die Feuchtigkeit, vornehmlich zur Zeit des Schnees, in die holzige Substanz hinein, und verursachet eine gewisse Krankheit, welche eine nahe bevorstehende Fäulnis des Holzes ankündiget; das Herz des Baumes wird, da es weiß seyn sollte, roth; und deshalb hat man es die **Roth-Tanne** genannt. Je höher hinauf das rothe Holz sich erstrecket, desto mehr nähert es sich dem Umkreise des Stammes, und desto näher ist der Baum seinem Ende.

Die Pechtannen, welche viel Harz geliefert haben, sind, wofern nur ihr Holz nicht roth geworden ist, noch immer zu Zimmer- und Tischler-Arbeit, Schindeln, Eimern und Tonnen zu Wein oder Waaren, gut; jedoch scheinet ihr Holz einige Veränderung erlitten zu haben; denn die davon gebrannte Kohle ist leichter, und nicht so gut, wie die von unangeschnittenen Pechtannen. Sobald eine Tanne roth ist, tauget sie zu weiter nichts als zu Brennholz. Oefters läßt man sie in den Wäldern gar verfaulen.

Ein gesunder und in einem guten Boden stehender Baum, kann jährlich höchstens dreyssig bis vierzig Pfund Pech liefern.

Das Instrument, womit man das Pech herab zu bringen pflegt, ist auf der einen Seite wie eine Axt, und auf der andern wie ein Hohlmeissel, geschnitten.

Wenn die Bauern das Pech in die Säcke geschüttet haben, bringen sie es nach Hause, und präpariren es auf nachfolgende Art.

Sie schütten es in große Kessel mit Wasser, und lassen es bei mäßigem Feuer zergehen. Nachher giessen sie es in Säcke von starker und klarer Leinwand, bringen sie unter Pressen, und ziehen diese nach und nach an, da alsdenn

das reine und von allem Unrath befreite Pech abfliesset. Wenn das Pech alsdenn in Fäßgen gegossen worden, bekommt es den Nahmen des **fetten** oder **Burgundischen Pechs** (Poix grasse oder Poix de Bourgogne). Man bringt dieses Pech selten in die Gestallt eines Kuchen oder Boden (Pain), vornehmlich, wenn es weit verführt werden soll, weil es von der geringsten Hitze weich und platt wird. Man schliesset es auch noch in Körbe von Lindenrinde ein.

Andere laßen das Pech, so wie sie es von den Pechtannen eingesammelt haben, mit gemeinem Terbenthin, und etwas Terbenthinöl, schmelzen.

Das auf diese Art präparirte Pech, sonderlich dasjenige nach Straßburg zu, soll nicht so weiß, vester und von nicht so starkem Geruche seyn. Ueberhaupt ist dieses Pech um soviel besser, je weißgelber und trockener dasselbe ist.

Was wir bisher angeführt haben, gilt das **weiße**, oder vielmehr **gelbe**, Pech. Man verkauft aber auch ein **schwarzes**, welches aus diesem gelben Peche und aus Kienruß zubereitet wird. Um diese beide Substanzen recht mit einander zu vermischen, läßt man das Pech bei gelinden Feuer allmählig schmelzen, und menget eine gewisse Portion Kienruß darunter. Dieses Pech ist wenig beliebt.

Wenn man das fette Pech in einen Brennkolben mit Wasser thut: so gehet, bei der Destillation, mit dem Wasser ein wesentliches Oel über, und das in dem Kolben zurückbleibende Pech ist nicht mehr so fett, wie vorher, und siehet alsdenn dem Geigenharze (Colophonium) ähnlich. Das mit dem Wasser übergegangene wesentliche Oel aber, ist kein Terbenthin- sondern Pech-Spiritus, welcher leztere von ganz anderer Beschaffenheit und weit schlechter ist, als jener. Da man denselben gemeiniglich für Terbenthin-Spiritus zu verkaufen pflegt, so mus man sich wohl vorsehen, damit man nicht hin-

tergangen werde, vornehmlich wo, theils bei Medicamenten, theils zur Auflösung gewisser vester Harze, auf ein ächtes wesentliches Terbenthinöl sehr vieles ankommt.

Wir haben bereits erwähnt, daß Einige, um mehr Pech zu bekommen, einen Streif Rinde ablösen. Nach des Aetius Berichte, ist dieses die Methode der Thüringer Bauern. Sie lösen Streife, vier Finger breit, von oben an, so weit sie reichen können, bis ungefähr zwey Fuß weit von der Erde, ab. Wenn sie nachher diese Operation von Distanz zu Distanz, rings um die Bäume herum, wiederhohlt haben: so finden sie sich bei denselben nicht eher, als nach zwey oder drey Jahren wieder ein. Alsdenn finden sie die Wunden mit einer Quantität Harz angefüllt, welches sie vermittelst eines Hakens abkratzen, und in Arten kegelförmiger Eimer von Sperber- oder Speierling-Baumrinde sammeln, und also nach ihren Werkstätten tragen. Hierselbst befinden sich Oefen von einer in sechs ablange Vierecke eingeschlossenen Figur, welche dicht verschlossen sind, so daß der Rauch und die Wärme nicht anders, als nur zu denen Oeffnungen, welche denen am andern Ende, wo man eingeheizt hat, gerade gegenüber stehen, heraus können. Auf diesen Oefen sind kupferne Kessel, in Gestallt eines abgestümpften Kegels, eingemauert, in deren Boden sich ein Loch, eines Fingers dick, befindet, welches an eine Röhre passet, welche mit ihrem abhängigen Theile der ganzen Länge des Ofens nachgehet, und an dessen hintern Theile ihren Ausgang nimmt. Alle diese Kessel werden voll Harz gefüllet, und mit Deckeln vest zugedeckt, welche den Dampf, der von dem bei einer gelinden Hitze zum Schmelzen gebrachten Harze aufsteiget, wieder zurückschlagen, und dadurch das Schmelzen befördern. Das Geschmolzene läuft durch den Untertheil der Kessel in die Röhre ab, und fliesset von da in gewisse zum Auffangen desselben hingestellte Gefäße. Noch ehe dasselbe steif werden kann, giesset man es in kleine

kleine Wannen, oder Gefäße von Baumrinde; und in solcher Beschaffenheit verkaufet man es unter dem Nahmen: Jettes Pech.

Wenn durch die Röhre nichts mehr abläuft, nimmt man den auf dem Boden der Kessel zurückgebliebenen Unrath heraus, füllet denselben in Kästen, hebet diese Materie auf, und macht Butten-Schwarz (Noir de fumée) daraus.

Will man trockenes Pech verfertigen, so läßt man das fette Pech in andern Kesseln so lange kochen, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist. Bei diesem zweyten Kochen mischet man bisweilen Essig darunter; das Pech bekommt davon eine rothgelbe oder braune Farbe, und wird recht trocken. Dieses ist das eigentlich sogenannte Geigenharz, Colophonium, Fr. Colophone, oder nach dem gemeinen Ausdruck Colophane. Herr Dühamel hat die Beschreibung des Processes davon, nach dem Aetius, mit Kupferabbildungen erläutert.

Das Pech ist hitzig, trocken und adstringirend. Es kommt unter verschiedene Salben, insbesondere als ein ziehendes Mittel. Man vermischet es mit Butter, und schmieret die Wägen damit. Man könnte es auch mit Teer schmelzen laßen, und alsdenn die Schiffe damit calfatern und überziehen. In der Grafschaft Neufchatel verfertiget man aus natürlichen Pech von der Pechtanne, und einer gewissen Quantität kleingestoßenen gegrabenen Judenpech, nachdem man dieses über dem Feuer hat kochen laßen, ein Teer, womit man Schiffe, und alles Holzwerk, das im Wasser zu stehen kommt, überziehet. Durch den Zusatz gewisser anderer Materien, bekommt man davon einen sehr guten Steinkütt. Ein mehrerers hiervon findet man unter dem Artikel: Judenharz.

Nach dem Berichte des bereits angeführten Aetius, bedienet man sich zuweilen der Pechtannen-Rinde, anstatt der Eichen Rinde, zum Lohgerben. Herr Dühamel

glaubt, daß man dieselbe zu diesem Behuf auch in Canada oder Isle Royale gebrauche.

Die jungen Schößlinge der Pechtanne werden zu Wundtränken gebraucht.

* Um noch von dem anderweitigen herrlichen Nutzen der Tanne in der Oeconomie, das Vornehmste zu erwähnen: so wissen die Bauern und Landleute an manchen Orten die Rinden der Tannenbäume wohl anzuwenden, indem sie Körbe davon machen, ihre Dächer damit decken, und die Bienenstöcke wider den Regen damit verwahren. In den nordlichen Ländern bäckt man auch folgendermaßen Brod davon: Die hiesigen Einwohner nehmen Tannenrinden im Frühjahre, da sie sich am besten ablösen, doch nicht zu unterst vom Baume, da die dicke Rinde ist. Die äusserste grobe Schale wird erst mit einem Messer abgeschnitten; darnach legen sie die Rinde in einen Ofen über die Gluht, oder halten sie über Holzfeuer, bis sie auf beiden Seiten braun wird, da sie denn aufschwillt, und gleichsam gähret, auch das Harz abbrennt. Diese Rindenstücke werden recht wohl getrocknet, gehackt, und gemahlen. Man bäckt alsdenn Brod davon. s. Tho. Bartholini diss. de Med. Danor. domestica, S. 304; u. **Schwed. Abhandl.** IV B. S. 315.

Die Dielen von Tannen sind im Bauen ein allgemeines Holz. Unsere Wände werden damit ausgelegt, und die Fußböden und andere Theile der Häuser werden daraus verfertigt. Es ist dieses Holz sehr dauerhaft, wenn es trocken gehalten wird, und es ist für die Bildschnitzer und Tischler, die es beide gebrauchen, kein geringer Vortheil, daß es den Leim so gut annimmt.

Zum Brücken- und Schiffsbau ist das Holz dieses Baumes fast unentbehrlich. Zu den Leerbögen und Pfählen ins Wasser, läßt sich ohne großen Nachtheil kein anderes Holz gebrauchen. Es trägt mehr, und bricht,

bricht, wegen seiner Zähigkeit, weniger, als das allerhärteste Holz von Eichen; dauert auch unter dem Wasser am allerlängsten; ja es soll, glaubwürdigen Berichten zufolge, daselbst gar niemahls faulen. Fast ganz Venedig und Amsterdam stehet darauf. Unter dem neuen Rathhause dieses letztern Ortes, sollen allein 13659 große Stämme in den Grund getrieben worden seyn. Zu den Schiffsmasten kann kein ander Holz, als dieses, dienen, weil keines sonst die nöthige Länge hierzu hat. Schon in den fabelhaften Jahrhunderten ist es darzu ausgewählt und bestimmt worden. Homer und Virgil geben uns Zeugnis hiervon; jener, bey Erwähnung des Schiffes, auf welchem Telemach nach Pylum geschiffet, von welchem er ausdrücklich sagt, daß dessen Mast von Tannen gewesen; und dieser, bei Gelegenheit der Meldung des Schiffes, welches den Jason mit den griechischen Helden nach Colchis gebracht.

Sonst ist noch zu merken, daß das alte Holz zum Bauen das beste sey, weil es sich nicht so leicht krümmt, oder schwindet; das neue aber zu Gefäßen flüssiger Sachen gar nicht tauge, weil es denselben einen widrig harzigen Geschmack mittheilet; daher die neuen Wasserleitungen, hauptsächlich aber die Hahnen zu Wein- und Bier-Fässern, von diesem Holze nicht geliebt werden.

Nebst der Wärme, welche uns das Holz im Verbrennen giebt, erlangen wir noch aus dem Ueberbliebenen, die Asche und Pottasche, hieraus aber das nöthigste Stück zum Bleichen, Waschen, Glasschmelzen und Seifensieden; lauter unentbehrliche Haushaltungssachen. Herr **Wilh. Ellis** widerspricht zwar in seiner Abhandlung von Erbauung des Zimmerholzes, S. 368. dem alten Dichter **Virgil**, welcher geschrieben, daß wir unsere meiste Pottasche von den Tannen bekämen, und behauptet, daß diese, an statt der Asche, nur ein leichtes, irdisches und ohne Mühe wegzublasendes Wesen geben. Es ist auch gewis, daß sie nicht soviel, auch nicht so

stark gesalzene, geben, als das harte Holz der Büchen, Eichen u. d. gl. Allein, daß sie gar nichts oder nur sehr wenig geben sollen, wollen wir, an statt weitern Beweises zur Vertheidigung des Virgils, ihn nur in die Böhmischen Glashütten verweisen; diese werden ihn lehren, daß aus dieser Asche das allerschönste weisse Glas bereitet werde, welches nimmermehr seyn könnte, wenn sie nicht salzig-alkalisch- oder Pottaschen gleicher Art wäre.

Mit den grünen Tannzapfen probiret man eisenhaltige Wässer.

Die jungen noch ganz frischen Früchte oder Zapfen, in Zucker eingemacht, vermehren die Zahl des Confects auf reicher Leute Tafeln, und es werden dieselben Schachtelnweise aus dem Erzgebirgischen Kreise nach Leipzig geschickt.

In Catalonien und Neucastilien finden sich Tannenwälder in sandigtem Erdreiche, wo die Bäume selten über 20 bis 25 Ellen Stamm, und drey Viertheile Durchmesser bekommen. Sie wachsen stark in den ersten Jahren, aber nachgehends, bei 30 bis 40 Jahren Alter, machen sie an den äusserstenEnden gleichsam einen Knoten. Die Jahrringe sind sehr weit aus einander gekrümmt und verworren. Der Splint ist wenigstens so dick als der Kern, die Rinde dick und rauh, aber die Krone sehr breit und buschigt. Man sagt, daß diese Bäume, wenn sie wild wachsen, keine Frucht tragen, daher sie auch meist gepflanzet werden. Die Tannenzapfen sind etwas breiter, als anderswo, und unter jeder Schuppe sitzet eine Frucht, wie Pistacien anzusehen, mit einer dünnen und harten Schale, und einem Kerne, der fast wie Mandeln schmecket. Man stößt diese Kerne gröblich, und bäckt mit ein wenig Zucker oder Honig dicke Kuchen daraus, die sehr nahrhaft und gesund sind; besonders weiß man an diesen Orten nichts von Steinschmerzen. s. Schwed. Abhandl. B. VIII, S. 126.

Vom

Vom Anbau, Pflege, und ökonomischen Nutzen der Tanne, verdienen folgende Schriften nachgelesen zu werden:

Gedanken über verschiedene Meinungen von den Ursachen und Folgen der in den Tannen- und Fuhren-Wäldern sich hin und wieder findenden Holzwürmer; und ob es wahrscheinlich sey, daß diese für die Ursache anzusehen, warum viele Stämme abstehen und sohr werden; mithin, ob sie das gesunde Holz zur Sohrung bringen, oder, ob solche Sohrung von Verrückung oder Verdorrung der Wurzel entstehe: st. im Hamb. Magaz. IV B. 5 St. 1749, 8. S. 555—573; desgl. im V B. des allgem. ökonom. Forstmagaz. Fr. und Leipz. 1764, gr. 8. S. 26 — 41.

Ohngefährliche Beschreibung, wie mit Aussäung des Tannensaamens, und fernerer Wartung des Tannholzes, nach der am Harz gebräuchlichen Methode zu verfahren: st. im 18 St. der ökonom. Nachr. Leipz. 1750, 8. S. 465—472.

Aufgabe von dem fliegenden Wurm, oder der Trücknis: st. im 82 St. der Leipz. Samml. 1751, 8. S. 859—863.

Von der Weißtanne, s. 61 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1755. u. 6 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Von Pflanzung der Eichen und Tannen, durch einen Forstbedienten. Aus dem Journal oeconom. Mai 1751. p. 23, sq. übers. st. im 3 Th. des allgem. Magaz. der Nat. Kunst und Wissensch. Leipz. 1754, 8. S. 359 — 366.

Von der Tanne, s. den 3 B. des allgem. oeconom. Forstmagaz. S. 71 f.

Von Anlegung der Tannen- und Kiefern-Wälder, s. das 32 St. der Giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 251 — 253.

Von dem Nutzen und Gebrauch der Tannen, Fichten und Kiefern, s. das 36 St. ders. v. e. d. J. S. 282.

Von Nutzung der Tannen-Sprossen, s. den 2 Th. des Schwed. ökon. Wochenbl. für Apr. — Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 63, S. 263.

Jo. Conr. Axt de arboribus coniferis. Jen. 1679, 12.

O. H. v. Bonn Erfahrungen, welchergestallt das zum Bauen, auch andern Behuf zu verwendende Nadeln- oder Tangel-Holz bestens zu erhalten, auch dauerhaft und nützlich zu bereiten und anzuwenden: st. in der Braunschw. Lüneb. Landwirthschaftsgesellsch. Nachr. 2ter Samml. Zelle, 1765, 8. S. 169 — 180.

Einige wahrscheinliche Ursachen, warum der von Menschen reichlich ausgesäete Tannensaamen an vielen Orten sehr sparsam aufgehet, auch von dem aufgegangenen viele kleine Pflanzen wieder verdorren, von C. F. Calvör: st. im 74 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765.

Heinr. Calvörs geometrischer und der Erfahrung gemäßer Beweis, daß an Bergen mehr Holz wachsen könne, als auf ihrer Grundfläche, oder einer mit derselben gleich großen ebenen Fläche; und denn auch eben so mehr Korn und Gras:

st.

st. im 32, 33 und 34 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752. Der hier geführte Beweis ist auf das Tannenholz gerichtet.

Heinr. Friedr. Delius Nachricht von einem schädlichen Insect im Tannenholze: st. im 21 St. der Fränk. Sammlungen. Nürnb. 1758, 8. S. 250 — 263.

Carl Gottl. Gärtners Entwurf der Forstwissenschaft, besonders in Absicht der Tangelwaldung. Chemn. 1765, 8. 410 S.

Relation abregée concernant une excrescence monstrueuse, qui a eté trouvée sur un Sapin, par Mr. *Gleditsch*, st. n. e. K. T. im XI Th. der Memoir. de l'Acad. R. d. Sc. & b. l. à Berlin, a. d. J. 1755, S. 86 — 103.

Jo. Ad. Göritz Bericht von Kraft und Würkung der weissen Tanne: st. im XXV Vers. der Breßl. Samml. Jul. 1723, Cl. 4, Art. 13.

Andr. Kempe anatomicera de gran. Holmiae, 1671, 12. enthält die Geschichte der Tanne.

J. G. F. Knoche Gedanken über das in Teutschland bekannte Nadelnholz, als: die Tanne, Fichte ꝛc. insbesondere welche Arten desselben sich zum Bauwesen und andern nützlichen Behuf am vortheilhaftesten verwenden laßen, und wie jedes in seiner Art am diensamsten zu gebrauchen sey: st. in der Braunschw. Lüneb. Landwirthsch. gesellsch. Nachr. 2ter Samml. Zelle, 1765, 8. S. 156 — 169.

Hrn. C. von Langefeld Anmerkungen von denen auf dem Thüringer Walde bekanntesten drey Arten Nadelhölzern, als der Tanne, Fichte, und des Kienbaums, welche zu Vermehrung der Waldungen vieles beitragen mögten; in Kupfer gestochen, illuminirt, getreulich nach dem Original gemacht und herausgegeben von Nic. Fr. Eisenberger. Nürnb. 1762, 4. 3½ B. und 7 illumin. K. T.

Dan. Ludovici obs. de spiritus, s. olei conorum abietis, & de pinguedinum in aquam reductione: st. in dem Ephem. Nat. Cur. A. 1673 & 1674, obs. 200.

Experiences pour connoitre la resistence du bois de Chêne & de Sapin, par Mr. *Parent*: st. in den Memoir. de l'Acad. de Paris, a. d. J. 1707, S. 512 — 516.

Sal. Reiselii anatome piceae, abietis, pinique sylvestris: st. im Anh. zu den Eph. N. C. Dec. III, A. 7 & 8. S. 1 — 15.

Ulrich Rudenschöld, in seiner Tal om Skogarnes nyttiande ochword. Stokh. 1748, zeiget, wie nützlich dem Reiche die Tannenbäume und Birken seyn. Diese Rede stehet auch übersetzt in D. G. Schrebers Samml. versch. Schriften ꝛc. XIII. Th. Halle, 1764, gr. 8. S. 89 — 134.

Betrachtung von der Abnahme des Bauholzes, und den vernünftigsten Mitteln dagegen, von A. L. Streubel: st. im 74 St. der Berl. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1754, S. 585—588; 77 St. S. 609 — 612, u. 80 St. S. 633—637.

Cph. Jac. Trew obs. sistens Cedri montis Libani characteres, cum illis Laricis, Abietis, Pinique comparatos: st. nebst Kupferabb. im I Th. der Nov. Act. phys. med. Acad. Caes. N. C. Norimb. 1757, 4. Obs. 101, S. 409 — 437.

Eben

Eben Dess. Cedrorum Libani historia eorumque character botanicus, cum illo Laricis, Abietis, Pinique comparatus. Norimb. 1757, 4. 4 B. nebst 2 K. T.

Eben Dess. Apologia & mantissa observationis de Cedro Libani, & Cedrorum Libani historiae, seu Historiae pars altera: st. im Anh. zum 3 Th. der Nov. Act. 1767, 4. S. 445—495, und ist auch besonders zu Nürnb. 1768, in 4. auf 7 B. nebst 5 K. T. herausgekommen.

Jo. Ge. Weygands Relation vom Tannenbaume: st. n. 4 Kupferabbild. in Jo. Ranolds 4ten Supplement curieuser und nützlicher Anmerk. von Nat. und Kunst-Gesch. Budiss. 1729, 4. S. 31—35.

In Canada und Isle Royale, richtet man aus gewissen daselbst befindlichen Tannen, welche von den Kräuterverständigen *Abies* Piceæ foliis breuibus, conis minimis, Raji; von den Franzosen Epinette und Epinette blanche, von den Engländern und Holländern Spruce, genennet werden, eine Art von Bier zu, welches den Nahmen Tannen-Bier, oder Tannensproßen-Bier, Fr. Sapinette, Epinette oder Espinette, Holl. Sprucebeer, führet.

Wenn man von diesem Biere ungefähr soviel, als in unsere gewöhnliche Biertonnen gehet, brauen will, so füllet man einen Kessel, worein wenigstens noch ein Viertel mehr hineingehet, mit Wasser, und wirft, sobald dieses Wasser warm zu werden anfängt, ein Gebünde Aeste von erwähnten Tannen, welche nur so klein zerschnitten werden dürfen, daß sie in den Kessel gehen, hinein. Dieses Gebünde mus ungefähr ein und zwanzig Zoll im Umfange beim Bande haben. Man erhält das Wasser so lange im Kochen, bis die Haut von der ganzen Länge der Aeste leicht abgehet. Während diesem Kochen, läßt man einen Scheffel Haber auf etliche mahl in einer großen eisernen Pfanne rösten oder brennen. Auch nimmt man eine Mandel Schiff-Zweyback, oder in deren Ermangelung, zwölf bis funfzehn Pfund kleingeschnittnes Brod, und läßt es ebenfalls durchbrennen. Wenn alle diese Materien auf solche Art geröstet sind, wirft man sie in den Kessel, und läßt sie so lange

darinn

darinnen liegen, bis das Tannenreisig recht gekocht hat. Alsdenn nimmt man alles Reisig aus dem Kessel heraus, und löschet das Feuer aus; der Haber und das Brod setzen sich alsdenn zu Boden, die Tannenblätter schwimmen obenauf, und man schöpfet sie mit einer Schaumkelle ab. Zulezt läßt man in diesem Liquor sechs Maaß (Pinte) groben Zuckersyrup, oder, in dessen Ermangelung, zwölf bis funfzehn Pfund ungeläuterten Zucker, zergehen. Diesen Liquor ziehet man sofort auf ein von rothen Wein frisch entleertes Faß; und läßt auch wohl, wenn man denselben mehr gefärbt haben will, die Hefen, nebst fünf oder sechs Maaß Wein, darinn zurück. Wenn der Liquor nur noch laulich ist, zerläßt man ein Nößel (Chopine) Hefen von starkem Bier darinn, um sich mit dem Liquor innigst zu vermischen. Nachher fullet man das Faß bis an das Spundloch voll, und läßt lezteres offen, da alsdenn der Liquor gähret, und vielen Unrath auswirft. Man hält das Faß beständig voll, indem man von eben dergleichen Liquor, den man in einem hölzernen Gefäße besonders aufbehält, nachfüllet. Machet man, nach vier und zwanzig Stunden, das Spundloch zu, oder ziehet, nach einigen Tagen, das Bier auf Bouteillen, so bleibt es so scharf wie der Obstwein. Will man es aber süßer trinken, so verspündet man das Faß nicht eher, als bis die Gährung völlig vorbei ist, und füllet das Faß zweymahl des Tages auf.

Dieses Getränk ist kühlend und ungemein gesund; und wenn man dessen erst gewohnt ist, trinket man es, vornehmlich im Sommer, mit Vergnügen. Vornehmlich wird dasselbe gegen den Scharbock angepriesen.

Man kann dergleichen Bier aus unserer Pechtanne zurichten, und es jederzeit ganz wohlfeil haben; und man könnte sich also dessen, in solchen Jahren, wo der Wein zu theuer ist, und noch mehr, wenn, wegen Getraide-Mangels, auch das gewöhnliche Bier sehr theuer zu stehen kommt, mit Vortheil bedienen. Anstatt der eigentlich

gentlich dazu gebräuchlichen Tannensorte, oder der Pechtanne, könnte man auch den Wachholderstrauch dazu nehmen.

(* Nach des Herrn von Justi Vorschlag, im 3 St. seiner fortgesezten Bemühungen zum Vortheil der Naturkunde ꝛc. Berl. und Stett. 1760, 8. S. 320, fgg. kann man auch zum Wasser, nach hineingethanenem Brodte, einen Topf voll gelbe Möhren sammt der Brühe, die man vorher geschabet, kleingeschnitten, und einige Stunden lang so weich als möglich, gekocht hat, hineinschütten, und dieses zusammen noch eine halbe Stunden kochen laßen; alsdenn dieses also gebraute Getränk durch ein leinen Tuch seigen, und die in dem Tuche bleibenden Möhren und Brosamen wohl ausdrücken, dem Getränke, wenn es insoweit erkaltet ist, daß es nur noch etwas laulicht ist, Hefen geben, es gähren laßen, und auf Fässer oder Bouteillen ziehen. Dieses Getränk hat man in dem nordlichen America erfunden, wo es das gemeine und gewöhnliche Getränke ist, wie hier unser Bier. Insonderheit bedienet man sich desselben in den Englischen und Französischen Colonien des nordlichen America, und Herr Kalm versichert, daß es die vornehmsten und reichsten Colonisten, als ihren gewöhnlichsten und liebsten Trunk gebrauchen, auch sich sogar dessen bei ihren Gastereien nicht schämen. Siehe Herrn Peter Kalm Beschreibung, wie in Nordamerica aus einer Art Tannen Getränke gemacht wird, im XIII Bande der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1751, S. 197—202; und im 23 St. der Stutg. physik. ökon. Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1757, S. 339—350.)

* **Abjochen** heißt, den Zug- und Schieb-Ochsen nach verrichteter Arbeit ihr Joch abnehmen. Es geschiehet solches sowohl, als das Anjochen, auf zweyerlei Art, nachdem man sich nehmlich einer von den bekannten zwo Gattungen

tungen der Joche bedienet. Siehe **Joch**. Wenn man den Schieb-Ochsen, welche das Joch oben auf den Köpfen haben, ihr Joch abnimmt, soll man ihnen den Kopf, Stirn und Ort, wo sie gebunden gewesen, ein wenig mit der Hand reiben, damit sie ein andermahl das Joch desto williger sich anlegen laßen.

Abit, Lat. Cerussa; siehe **Bleiweiß**.

* **Abkämpfen** heißet, wenn die Brunft- oder Platz-Hirsche, oder auch die alten Auerhähne in der Falz die andern ankommenden bei ihrem einmahl gewohnten Stande, abtreiben und wegbeissen, daß diese sodenn weichen, und sich weiter ziehen müssen.

Abkappen, Entkappen, Abhauben, Fr. Dechaperonner, ist ein Kunstwort bei der Falknerei, und heißt, dem, mit einer ledernen Haube bekappten Falken diese Haube abnehmen, wenn derselbe entweder strichen, oder auch sonst fressen soll. Siehe **Falken-Kappe**.

* **Abkappen** heißt auch, die Weidenstangen von den Bäumen herunter hauen.

* **Abkauf, Abkauf-Contract**, nennet man beim Pacht und Verpacht der Güter, wenn der Pachter entweder die auf einem Gute schon stehenden Gebäude dem Herrn für ein Billiges abkaufet, oder mit dessen Consens sich selbst aufbauet; das Gut aber gegen einen gewissen Meierzins, auf eine lange Zeit pachtet, nach deren Verlauf ihm denn solche Gebäude von dem Guthsherrn nach dermahligem Werthe bezahlet werden müssen. Denn, obgleich dieser Vertrag selbst ein Abkauf genannt wird: so ist doch solches nur von denen Gebäuden, oder der Freiheit sich anzubauen, zu verstehen, und bloß als ein Nebenumstand zu betrachten, indem alles übrige mit den Bewandtnissen der Meiergüter eine fast völlige Gleichheit hat.

* **Abkehren**, heißt in der Haushaltung eine nöthige Verrichtung des Gesindes, da dieses alle Wochen zu einer gewissen bestimmten Zeit, nicht nur die in einer Wohnung

nung ausgestellten Mobilien von dem darauf gefallenen Staube, oder daran hangenden Unrath behutsam abwischen, sondern auch die Wände, Bänke und Stühle nebst allen Winkeln, vermittelst der Borstwische reinigen und säubern soll.

* **Abkimmen** heißt bei den Böttchern ein Gefäß, das unten an den Dauben oder an der Kimme selbst schadhaft geworden, so weit abschneiden, und in die Dauben eine neue Kimme machen, wodurch der Boden des Gefäßes etwas höher gerückt, das Gefäß selbst aber um soviel kleiner wird.

* **Abklären** soll soviel heißen, als abculören, und bedeutet bei den Färbern, aus einer bereits gefärbten Sache die Farbe wieder heraus ziehen; welches vornehmlich geschiehet, wenn die erste Farbe verschossen ist, und man den Zeug anders färben will.

Abkneifen, Abknispen, Abknospen, Abzwicken mit den Nägeln, als: die Treibreiser der Bäume, Fr. Ebourgeonner, Pincer; siehe **Ausbrechen**.

* **Abknicken**, hat in der Jägerei eine doppelte Bedeutung. Erstlich heißt es, mit dem Genickfang ein vierfüßig, und mit der Feder ein starkes Geflügel, umbringen. Siehe **Fang geben**. Zweytens, in eingestellten Jagen beschädiget sich ein Stück Wild öfters, daß es einen Lauf abbricht; dieses heißt: **das Wild hat sich geknickt**; fliehet es aber an, daß es todt niederfällt, sagt man: **es hat sich abgeknickt**.

* **Abkochen, Absieden**, heißt nicht nur eine Speise gar kochen, und zum Essen tüchtig machen; siehe **Kochen**; sondern wird auch von der Zurichtung einer Farbe überhaupt und insbesondere der Probe derselben, gesaget, damit man die Güte und Falschheit derselben durch einen untrüglichen Versuch und zuverläßigen Beweis erkennen welcher denn durch ein wirkliches Kochen eines Stückge; Zeuges mit einigen beigefügten Zuthaten, dergleichen Alaun und Weinstein sind, geschiehet.

Abköpfen, Fr. Etronconner, heißet bei den Gärtnern, den Gipfel eines Baumes gänzlich abhauen, daß er einem bloßen Stummel ähnlich siehet; und dieses geschiehet, wenn man die Bäume entweder pfropfen will, oder wenn man siehet, daß die meisten Aeste der Krone abzusterben anfangen, und man daraus urtheilen kann, daß der Baum besser fortkommen werde, wenn ihm das Holz benommen wird. Dieses geschiehet vornehmlich mit den Rüstern, Nuß- und Castanien-Bäumen, auch mit Pfirsich- Apricosen- und andern Obst-Bäumen. Siehe auch **Abwipfeln**, und **Köpfen**.

Abkolben, siehe **Abwipfeln**.

* **Abkommen**, ist ein Wort, welches bei dem Schießen gebraucht wird; da nehmlich, wenn der Jäger seinen Schuß angiebt, er zu sagen pflegt: so und so bin ich **abgekommen**, das ist: im Feuer habe gemerkt, da stecke der Schuß. **Hoch, kurz, links oder rechts.** Ein jeder Schütze vermeinet also im Feuer zu liegen, daß der Schuß da stecken müsse, wo nehmlich hingezielet worden; allein, und zumahl bei gezogenen Röhren, fehlt es oft bei manchen um einen Schuh. Doch ist es gut, daß dieses sich ereignet, denn sonst würde auf verpachteten, oder andern Gnaden-Jagden, kein Hase, geschweige ein Wildprett, mehr anzutreffen seyn.

Abkühlen, Anfrischen, Einfrischen, Erfrischen, als: Wasser oder Getränk, Fr. Rafraichir, Refraichir. Man kühlet Wasser in einem Gefäße ab, wo man lezteres mit einem nassen Lappen oder wollenen Zeuge umwickelt, und an eine Zugluft stellet. Das in einem solchen Gefäße befindliche Getränk wird dadurch so kalt, als wenn man es auf Eis gesetzt hätte. Auf dergleichen Art pfleget man das Getränk im ganzen Orient, und in den heissen Gegenden, seit undenklichen Zeiten, abzukühlen.

* Die Indianer erfrischen das Wasser, dessen sie sich zum täglichen Gebrauche bedienen, besonders auf ihren Reisen, dadurch, daß sie es in Gefäßen von einer

einer sehr lockern Erde aufbehalten, welche man der Sonne oder einem sehr warmen Winde entgegen stellet. Durch dieses einfältige Mittel wird das Wasser fast so kalt, als Eis; ja es kühlt sich desto geschwinder ab, je heisser der Wind wehet; hingegen erwärmet ein kalter Wind dasselbe vielmehr, anstatt es zu erfrischen. Dergleichen Gefäße können nicht mehr als drey bis viermahl, gebraucht werden, weil sie die Wasserdünste nicht mehr hindurch dringen laßen, sobald ihre Zwischenräume mit dem erdigten Bodensatze angefüllt sind. Der Gebrauch des Salpeters, um das Wasser frisch zu erhalten, ist zwar den Indianern nicht unbekannt; allein, es ist dieses nur das Mittel der reichen Leute unter ihnen, und allem Ansehen nach haben wir diesen Völkern diesen nützlichen Versuch zu danken. Der Canzler Bacon, und der Pater Kircher, sind die ersten Naturforscher, die ihn angeführt haben.

Ein Mehreres über diese Materie findet man in den Recherches historiques & critiques sur les différens moyens qu'on a employés jusqu' à présent pour refroidir les liqueurs; où l'on en indique un connu de temps immemorial & pratiqué dans la plus grande partie de l'univers, par lequel il est facile, sans nulle dépense, & avec un soin tres-leger, de se procurer, dans les plus grandes chaleurs de l'Eté des boissons tres-fraîches. à Paris. 1758 12. 118 S.

Beschreibung der Art und Weise, wie die Chineser ihr Wasser erfrischen, nebst Hrn. v. Mairan Beschreibung einer solchen Chinesischen Maschine: st. im 2 Th. der gesellschaftl. Erzähl. Hamb. 1753, 8. S. 300, f.

Ein Mittel, um im Sommer einen kühlen Trunk zu haben: st. im 34 St. der Hannov. Beytr. zum 27. und Vergn. u. J. 1759; und ein Auszug daraus, im 1 St. des 3 B. der physik. ökon. Auszüge, Stutg. 1761, 8. S. 109, f.

Abhandlung von den Mitteln, wodurch man sich in der Sommerhitze einen kühlen Trunk machen kann: st. im Arzt, IV Th. Hamb. 1760, 8. 83 St. S. 477, fgg.

Von den Mitteln, die Getränke frisch zu erhalten, s. Hamb. Magaz. 23 B. 3 St. S. 321 — 336.

Hier. Mercurialis de variis antiquorum refrigerandi vina & aquam modis &c. st. in dessen Variar. lection. L. I. c. 8. und Opusc. aur. & selectior. Venet. 1644, f. S. 375—377.

Recherches sur les moyens de suppléer à l'usage de la glace dans les temps & dans les lieux, où elle manque, par Mr. l'Abbé *Nollet*: st. in den Pariser Memoires, a. d. J. 1756. S. 82—106.

Wenn die Ungarn durch große Einöden reisen, und weder Wasser noch Eis bekommen können, um ihr Getränk abzukühlen: so machen sie eine Grube, ungefähr zween Fuß tief, in die Erde, laßen die Weinflaschen hinein, und bedecken sie wieder sorgfältig mit Erde. Hierauf zünden sie jählings mit Heu, Stroh oder Schilf, eine Flamme an. Wenn diese ausgelöscht ist, räumen sie die obere warme Erde hinweg, und ziehen die Flasche aus der Grube heraus, worinn der Wein so stark, als in Eis, abgekühlet worden.

Eine ähnliche Art der Abkühlung ist, wenn man ein warmes Getränk von einer etliche Schuhe langen Höhe in dünnen Fäden aus dem Gefäße ablaufen läßt; indem, wegen der großen Oberfläche solcher langen und zarten Fäden, die Wärme aus allen einzelnen Theilen, und also sehr viele Wärme in die angränzende kühlere Luft übergehen kann.

Man hat auch die Erfahrung, daß wenn man in eine Mischung von zwey Theilen Wasser und einem Theil Salmiak, eine ganz dünne, mit reinem Wasser angefüllte, kleine gläserne Röhre untertauchet, man dieselbe ganz gefroren wieder herausziehet, und rings an der Wanne herum eine Lage Eis wahrzunehmen ist. Siehe die Artikel: Eis, und Salmiak.

* **Abkühl-Faß, Kühl-Faß**, ist ein bei dem Abziehen und Brennen der Wasser nöthiges Gefäß, wodurch eine kupferne, inwendig wohlverzinnte, Röhre, gehet, an deren beiden Enden das Faß wohl vermacht ist, damit das Wasser, welches zum Abkühlen hineingegossen wird, nicht wieder heraus laufe, sondern das Gefäß stets bis über die Röhre angefüllt bleibe. Dieses dienet, die Röhre allezeit kalt zu erhalten, damit sich der Spiritus darinnen eher in Tropfen solvire, und desto mehr herauslaufe. Kann in dergleichen Faß ein Röhrwasser geleitet, und es also gestellet werden, daß solches immer wieder abfließe, jedoch die Röhre von dem frischen Wasser

ser beständig bedeckt bleibe, so ist dieses kein geringer Vortheil, und ersparet nicht nur viele Mühe, sondern verschaffet auch gewiß mehr Branntwein oder abgezogenes Wasser.

Abkühlung, Ablöschung, L. Extinctio; siehe Ablöschung.

* **Abkürzen, Abbrechen, oder Abschneiden**, heißt bei den Jägern, einen Jagdbogen enger fassen.

* **Ablab**, ist eine Staude oder Strauch von der Höhe eines Weinstocks, in Aegypten. Es ist immer grün, und dauert wohl hundert Jahre. Seine Blätter und Blüthe gleichen unsern Schminkbohnen. Es blühet zweymahl des Jahres, im Frühling und Herbste. Es trägt eine Frucht wie Bohnen. Die Aegyptier brauchen sie zur Speise.

Ablactiren, Absäugeln, Absäugen, Abseugeln, Lat. Ablactatio, Fr. Greffer en oder par approche, auch Greffer en oreille de Lievre, ist eine Art von Pfropfen durch die Annäherung.

1) Wenn zween Bäume von gleicher Größe sehr nahe beisammen stehen, und man in ihre Rinde und in ihr Holz einen Schnitt machet, um die Wunde des einen auf die Wunde des andern zu legen, so daß der Bast von beiden auf einander passet: so vereinigen sie sich dermaßen genau mit einander, daß, wenn man den einen unter dem Orte ihrer Vereinigung abschneidet, die Wurzeln des andern den beiden obersten Theilen Nahrung liefern. Diese Art von Pfropfen geschiehet bisweilen von Natur bei den jungen Hagbuchen, wo die Stämme sehr dicht bei einander stehen; sie kann aber von keinem rechten Nutzen seyn, weil man gemeiniglich nur die Aeste des einen von beiden Bäumen erhalten will.

2) Man könnte den obersten Theil des einen der solchergestallt gepfropften Bäume abschneiden, und, indem man das äusserste Ende des Stammes wie eine sehr lange Spitze an einer Schreibefeder zuschnitte, es dicht an einen,

einem benachbarten Baume beigebrachten, Einschnitt, legen, da Ein oberster Theil alsdenn zwei Stämme und zwei Wurzel-Lagen haben würde.

3) Die gewöhnliche Art zu ablactiren bestehet darinn, daß man den Gipfel des Baumes wegschneide, oben an der Seite einen dreyeckigen Einschnitt mache, und nachher den Stamm, oder einen Ast desjenigen Baumes, welchen man zu vermehren wünschet, wie einen Keil (ein Zünglein) zuschneide. Dieser keilförmige Theil muß nicht die Hälfte des Umkreises des Stammes übersteigen, damit Rinde genug, zur Vereinigung mit dem Baume übrig bleibe, und dieser Ast bis zu ihrer völligen Vereinigung bestehen könne. Man muß auch den Keil dergestallt zuschneiden, daß er den am Baume gemachten Einschnitt vollkommen fülle, und daß die Rinde von beiden genau an einander passe. In dieser Stellung nun bindet man sie mit Bast oder einem andern weichen Bande zusammen, bestreicht den Ort mit Baumwachs, und leget einen Lappen darum. Wenn die beiden Bäume sich genugsam vereinigt haben, schneidet man den Ast, welcher das Pfropfreis abgiebt, unter seiner Vereinigung ab. Auch stutzet man den Baum einen oder zwey Zoll vom Pfropfreise, und bedecket die Stellen auf die Art, wie ich beim Pfropfen in den Spalt zeigen werde.

4) Eine noch einfachere Art zu ablactiren, ist, daß man den Stamm des einen Baumes kegelförmig schneide, und den Stamm des benachbarten, welchen man vermehren will, spalte, so daß die beiden Seiten des Spaltes den ganzen Kegel genau umschließen, und die Rinden dicht auf einander passen. Es ist dieses ungefähr dasjenige, was ich unter dem Artikel: Pfropfen in den Spalt: die Eingabelung, den Sattel, (Enfourchement) nenne. Herr Dühamel meldet, daß, wenn der Baum, welchen man auf dergleichen Art vermehren will, wieder einen Schößling zu treiben geschickt sey, man einen Zweig abschneiden könne, den man mit seinem

seinem untersten Theile in die Erde stecket, und oben durch Annäherung pfropfet; öfters kommen der Schößling und das Pfropfreis fort, und wenn auch jener nicht fortkommt, hat er doch wenigstens soviel Kraft gezogen, daß das Pfropfreis gedeihen kann.

5) Wenn man sich eines recht alten Baumes bedienen will, kann man das Pfropfreis zwischen dem Holze und der Rinde bringen, wie bei dem Pfropfen in die Krone.

Die Vortheile des Ablactirens sind: 1) daß man dadurch einen seltnen Baum vermehren kann, ohne ihm einigen Schaden zu thun, weil man ihm nur einen einzigen Zweig abschneiden darf. 2) Das Fortkommen ist sicherer, als auf irgend eine andere Art, weil der an seinem eigenen Stocke sitzende Zweig beständig so lange Nahrung davon ziehet, bis die Vereinigung völlig vor sich gegangen ist. 3) Man gebrauchet diese Art zu pfropfen gemeiniglich bei Bäumen, welche man in Töpfen oder Kübeln stehen hat, weil man dieselben nach Gefallen heran rücken kann. Wenn man einen Zweig abschneiden kann, welcher lang genug ist, daß er füglich in die Erde hineingehet, so ziehet derselbe, wenn er gleich keine Wurzeln hat, dennoch etwas Nahrung an sich, und er bleibet fast eben so gut, als wenn er an seinem Baume säße. 4) Da sich auf solche Art ein ganzer Ast, zugleich mit seinen kleinen Zweigen und Knospen, pfropfen läßt, so gelanget man gar bald zu einem völlig ausgebildeten Baume. 5) Man kann zwar, so lange die Bäume im Safte stehen, mit Bequemlichkeit ablactiren; indessen thut man doch besser, wenn man dieses Pfropfen im Frühjahre vornimmt, ehe die Knospen aufgebrochen sind, weil, indem die Blätter alsdenn viel ausdünsten, viele Zweige, wenn sie etwas tief eingeschnitten werden, ausgehen, und die Pfropfreiser, welche nur ein wenig eingeschnitten werden, nicht so gut fortkommen. Uebrigens muß dieses nicht allzu spät geschehen;

hen; und wenn das Pfropfreis vor dem Winter sich nicht vest genug ansetzte, könnte man es vor dieser Jahrszeit nicht ins Gewächshaus bringen, welches in vielen Fällen ungemein beschwerlich seyn könnte.

Herr Miller schreibet, daß das Pfropfen durch die Annäherung das einzige sey, welches bey dem Nußbaum gut anschlage; und füget hinzu, daß überhaupt die auf diese Art gepfropften Bäume beständig schwach bleiben, und niemahls so gut fortkommen, wie diejenigen, wobei man andere Methoden gebraucht hat. Er bemerket auch, daß das durch Annäherung gepfropfte Steinobst sehr leicht den Krebs bekomme. Seiner Vorstellung nach schicket sich diese Art des Pfropfens vornehmlich für Bäume, welche langsam wachsen, und von sehr dichten Holze sind. Er behauptet sogar, daß es ein Mittel sey, ausländische Gewächse, welche gemeiniglich zu zart sind, als daß sie den Winter auſſer Gewächshäusern aushalten könnten, mit unserm Clima zu naturalisiren, wie eine beständige Erfahrung in England zeiget.

Dieser sorgfältige Gartenverständige räthet an, allemahl eine Stange in den Boden zu stecken, und an dieselbe den Theil des Stammes zusammt dem Pfropfreise vest zu machen, damit sie der Wind nicht abbreche, welches sonst, bei Unterlaßung dieser Vorsicht, öfters geschiehet. Sie haben sich ungefähr in Zeit von vier Monaten völlig vereinigt. Nach Herrn Millers Meynung, nimmt jeder durch Annäherung gepfropfter Baum nachher nicht weiter zu; daher soll man diese Operation mit Pomeranzenbäumen, welche groß wachsen sollen, nicht vornehmen, sondern man stellet sie bloß bei Bäumen aus Curiosität an.

Eine Abbildung des Ablactirens, findet man bei a, Fig. 5.

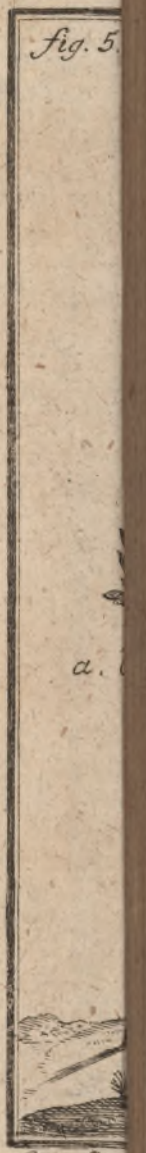
* **Abladen**, siehe **Ablaufen**.

* **Abladen** heißet in der Wirthschaft und Packhäusern die Beschäftigung, wenn man die vermittelst eines Rüstwagens

wagens an den verlangten Ort gebrachte Ladung oder Fracht von gedachten Wagen herunter schaffet. Hierzu werden bei schwerer Fracht starke Packleitern, Stricke und Seile, auch andere Maschinen, erfordert. Die bequemste darunter ist das Hebezeug, welches mit einem Rade an einer Welle und Getriebe, um welche das Seil sich aufwindet, gemacht ist; damit es aber aller Orten gebraucht werden könne, so gehet in starken eisernen Büchsen eine Säule, welche gewendet werden kann, wohin man will, darüber gehet das Seil über Rollen, damit die Güter und Lasten angeschlagen, in die Höhe gehoben, und von dem Wagen zu einem beliebigen Orte heruntergelaßen werden können; und kann diese Arbeit, wenn die Maschine gut eingerichtet ist, ein einziger Mann verrichten. Bei dem

Abladen des Getraides, hat man sich in Acht zu nehmen, daß die Körner und Aehren nicht in den Mist kommen. Man will deswegen diejenigen Scheunen für die besten halten, da man auf die Tenne mit dem Fuder rücken kann. Allein, da dieses wieder anderes Ungemach nach sich ziehet, so ist nöthig, daß man Tücher unterbreite, und so verfahre, damit die Garben oder Bunde nicht so sehr anschlagen oder anstreifen, oder gar aufgerissen werden. Siehe **Banze**.

* **Abläufer** heißen bei den Tuchmachern und Webern die großen Spuhlen. Denn wenn geschoren wird, so läuft immer eine nach der andern ab, und alsdenn wird nachgespuhlet. Was nun nachgespuhlet wird, das ist ein Abläufer, und man höret sie daher sagen: **Spuhle mir die Abläufer nach!** Da gehet denn zuweilen wohl ein ganzer oder doch ein halber Schlauch auf einen. **Abläufer** nennen die Tuchmacher und Weber auch besonders diejenigen Fehler, welche ein Weber begehet, wenn er den Faden unrecht in das Sieb, in einen unrechten Rinken, oder aus einem Gange in den andern, ziehet oder bringet, und sich also, wie sie sagen, verbindet.





Oec. Enc. 1. Tf.

Denn alsdenn entstehen Abläufer. Er mus alsdenn den Faden ausbrechen, d. i. abreissen, und an den gehörigen Ort bringen. Zuweilen ist an solchen Abläufern, welche das Gewebe sehr unvollkommen machen, auch wohl ein unrechter Tritt auf die Schämel, Schuld. Siehe Miß-Tritt.

Abläuterung, siehe Abschäumung.

Ablager, siehe Atzung.

Ablang, Lat. Oblongum, Fr. Oblong, oder Allongé, Eine ablange Figur ist diejenige, welche länger als breit ist, wie ein Oval, ein Viereck, davon zwey gleichlaufende (parallele) Seiten länger, als die zwo andern, sind.

* *Ablaqueare* nannten die Römer eine gewisse Arbeit, welche sie ohngefähr mitten im Weinmonate, oder ehe es kalt wurde, an den Wurzeln ihrer Weinstöcke thaten. Sie machten sie nehmlich bloß, daß die obern kleinen Wurzeln, welche der Stock im Sommer ausgetrieben hatte, und die mit einem Messer abgeschnitten werden sollten, zu sehen waren. Denn, wenn man diese zu groß wachsen läßt, so gehen die untern ein, und der Stock wird alsdenn nur von solchen Wurzeln genährt, die sich in der Oberfläche des Erdreichs oder nur um ein weniges tiefer ausdehnen; daher sie nothwendig der Strenge des Frostes im Winter ausgesetzt, und im Sommer von der Hitze und Trockenheit leichtlich ausgedorret werden können. Demnach müssen alle Wurzeln, die nur anderthalb Fuß tief liegen, abgeschnitten werden.

* Ablaß, iß eine auf dem Lande und einigen Dorfschaften hier und da eingeführte, und von der Gerichtsobrigkeit denen Landleuten, Knechten und Mägden, nach vollbrachter Erndte auf einige Tage erlaubte, Lustbarkeit, da man mancherlei Lust mit Ausspielen ausgesetzter Preise, als: Schafe, Ochsen, und dergl. ausübet, dabei mit gefährlichen Unternehmungen über die christliche Pflicht öfters geschritten wird, wenn die jungen Leute, um gewisse Preise zu erhalten, an hohen Stangen, die von

von ihrer Schale oder Rinde entblößt, und über dieses mit fetter Materie überstrichen worden, damit sie recht glatt und schlüpfrig seyn, hinaufklettern, und das daran gehängte Preisstück herabhohlen wollen, dabei viele harte Fälle thun, die ihnen nachher in der Arbeit Hinderung geben. Ein solcher Ablaß ist z. E. noch zu Memmeleben in Thüringen.

Ablaß, Lat. Statilinum, nennet man auch den niedrigsten und tiefsten Ort in einem Teiche, oder Flusse, dahin sich das Wasser aus allen anliegenden Orten zu versammeln pfleget, und wo solches alsdenn, vermittelst einer durch den Damm gelegten eichenen Rinne, und eines darauf gesetzten Schlägels, Zapfen oder andern Ständers, nach Gefallen abgelaßen werden kann. Ist die Versammlung des Wassers also beschaffen, daß das Regenwasser, welches von hohen Bergen anläuft, dazu kömmt, so müssen die Abläße mit gemauerten Durchgängen, welche mit starken Vorsetzgattern und Schutzbrettern versehen sind, angelegt werden, damit die Teiche nicht ausreissen, und die nächstgelegenen Güter überschwemmen. Siehe Teich. Dergleichen Abläße haben die Müller an ihren Wasserbäuen, dadurch sie mit einer wohleingesetzten Falle das überflüßige Wasser ableiten. Siehe auch Ablaßung.

* Ablaßen heißt, wenn man zu der Zeit des Fischens aus einem Teiche oder Weiher, den Schlägel, Zapfen oder das Vorsetzbrett eines Ständers ziehet, und dabei das Wasser ablaufen läßt, um die Fische besser zu bekommen; dabei man aber in Acht zu nehmen hat, daß dieses Ablaßen des Wassers allmählich, und nicht zu schnell, geschehe, damit die Fische nicht damit hinausgerissen werden, sondern in die Tiefe dem Wasser sich nachziehen, und daselbst sich versammeln, da sie denn mit leichter Mühe ausgefischet werden können.

Sonst wird dieses Wort auch bei dem Wein gebrauchet, und heißt soviel als Abziehen; davon siehe unter Wein.

Endlich

Endlich geschiehet dieses **Ablaßen** auch bei der Milch, wenn der fette Theil der Milch, der Kern, der Rahm oder die Sahne, sich fein dick oben darauf gesetzet hat, die darunter befindliche Milch aber blau aussiehet, da man denn die Zapfen in den Milch-Aeschen, Milch-Fäßgen oder Milch-Ständern ziehet, und die lautere Milch gemächlich ablaufen läßt, damit der fette Theil auf dem Boden sitzen bleibe, welcher hernach mit dem Rahmlöffel herausgenommen, und in den Rahmständer oder Rahmtopf gegossen wird, worinn man ihn so lange sammelt, und stehen läßt, bis man zum Ausbuttern genug hat. Siehe auch **Abnehmen**.

* **Ablaßung.** Diese ist oftmahls bey Ströhmen nöthig, wenn eine Grundarbeit vorgenommen werden soll. Alsdenn sehe man sich nach Nebenarmen des Strohms um, oder veranstallte solche auf eine Zeitlang, wenn es anders die Umstände leiden. Auch ist dergleichen Ablaßung nöthig, wenn große Fischteiche oder Graben gereiniget werden sollen. Wobei zu überlegen, ob man auch ein solches Gefälle veranstallten könne, daß der Teich bis auf den Grund abgetrocknet werde, und wo dieses nicht möglich, (denn die Abflußgraben hören auf zu ziehen, sobald ihre Tiefe die Tiefe des Teiches nicht sattsam erreichen kann), so mus ein Anschlag gemacht werden, ob etwa durch Hängeschaufeln, und andere Schöpfwerke, das Wasser getilget werden könne. Die Hängeschaufeln verdienen indessen den Vorzug vor allen gekünstelten Werken, so lange das Wasser nicht viel über zween Fuß zu heben ist. Ein gewisser Müller unterstand sich, einen ziemlich breiten und großen Schloßgraben, der aber nicht völlig abgelaßen werden konnte, und dessen Schlamm zum Dünger gebraucht werden sollte, folgendergestallt zu reinigen. Er machte eine Scheidewand, und ließ den Graben bis an dieselbe voll Wasser laufen; das übrige Wasser im Graben ließ er, so gut es konnte, ablaufen. Hierauf musten einige Leute mit Rührstangen

gen in dem mit Wasser angefüllten Theile den Koth aufrühren, welcher denn mit dem Wasser zugleich wegfloß, sobald der Schützel in der Scheidewand geöffnet worden war. Sobald dieser Theil des Grabens gereinigt ward, ließ er ein neues Revier abschlagen, und fuhr so fort, bis der ganze Graben bis auf den Sand gleichsam ausgewaschen ward; und der Dünger setzte sich in dem Canal des Abflusses häufig nieder; daselbst wurde er unabläßig ausgestochen, und neben bei zum Abtrocknen abgeladen. s. Oecon. Nachr. St. 107, S. 743, f.

Ablauben, Lat. Defoliare, Fr. Effaner, Effeuiller; siehe **Bäume ablauben**.

Ablauf des Wassers, (Breiter) Fr. Nappe d'eau; siehe **Wasserfall**.

* **Ablaufen**, heißt in der Wasserbaukunst, wenn das überflüßige Wasser auf einer an einem Orte etwas abhangenden Fläche herabläuft, oder durch Canäle abgeleitet, oder bei dem Zapfenloch herausgelaßen wird; so sagt man: **der Wasserkasten ist abgelaufen**. Auch bedienet man sich dieses Wortes bey denen Maschinen, welche durch Federn und Gewichte ihren Trieb und Bewegungen haben, wenn nehmlich die Feder an ihrer sich ausdehnenden Kraft so schwach geworden, oder dermaßen ausgedehnt ist, daß sie sich weiter auszudehnen nicht vermag, da denn die Bewegung aufhöret; oder, wenn der um eine Welle gewickelte Strick, durch die daran gehängte Last oder Gewicht, sich gänzlich abgewickelt, und also die Bewegung nicht weiter vor sich gehen kann, sondern die Maschine stille zu stehen genöthiget wird; in solchem Verstande saget man: **die Uhr, der Bratenwender, das Rad** ꝛc. **ist abgelaufen**. In der Kauf- und Handelschaft verstehet man unter dem Ablaufen, wenn die Waaren verschlossen sind und alle werden; so pflegt man zu sagen: **diese oder jene Waare, mein Vorrath** ꝛc. **ist mir abgelaufen**.

Bei den Jägern heißt Ablaufen, den auf dem Wagen liegenden Jagdzeug herunter laßen; einige aber sagen auch: den Zeug abladen. Eigentlich laufet der Zeug ab; denn, nachdem die zwo Archen angefasset werden, und der Wagen fortgehet, ziehet sich alles gemach herunter; doch mus oben auf dem Zeuge jemand stehen, und dieser gehet immer hin und her, damit der Zeug nicht zu schnell ablaufe, und sich nicht verwirre. Gleichwie nun der auf dem Zeuge oben stehende nicht ruhen darf, also müssen auch die andern, welche die Archen in Händen haben, ebenfalls frisch nachgreifen, und dem Wagen folgen, sonst giebt es blutige wo nicht gar ausgerissene Finger. Denn wenn ein Finger zwischen Arche und Maschen kommt, ziehet sich solches so zusammen, daß man sich kaum mehr heraus helfen kann; und wenn der oben aufstehende mit dem Fuß in einer Masche hangen bleibet, mus er gewiß umfallen, oder wohl gar sich beschädigen.

Ablaugen, Fr. Decruer du fil, Decruement, heißt die erste Zurichtung des rohen Garnes oder Zwirnes zum Färben, da man es, um ihm den widerlichen Hanf-Geruch, welches man sein Rohes nennet, zu benehmen, von einer guten Aschenlauge wohl durchziehen läßt, darauf wieder stark ausringet, damit das Dickste von der Lauge wieder herauskomme, und hernach in Fluß- oder Brunen-Wasser gut auswäscht, damit es sein rohes Wesen verliere.

Able, Ablet, oder Ablette, Lat. Alburnus, T. **Weißfisch**; siehe Alburnus.

* **Ableeren der Farbebretter**, heißt in den Blaufarbewerken die Dürr- oder Farbebretter in der Treugestube abheben, und in die Kammer bringen, wo die Wage ist, da denn die Farbe von den Brettern in einen Kasten geschüttet wird.

* **Ablegen**, oder **Absenken**, heißt in der Gärtnerei, wenn junge Reiser und Schößlinge eingeschnitten werden, damit sie Wurzeln schlagen mögen; siehe **Absenken** und **Einlegen**.

* **Ablegen**, wird auch von Kleidern gebraucht, wenn nehmlich die Kleider, welche man an sich gehabt hat, ausgezogen, oder, wenn sie gar zu schlecht und abgetragen sind, gar bei Seite gehangen werden.

Bey den Jägern und Förstern, hat das Wort Ablegen folgende Bedeutungen. 1) Wenn das Auerflügel gänzlich geleget hat, sagt man: es hat abgelegt. 2) Holzhauer, die angestellt worden, aber wieder abgehen müssen, heißet: die Holzhauer ablegen. 3) Wenn ein Jäger zu einer Arbeit bei dem Jagen befehliget wird, und dieser den Jagdzeug, den Hirschfänger und Hornfessel anhat, wird gesagt: Abgelegt, und dahin zur Arbeit gegangen! 4) Wird auch das Wort Ablegen anstatt Abstatten gebraucht, nehmlich den Rapport ablegen oder überbringen, auch geben.

Ableger beim Weinstock, Fr. Provin, Marcotte; siehe **Senken**.

* **Ablegung**, heißet insgemein, sich einer Sache begeben, oder aber eine Sache ausrichten, und also vom Halse schaffen, eine Sache, ein Kleid, einen Stock z. E. von sich thun, ablegen.

* **Ableiten**, heißet in der Landwirthschaft, das Wasser, welches auf den Feldern oder Wiesen vom Schnee und häufigen Regen stehen geblieben, durch Wasserfurchen und Gräben abführen, damit die Saat nicht dadurch erstickt werde, oder in Fäulung gerathe. Die beste Art, dergleichen Ländereien auszutrocknen, bestehet hauptsächlich darinn, daß man quer durch das Land, an denen Orten, wo das Wasser gern stehen bleibet, kleine Wassergräben ziehe, und von diesen wieder eine Anzahl Wasserfurchen oder kleine Gräben, nach Beschaffenheit der Umstände, führe, um vermittelst derselben das Wasser nach dem niedrigsten Theile des Landes, entweder in einen Teich, oder in eine anderweitige Ableitung, zu führen.

ten. Wofern aber der Boden zu niedrig wäre, und man den zureichenden Abfall nicht erlangen könnte, so mus man große Gräben in gehöriger Weite anlegen, um das Wasser darinn zu versammlen. Die Erde aber, welche aus dem Graben kommt, mus eben und gleich über das Land ausgestreuet werden, um dasselbe dadurch zu erhöhen. Wo man aber das Wasser gehörig ableiten kann, da ist es am besten, dasselbe durch Wasserfurchen zu führen, und die Aecker durch die Bearbeitung in der Mitten stets etwas erhoben, in Gestallt eines gewölbten Kastendeckels, zu machen. Die beste Jahreszeit, dergleichen Arbeiten zu verrichten, ist, um Michaelis, ehe viele Regen fallen, und da das Land noch trocken ist, daß man die Gräben und Furchen tief genug machen kann. Wenn im Gegentheil der Boden voll Wasser ist, so hält es schwer, tief genug zu graben, oder die Furchen gehörig auszupflügen, weil das Wasser leicht durch jede Oeffnung des Bodens dringet.

Auch sollen die Holzwärter dergleichen stehendes Wasser in Gehölzen abzuleiten suchen; deswegen man hierzu Gräben schneidet, und in solche Abfälle zubereitet, damit das Holz nicht in Fäulnis gesetzt werde, dergleichen Gräben öfters zu säubern und auszuschlagen sind. Siehe auch **Abzapfen, Abzieh-Pflug, Abzug,** und **Austrocknung.**

Ableiter im Weinberge, siehe **Abzüge.**

Ableret, oder wie einige schreiben: Ablerat, ist ein Französisches Kunstwort bei dem Fischfange, und bedeutet ein viereckiges Netz oder Senkgarn, womit man Weisfische, (welche im Französischen Able heißen) und andere kleine Fische fängt. Ein solches Garn heißt auch Carré, Carreau, Carreler, und in einigen Provinzen, Trable-etiquette. Siehe **Hame.** (Sez.)

* **Ablese,** ist ein Meißnischer Winzerausdruck, und man verstehet im eigentlichen Verstande darunter die andere Kraute, dabei man nachsiehet, ob etwa hier und da neue unnütze

unnütze Sprößlinge am Stocke stehen geblieben, oder neu ausgewachsen sind, welche man bei solcher Gelegenheit mit wegnehmen mus.

Ablet, Ablette, oder Able, L. Alburnus, T. **Weisfisch**; siehe Alburnus.

* **Ablieben,** ist eine Redensart bei dem Leithunde, und heißt soviel als: dem Hunde schön thun, ihn liebkosen, oder ihn, nachdem er seine Dienste recht gemacht hat, loben. Der Hund wird dadurch freudiger, feuriger oder begieriger bei dem Fortsuchen.

* **Ablocken, Abrufen, Abschreien,** heißt bey den Jägern, angehetzte Hunde zurück berufen. Sind die Hunde ans Wald- oder Hift-Horn gewöhnt, giebt man durch dieses ihnen gewiße Stöße. Wo aber nicht, brauchet man die Stimme, wo dann den Jagdhunden Ho hi, hach da, da da, hach da! den Schaf- oder Rieden-Hunden aber: Jo Ridlo, doch doch do, Ridlo jo! zugeschrien wird.

* **Ablöschen,** geschiehet in der Schmiede-Esse bei den Kohlen, wenn dieselben vermittelst der Löschwische zusammen gekehret, und mit dem Löschwasser aus dem Löschtroge begossen werden, um dadurch dem Eisen eine Hitze zu geben. Es wird auch das glühende oder geschmiedete Eisen abgelöschet, wenn es geschwind erkalten soll; da es sonst zur allmähligen Erkühlung nur hingeworfen wird, und dadurch auch eine größere Hammermäßigkeit bekommt.

* **Ablöschung, Abkühlung,** L. Extinctio, ist, wenn man glüenden oder heissen Dingen, vermittelst einer wässerigen Feuchtigkeit, ihr Feuer oder ihre Hitze nimmt, damit dasjenige, was abgelöschet wird, seine Kraft in die Feuchtigkeit niederlege, als wie das Eisen in Petersilienwasser ausgekühlet wird; oder die Feuchtigkeit eben die Kraft bekommen möge, die der Körper hat, welcher darinnen ausgelöscht worden, daher man den Stahl in Milch abkühlet; oder, damit auch die Medicamente dadurch gereiniget werden.

* **Ablösen**, heißet bei den Handwerkern, wenn ein Arbeiter mit einem andern, der sich bereits müde gearbeitet hat, abwechselt, oder abgewechselt wird, damit die Arbeit desto hurtiger fortgesetzt werde, dergleichen in schweren Arbeiten alle zwo oder drey Stunden geschiehet.

Bei den Jägern hat das Wort Ablösen verschiedene Bedeutungen: 1) Die angekuppelten Hunde ablösen, loslaßen. 2) Für ermüdete Treiber und Jäger, auch Pferde und Hunde, frische schicken; heißt auch abgelöset oder abgewechselt. 3) Eine angebundene Arche oder Leine losmachen, heißet bei einigen Ablösen. Einige sagen auch Abbinden. 4) Was an einem verendeten Wildpret abgeschnitten werden soll, nennet man Ablösen. In einigen Ländern sagt man bei dem Zerwirken, nicht ablösen, sondern abschneiden. Jedoch pflegen viele bei dem Zerwirken, das Wort Hieb, Schnitt und Stich nicht auszudrücken, sondern sagen anstatt schneiden, ablösen oder abschärfen; für hauen, schlagen; und für stechen, durchfangen.

Ablösen wird auch von Pflaumen, Abricosen, Pfirsichen und dergleichen Früchten gesagt, wenn nehmlich die Kerne gut ausgenommen werden können, wann die Frucht von einander gebrochen wird.

* **Ablösung des Hufs**, ein Zufall der Pferde-Füße, siehe Huf-Ablösung.

* **Ablohnen** bedeutet soviel, als eine in Diensten gestandene Person aus denselben laßen, und den auf gewisse Zeit bedungenen Lohn für die gethanene Arbeit ihr auszahlen. Also werden Zimmerleute, Mäurer, Handlanger, Gesinde und andere Tage-Arbeiter, von einem Wirthe, entweder nach vollbrachter Arbeit, oder, wenn währender Zeit einer und der andere nicht treu und redlich erfunden wird, vor dem gesetzten Ziel und unverhofft abgedanket, und abgelohnet. Allein, einige Handwerker gebrauchen dieses Wort ebenfalls, wenn sie die Gesellen nicht mehr haben wollen, ihnen den Abschied geben, und sie ablohnen.

Abludern, siehe Aas und Abdecken.

* **Abmachen**, ist bei dem Wallfischfange diejenige Arbeit, da, wenn man mit dem Fische an Bord gekommen, und das Flenßen hierauf geschehen ist, man den Karnaat absetzt, und Speck aufsetzt.

Abmähen, Lat. Metere, Fr. Faucher; siehe Mähen.

Abmeisen, siehe Abtreiben.

* **Abmarken**, beladen, verrainen, versteinen, heißt, ein Jagd- und Holz-Revier mit gewissen Zeichen gegen die anstoßenden unterscheiden. Bei einer Haupt-Vermarkung müssen die Anstoßer und Zeugen zugegen seyn, und alles genau ad Protocollum genommen werden, wie die Markung läuft, was vor und wieviel Steine gesetzet, Gräben gemacht, oder Bäume gelochet worden. Die beste Abmessung aber ist die geometrische.

* **Abmessen**, heißt eine Größe, vermittelst einer andern, die man zum Maaß erwählet, überschlagen, und mit derselben in Vergleichung stellen. Manchmal wird dieses Wort auch genommen für Ausmessen, davon ein besonderer Artikel handelt. Es kommt diese Verrichtung sowohl im gemeinen Leben, als bei allen Handwerkern, auf mancherlei Weise vor. Das Maaß ist vielerlei, davon dieser Artikel nachzusehen.

* **Abnärben**, heißt bei den Pergamentmachern, Weißgerbern, Sämischgerbern, und andern, die Absonderung oder das Abstoßen der Haare und Wolle von den Häuten; doch begreifen die Weißgerber auch das Abziehen des zarten Häutgens auf der Fellseite mit darunter.

* **Abnehmen**, die Sahne oder den Rahm von der Milch aus den Milchgeschirren, Milchäschen oder Milchständern mit dem Rahmlöffel abschöpfen, und in den Rahmtopf oder Rahmständer giessen; ist von dem Milch-Ablaßen darinn unterschieden, daß die Milch bei dem Abnehmen im Gefäße bleibt, und nur die Sahne oben abgenommen wird.

* **Abnehmen**, ist auch ein Garten-Terminus; siehe den Art. **Obst abnehmen**.

Abnehmen oder Absetzen der Kälber, siehe **Absetzen**.

* **Abnehmen**, heißet auch das gewurfte Getraide, soweit es rein ist, auf der Scheuntenne von dem unreinen absondern, und auf die Seite stoßen, damit dieses, nehmlich das unreine Getraide, nochmahlen gewurft, und gleichfalls rein gemacht werden könne. Dieses Abnehmen geschiehet zu vier, fünf und mehr mahlen, nachdem der Wind darnach ist, und das Getraide rein wird. Siehe **Dreschen**.

Abnehmen, (Waaren) siehe **Absetzen**.

* **Abnehmen (Allgemeines)** der Pferde, ereignet sich öfters ohne eine sichtbare Ursache; das Pferd wird schwach und matt, und seine Haut wird rauh; es verlieret sein Fleisch, bis es zu sterben drohet, und ohne Hoffnung ist. Dieses mus durch folgende Arznei, die bei Zeiten gebraucht wird, curirt werden.

Man nimmt sechs Pfund Weizenmehl; vier Loth zerstoßenen Anissaamen; anderthalb Loth Feldkümmel; ein und ein halbes Quentchen wilden Saffransaamen; drey Loth Fönum grächum; vier Loth Schwefelblumen; sechs Loth Vipernpulver; ein Quentchen Saffran; ein und ein halbes Quentchen zu Pulver gestoßene Cochenille; dann mischet man alles zusammen, und setzet ein Nößel Baumöl, anderthalb Pfund Honig, und zwey Quart weißen Wein dazu. Alles dieses wird mit den Händen zu einem Teig gemacht, und wenn es zu weich ist, thut man noch etwas Mehl hinzu; ist es zu hart, so wird ein wenig Wein zugegossen. Wenn es wohl durch einander gearbeitet ist, macht man Kugeln daraus, von der Größe einer Manneshand, und giebt dem Pferde alle Morgen und Abend eine in dem Wasser, welches es trinkt. Das Wasser mus kalt seyn; und wenn es nicht saufen will, so wird ihm kein anderes gegeben. Wenn es durstig ist, so wird es trinken; und es erst einmahl zum Trinken zu bringen, ist die größte Schwierigkeit; denn wenn es erst einmahl getrunken hat, so wird es dieses Wasser lieber trinken, als anderes. Auf diese Art wird es in drey Wochen curirt seyn; und es wird sein bestes Ansehen, Fleisch und Muth wieder erhalten. Man mus dafür sorgen, daß es während dieser Zeit gutes Futter bekomme, und gelinde Bewegung habe, aber niemahls ermüdet werde, und daß es rein und trocken liege.

Abois, *Etre aux Abois*, *Tenir les Abois*, heißt bey der Jägerei, wenn das Wild aus Müdigkeit vor den Hunden stehen bleibet, und nicht mehr fort kann, sondern völlig in der Gewalt der dasselbe anbellenden Hunde ist. Derniers Abois ist, wenn das Wild todt, oder ganz entkräftet, niederfällt; alsdenn sagt man: la bête rend (donne oder tient) les derniers Abois.

Aboit, Lat. Cerussa; siehe **Bleiweiß**.

Abomasum, *Abomasus*, *Abomasion*, wird bei den wiederkauenden Thieren der vierte oder letzte und unterste Magen genennt, in welchem sich der Chymus formiret, und woraus die Nahrung in die Gedärme kommt. Er pfleget allezeit bey denen noch saugenden größer, als bei den abgewöhnten, zu seyn. Er heißt auch la Caillette. In diesem Magen bei Kälbern und Lämmern findet sich der **Lab** (Laab, Läb, Fr. Presure), womit man die Milch läbet, d. i. zu Käse gerinnen machet. Siehe **Lab**, und **Labkraut** (Gallium).

Aborder la remise, diese Redensart kommt in der Falkenirkunst vor. Wenn nehmlich das vom Falken verfolgte Rebhuhn sich in ein Gebüsch verborgen hat, so sagt der Falkenirer: il faut aborder la remise sous le vent, d. i. wir müssen uns der Gegend, wo sich das Rebhuhn niedergelaßen hat, mit dem Hunde nähern, und sie unter dem Wind anstellen, damit sie die Witterung desto besser bekommen. Siehe auch den Art. **Blocken**.

Abot, Lat. Cerussa; siehe **Bleiweiß**.

Aboucher, ein bei den Röhrenmeistern und andern Künstlern gebräuchliches Wort; ces tuyaux s'abouchent, diese Röhren sind in einander gefügt, sie berühren einander, communiciren mit einander, vermittelst ihrer Mundlöcher.

Abougri, ein Französisches Kunstwort, dessen man sich bedienet, wenn man Holz von schlechtem Wachstume, welches kurzstämmig, höckericht und knorricht ist, benennen will. Siehe Rabougri, welches gebräuchlicher ist.

About, oder *Tenon*, heißt beim Schiffsbau, Tischler und Zimmermann, der äusserste Theil oder das Ende einer Planke, oder sonst eines verarbeiteten Stücks Holzes; insbesondere dasjenige Ende, welches in ein Zapfenloch passet; desgleichen ein Schlußstück, das ist: ein Ende Holz, das an ein anderes zu kurzes Stück Holz angefügt ist. Assembler oder joindre en about, heißt beim Schiffszimmermann: Beklinken, und assemblage en about, das Klinkwerk.

Aboutir, oder *s'aboutir*, heißt bei den Gärtnern, wenn die Blumen oder Knospen aufblühen, oder aufbrechen wollen. Siehe auch Apprerer. Man sagt von den Bäumen, wenn sie viel Fruchtknospen angesetzt haben, les arbres sont bien aboutis, oder bien boutonnées. Siehe auch den Art. **Augen gewinnen.**

* **Abplätzen**, heißt bei den Förstern, wenn sie Holz verkaufen, jeden verhandelten Baum mit dem Waldzeichen oder Waldhammer bemerken, oder mit dem Beile ein Plätzgen daran aushauen, und also bezeichnen, welches anstatt der Uebergebung dienet. Daher bedeutet denn dieß Wort **Abplätzen** bei den Zimmerleuten und Böttchern, die Vollziehung des Kaufs.

* **Abposten**, heißt, mit dem Waldeisen die Flößhölzer bezeichnen, da sie denn hiernach geflüdert werden können.

* **Abprossen**, ist eine Redensart von dem Auergeflügel, wenn dasselbe an den Buchenknospen und äussersten Spitzen der Fören sich äßet, heißet es: das Auergeflügel prosset ab. Rothwildprett kann dieses in jungen Gehauen auch meisterlich, und nicht ohne Schaden der Waldung, thun.

* **Abpuffen**. Weil die Handwerksleute vieleicht ehemahls den Mund mit dergleichen Worten, welche Scharfrichter und Schinder von ihrem Abziehen der Häute gebrauchen, wenn sie solches Schinden nennen, nicht verunreinigen wollen, so brauchen sie das Wort **Abpuffen**, für Schinden, weil die Häute von ihnen, vermittelst eines kölbigten Keils oder Holzes, von dem Aaße abgeschlagen oder abgepuffet werden, da denn eben der Laut mit verknüpft ist, welcher durch Puffen bemerket wird.

Abräumen, Fr. Decombrer, wird bei niedergerissenen Gebäuden gebraucht, wo viel Unrath und Schutt, welchen die Franzosen Decombres nennen, zurückbleibet, welcher weggeschafft werden mus. Siehe **Schutt**.

Abräumen, den Tisch; siehe **Abdecken**.

* **Abrafft**, ist ein Mühlenwort, und der Müller Gewohnheit und Einbildung nach, ein rechtmäßiges Accidenz, da sie bei Schärfung der Mühlen dasjenige, so an Getraide, Schroot, Kleyen und Mehl noch vorhanden, zu sich nehmen, ihren Mahlgästen entziehen, aus dem Mehl Brod vor sich backen, und das übrige für ihr Vieh brauchen, welches, nachdem das Mahlen stark gehet, als im Frühling und Herbst, und sonst guter Zugang an Mahlgästen ist, das Jahr hindurch ein Ansehnliches austrägt; wie sie denn zuweilen von vier bis sechs Säcken wohl drey Maaß, oder ein Viertel, **abraffen**. Es wird auch vielfältig schlechtweg **Raps** genannt, weil vermuthlich die Müller sich dabei nicht schläfrig finden laßen, sondern durch eiliges Rapsen ihre Dieberei vor den Mahlgästen verbergen.

Abrasen, siehe **Grasen**.

* **Abraum**, heißet die Damm-Erde, oder Erde, welche bei Sand- oder Lehm-Gruben, Steinbrüchen, u. s. w. obenauf lieget, und abgetragen werden mus, ehe man zu dem, was gesucht wird, gelangen kann. In einer Haushaltung heißet man

Abraum, alles dasjenige, was von einer Sache, nach der daran verrichteten Arbeit übrig, und zum Ab- oder Wegräumen bleibet, oder zur Hauptsache nicht mehr gehöret. Siehe **Abgang**. Und daher geben die Forstverständigen auch diesen Nahmen, den kleinen Zweigen und Aesten der gefällten Bäume, welche nicht unter das Lagerholz oder unter die Klafterscheite taugen, sondern woraus man nur klein Holz, als Kleppel und Reisbündel, zu machen pfleget. Dergleichen ungeschicktes Holz wird an vielen Orten auch **Afterschlag** genennet, und wird gemeiniglich den Beamten, für ihre Bemühung und Sorgfalt für die Hölzer, entweder umsonst überlassen, oder doch um geringen Preis erlaßen. Eigenthümliche Besitzer der Holzungen aber gebrauchen dieses Holz des Winters mit Nutzen in der Oeconomie. Man verstehet auch durch das Wort

Abraum, Let. Excisio & eradicatio lignorum, oder sylvestris agri extricatio, wenn ein ganzes Gehölz, oder mit Holz bewachsenes Land abgetrieben, ausgestocket und zu Acker gemacht wird. Vor Zeiten, da Teutschland mehr Wälder als Acker hatte, ist dieses häufig im Gebrauche gewesen. Allein, da heut zu Tage der Mangel des Holzes aller Orten sich äussert, so ist man auf Seiten der Landesobrigkeiten weislich dahin bedacht, daß die Holzungen lieber gebauet, als zum Nachtheil der Haushaltung und nöthigen Feuerung, abgetrieben werden; und daher schreiben die Holz- und Forst-Ordnungen Maaße vor, wie mit dem Abraumen der Waldungen zu verfahren. Siehe **Afterschlag. Reut.** Endlich bedeutet auch das Wort

Abraum, die Abführung des einem Kaufmann angewiesenen Holzes, nachdem es gefället und verkaufet worden.

Abraute, Stabwurz, siehe Abrotanum.

* **Abrechen**, ist eine Arbeit, welche zur Frühlingszeit unternommen wird bei den Wiesen und Gärten, da der ausgezogene Dung, welcher im Herbste darauf gebreitet worden,

worden, von dem Boden zusammengebracht, und auf die Dunggrube geführet wird, daß er wieder fett werde.

* **Abrechling**, nennet man die Aehren und Stürzeln von dem ausgedroschenen Getraide, welche mit dem Dreschflegel abgeschlagen worden, und sich von den Garben abgeröhret und abgebrochen, oder sonst im Auftragen abgerissen haben, auch auf der Tenne bei dem Reinmachen mit dem Rechen oder Harken abgerechet, oder von dem zusammengehäufelten Korn abgesondert, zusammengethan, und für das Zug- und Rind-Vieh verfüttert werden. Die Landleute heißen es an einigen Orten das **Grobe**, und von etlichen wird es auch das **Kleine** genannt.

Abreiffen, siehe **Reiffen**.

* **Abreissen**, heißet gewisse Stücke von ganzen Dingen absondern, oder, wenn sich einzelne Personen von der Gemeinschaft absondern, saget man: sie reissen sich ab. Ferner brauchen es die Mahler, wenn sie etwas abzeichnen, oder einen Abriß machen. Allein in Mühlen heißen die im Lauf befindlichen und noch nicht völlig zermalmten, sondern nur grob zerrissenen Körper an vielen Orten, die **Abreissen**. Siehe auch die Artikel: **Abbrechen**, und **Abnehmen**.

Abreisser, Fr. Traçoir, siehe **Abstecke-Stab**.

Abreuver, *Abbreuver*, *Abrüver*, das Vieh trinken laßen, oder zur Tränke führen; siehe **Tränken**.

Abreuver les prés, siehe **Wiesen-Wässerung**.

Abreuver un tonneau, ein Gefäß wässern, d. i. es voll Wasser füllen, um zu erfahren, ob es kein Leck, oder keinen Ort habe, wo die Flüßigkeiten, welche hineingegossen werden sollen, wieder auslaufen können. In dem Lande Waadt oder Waat (Païs de Vaud), nennet man dieses: Regorger.

Abreuvoir, heißt beim Vogelfang derjenige Ort an einem Bache oder Flusse, wo die Vögel zu trinken pflegen, und woselbst man ihnen bisweilen Netze stellet, oder Leimruthen hin-

leget, um sie zu fangen. Man bedecket, in dieser Absicht, das Wasser auf beiden Seiten eines solchen Ortes mit Binsen, Stoppeln und Gras, damit die Vögel genöthigt werden, an dem zu ihrem Fange zubereiteten Orte zu trinken. Man wartet, bis deren eine Menge beisammen ist, und ziehet alsdenn das Netz über sie zusammen, indem der Vogelfänger, welcher sich dabei verborgen halten mus, an einer kleinen Schnur, die er in der Hand hält, ziehet. Leget man Leimruthen hin, so setzen sich die Vögel darauf, und sind solchergestallt gefangen. Die beste Zeit zu dergleichen Fange, ist des Vormittags von zehn bis eilf, Nachmittags von zwey bis drey; und gegen Abend anderthalb Stunden vor Sonnen-Untergang. Je wärmer es ist, desto besser gelingt der Fang.

Abreuvoir, oder Gouttiere, heißt bei Holzschlägern und Gärtnern, die rinnenförmige Spalte, welche zuweilen aussen an einem Baume erscheinet, und eine fehlerhafte Beschaffenheit seiner Holzfasern anzeiget. Es pflegt sich gemeiniglich das Regenwasser hinein zu ziehen, und anzusammeln, welches den Untergang des Baumes veranlaßt.

Abreuvoir, heißt auch die Tränke oder Schwemme für das Vieh; desgleichen ein Tränktrog. Siehe Tränke.

Abri, heißt ein Ort, wo man vor Sonne, Wind oder rauher Witterung sicher ist; ein Schirm; ein Schauer; eine Bedeckung. Ein solcher Ort ist in einem Garten ganz nothwendig, um zu Anfange des Herbstes einige Arten Salate, zu Ende des Sommers Krautköpfe oder Kopfkohl, im Mai Artischocken, u. d. gl. dahin zu verpflanzen.

Wenn man ein Land oder Feld vor Sturmwinden in Sicherheit setzen will, (welches man im Französischen Abrier oder Abriter nennet) so setzet man Bäume, oder ziehet Hecken, lebendige Zäune und Mauern da herum.

Der

Der Schutz einer Mauer, ist besonders für hochstämmige Birnbäume, welche man auf wilde Quittenbäume gepfropft hat, zuträglich. Obschon dieselben in einer feuchten und fetten Erde stehen, welche ihrer Trockene abhilft: so würden sie doch öfters aufspringen, oder sich spalten, und gar nicht in die Höhe kommen, wenn sie nicht dergleichen Schutz hätten.

Wenn sich etwa in Wäldern eine vor Wind und Wetter gesicherte Grube findet, kann man sich gemeiniglich sichere Rechnung machen, daselbst Schnepfen zu fangen. Siehe auch Abrier, und Abrité.

Abrichten, Fr. Affaiter und Affaitage, ist ein Kunstwort in der Falknerei, und wird von Raubvögeln gesagt, welche man fliegen, und auf die Hand oder zur Lockspeise zurück zu kommen lehret. Man richtet den Vogel ab, indem man ihn gemeiniglich auf der Hand trägt, ihn zum öftern aufdecket, damit er allerhand Gegenstände zu sehen bekomme, und ihm allerlei Caressen anthut. Die Wirkungen einer solchen Abrichtung sind ausserordentlich. Sie machet, daß der von Natur schüchterne, eigensinnige und seine Freiheit sehr liebende Vogel, dennoch auf den ersten Zurückruf des Falkners, die Freiheit und Luft, worinn er flieget, verläßt, und sich gutwillig zum Sclaven ergiebt.

Abrichten einen Hund, Fr. Dresser, s. Hund dressiren.

Abrichten ein Pferd, ein Pferd zureiten, Fr. Assouplir, heißt auf der Reitschule ein Pferd zusammenbringen, das ist: es geschmeidig dressiren, es biegsam machen, oder es im Traben und Galopiren so bearbeiten, daß der Hals, die Schultern, die Seiten, und alle übrige Theile seines Körpers, eine gewisse Biegsamkeit und Gelenkigkeit bekommen. Der am Sattelknopfe kurz angebundene Zügel des innern Theiles des Kapzaums, dienet ungemein zum Biegsam-machen der Schultern des Pferdes. Man kommt dabei mit dem Zügel des äussern Theiles zu Hülfe. Geschmeidig und leicht machen,

ist

ist der Grund der Reitschule. Hat ein Pferd einen steifen Hals und steife Schultern, und keine Bewegung am Schenkel, so mus man es vermittelst eines Kapzaums à la Neucastle geschmeidig zu machen versuchen, und es dergestallt traben und galopiren laßen, daß man es zum öftern vom Trab auf den Galop setze. Siehe diese Artikel.

Abrichtung, Fr. Affaire, ein Kunstwort in der Falknerei. Man saget von einem zum Fluge wohl gewöhnten und abgerichteten Vogel: c'est un oiseau de bonne affaire, es ist ein **Vogel von guter Abrichtung.**

Abricosen-Baum, siehe Armeniaca.

Abricosen-Pflaume, Fr. Prune d'Abricot; siehe unter Prunus.

Abricot verd, Abricotée, eine Art Pflaume; siehe eb. das.

Abrier, hieß ehemals einen schützen, beschirmen. Einige Gärtner bedienen sich dieses Wortes noch, um diejenige Handlung dadurch auszudrücken, da man eine Blume, ein Beet, u. d. gl. so setzet oder anleget, daß es vor Wind und Wetter sicher ist.

Abriß, Muster, Abzeichnung, Lat. Ichnographia, Delineatio, Fr. Dessein, Projet, ein **Entwurf**, ist ein Ausdruck, welcher sowohl in der Baukunst, als auch absonderlich bei den Mahlern, gebräuchlich ist. Ueberhaupt heißt es eine Abbildung einer Sache auf einer Fläche, oder einem ebenen Grunde, als: Papier, Pergament, Leinwand, u. s. w. es mag solche entweder schon wirklich vorhanden, oder nur noch erst in Gedanken entworfen seyn und ausgeführet werden sollen. Er hat auch, nach Beschaffenheit der Künstler und Handwerker, die sich desselben bedienen, noch verschiedene andere Nahmen, und wird bald schlechtweg ein **Riß**, bald ein **Entwurf**, ein **Modell**, ein **Muster**, eine **Patrone**, u. s. w. genannt, wovon besondere Artikel handeln.

Sonst

Sonst ist auch der **Abriß** eine Vorstellung des Grundrisses oder der Perspectiv auf Papier von demjenigen, was man entworfen hat. Eben dieses nennet man im Lateinischen und Griechischen Diagramma. **Abriß nach dem Zuge**, ist dasjenige, welches mit allerhand Farbe-Materie oder mit Dinte ohne Schatten gezogen ist. Im Lateinischen nennet man es Delineatio, oder die Beschreibung mit bloßen Linien oder Zügen, welche sich nicht erheben, und keinen Schatten machen; allein der **blasse Abriß** ist derjenige, wo die Schatten mit Rußschwarz zum Tuschen oder Chinesischer Dinte gezeichnet werden, und welches mit der Sorgfalt und Pracht, die es erfordert, geendiget und zu Stande gebracht wird.

Einen Abriß, ohne denselben zu durchstechen, oder ihn mit Kohlenstaube durch Papier abzuzeichnen, machet man auf folgende Art: Man reibet die umgewandte Seite des Abrisses mit Röthel, oder Kreide, nach der Farbe, welche man seiner Copie geben will. Unter den Abriß leget man ein Stück Papier oder Pergament, so groß wie der Abriß oder die Figur, die man machen will; darüber ziehet man hernach alle Züge dieser Figur mit einer silbernen Spitze, oder dem Ende des Griffes des Pinsels (Pinselstiel), welcher spitzig und sehr gelinde ist. Wenn das Papier an irgend einem Orte stark wäre, mus man, nebst der Farbe, etwas Galle von Ochsen oder Karpfen dazu nehmen. Um das Original nicht zu verderben, kann man zwischen demselben und der zu machenden Copie, ein Stück fein Papier, so mit einer Schlange bezeichnet ist (Schlangen-Papier) legen, und dessen verkehrte Seite auf die vorbeschriebene Art reiben. Siehe auch den Art. Calquer, und bei dem Worte **Glas**, den Artikel: **eine Figur auf Glas mahlen.**

Der Abriß, Aufriß, Aufzug, oder die Abzeichnung eines Gebäudes, Fr. Profil, Sciographie, Section perpendiculaire, ist der Grundriß eines Gebäudes, welcher nach seiner Länge oder Breite genommen ist, um

daraus

daraus das Innere und die Dicke der Mauern, der Gewölbe, der Böden, des Daches, u. s. f. zu sehen.

Der Abriß, die Abzeichnung, Absteckung oder Abstechung der Ländereien, Fr. Profil des terres, ist das Abstechen eines Umfanges Erdreichs in die Länge, wie es sich von Natur befindet, und wodurch man dessen Abschnitte mit der Richtschnur, und die Oerter, so mit derselben abgemessen, und durch richtige Linien bemerket werden, oder das Verhältnis der Oberfläche dieses Stückes Erdreichs mit einem Horizontalgrunde, den man errichtet, zu erkennen giebt; welches geschiehet, wenn man ein Stück Erdreich mit der Richtschnur oder einen ordentlichen Abhang (Pente) abtheilet, wenn man einen Garten anlegen, Alleen und Gänge von Bäumen pflanzen, Straßen in einem Walde machen will, u. s. f. Gemeiniglich macht man diese Arten von Abzeichnungen oder Abrissen nach einerlei Maaßstabe, für den Grund, und gerade nach der Bleiwage. Manchmahl macht man auch diesen Grund nach einem kleinern oder verjüngten Maaßstabe, wie die nach der Bleiwage eingerichteten Oerter der Stationen, um den Entwurf einer Abzeichnung von allzu großer Länge zu verkürzen. Allein, diese letztere Art ist beschwerlich, weil man nach diesem Entwurfe die abhängigen Seiten, die Fälle, und andere Mittel, welche zur Gleichmachung des Erdreichs gebraucht worden, nicht ziehen kann.

* einen Abriß lesen oder nennen, heißt bei den Arbeitern des großen und kleinen Weberschiffes, dem Arbeiter, der die Werfte besorget, nach einander vorsagen, was vor Fäden der ausgespannten Reihe, in was vor Anzahl, und welche nicht sollen gehoben werden. Die Arbeiter des großen Schiffes, welche die seidenen Zeuge und Gold und Silber-Stücke machen, sagen lesen; die aber mit dem kleinen Schiffe arbeiten, als: die Bortenwirker, sprechen nennen.

Abrité,

Abrité, heißt bei den Gärtnern, was so gesetzt oder angelegt ist, daß es vor Wind und Wetter sicher ist. Sie sagen: Les fruits gelent souvent lorsqu'ils ne sont pas bien abrités, die Früchte erfrieren öfters, wenn sie nicht vor Wind und Wetter recht gesichert sind.

Abronté, siehe Rabougri.

Abrotanum, *Abrotonum*, *Absinthiomenon*, *Abutonon*; Fr. Abrotone, Abrotonon, Brotonne, Auronne, Auroene; T. Stabwurz, Aberraute, Abraute, Alpraute, Affrusch, Campherkraut, Eberraute, Everraute, Ebreiß, Ebenreiß, Ebrich, Ebrisch, Garthagen, Garthegen, Garthan, Garthaw, Gartheil, Gartenwurz, Ganserkraut, Gampferkraut, Gertel, Gertelkraut, Gertwurz, Girtwurz, Hofraute, Kuttelkraut, Schoßwurz. Der Ritter von Linné hat die Stabwurz-Arten unter das Geschlecht der Artemisien gebracht. Es haben dieselben viel Aehnlichkeit mit dem Wermuth (Absinthium), welches dieser berühmte Kräuterkundige ebenfalls zu derselben Classe rechnet. Ungeachtet es nicht zu läugnen ist, daß die Stabwurz-Arten sich durch den Zusammenhang des ganzen Baues, und ihr Ansehen, leichter, als durch irgend ein Kennzeichen, welches man angeben kann, unterscheiden laßen: so haben doch die alten Botanisten ein absonderliches Geschlecht daraus gemacht, und wir glauben hier, unter dieser Benennung davon handeln zu müssen.

Die Stabwurz-Arten stellen dicke Sträuche dar, welche an zwey bis drey Fuß hoch werden, beständig grün sind, und von Herrn Dühamel den Staudengewächsen beigerechnet werden, weil sie ihre Stengel den Winter über behalten. Ihre Blätter sind schmal, und ungemein häufig; an vielen Gattungen sind dieselben in etwas breitere Flügel, als bei dem Fenchel, tief-zerschnitten; die meisten haben einen starken und aromatischen Geruch, und einen auffallenden Geschmack, mit wenig Schärfe, und einer, nach Beschaffenheit der Jahrszeit,

des

des Clima und Bodens, mehr oder weniger merklichen Bitterkeit. Die Wurzeln dieser Pflanzen sind gemeiniglich holzig, und etwas faserig. Sie treiben rebenholzartige, harte, spröde, mit einem weißen Marke angefüllte, mit langen ausgehöhlten Streifen gezierte, und ästige Stengel. Die Blätter stehen daran auf großen Stielchen. Die Blumen kommen, längs den Zweigen, häufig hervor.

Verschiedene Schriftsteller haben die Stabwurz, in das Männchen und Weibchen (Abrotanum mas und femina) unterschieden. Der Ausdruck: Männchen, schicket sich nicht recht hieher, weil alle Stabwurz-Arten Zwitter sind, wie wir itzt zeigen werden. Die ebenfalls uneigentlich sogenannten Stabwurz-Weibchen sind Santolinen. Siehe Santolina, welche man auch Garderobe, petit Cyprès, **Kuttelkraut**, **Garten-Cypresse**, **Cypressen-Kraut**, nennet.

Wir sprechen demnach hier bloß, von den sogenannten männlichen Stabwurz-Arten. Ihre Blumen sind von derjenigen Gattung, die aus verschiedenen Blümlein bestehen, welche in einen gemeinschaftlichen Kelch eingeschlossen sind. Die Blümlein (Flosculi) sind zahlreich und sehr kurz. Die mittelsten, oder welche die Scheibe bilden, sind Zwitter, röhrig, und am Rande in fünf Theile zerschnitten. Man siehet daselbst fünf kleine Staubfäden. Die Blümchen aussen herum am Rande, sind nacket, und weiblich. In der Mitte eines jeden dieser Blümlein beider Arten, befindet sich ein Griffel (Stempel, Pistillum), mit einer wie eine Gabel getheilten Staubröhre (Stylus), welche bei den weiblichen Blümlein länger ist, als bei den Zwittern. Unten an der Staubröhre befindet sich der Eierstock, woraus ein nacketer, dünner, länglicher und gelblicher Saame wird.

Die Haupt-Gattungen der Stabwurz sind folgende:

Die große Stabwurz mit schmalen Blättern, oder das von unsern Gärtnern sogenannte **Citronenkraut** (Citronelle).

Das

Das große Citronenkraut, oder die sehr große Stabwurz mit schmalen Blättern, so aus Italien kommt.

Die Stabwurz mit schmalen weißlichten Blättern, welche in den Gegenden von Grenoble ziemlich gemein ist.

Die kriechende **Alpen-Stabwurz**, welche sehr schöne goldfarbige Blumen trägt.

Die **Spanische Stabwurz**, mit silberfarbigen und dem Pontischen Wermuth ähnlichen Blatt. Die Cultur aber verändert ihre weiße Farbe.

Die Stabwurz, deren Blatt ungespalten, breiter als bei vorerwähnten Gattungen, grün, dunkel und gleissend ist, und dem Leinblatt gleichet, und einen scharfen Geschmack und angenehmen Geruch hat, ist der sogenannte **Dragun**, **Dragon**, **Dragonkel**, **Dragoncelle**, **Dracon-Kraut**, **Zittwer-Kraut**, **Traben**, **Bertram**, **Schlangen-Kraut**, **Kaisersalat**, Fr. Estragon, den man als ein Beikraut zum Salat gebrauchet. Diese Pflanze wird ungefähr zwey Fuß hoch, und treibet verschiedene Aeste, worauf sich, nach einer kaum zu erkennenden Blüthe, ein ungemein kleines Saamenkorn erzeuget. Diese Art Stabwurz unterscheidet sich insbesondere von den andern darinn, daß sie ihre Stengel alle Jahr verlieret; ihre Wurzeln aber dauern mehrere Jahre nacheinander. Dieses ist die Artemisia Dracunculus *Linn.* foliis lanceolatis glabris integerrimis, oder Abrotanum lini folio acriori & odorato *Tournef.* oder Dracunculus hortensis *Bauh.* oder Dracunculus esculentus sive Tarchon *Officin.* oder Draco herba *Dodon.* Dracuncellus, Dracunculus, Draco herba acetaria, Drachon, Draco hortensis, Tragum vulgare, Dracunculus esculentus, Dracunculus acetarius. Unter denen auf dem Felde wachsenden Gattungen, finden sich einige, welche wie Eberwurz (Carlina) riechen.

Die meisten Stabwurz-Arten laßen sich leicht ablegen; und ein Zweig, welcher nach der Erde zu schiesset, schlägt gar bald Wurzeln aus; daher pflegt man sie fast

gar nicht mehr aus Saamen zu erziehen. Man pflanzet diese Ableger, zu Ende des März oder Anfange des Aprils, in ein leichtes Erdreich; bei trockener Witterung begießet man sie wöchentlich zwey bis dreymahl, so lange bis sie Wurzel gefaßt haben; wozu sie weit eher gelangen, wenn man sich die Mühe giebt, und sie gegen Mittags, wenn die Sonne heiß scheinet, bedecket.

Will man davon säen, so mus dieses sogleich geschehen, sobald das Saamenkorn reif ist, weil es sehr bald vertrocknet.

Die Stabwurz, welche nach Eberwurz riechet, widerstehet der Kälte sehr; sie hält, in einem trocknen und wenig bearbeiteten Boden, viele Jahre aus; in guten Erdreiche hingegen dauert sie nicht so lange.

Die Alpen-Stabwurz, die Spanische Stabwurz, und die mit dem Camillenblatte, laßen sich sowohl durch Ableger, als auch aus Saamen, aufbringen. Im letztern Falle säet man sie, zu Anfange des Frühjahrs, in ein warmes und trocknes Erdreich. Wenn der Saame aufgegangen ist, mus man kein Unkraut darneben leiden. Wenn die jungen Pflanzen ungefähr vier Zoll hoch geworden sind, kann man sie in Töpfe verpflanzen, und solchergestallt mit Bequemlichkeit, den Winter über im Gewächshause erhalten. Andere können anderswo in das freie Land gesetzt werden, woselbst man sie so lange begiesset, bis sie sich angewurzelt haben; nachher ist weiter nichts nöthig, als daß man nur das in ihrer Nachbarschaft hervortreibende Unkraut ausjäte. Diese Pflanzen haben vom Froste nichts zu befürchten, als so lange sie noch zart sind; haben sie aber eine Stärke erreicht, so thut ihnen der gemeine Frost keinen Schaden mehr, vornehmlich, wenn man sie in einem trocknen und magern Erdreiche stehen hat.

Die beyden erstern Gattungen werden eben so wie die andern Pflanzen in Küchengärten gepfleget.

Der

Der Dragun vermehret sich theils aus Saamen, theils durch Wurzel fassende Stöcke, theils durch Ableger.

Gemeiniglich aber pflegt man im Frühjahr etliche alte Büsche auszureissen, in mehrere Theile abzusondern, und einen Fuß weit von einander auf gehörig zubereitete Beete zu verpflanzen. Dieses Pflanzen geschiehet, sobald die Spitzen aus der Erde hervorbrechen; wollte man länger warten, so würden die Pflanzen schwerer Wurzel fassen.

Wenn die Pflanze groß ist, werden die Blätter hart, und man nimmt alsdenn nur die von den jungen Trieben. Man kann aber das Blatt beständig dadurch zart und weich erhalten, wenn man alle vierzehn Tage eine gewisse Quantität davon am Stocke abschneidet, welcher nicht eher, als zur Zeit des Frostes, wieder auszuschlagen aufhöret.

Man muß den Dragun, wenn es nöthig ist, behacken, und vom Unkraute säubern, und bei heißem Wetter fleißig begiessen. Nachher schneidet man ihn, nach Allerheiligen, der Erde gleich, ab, und bedecket ihn mit einem Zoll hoch Misterde. Bei dem Abschneiden mus man sich sorgfältig in Acht nehmen, daß man die Wurzel nicht mit heraus reiße, weil dieselbe nicht sehr vest sitzet. Um denselben den Winter hindurch zu erhalten, hat man sonst weiter nichts zu beobachten nöthig. Bloß seine junge Triebe pflegen beim Eintritt des Frühlings leicht zu erfrieren; man bedecket sie daher, wenn man Frost vermuthet, mit Matten oder trockenem Stroh.

Man thut wohl, wenn man das Pflanzen alle drey Jahre erneuert.

Will man Dragun im Winter haben, so verpflanzet man um Allerheiligen etliche Stöcke auf ein Beet, und pfleget dieselben eben so, wie andere, um dieselbe Zeit in ein Mistbeet gebrachte, Gewächse. Der Dragun läßt sich auf ein und eben dasselbe Beet mit allen denenjenigen Pflanzen, welche sich mit sechs Zoll Misterde begnügen, zusammenbringen.

Man kann die Stabwurzarten, weil sie ihre Blätter nicht verlieren, füglich in den Winter-Lustgebüschen anbringen.

Einige Gattungen tragen sehr artige Blumen, welche man insgemein Goldknöpfe (Boutons d'or) nennet.

In der Medicin bedienet man sich gemeiniglich nur der beiden erstern Gattungen. Die Alten machten aus dieser Pflanze mehr, als die Neuern.

Eine Portion Dragun, soviel man mit zween Fingern fassen kann, wie Thee, mit einem halben Maaß Wasser infundirt, ist sehr gut für Schwäche des Magens, Unverdaulichkeit und Uebelkeiten. Wir haben bereits erwähnt, daß man den Salat mit den Blättern davon zu versetzen pflege. Man nimmt dieselben auch, recht klein gehackt, unter Eierkuchen. In Essig eingelegte Pfeffergurken bekommen davon einen hohen Geschmack. Man legt auch die Dragunblätter in gemeinen Essig, und läßt ihn damit ziehen; dieser nimmt den Geschmack davon an, und wird nachher **Dragun-Essig** (Vinaigre d'estragon) genannt.

* In den ältern Zeiten hat man dafür gehalten, der Dragun werde aus dem Leinsaamen, wenn solcher in rothen Essig geweicht, und in einen Garten, oder in eine gespaltene Meerzwiebel, oder Rettig gesteckt, und so zusammen in die Erde gelegt werde, erzeuget.

Verschiedene Franzosen hatten, nach dem Berichte des 93 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769, in dem letztern Kriege die Gewohnheit, das frische Fleisch, welches nicht sogleich verbraucht werden sollte, bei heißen Tagen mit diesem Salat- und Suppen-Kraute Dragun zu reiben, um dadurch die Schmeißfliegen von demselben abzuhalten. Dieses Mittel hatte allemahl eine sehr gute Wirkung, und dabei den Vortheil, daß das Fleisch keinen üblen Geschmack annahm. Der Verfasser dieser Nachricht ward durch die Bemerkung, die er machte, daß kein einziges Blatt von diesem Kraute, welches doch im Anfange des Früh-

Frühlings sehr zart ist, angefressen würde, ja, daß sogar nur sehr selten auf und bei demselben ein anderes Insekt, ausser Schnecken, welche sich bei der Wurzel des Krautes aufhielten, anzutreffen wäre, im Frühjahre 1768, da es sehr viel Erdflöhe gab, veranlaßt, mit dem Dragun einen Versuch gegen die Erdflöhe zu machen. Er brachte von diesem Kraute ohngefähr 4 Hände voll zusammen, welches er fein zerhackte, in einen Topf that, mit ohngefähr einem Stübgen weichen Wassers begoß, mit starkem Papiere zuband, und 24 Stunden an der Sonne stehen ließ. Mit diesem Wasser begoß er, wenn die Sonne den Thau abgetrocknet hatte, eine Ecke des Beetes, auf welchem Kohlpflanzen standen, fuhr einige Tage damit fort, und goß auf das zerhackte Kraut noch viermahl nach einander frisches Wasser, welches leztere zwar beständig schwächer wurde, dennoch aber noch immer den Geruch des Krautes behielt. Nach diesem Begießen zeigte sich ein merklicher Unterscheid unter denen mit diesem Extracte begossenen und nicht begossenen Pflanzen. Jene standen sehr frisch, und sehr wenige Blätter waren angefressen, da hingegen von diesen nur noch der Stengel übrig war. Ein ähnlicher Versuch ward im folgenden Jahre mit diesem getrockneten Kraute im Großen gemacht. Es wurde ohngefähr ein Himtenvoll auf einer Futterlade kleingeschnittener Dragun in ein Ochshoofd gethan, dasselbe mit weichem Wasser etwas über halb angefüllt, und vest zugedeckt. Nachdem diese Masse etwa zweymahl 24 Stunden an der Sonne gestanden, und einige mahl umgerührt war, wurde ohngefähr um 9 Uhr Morgens und um 2 Uhr Nachmittags eine Brause voll von dem Extracte über ein Beet Kohlpflanzen und ein Beet Mairüben gegossen, wobei aber das zerschnittene Kraut beständig im Faße zurückgelaßen, und nach verbrauchtem erstern Gusse mit frischem Wasser wieder überschüttet wurde. Mit diesem Begießen wurde bis in den achten Tag fortgefahren, da

diese ganze Zeit über kein sonderlicher Regen einfiel, welcher die Erdflöhe hätte zurückhalten können, und soviel ausgerichtet, daß von den verschiedenen Sorten Kohlpflanzen gar nichts abgefressen, an den Mairüben aber nur sehr wenige Blätter beschädigt wurden. Ein nahe dabei liegendes Beet mit Kohlpflanzen wurde mit gemeinem Wasser zu eben der Zeit und eben so oft begossen; es konnte aber dadurch kaum die Hälfte Pflanzen vor den Erdflöhen erhalten werden.

Abrotanum femina, siehe Santolina.

Abrouti (Bois) heißt ein Holz, welches schlecht gewachsen und übel gestalltet geworden ist, weil die Treib- oder Schoß-Reiser von dem Vieh abgefressen worden sind. Siehe Rabougri.

* **Abrufen**, heißt bei den Kramerhandwerken, die an Markttagen ihre Stände neben einander oder einander gegen über haben, die Käufer von des andern Bude oder Stande wegrufen oder an sich ziehen; welches nach einer guten Policei und in einigen Marktordnungen, auch wohl in den Innungsartikeln selbst, ausdrücklich untersagt ist.

* **Abrufen**, bei den Jägern, siehe Ablocken.

* **Abrufen**, höret man auch in den Städten, und nunmehr an einigen Orten auf dem Lande, zur Nachtzeit die ordentlich angenommenen Wächter, welche gewisse, ihnen vorgeschriebene, Gassen, Plätze und Oerter begehen, und darauf Acht haben müssen, daß durch Feuer, Dieberei und dergleichen schädlich Wesen daselbst kein Unglück entstehen, sondern die Einwohner sicher und ruhig seyn mögen; da sie denn alle Stunden durch ein Horn oder Rädsche, (Ratsche, Knarre) einen Laut von sich geben, und dabei abrufen, wieviel die Uhr geschlagen, um damit ihre Wachsamkeit anzuzeigen. Dieses Abrufen geschiehet Abends von 9 oder 10 Uhr, bis Morgens früh um 3. 4 und 5 Uhr, nachdem die Nacht lang oder kurz ist.

O. F. Röders Betrachtung über das Singen der Nachtwächter: st. im 161 St. der Leipz. Samml. S. 371 — 374.

Abrumpeln, Ausspalzen, siehe unter Spelz.

Absäugeln, Absäugen, Absëugeln der Bäume; siehe Ablactiren.

* **Absatteln**, heißt, wenn man den Sattel von einem Reit- oder Zug-Pferde abnimmt. Dieses soll, wenn ein Pferd erhitzt und schwitzend in den Stall kommt, nicht sogleich, sondern, wenn es vorher etwas herum geführt worden, auch genugsam abgekühlt ist, geschehen, hernachmahls aber das Pferd von dem Knechte sauber abgewischet, abgerieben und abgetrocknet, und mit einer warmen Frießdecke beleget werden. Siehe Abgeschirren.

* **Absatz**, an einem Stiefel, Schuh, Pantoffel, ist der hintere Theil an denselben, dadurch die Ferse des Fußes von dem Erdboden um etwas erhöhet wird. Diese Absätze der Schuster werden theils von Leder, so auf einander gepappet, und von Rechtswegen Pfundleder seyn soll, gemachet. Wenn nun dieser nicht gar zu hoch gemachet wird, so läßt es sich auf solchen sehr bequem und gewiß gehen. Es gehet aber viel Betrug dabei vor, wenn sie sonderlich in der Mitten kleine Stückgen und schlechtes Leder nehmen; theils werden sie von hartem Holze gemachet; z. E. Birken, Eichen, Erlen, und von Büchen-Holz. Mit den Absätzen von Holze nähren sich manche Schuster, welche deswegen Absatz-Schneider heissen. Der Bauer beschlägt sie übrigens, der Dauer wegen, mit Zwecken. Die hölzernen Absätze, wenn sie nicht allzu spitzig unten zugehen, sondern da ziemlich breit sind, an den gemeinen Weibs-Pantoffeln, werden **Stamm-Hölzer** genennet. Endlich hat man auch eiserne Absätze an den Pohlnischen oder Husaren-Stiefeln. Bei andern Handwerkern bedeutet Absetzen etwas anders. Siehe diesen Artikel.

In der Baukunst wird Absatz derjenige Ort genennet, wo das Gebäude nicht in einem gerade fortgehet, sondern um einen oder mehr Stufen ansteiget und erhaben ist;

dergleichen Absätze brauchen die Maurer, wenn sie die untere Dicke der Mauern oben auf einmahl einziehen, und die Mauer dünner machen. Dergleichen Absätze pflegt man, so viel möglich, zu verbergen, denn sie sind eben nicht allzu zierlich an einem Gebäude. An Kirchenthürmen pfleget man aus dem Viereck Absätze abzustechen, um den Thürmen eine mehr eckige Gestallt zu geben, welche Absätze aber mit Kupferblech also zu belegen sind, daß sie die Gestallt kleiner wohl abschießender Dächer erhalten; würde dieses nicht beobachtet, so stehet das Regenwasser auf dem Stein, und höhlet mit der Zeit den Stein aus, und macht ihn anbrüchig.

Im Gartenwerke nennet man Absatz, oder **Rabat**, Lat. Pulvinus, den ordentlich geraden Boden, wo er an den Wänden und Gängen, durch einen Vorzug von Buchsbaum, oder anderer Einfassung, ungefähr einer Elle breit, abgeschnitten, und Blumen oder allerlei Staudengewächse dahinein gesetzet worden.

Absatz-Zweck, siehe Zweck.

Abscheß, Lat. Abscessus, Fr. Abcès, Eitergeschwulst oder Geschwür bei Schafen, Hühnern, Pferden, Raubvögeln. Siehe unter den Artikeln: **Geschwür, Krankheiten** ꝛc.

Abschälen der Bäume, Fr. Ecorcher le bois; siehe **Schälen der Bäume**.

Abschälung, Abstreifung der Haut, Lat. Excoriatio, Fr. Ecorchure, das Abgehen des äussern oder Oberhäutleins, welches durch eine gewisse äussere Ursache, als: ein starkes Reiben, das Feuer, scharfe Dinge ꝛc. veranlaßt wird. Siehe **Schaf, Fesselwund, Maul** ꝛc.

Abschärfen, siehe unter **Ablösen**.

* **Abschäumen**, oder **Abschäumen**, ist eine Beschäftigung der Köche und Köchinnen, wenn sie den Gäscht und das Unreine, so sich von dem am Feuer siedenden Fleische losreisset und aufsteiget, vermittelst eines mit Löchern durchschlagenen, oder sogenannten **Schaum-Löffels** abschöpfen, damit

damit die ausgekochte Brühe von allem zähen Schaum gereiniget werde.

* **Abschäumung, Abläuterung**, Lat. Clarificatio, heißet die Absonderung des unreinen Schaums von den fließenden Dingen, sonderlich im Kochen, Färben, Seifensieden, u. d. gl. sonderlich aber in Chymischer Arbeit, ja auch bei dem Schmelzen der Metalle. Es geschiehet auf vielerlei Art, entweder an und vor sich, indem man die Hefen eines Dinges sinken und sich niedersenken läßt, als wie bei dem Rosen- und Limonien-Safte ꝛc. oder es geschiehet im Kochen an der Sonne und Feuer, wie bei dem süß- und sauern Apfel-Safte; oder man thut im Kochen entweder das Weiße vom Ei, oder Wasser, darzu, wenn z. E. Zucker oder Honig clarificirt oder abgeschäumet wird, oder es wird Essig darzu gethan; und zuweilen clarificirt man auch durch wiederhohltes Durchseihen; oder man nimmt, vermittelst eines Schaumlöffels oder Schüppe, den aufsteigenden Unflath hinweg.

* **Abscheiden**, bei den Jägern, Hirsche und Thiere in einem Jagen aus einander scheiden. Wie dieses geschehe, siehe unter dem Artikel: **Scheiden**.

* **Abschied**, Lat. Missio, Erlaßung des aufgehabten Dienstes; ingleichen das schriftliche Bekenntnis der ertheilten Erlaßung, oder das Zeugniß, welches von der Herrschaft einem Dienstboten ertheilet, und wegen seines treuen und redlichen Verhaltens in seinen Diensten ihm schriftlich ausgestellet wird. Ohne solchen Abschied soll, nach vielen Gesindeordnungen, das Gesinde nicht gemiethet werden.

* **Abschiessend**, heißet man diejenige Farbe am Tuche, Zeuge, an einer Wand, und dergleichen, welche keiner vesten Art ist, sondern in der Sonne verschiesset, oder ihr erstes Ansehen verlieret, und immer von Tage zu Tage sich heller träget. Dergleichen abschiessende Farben sind: Violet, Rosa, schlecht Carmoisin, und ge-

meine rothe Farben, besonders Lichtgrau, wenn dasselbe nicht mit genugsamen bunten Fäden vermischt ist; wie auch die sogenannten Topffarben. Die Probe von solchen abschiessenden Farben kann gemachet werden, wenn man dergleichen Tuch oder Läppgen wohl in Essig tauchet, rein ausdrückt, und an der Sonne oder Luft trocken werden läßt, da sich denn dabei oft mehr Farbe in dem Essig, als im Tuche, nachher finden läßt.

Abschießig, Abschüßig, siehe **Abschuß**.

Abschirren, siehe **Abgeschirren**.

Abschlachten, siehe **Schlachten**.

* **Abschlagen**, wird von Verringerung des Preises einer gewissen Waare gesagt. Z. E. Der Zucker, das Getraide, das Leder, die Schuhe schlagen ab. Gleichwie hingegen das Steigen des Preises **Aufschlagen** heißet.

Abschlagen, Fr. Gauler, heißet auch gewisse Früchte, als: Eicheln, Nüsse, Birnen, u. s. w. welche zur Herbstzeit nicht von sich selbst von ihren Bäumen fallen, vermittelst eines Steckens oder einer Stange (Fr. Gaule) herabbringen.

* **Abschlagen**, heißen die Köhler, wenn sie einem angezündeten Meiler die untern Plätze zumachen, und sodenn eine queer Hand um und um niederstechen. Wo es aber so stark im Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, sondern machet es ganz vest zu, damit der Meiler sogleich niederkohle. Siehe **Kohle**.

* **Abschlagen**, wird auch von dem Hirsche und Rehbocke gesaget, wenn sie die rauhe Haut von ihren Gehörnen, nachdem dieselben wieder verecket sind, an gewissen Bäumen abschlagen und reinigen. Siehe **Schlagen**.

Bei den Säuen heißt **Abschlagen** soviel, als sie gehen durch von den Hunden.

* **Abschlagen, den Mist**, heißet, den auf das Feld zur Düngung geführten Mist von dem Mistwagen, vermittelst des Misthakens, auf das Stück, welches gedünget werden soll, herabziehen, und in ordentliche Haufen abladen.

* Ab-

* **Abschlagen, das Wasser**, heißet, wenn, um eines Mühl- oder andern Wasser-Baues willen, oder sonst anderer kräftiger Ursachen halber, einem Bache oder Flußwasser sein ordentlicher Lauf nicht gelaßen, sondern dasselbe, vermittelst Aufziehung der Schutzbretter eines Wehres oder Verfertigung eines Dammes und Durchstiches, einen andern Weg zu nehmen gezwungen wird, damit es an demjenigen Orte, wo man es, wegen eines vorhabenden Baues, oder aber anderer Ursachen halber, nicht gebrauchet, keine Verhinderung verursachen möge. Es muß solches **Abschlagen** eines Baches oder Flusses eine Zeitlang vorher den nächstgelegenen Ober- und Unter-Müllern, als auch deren Herrschaften und Innhabern der wilden Fischerei, zur dienlichen Nachricht kund gethan werden, damit sich dieselben, sowohl wegen des Vorrath-Mahlens, als des Fischens, und sonsten, darnach richten können. Bei diesem Abschlagen kann man durch obrigkeitlich hierzu bestimmte Schauleute alle Müller, und die Innhaber der am Wasser gelegenen Häuser, dahin anhalten, daß sie das Nöthige bauen sollen, damit nicht andere, um eines einigen willen, Schaden und Nachtheil durch öfteres Abschlagen empfinden.

Abschleifen, siehe **Schärfen**, und **Schleifen**.

* **Abschleifsel, Schleifspäne**, Fr. Ferre de Moulard, sind die Abgänge von Eisen und Stahl, welche bei den Messerschmieden und Scheerenschleifern unter währender Arbeit abspringen. Es bedienen sich derselben einige Färber mit zum Schwarzfärben der wollenen Zeuge und Tücher, welchen dadurch aber großer Nachtheil geschiehet, indem sie davon zerrissen werden; daher ihnen solches an vielen Orten auch ernstlich untersagt ist.

* **Abschleudern**, heißt bei den Zeugwirkern, wenn die Spule ab- oder ausspringt.

* **Abschneiden**, ist eine gemeine Verrichtung der Köche, da sie allerlei Federvieh, als: Tauben, Hühner, Enten, Gänse ꝛc. mit ihrem Küchenmesser, oder sonst, tödten,

welches

welches auf mancherlei Art vorgenommen wird; z. E. den Tauben werden die Köpfe umgedrehet und abgerissen; den Hühnern wird die Gurgel oder Kehle abgeschnitten; den Enten werden die Köpfe abgehackt; die Gänse aber, nachdem man ihnen das Genicke von den kleinen Federn entblößet, und solche ausgerauft hat, werden in dasselbe tief hinein geschnitten.

* **Abschneiden**, wird auch von den Bäumen gebrauchet, welches ein großer Nutzen ist, immaßen am Stamm-Orte, als dem besten Nutzstücke des Baumes, nicht soviel in die Späne gehauen wird, welches an einem dicken Baume auf drey viertel Ellen lang Schaden thut; so ist auch der Nutzen des Baum-Abschneidens hierzu sehr dienlich, daß, wenn man einen Baum auf einen gewissen Fleck hinaus fällen will, er die darneben stehenden Bäume nicht beschädige, oder viel Laßreiser umschlage. Also kerbet man den Baum, wo er hinfallen soll, etwas ein, und schneidet mit der Säge von der andern Seite hinein. Wenn nun die Säge hineingeschnitten hat, treibet man Keile hinter der Säge her. Ob die Keile gleich klein sind, so fällt der Baum doch nicht über den Schnitt und die Keile, sondern dahin, wo er eingekerbet worden.

* **Abschneiden**, siehe **Abblatten**.

* **Abschneiden halten**, heißt bei den Tuchmachern und Walkmüllern, zusammen kommen, und sich wegen der gewalkten Stücke mit einander berechnen. Denn, es werden die Tuche nicht einzeln, sondern ganze Partienweise in die Walke geschicket, worüber denn sowohl die Walker, als Tuchmacher, gewisse Kerbhölzer führen, auf welche die Zahl der Stücke aufgeschnitten wird. Dieses dauert etwa vom Mai an, bis zu Ausgange des Septembers, da sie denn um Michaelis ihre beiderseitige Kerbhölzer gegen einander halten, deswegen Richtigkeit treffen, und sie so abschneiden. Dieses ist denn der **Abschneidungstermin**, wobei ehemals den Tuchmachern

machern ein Schmaus gegeben zu werden pflegte. Man hat aber auch an manchen Orten, anstatt der Kerbhölzer, Zettel, welche hernach von jedem Meister bei dem Handwerke gegen ein Gewisses ausgelöset werden müssen.

Abschneiden ein abgesäugtes Pfropfreis, Fr. Sevrer une branche greffée en approche; siehe **Pfropfreis abschneiden**.

* **Abschnipperling**, heißt bei den Tuchmachern der Abgang an der Wolle. Siehe **Beschnippern**.

Abschnitt, heißt derjenige Theil, den man bei einem Jagen abgebrochen hat. Siehe auch **Abtritt**.

* **Abschnittlein**, heißen die Stückgen, welche von den Blechen im Zinnhause bei Blech-Fabriken abgeschnitten werden, und wovon der Blechmeister den Centner mit einem Gulden bezahlen mus. Auch heißen **Abschnittlein** eben diese Stücke bei den Klämpnern, die sie in den Abgang oder das Gekrätz werfen, und hernach wieder an die Schmelzwerke verkaufen.

* **Abschnittlinge der Bäume**. Die rechte Zeit, dieselben zu machen, ist gegen Anfang des März. Einige glauben zwar, und vielleicht nicht ohne Grund, es sey für die immergrünenden Bäume besser im Herbst. Hat man Zeit und Gelegenheit, so macht man, daß es einen Kropf oder ringförmige Geschwulst giebt; in dieser Absicht, wenn der Ast klein, darf man ihn nur mit einem Drath von Meßing, oder einen gewichsten Faden unterbinden; ist er aber dicker als ein Zoll, schneidet man einen Ring, einer Linie breit von der Rinde ab, und umschlingt die Wunden einigemahl mit Wachsfaden. Den Ort, wo der Kropf entstehen soll, kann man mit Moos und feuchter Erde einbinden. Im Jahr darauf wird der Kropf sich formiren, oder gar schon kleine Würzelein geschossen haben. In beiden Fällen schneidet man den Ast unter dem Ringe ab, und pflanzet ihn an einen warmen oder schattigten Ort, der oft in Form eines Regens begossen, und mit kurzem Dung bedecket werden mus.

Für

Für die zarten fremden Bäume kann man sogenannte Couches sourdes anlegen, d. i. rechts und lincks des Beets Gräben machen, mit Mist ausfüllen und solchergestallt die Pflanzen erwärmen. Erlaubt es weder die Zeit noch Gelegenheit, einen Kropf hervorzubringen: so mus man wenigstens die Aeste so nahe an dem ältern Ast abschneiden, daß der runzlichte dicke Theil an dem Schnittlinge bleibet, weil dieser Theil zum Wurzelschiessen geneigt ist; hingegen läßt man ihn aus gleichem Grunde an dem Schnittling stehen, wo etwa Nebenästlein müssen abgeschnitten werden, so weit er in die Erde gehet.

Abschoß, siehe **Abzugs-Geld**.

* **Abschrauben**, heißt bei den Jägern, eine Schraube an einem Gewehr oder Eisen losmachen, oder den Stein vom Hahn herunter nehmen, und einen frischen Stein aufschrauben. Ferner heißt **Abschrauben**, oder **Abstehlen**, wenn ein Fuchs in dem Treiben den Treibern und Hunden entgehet, und sich gar aus dem Treiben hinweg begiebt. Dieses nennt man: **der Fuchs hat sich abgeschraubet.**

* **Abschrecken**, heißt das Wildpret des Nachts durch Schreien und Lermen von den Feldern in das Gehölz jagen, damit es sich nicht versprenge, und aus dem Gehege in fremde Reviere gehe. Dabei die Jäger Obsicht haben, daß das Wild nicht geschoßen, oder mit Prügeln oder scharfen Steinen geworfen werde, dadurch dasselbe Schaden nehmen könnte. Oefters siehet man mehr auf die Vielheit des Wildprets, als auf den Nutzen der Unterthanen.

Abschrecken, wird auch genennet, wenn ein in ein hohes Zeug oder in Lappen eingerichtetes Wildpret, sich vor dem Zeug oder Lappen scheuet; man sagt alsdenn, **es hat sich abgeschrecket.**

* **Abschreien**, bei den Jägern; siehe **Ablocken**.

* **Abschreiten**, nennen die Jäger, wenn sie durch Schritte nach der Länge der Tücher, die Entlegenheit der Orte und

und Stallungen abmessen, wenn sie eben nicht so accurat die Längen-Größe zu wissen nöthig haben. Eben so heißt es auch bei den Feldmessern, eine Länge oder Linie durch Schritte, und also nur ohngefähr, ausmessen, welches verschiedentlich geschehen kann, entweder durch einfache, oder durch doppelte, oder durch geometrische Schritte, deren lezterer einer 4 Schuh im Geraden hält. Wer in der Stille eine Länge oder Linie abschreiten will, ohne die Schritte besonders zu zählen, der kann solches durch ein gewisses Instrument, welches ein **Schrittzähler** (siehe diesen Artikel) heißt, verrichten; vermittelst dessen kann er im Fortschreiten, die Länge der Linie auf demselben ersehen, welches die geometrischen Schritte zählet, von 1 bis auf 10000 Schritt.

* **Abschröpfen, Abschrüpfen, Abschrippen, Schräpfen, Schrappen**, heißt die Spitzen eines und des andern Getraides, wenn solches im Frühling allzu stark oder allzu geil wächset, oben mit der Sichel abschneiden. Vornehmlich heißt es, von dem Weizen, der zu fett wächset, daß er sich lagern könnte, die Blätter oben an den Spitzen, welche gelb werden, abschneiden, ehe er geschosset hat. Man mus sich dabei aber in Acht nehmen, daß man mit der Sichel nicht zu tief komme, weil man sonst die schon im Halme steckenden Aehren mit abschneiden kann. Wer also sicher hierinnen gehen will, der mus nur die breiten, fetten, oben ausgewachsenen Blätter abschrüpfen, welche frisch zum Futter für die Kühe verbrauchet werden, als welche viele, auch schöne und gelbe Butter davon geben. Man mus aber das Abgeschrüpfte nicht hoch auf einander, noch auch lange auf einander, liegen laßen, indem es sich bald erhitzet, und faul und stinkend, auch zum Füttern unbrauchbar gemacht wird.

Wenn heiße dürre Fühlinge sind, soll man den Weizen nicht schröpfen; denn sofern solches geschiehet, thut die Hitze den Wurzeln nachmahls sehr wehe, daß er gar

bleich

bleich und fahl, und oftmahls in den Kielen stecken bleibet, auch gar kurz von Aehren und Halmen wird; er pfleget auch sodann den Brand gar leicht zu bekommen. Das Schröpfen des Korns mus ebenfalls vorsichtig geschehen, weil die Aehren nicht so tief, als beim Weizen, im Halme stecken, daher man solches Schröpfen allein auf denenjenigen Plätzen, wo die Saat sehr geil und tief stehet, vorzunehmen hat. Die Wintergerste hat das Schröpfen selten nöthig: hingegen pflegt man die Sommergerste, wo sie sehr geil Erdreich hat, mit gehöriger Vorsicht, gleich dem Weizen, zu schröpfen; auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber, mag es ohne Schaden nicht geschehen.

* **Abschroten.** Dieses Wort brauchen einige Wasser-Architecten, wenn sie Quellen versetzen, oder in fernerm Laufe, den sie ihrer Lage nach eigentlich genommen hätten, verhindern. Auch wird durch dieses Wort diejenige Arbeit angezeigt, wenn man von einem großen Stücke Holze oder Steine, durch dazu geschickte Werkzeuge, dergleichen Schrotsäge, Meissel und Schlägel sind, ein kleineres absondert.

Abschrüpfen, siehe **Abschröpfen.**

* **Abschüßig**, siehe **Abholzig.**

* **Abschuß**, wird von dem Wasser gesaget, wenn es schnell über eine sehr schief liegende oder hängende Fläche hinunter in eine Tiefe fällt, z. E. von einem Dache auf den Erdboden, oder von einem Berge in das daran liegende Thal. So wird auch diejenige Fläche **abschüßig** genennet, welche mit dem einen Ende viel tiefer lieget, als mit dem andern, so daß dasjenige, welches auf sie gebracht wird, ob es gleich keine flüßige Materie oder runder Körper ist, dennoch vor sich und ohne Zuthuung einer andern Hülfe, darüber herablaufen oder herunter rutschen mus.

Abschweifen, siehe **Absieden.**

* **Absehen**, Fr. Mire, heißt die Fliege oder das Korn auf einem Rohr oder Flinte.

* Ab-

* **Abseide**, ist eigentlich diejenige Art Seide, welche der Haspeler von den Seidenbälglein mit der Ruthe abziehet, wenn er den reinen Faden suchet, welchen er an den Haspel anlegen will; doch werden auch vielfältig alle Arten der Floretseide also genennet.

Abseifen, siehe **Absieden.**

Abseigen, Abseigern, siehe **Abseihen.**

* **Abseihen, Abseigen, Abseigern, Abseyen**, heißet, wenn man das über Asche, wie bei den Seifensiedern, oder über eine andere Materie, die ebenfalls locker, staubig, und leicht durchdringlich ist, als: Sand, gegossene Wasser gemächlich ablaufen läßt, so daß solches einige Zeit darüber gestandene Wasser immer klar und hell bleibe, und nicht durch Anstoßen und Rütteln des Gefäßes etwa trübe gemacht werde.

So pfleget man auch die bei der geronnenen Milch oder dem Quark annoch sich findende wässerige Materie, oder die sogenannten Molken, davon abzuseihen, indem man den Quark in einen spitzig zugeschnittenen aufgehangenen leinwandenen Sack schüttet, und das wässerige Wesen sich durchziehen, und in ein darunter gesetztes Gefäß abtröpfeln läßt.

* **Absenken**, oder **Flügel**, heißen die Nebengebäude, welche an ein Hauptgebäude anstoßen, und von demselben seitwärts ablaufen.

Absenken, Fr. Affier. Dieses Wort war ehemahls unter den Französischen Landleuten gebräuchlich, und bedeutete soviel, als Bäume durch Nebensprossen, Schoßreiser oder Ableger (Absencker) zeugen. Allein heutiges Tages ist dieses Wort alt, und man brauchet es nicht mehr; denn jetzo saget man: Planter de bouture, planter des rejettons, Setzlinge pflanzen.

* **Absenken, Ablegen**, Fr. Provigner, wird bei den Gärtnern diejenige Art und Weise genennet, nach der sie gewisse Bäume und Gewächse, z. E. Citronenbäume, Weinstöcke, Nelken u. d. gl. zu vermehren und fortzu-

pflanzen pflegen. Hierzu hat die Erfahrung den Weg gebahnet; denn durch diese hat der Herr geheime Rath **Wolff** gefunden, daß die Augen oder Knospen an den Bäumen und andern Gewächsen, eine Wurzel im Kleinen in sich haben, welche sodenn nicht nur herauswachsen, in der Erde ausschlagen, und dem Auge dadurch mehrere Nahrung zuführen, wenn sie in der Erde solchergestallt auslaufen können, sondern auch dasjenige, was im Kleinen in einem solchen Keimen oder Auge enthalten ist, heraus treiben und in das Große wachsend machen. Das **Absenken** nun wird verrichtet, wenn der Zweig, das Reis, oder sonst ein Theil des Gewächses, worinn die Wurzel des Auges oder Knospen enthalten, und im Kleinen verborgen lieget, unter die Erde, oder wenigstens an lockere Erde dergestallt gebracht wird, daß die in den Knospen und Augen verborgene Wurzel sich darinnen entwickeln, auswachsen, etwas Fuß fassen, und ihre besondere Nahrung aus der Erde ziehen könne, da es denn, nach Art der Pflanzen und Bäume, in kurzer Zeit kann abgeschnitten werden. Es gehet solches aber nur an dem Orte des Auges an, wo die Pflanzen noch weich und grün sind, daß die Wurzel des Auges leicht durchbrechen kann. Z. E. Der Wein läßt sich leicht absencken, weil dessen Rinde nicht allein sehr dünn ist, sondern auch bald zerspringt. Siehe **Absenkung**. Denn, wo die Rinde oder Schale hart geworden, da gehet auch das Absenken nicht an; es wäre denn, daß man der Natur durch die Kunst zu Hülfe käme, und selbst eine Eröffnung machte, woselbst die Wurzel herauskommen müste. Wiewohl **Agricola**, in seinem **Versuch der Universalvermehrung aller Bäume, Stauden und Blumengewächse**, §. 160 fgg. einen Handgriff anweiset, dadurch das Absenken auch bei allen Arten der Bäume vorgenommen werden kann. Es hat auch Herr **Lignon** eine besondere Art des Absenkens gewiesen, wovon und auch

auch von andern Vorschlägen **Feldeck**, im wohlerfahrnen Böhmischen und Oesterreichischen Haushalter, S. 547, nachzusehen. Siehe **Einlegen**.

* **Absenkung.** Bei Weinbergen hat man zu beobachten, daß man allezeit junge Stöcke durch das **Absenken** und **Einlegen** zuziehe. Das Absenken ist wohl zwar das gewisseste; jedoch geschiehet hierdurch den alten Stöcken eben auch nicht viel gutes; es machet auch im Weinberge wegen des Absenkens in der Arbeit einige Verhindernis, und siehet auch nicht ordentlich aus. Immittelst ist dieses Absenken gleichwohl auf diese Art recht nützlich; Wenn man siehet, daß der alte Stock beginnet schlecht zu werden, so kann man gleich wieder einen dabei absenken. Wenn nun der junge angewachsen, so nimmt man den alten weg, und ziehet also den jungen fort. Was aber das **Einlegen** betrifft, davon siehe diesen Artikel.

* **Absetzen**, heißt 1) bei Kaufleuten, Kramern, oder auf den Kauf in Vorrath arbeitenden Handwerken soviel als Waare verkaufen, und ins Geld setzen oder gegen andere Waare umtauschen. 2) Bei den Schmieden, wenn sie das Eisen an die Kante oder Schärfe des Amboßes halten, damit solches an dem Orte, wo es stark bleiben, oder den Absatz haben soll, durch die darauf zu führenden Schläge nicht getroffen werde. 3) Die Tuchscheerer nennen **absetzen**, wenn sie die Haare mit einer großen Bürste auf dem Scheertische zustreichen. Die Tücher von Rähmen werden ausgeschoren, sodann abgesetzet, nehmlich über den Tisch gestrichen.

Bei den Jägern wird das Wort **Absetzen** in verschiedenem Verstande genommen. 1) Heißet absetzen: wenn das angeschlagene Gewehr von dem Backen wieder abgenommen wird. 2) Wenn aufgehört wird mit dem Blasen auf dem Wald- oder Hift-Horn, heißt **abgesetzet**. 3) Kurze Hifte stoßen, sagt man; **die Hifte absetzen.**

* **Absetzen der Kälber**, Fr. Sévrer, heißet, wenn man sie von der Kuh wegnimmt und abgewöhnet, nachdem sie etwa vier bis fünf Wochen an derselben gesogen haben. Die Landwirthe nennen solches auch abbinden, abnehmen, oder abspänen; und ein dergleichen weggenommenes und zum Aufziehen ausgesuchtes Kalb, heißt ein **Absetze-Kalb**; siehe **Kalb**.

Absetze-Ferkel, siehe **Ferkel**.

Absetze-Kalb, siehe **Kalb**.

Absetze-Lamm, siehe **Lamm**.

Abseugeln, siehe **Ablactiren**.

Absehen, siehe **Absehen**.

* **Absieden, Abschweifen, Abspühlen**, Fr. Decruser oder Decreuser les soyes, ist die erste Zurichtung der rohen Seide, da man sie in kochendes Wasser leget, damit man solche entweder von den Seidenbälglein desto leichter herunter bringe, oder zum Färben zurechte mache. Bei diesem leztern, welches die Färber auch **abseifen** nennen, läßt man die Seide mit guter Seife abkochen, hernach aber in Fluß- oder Brunnen-Wasser wohl ausspühlen, und hierauf in ein kaltes Alaunbad einweichen, wovon der schöne Glanz der Seide hauptsächlich herrühret.

Vom Absieden bei den Färbern, s. **Oeconomische Nachr.** St. 109, S. 109—114.

Absieden, siehe **Sieden**.

Absieden, einen Trank; siehe **Trank**.

Absinthe, (Vin d'Aluine oder d') Wermuthwein; siehe unter Absinthium, und Wein.

Absinthiomenon, siehe Abrotanum

Absinthium, Aloina, Myrrha Germanorum, Fr. Absinthe, Absynthe, und in gewissen Provinzen Gros-Fort, T. **Wermüth, Alsen, Els, Elz, Fremete, Wildenkraut, Wiegenkraut, Wermer, Wermüde, Wärmbde, Weronmuth, Wurmtod, Grabekraut.** Eine aromatische Pflanze, wovon es über dreyßigerlei Gattungen giebt.

In

In der Medicin gebrauchet man vornehmlich zwo Gattungen, die große und die kleine.

Der **große (edle, Pontische, welsche, Römische) Wermuth**, L. Absinthium majus, nobile, Ponticum oder Romanum, Fr. grande Absinthe, oder Absinthe Pontique und Romaine, welcher auch bisweilen der **breitblätterige Wermuth**, Fr. Absinthe à feuilles larges, Aluine blanche, und bisweilen schlechtweg Aluine, genannt wird, ist der eigentlich sogenannte, unter diesem Nahmen in den Kramläden und unter dem gemeinen Manne bekannte, Wermuth. Es ist eine perennirende Pflanze, welche ohngefähr zwey Fuß hoch wird. Ihre Stengel sind weißlicht, mit ausgehöhlten Streifen geziert, vest, rund, fleischigt, voll Mark, astig, und mit Knoten besetzt. An jedem Gelenke begiebt sich das äussere Häutgen, von dem Stengel, welchen es bedeckte, los, siehet an diesem Orte wie eine Scheide aus, und wird entweder zu einem Blattstiele oder Zweige, welcher fast dreyeckig, an der innern Fläche, wie eine Rinne tief ausgehöhlt, fleischigt, und ohne Gelenk ist. Das äusserste Ende ist mit verschiedenen Reihen Blätter paarweise besetzt, und endiget sich mit einem einzigen Blatt. Jedes Blatt, es mag dasselbe entweder an einem Zweige vestsitzen, oder aus dem Stengel selbst hervorkommen, bestehet allemahl aus mehrern ganz deutlichen Flügeln (Lobi); so daß man sagen kann, daß sich wirklich nur ein einziges Blatt an dem Ende eines jeden Zweiges befinde. Die ganze Pflanze ist bei ihrer ersten Entstehung weiß. Der Geruch des Wermuths ist stark, aromatisch, und wenig angenehm. Der Geschmack ist scharf, und überaus bitter. Der Untertheil des Stengels wird, wenn er alt geworden, braun und holzig. Die Wurzeln dieser Pflanze sind holzig, von mittelmäßiger Dicke, sehr faserig, und schmecken angenehm aromatisch, ohne Bitterkeit. Oben aus den Zweigen kommen lange und dünne Aeste hervor, worauf wechselsweise

weise kleine, schmahle und unzerkerbte Blätter ruhen; und aus den Winkeln zwischen den Aesten und Blattstielen wachsen Schwänze oder ganz dünne Aestgen, welche, ihrer ganzen Länge nach, häufig mit kleinen, aus verschiedenen Blümlein bestehenden, wie runde Knöpflein aussehenden, gelben, und auf kurzen Stielchen stehenden, Blumen besetzt sind, hervor. Von diesen Blümlein sind einige Zwitter, die andern weiblich, deren wie eine Röhre gestaltetes Blumenblättgen, an seinem äusserstem Ende, in fünf spitzige und umgekehrte Theile, welche einen Stern darstellen, zertheilt ist. An den Zwitterblumen findet man fünf Staubfäden (Stamina), welche sich in runde Gipfel endigen. Der Griffel (Pistillum) ist ein kleiner cylindrischer Eierstock, worauf das Blumenblättgen ruhet. Er hat eine an ihrem Ende zweyspitzige Staubröhre (Stylus). An den weiblichen Blumen ist der Eierstock kleiner, und die Staubröhre länger. Die Eierstöcke werden zu kleinen, länglichten, nackenden, und mit einem Büschel (Aigrette) besetzten Saamen. Wegen ihrer ungemeinen Leichtigkeit laßen sie sich sehr schwer vermittelst der Schwinge reinigen. Sie sind an ihrem dünnsten Theile etwas gekrümmt, und an dem andern Ende, welches dicker, runder und gelb ist, und ein schwarzes Fleckgen hat, etwas offen. Der spitzige Theil siehet mehrentheils schwarz aus.

Der kleine **Wermuth**, Lat. Absinthium minus, Fr. petite Absinthe, ist, von dem bisher beschriebenen, nur in Ansehung seiner mehr faserigen Wurzel, seiner runden, niedrigern und astigern Stengel, und seiner kleinern Blumen, unterschieden. Es ist auch derselbe von einer angenehmern Bitterkeit.

Es giebt in der Schweiz eine Art Wermuth, welche Einige **unächten Wermuth** (Absinthe bâtarde), und Andere Genepi, oder Herbe blanche, nennen. Es ist derselbe nicht so bitter, wie die andern Arten. Diese Pflanze ist ganz weiß. In Catalonien wächst eine Art kleiner

kleiner Wermuth, mit einer länglichten und ganz kleinen Blüthe; man nennet sie im Lateinischen Seriphium. Es ist ihr Spanischer Wurm-Saame, und hat einen Würzgeruch. Sein Blatt ist überaus fein und sehr weiß.

An den Ufern des Meeres in Saintonge findet sich eine Art Wermuth, welche Absinthium Santonicum Gallicum heißet. Siehe Santonicum.

In der Medicin rühmet man von dem Saamen und den Blättern Wunderkräfte in verschiedenen Krankheiten, und vornehmlich zur Vertreibung der Würmer bey Kindern, in welcher Absicht man den Wermuth-Saft mit Ochsengalle, Aloe und Ruß zu vermischen, und daraus einen breiförmigen Umschlag (Cataplasma) zu machen, und ihnen auf den Nabel zu legen pfleget.

Man thut beim Bierbrauen Wermuth unter das Bier, um demselben eine gewürzhafte Bitterkeit zu ertheilen, dessen schleimige Klebrigkeit zu verbessern, und damit es sich länger halte. Einige bedienen sich des Wermuth-Salzes, um ein Bier, welches umgeschlagen, oder schaal und abschmeckend geworden ist, wieder zurecht zu bringen. Auch bedienet man sich desselben zur Verbergung eines gewissen üblen Geschmackes, welchen etwa der Wein bekommen hat.

Wenn man **Wermuth-Wein** machen will, infundiret man die Blätter und äusserstен Spitzen mit süßem Wein, und hebet ihn zum Gebrauche auf. Nach Herrn **de Combes** Rathe soll man die äusserstен Spitzen, wenn sie trocken sind, dazu nehmen, indem die frischen nach Kraut und Erde schmecken. Ein einziges Pfund Wermuthblätter machet vierzig Maaß (Pinte) Most kräftig. Andere thun eine Handvoll Blätter in ein Nößel (Chopine) weißen Wein, laßen es vier und zwanzig Stunden lang ziehen, und nachher nüchtern drey oder vier Unzen, einige Tage nach einander, trinken.

Der **große Wermuth** wächst von selbst an den Ufern des Meeres in der Provence, und vermehret sich daselbst aus

aus dem Saamen, welchen der Wind oder Regen an diesem Orte ausbreiten.

In den Gärten pfleget man ihn durch die Ausschößlinge an der Wurzel, welche sich an großen Stöcken finden, zu vermehren, indem man dieselben im Herbst oder Frühjahr abreisset, und sofort nach der Schnur, zwey bis drey Zoll von einander, und fünf bis sechs Zoll tief, wieder pflanzet.

Ein jedes Clima und Erdreich schicken sich für ihn. Er ist gar nicht schwer zu erziehen, sondern widerstehet in freiem Lande allen rauhen Witterungen. In den warmen Ländern ist diese Pflanze weit kräftiger.

Ein und eben derselbe Stock dauert bisweilen an zwanzig Jahre. Man ziehet und schneidet denselben zu Kugeln an den Ecken der Abtheilungen und Einfassungen der Gartenfelder. Der Strauch, welchen er darstellet, wird an zwey bis drey Fuß hoch, und behält öfters den Winter hindurch seine Blätter, deren helles Grün sehr schön ins Auge fällt; seine Blüthen hingegen sind von keiner glänzenden Farbe.

Man thut wohl, wenn man den Wermuth alle Jahre beschneidet, und alle zwey Jahre erneuret, und die ältesten Stöcke aushebet.

Der Saame wird im August-Monate gesammelt.

Herr Bradley meldet, daß die Schweine, wenn sie von dem reifen Saamen fressen, denselben nicht verdauen, und daß er, nachdem sie denselben wieder von sich gelaßen haben, aufgehe und sehr geschwind in die Höhe wachse.

Der kleine Wermuth wird eben so, wie der vorerwähnte, gezogen. Er hält den Winter aus.

* Außer dem mannigfaltigen medicinischen Nutzen des Wermuths, findet auch die Land- und Haus-Wirthschaft bei dieser Polychrest-Pflanze ihren Vortheil. Also lieset man in den **Breßlauer Sammlungen**, daß wider die Ameisen an den Bäumen nichts

nichts besser sey, als Wermuth und Bieberklee abgesotten, und mit einer Spritze zwischen die Rinde, welche jene unterfahren, zu appliciren. Hingegen sollen die Maikäfer am besten vertrieben werden können, wenn unter den Bäumen Wermuth angezündet wird, und dieselben damit geräuchert werden. Man rechnet auch den Wermuth unter die einfachen Mittel wider den Kornwurm. Man soll nehmlich dieses bittere Kraut in Wasser kochen, und damit die Früchte, den ganzen Fruchtboden, und die Wände des Hauses bestreichen, damit man diesen Wurm nöthige, das ganze Haus auf einmahl zu verlaßen. Was ferner diese Pflanze für eine Wirkung habe, zu Vertilgung der Erdflöhe in den Gärten, der Motten und Würmer bei Betten und Kleidern, ist fast allen Hausmüttern bekannt. Die Schäfer in Ungarn pflegen den Schafen, wider den Durchfall, wilden Wermuth unter dem Salz zu geben.

Nachricht von dem Wermuth, als einem Mittel wider die Flöhe: st. im 96 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.
Sicheres Mittel, die Ameisen vom Zucker abzuhalten, vermittelst kleiner Sträuchlein von trockzen Wermuth; st. im 78 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756; desgl. im 35 St. der Stutgarter physikalisch-ökonom. Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1757, S. 544, f.

Wermuth-Bier, wird auf unterschiedene Art gemachet. Einige thun den Wermuth in die Bierfässer, und laßen das Bier zugleich damit vergähren; andere streifen die Blätter und Knospen von den trockenen Stengeln ab, binden sie in ein sauberes Tüchlein, hängen sie zum Spunde hinein in das Bier, und schlagen oben das Fäßchen mit einem Spunde fein dicht zu, daß kein Brodem heraus kann. Noch andere legen den Wermuth im Brauhause in einen Kübel oder Kühlfaß, und zwar so, daß sie ihn in ein Säcklein thun, und dieses unten auf den Boden annageln, gießen warmes Bier darauf, decken es mit einem Tuche zu, und wenn es zeitigt, so geben sie ihm Hefen; sie laßen den Wermuth

darinnen liegen, und wohl durch einander vergähren; darnach füllen sie das Bier in das Faß, worinnen es bleiben soll, legen weiße Haselspäne dazu, und laßen es noch einmahl aufstoßen. Etliche laßen Wermuth in der Würze bis auf den dritten Theil einsieden, thun das ausgekochte Kraut hinweg, und laßen die eingekochte Würze mit so vielem Biere sieden, als sie dessen zu machen verlangen.

Wermuth-Branntwein, wird also gemacht: Man nimmt grün Cardobenedictenkraut, Wermuthknöpflein, Tausendgüldenkraut, Allantwurz, von jedem ein Pfund; Pomeranzenschalen, ein viertel Pfund. Alles klein zerhackt, unter einander vermischt, und in einen großen Krug gethan, und 4 Maaß guten Branntwein darüber geschüttet, alsdenn den Krug vest verbunden, und 4 Wochen lang in einen Keller unter der Erde vergraben; nach solcher Zeit wieder herausgenommen, und über den Helm herüber destilliret, und endlich in einem wohlvermachten Glase auf das beste verwahret.

Wermuth-Wein, siehe unter **Wein**.

Absinthium dulce, siehe Anisum.

Absinthium Alexandrinum, Gallicum, Seriphium, siehe Santonicum.

* **Absitzen**, nennet man, wenn jemand in dem Hause oder auf dem Gute eines andern, dem er Geld vorgestreckt hat, anstatt der Interesse, oder auch wohl zur gänzlichen Tilgung der Schuld, ohne Bezahlung einigen Miethzinses oder Pachtgeldes so lange wohnet oder sitzet, bis die vorgeschossene Summe bezahlt ist.

* **Absondern.** Dieses Wort wird gebrauchet, wenn man das Schlechte von dem Guten aussuchet und beiseite schaffet. Dergleichen Absondern hat man bei den Schafheerden nöthig, da öfters, wenn die Räude sich an einem zeiget, dasselbe alsobald abgesondert werden mus, damit nicht, nach dem Sprüchwort, ein räudiges Schaf die ganze Heerde rändig mache. Nicht minder

der pflegen die Schäfer die Absonderung der Schafe vorzunehmen, um das unzeitige Springen zu verwehren. Es pflegen zwar einige dieses unzeitige Springen dadurch zu verwehren, daß sie den Böcken ein Leder, welches von dem Bauche des Bockes herabhänget, anhängen, als wodurch der Bock im Aufspringen verhindert werde; allein, dieses Mittel scheinet der Natur des Bockes zu widersprechen, denn der Bock geräth, des Leders ungeachtet, in Brunst, und verschwendet seine Kräfte, welche man aber zu gelegener Zeit zum Nutzen anwenden laßen kann. Es ist also besser, solche Schafe abzusondern. Siehe auch **Ausmerzen**.

Absorber; dieses Wort gebrauchen die Französischen Gärtner von den Räubern oder Zehr-Aesten (branches gourmandes), welche auf den Obstbäumen hervorkommen, und den andern Aesten den größten Theil der Nahrung, welche diese nöthig haben, rauben, indem jene fast allen Saft an sich ziehen. Dergleichen Zehräste nun müssen sorgfältig ausgeschnitten werden.

Absorbirend, Lat. Absorbentia, Fr. Absorbans, nennet man in der Landwirthschaft solche Substanzen, welche eine starke Kraft besitzen, die Feuchtigkeit und Säuren aus dem Erdreiche in sich zu ziehen, und zu verzehren; als: Kalk, Muschel-Märgel, Kreide, u. d. gl.

Die absorbirenden Erden sowohl, als die übrigen Erd-Arten, sondern den Salzgeist von den Substanzen, mit denen er die meiste Verwandtschaft hat, ab, sie setzen auch die Salmiak-Salze aus einander, machen das flüchtige Alkali von den Säuren los, und nehmen ihre Stelle ein. Die absorbirenden Erden sind beinahe ohne allen Geschmack. Dahin gehören: der Galmei, die Tutia, der Bolus, der Thon, der Letten, die rothe Bergensche Erde, die Bergpech-Erde, der Ocher, die Blesische Erde, die Pattensche Erde, der Tripel, die Mericanische Erde, die Pfeifen-Erde, die Samische Erde, die Chiische Erde, u. a. m.

Die

Die absorbirenden Substanzen haben darinn mit den aus Vegetabilien gezogenen feuerbeständigen Salzen eine Aehnlichkeit, daß sie die sauren Salze, bei denen sie eine Gährung hervorbringen, zu Mittelsalzen machen. Hingegen unterscheiden sie sich von eben diesen feuerbeständigen Laugensalzen dadurch, daß die Laugensalze der thierischen Fäulnis widerstehen, die absorbirenden Substanzen aber dieselbe erregen.

Abspänen, siehe **Absetzen der Kälber**.

Abspannen, siehe **Ausspannen**.

* **Abspannung des Viehes**, Lat. Abiegatus, ist eine Art des Diebstahls, da man des Nächsten Vieh, nicht sowohl durch öffentliche Dieberei, als durch heimliche List, mit Locken in die Häuser, Verbergen in den Ställen, Veränderung des Maals, durch Körnen und Wegfangen, u. d. g. zu entwenden und sich zuzueignen trachtet. Dergleichen wird am meisten mit dem Federvieh, und unter diesen zuvörderst mit den Tauben, vorgenommen, als welche sich am leichtesten, wenn sie nicht wohl in Acht genommen werden, weggewöhnen und abspannen laßen.

* **Abspannen**, heißet auch, wenn einer dem andern sein Gesinde durch heimliche Beschenkungen abwendig machet, und durch allerlei Versprechungen an sich zu bringen trachtet, und in seine eigene oder andere Dienste zu ziehen veranlaßet.

Absplittern, Fr. Eclater, ist ein Gärtnerwort, und wird von einem Aste oder einer Wurzel gesaget, die man entweder mit Willen, oder aus Unvorsichtigkeit, abreißet. Man sagt: Prenez garde de trop bailler cette branche, de peur de l'eclater, oder qu'elle ne s'eclate, d. i. Nehmet euch in Acht, diesen Ast allzu sehr zu beugen, ihr mögtet ihn absplittern, oder er mögte splittern.

* **Absprung**, nennen die Jäger, wenn der Hase auf seiner ordentlichen Fährte wieder ein Stück Weges zurückgegangen, (welches einen **Wiedergang gethan** heißt,) und alsdenn davon auf die Seite abgesprungen ist, folglich

lich dadurch einen Anfang zu einer neuen Fährte gemacht hat. Die Hasen thun dergleichen Absprünge zwey, drey und mehrere, wenn sie vom Felde wieder nach dem Holze zugehen, um dadurch denen Hunden den Geruch zu verlegen, und die Spuhr zu benehmen, damit sie von denselben nicht so leicht gefunden und aufgejagt werden können, sondern desto gesicherter in ihrem Lager verbleiben mögen. Bei einer Neue ist der **Absprung** schön zu sehen.

Abspühlen die rohe Seide, siehe **Absieden**.

Abspuhlen, oder **Abwinden**, brauchet man in Gold- und Silber-Manufacturen oder Spinnereien, sowohl als bei dem Klöppeln, Lein- und Woll-Weberei, u. d. gl. Es bedeutet die Art, da ein aufgewundener Faden von seinem Knaul, Rolle oder Spuhle auf einen Klöppel, ein ander kleines Röllgen und dergleichen, soviel dessen nöthig, mit einer Behendigkeit abgewunden wird. Es geschiehet dieses gemeiniglich vermittelst einer sogenannten Abwinde, Lat. Filatorium, oder kleinen hölzernen Maschine, die aus einem an einer etwas langen Welle gesteckten Schwung-Rädgen bestehet, an deren Ende des langen Theiles ein etwas starker spitziger Drath hervorgehet, daran man den Klöppel oder das Röllgen, darauf der Faden zu winden, vest anstecken kann. Wenn nun mit der flachen Hand der auf den Tisch vor sich gestellten Maschine ihre lange Welle herumgetrieben wird, und das darinn befindliche Schwung Rädgen deren Lauf beständig befördert: so läßt sich in kurzer Zeit von einer Spuhle, die ebenfalls an einem Drath oder Spindel beweglich ist, vieles abwinden oder abspuhlen.

* **Abspuhlen**, heißet auch bey den Tuchmachern, Zeugmachern, Leinwebern und andern, die mit der Weberei und Garn zu thun haben, das Garn von den Schlauchen auf Spuhlen oder Pfeifen treiben oder winden. Und ist solches eine Arbeit, welche erfordert wird, um die Fäden hernach in gehöriger Ordnung auf dem Stuhle,

le, vermittelst des Schützens durch den Aufzug hindurch auf mancherlei Art zu bringen, und also aus vielen Fäden, die ins Creuz zusammengewebet und mit einander durchflochten und verbunden werden, soviel Quadrate, endlich aber ein ganzes Stück Tuch, zu verfertigen.

Abstech-Eisen, siehe Grabscheid.

* **Abstechen**, ist ein Fleischer- und Schlächter-Wort, und wird gesagt, wenn ein Fleischer das Mastvieh, als; Schweine, Schafe, Ziegen, Kälber, u. d. gl. mit dem Schlachtmesser umbringet, und nachher gehörig abschlachtet. Die Juden haben eine besondere Art dieses Abstechens, und sind sehr besorgt, daß alles Blut aus den Adern herauskomme, deswegen sie große Incisionen machen, und wohl gar den ganzen Hals abschneiden, damit das Blut aus allen Adern laufen möge.

* **Abstechen, und Abstecken**, ist eine gebräuchliche Redensart bei dem Frauenzimmer, wenn sie ein ihnen anständiges Muster, um darnach zu nähen oder zu klöppeln, gefunden, und solches zu ihrem künftigen Gebrauche, nach allem Umriß und Zügen, mit einer subtilen Nadel, in zwey- und mehrfach untergelegtes Papier auf einem Sand- oder andern dergleichen Küssen durchstechen, und solchergestallt auf einmahl mit diesen Durchstichen das Muster etliche mahl abzeichnen oder abstecken.

Abstechen, einen Morast, Graben oder Fluß, Fr. Saigner, siehe Abzapfen.

Abstechung, Absteckung der Ländereien, Fr. Profil des terres; siehe Abriß.

Abstecken, Abzeichnen, Fr. Traçer, ist bei den Gärtnern gebräuchlich, und heißt, entweder mit einem **Absteck-Stabe** oder **Stocke**, Fr. Traçoir, oder einem schmalen Spaden, die Linien eines Gartens, es sey zu Blumenstücken, oder zu Einfassungen mit Buchsbaum, abzeichnen.

Die Manier abzustecken. Man stecket von einer Weite zur andern Stäbe ein, und richtet sie gerade zu; man

man leget nehmlich ein Auge, indem man das andere zuthut, auf das oberste Ende des ersten Stabes, und richtet alle die andern nach diesem. Man thut wohl, wenn man sich von dem ersten Stabe ein wenig zurückziehet. Nach diesem ziehet man eine Schnur von einem Stabe zum andern, und folget dieser Schnur mit dem Absteck-Stabe, doch ohne daß man ihr einigen Zwang anthut. Beim Abstecken oder Abzeichnen machet man mit dem Absteck-Stocke ein wenig ziemlich starcke und tiefe Striche, damit sie die Winde oder Regen nicht ausfüllen können.

Von der Art, einen Cirkel und eine Ellipse auf dem Erdreiche abzustecken oder abzuzeichnen, sehe man den Artikel Ackermessen.

Absteck-Stab, oder Stock, Abreisser, Fr. Traçoir, ist entweder ein spitziger Stab, oder ein spitziges Instrument von Eisen, welches mit einem vier bis fünf Fuß langen Stiele versehen ist, dessen man sich zum Abstecken oder Abzeichnen bedienet.

* **Abstecken**, geschiehet auch von den Gärtnern mit Schnüren und Pfälen, wenn sie eine Allee, Feld-Quartiere, Beete, und dergleichen, anlegen und eintheilen wollen.

* **Abstecken**, brauchen die Jäger von Formirung des Laufes bei einem Jagen, wieweit derselbe gehen soll; da sie denn etliche Heftel einschlagen, wornach die Tücher aufgestellet werden.

* **Abstecken**, sagt man auch anstatt absetzen, oder abgewöhnen, von den Ferkeln, die man nicht mehr an ihrer Mutter saugen läßt, sondern besonders in einem Stalle hält.

* **Abstehen**, wenn die Rede von Holz ist, will dieses Wort soviel sagen, als umstehen oder ausdorren. Wird aber von einem großen Geflüg geredet, so auf Bäumen sich niedersetzet, heißet abstehen soviel, als abfliegen oder abstoßen. Desgleichen, wenn ein Jäger des

Abends

Abends oder in der Frühe auf dem Anstand nichts erpassen kann und hinweg gehet, sagt man: der Jäger stehet ab.

* Abstehen, heißt in der Fischerei, wenn die Fische und Krebse sterben, es mag solches aus natürlichen oder zufälligen Ursachen herrühren. Wenn die Teiche z. B. verödet sind, da man sie alle acht Jahre nur einmahl besetzet und niemahls ruhen läßt; wenn das Wasser darinnen faul und nicht abgelaßen oder mit frischem versehen wird; wenn sie hart zugefroren sind, und man ihnen keine oder nicht genug Luft verschaffet, oder wenn den Fischen das Wasser ganz entzogen wird, (dergleichen Entziehen des Wassers die Forellen am wenigsten ausstehen können): so pflegen die Fische, und vornehmlich die Karpfen, auf- und abzustehen. Die Vorboten davon sind eine Menge Maden, Würmer und Fliegen. Alsdenn kommt die sogenannte Fischmutter oder ein Wurm, wie ein Roßkäfer an Farbe und Bildung, nur etwas länger, breiter und stärker gestalltet. Nach wenigen Tagen kommen Weißfische, Perschlinge und Hechte matt und taumelnd, welchen bald die Karpfen folgen. Hier ist nun kein ander Mittel, als daß man sie auffängt, und sogleich in frisches Wasser bringet. Kann man das Wasser in dem also verderbten Teiche in eine starke Bewegung bringen, und ihm genugsame Luft verschaffen, oder einen Theil desselben ablaßen, und anders hinein leiten: so wird es sehr dienlich seyn, das gänzliche Abstehen der Fische zu verhüten. Einige Fische können auch das Schießen im Wasser nicht vertragen, sondern pflegen davon abzustehen.

* Abstehen, oder Absterben, nennen die Gärtner, wenn ein Baum oder Gewächs, entweder Alters halber, oder durch einen andern schädlichen Zufall, den natürlichen Saft und die benöthigte Feuchtigkeit verlieret, welches sich bald zeiget, wenn sie an dem Gipfel dürres Holz ansetzen, in welchem Fall sie Wipfel dürre genennet werden,

den, und entweder nach und nach oder auf einmahl verdorren. Oder wenn sie die Blätter mit einem mahl fallen laßen, die Augen verschwarzen, und also in kurzer Zeit verdorren. Wenn solches an frischen und vorher gesunden Bäumen geschiehet, so ist entweder dem Baum etwas Schädliches zugekommen, oder angebohret, und scharfes Scheidewasser in das Loch gegossen, oder sonst ein scharfer Guß beigebracht worden, oder es ist eine Wald- oder Baum-Seuche daran Schuld, dergleichen Uebel insgemein die Darre genannt wird. Dergleichen Uebel kann von äusserlichen Mitteln in den Erdboden gebracht werden, durch zugebrachtes Feuer an Bäumen, welches, wenn es die Wurzeln ergreift, bald um sich frisset; deswegen in den Forstordnungen dieses Feuermachen theils gar verboten, theils an gewisse sichere Orte anverwiesen ist. Nicht selten hat man wahrgenommen, daß durch den Strahl das Feuer in einen Baum gekommen, der andere auch mit Darre angesteckt habe; vielmahl aber ist dieses Abstehen der Eigenschaft des Erdbodens, der allzu großen Hitze, Kälte, oder allzu großer Näße, zuzuschreiben. Man hat auch die Erfahrung, daß die Bäume häufig abgestanden, wenn es viel geglatteiset. Dem Fortschreiten des Uebels des Absterbens der Bäume wird in Försten durch Schneidung vieler Gräben begegnet, dadurch entweder die allzu große Feuchtigkeit abgeleitet wird, theils die Wurzeln Luft bekommen, und von andern abgesondert werden.

* Abstehlen, siehe Abschrauben.

Absterben der Bäume und Fische, siehe Abstehen.

* Abstoßen, ist die Redensart eines Zeidlers von einem fett gewordenen Bienenstock, den er nicht zur Leib-Imme behalten will, sondern bestimmt, ausgebrochen zu werden. Z. E. Die zu Leib-Immen sich schickenden Stöcke werden in der Zeidlung ausgemittelt; die andern, nehmlich die reichsten und ärmsten, werden abgestoßen.

* **Abstoßen**, heißet bei den Weißgerbern, die Haare von den Fellen auf dem Streichbaume abbringen. Die Pergamentmacher bedienen sich dieses Wortes in gleicher Bedeutung, wenn sie die Felle zu den Trommeln brauchen; sonst aber nennen sie diese Verrichtung **Abnärben**, oder **Abschaben**. Bei den Maurern bedeutet es, die scharfen Kanten eines Steines behauen, wie z. B. bei steinernen Treppen die Staffeln gerundet werden; und bei den Zimmerleuten die Kanten eines Stück Holzes oder Brettes wegnehmen.

Abstoßen, eine Holzung, Fr. Receper oder Reseper; siehe **Abwipfeln**.

Abstoßen, was es bei den Jägern heiße, siehe **Abstehen**. Hiernächst nennet man auch abstoßen, wenn bei einem Jagen die Treiber einen Winkel machen, und also treiben müssen, bis sie endlich wieder in eine gerade Linie zu kommen haben.

* **Abstrahiren**, L. Abstractio, heißt insonderheit, Weingeist über Kräuter und Gewürze giessen, und solchen in dem Dampfbade über den Helm ziehen, oder auch gemeinen wässerigen Branntwein durch wiederhohltes Abziehen über den Helm stärker machen, daß er kein Phlegma behält.

* **Abstreichen**, heißt, bei den Korn- und Salz-Messern, dasjenige, was von Korne, Hülsenfrüchten und Salze auf den Scheffeln und andern Gemäßen zuviel ist, mit einem Streichholze abnehmen, wofern sie nicht gehäuft sollen gemessen werden. Siehe **Streich-Holz**.

* **Abstreichen**, bedeutet bei den Jägern: 1) Mit einer Leine oder Federlappen ein Feld überstreichen, die Lerchen zusammen zu treiben. 2) Wenn ein Raubvogel die Felder absuchet, einen Raub zu bekommen, heißet es auch: der Vogel **streichet ab**.

* **Abstreifen**, heißt bei den Raubthieren, als: Wölfen, Luchsen, wilden Katzen, Füchsen, Dachsen, Mardern, Iltissen, Fisch-Ottern ꝛc. ingleichen den Hasen, die Haut

Haut, oder nach Weidmännischer Redensart, den Balg, abziehen. Und obwohl der Bär auch ein Raubthier ist, so hat doch derselbe darinn etwas Besonderes, daß seine Haut nicht Balg, sondern Haut genennet, auch derselbe nicht gestreift, sondern **aufgeschärft** und für **zerwirkt** gehalten wird, weil der Jäger ihn, seines Fettes halber, ganz zu zerlegen und zu zerwirken pfleget. Siehe **Abziehen**.

Abstreifung, Abschälung der Haut; siehe **Abschälung**.

Abstricken, eine Nadel; siehe **Stricken**.

* **Abstutzen**, bei den Gärtnern, die Spitzen von den Ranken der Kürbisse wegschneiden; siehe **Ausgeizen**.

* **Abstutzen**, sagen auch die Tuchscheerer, wenn sie ein Tuch oder einen wollenen Zeug zum ersten mahl überscheeren.

* **Absuchen**, heißt in der Jägerei, mit dem Hühnerhunde ein Feld aussuchen, ob Hühner zu finden sind.

* **Absüßen**, Lat. Edulcorare, heißt, wenn man etwas mit süßen Sachen süß macht. Wenn man z. E. die Aquavite mit Zuckerwasser absüßen will, so müssen die Zuckerwasser vorher also bereitet werden: Auf eine Kanne Wasser wird ein halb Pfund Zucker genommen, und solches mit einander aufgesotten; hernach läßt man dasselbe erkalten, und alsdenn wird davon soviel unter den abgezogenen Spiritus gethan, als er vertragen kann. Denn allzu stark ist er ohne Zuckerwasser nicht zu trinken. Hingegen, wenn man allzuviel Zuckerwasser darunter thut, so wird er davon nicht nur gar trübe, sondern auch zu schwach.

Absynthium, siehe Absinthium.

Abtauschen, nennet man im Handel und Wandel, wenn man eine Waare gegen die andere verwechselt, entweder Waare gegen Waare, oder mit gewisser Summe auf die Waare zu geben, dabei man auf seiner Hut seyn muß, daß man die Waaren verstehe, und die Leute kenne, sonst kann man, statt des Nutzens, sich empfindlichen Schaden thun.

Abthon, Wiederthon, L. Adiantum aureum, Fr. Percemousse; siehe unter **Moos**.

* **Abtragen**, sagt man von einem Berge, wenn solcher niedriger gemacht oder geebnet werden soll. Man sagt: **Erde abtragen**, um den unebenen Boden gleich zu machen; Fr. Vuider des terres. Wie es denn auch von der behutsamen Niederreissung eines Hauses gesagt wird.

* **Abtragen, von der Tenne**, heißt in der Landwirthschaft, wenn die Dreſcher das ausgedroſchene, geworfelte und rein gemachte Getraide, nach geſchehenem Aufheben von der Scheuntenne, in Säcken auf die Böden tragen, und daſelbſt behöriger Orten ausſchütten. Wenn der Aufhub ſtark und groß iſt, wird ein Landmann beſſer thun, wenn er alles Getraide in Säcke bringen, ſolche in der Reihe hinſtellen und abzählen läßt, auch im Abtragen ein paar vertraute Perſonen hat, einen auf der Tenne, den andern auf dem Boden, die jeglichen Abtrag der Dreſcher, ſo viel derer ſind, in der Zahl bemerken, da beider Aufmerker Zahl der Säcke übereintreffen mus. Läßt man es aber den Dreſchern ganz allein über, ſo kann viel Unterſchleif geſchehen. Ziehet man die Säcke auf die Böden, ſo ſind nichts deſto weniger dieſe beide Perſonen nöthig, deren einer ſo lange nicht von der Tenne gehen ſoll, bis alles abgetragen worden. Auf dem Boden wird jede Getraidſorte beſonders, nach deren Beſchaffenheit und Güte, zu Haufen geſchlagen; dabei man wieder zu beobachten hat, daß die Säcke rein ausgeſchüttet werden, beſonders bei den letztern, da einige böſartige Dreſcher beim Ausſchütten die Säcke unten einkneifen, und alſo eine Portion Getraide im Sack behalten, und nachher, wenn ſie in der Tenne Platz bekommen, unter dem Vorwand als ſtäubten ſie die Säcke aus, auf die Seite ſchaffen.

* **Abtragen, den Leithund**, heißt, wenn man denſelben auf der Fährte genugſam gearbeitet hat, auf oder unter die Arme nehmen, und von der Fährte etwa zehen oder

oder mehr Schritte ſeitwärts fein gemächlich tragen, und auf die Erde niederſetzen. Solches Abtragen hat dieſen Nutzen, daß der Hund, wenn er niedergelaßen wird, nicht weis, wo er die Fährte verlaßen, daher wieder munter hinausſchieſſet, und Luſt zum Suchen bekommt. Wenn man ihn aber jedesmahl mit dem Hängeſeile nach der Arbeit von der Fährte wegſchleppen, und mit Gewalt abziehen wollte: ſo würde derſelbe dadurch nur verdroſſen, und endlich gar zu Schanden gemacht, und verderbet werden.

* **Abtragen**, heißt bei den Falkenirern, wenn ſie die Blaufüße oder Schlechtfalken zur wilden Enten- Feld-Hühner- und Reiger-Baize abrichten und gebrauchen.

* **Abtreiben.** Dieſes Wort wird bei den Jägern gebraucht; 1) bei einem Jagen, das Wildpret herausjagen, heißet **abtreiben.** 2) Sagt **Abtreiben** ſoviel als wehren, damit das eingeſtellte Wild nicht in den Zeug falle. 3) **Abtreiben, Abholzen** oder **Abmeiſen**, iſt ein Stück Holz niederſchlagen laßen, zu Klaftern und Bauholz.

* **Abtreiben**, heißt bei den Papiermachern, das Papier oben und unten auf einem großen Reibeiſen gleich machen. Es iſt auch ein Forſt-Terminus, und heißt ſoviel, als: das Holz abhauen; ſiehe **Abholzen.** **Abtreiben** geſchiehet auch an den Bienenkörben alſo, daß man ſie auf die Krone ſetzet, ſo daß die Oeffnung oben iſt. Das Flugloch wird veſt zugemacht, und ein lediger Korb oben über die Oeffnung geſetzet, dabei die Fuge an den Rändern mit Tüchern verwahret wird, damit keine Biene heraus komme. Alsdenn fängt man an, mit Fingern und Händen am unterſten Korbe zu klopfen und zu trommeln, um die Bienen zu beunruhigen, die ſich denn auch durch ſolches Geräuſch, in den oberſten ledigen Korb hinauf ziehen, ſo lange man mit dem Anſchlagen an den unterſten anhält. Man kann auf ſolche Art, entweder den ganzen Korb, oder auch nur zur

Hälfte, die darinn befindlichen Bienen abtreiben. Den ganzen Handgriff, der bisweilen nöthig und oft vortheilhaft ist, beschreibet **Grüwel**, in seiner **Brandenburgischen Bienenkunst**, S. 241 und 381 weitläuftiger.

* **Abtrennen**, heißet, wenn man zwey an- oder auf einander genähete Sachen mit der Scheere, oder einem zarten Trenn-Messer, wieder von einander löset. Also werden insonderheit alle saubere Spitzen und Leinwandstreife von der Wäsche abgetrennet, wenn man Willens ist, dieselbe waschen, und wiederum aufstechen zu laßen, damit jene im Waschen nicht so viel, wie die andere schlechte Wäsche, ausstehen dürfen.

* **Abtreten**, hat bei den Jägern eine vierfache Bedeutung: 1) Mus der Schütze **abtreten** bei dem Scheibenschiessen, wenn ihm das Gewehr zum dritten mahl versaget. 2) Wenn das Auergeflug sich mit einander begeilet, wird gesprochen: der Hahn besteigt die Henne, und **tritt** sie ab. 3) Da eine Bache nicht schlagen kann, so braucht sie ihre Läufe; und wenn sie einen Menschen nun stößt, und unter sich bringet, so sagt man, sie **tritt** ihn ab. 4) **Abtreten, Abdringen, Abgräseln, Abschneiden**, oder **Abzwingen**, ist dasjenige, was der Hirsch mit seiner Schale **abtritt**. Dieses Hirschgerechte Zeichen will ein Thier auch nachmachen, allein, es hat die Macht nicht; der Hirsch schneidet alles durch, als wenn es abgeschnitten wäre; das Thier aber zerquetschet nur, oder machet den Abtritt fassigt.

Abtreufeln, siehe **Abtriefen**.

* **Abtrieb**. Dieses Wort ist denen Handwerkern, welche ihre Arbeit mit rohem Holze anheben, als: Zimmerleuten, Böttgern und dergleichen, mit den Waldleuten, Förstern und Holzhändlern, in so weit gemein, daß, wenn sie eine gewisse Gegend Holzes überhaupt besprechen, ihnen zugleich angedeutet wird, solches binnen einer gewissen Zeit abzuholzen, damit nach geschehenem Ab-

Abtrieb, das junge Holz anwachse, und der Förster, solches zu hegen, nicht gehindert werde. Es heißet also überhaupt **wegschaffen**. Und eben daher kommt es, daß die Handwerker und Manufacturiers, die auf Verkauf und Krämerei handeln, auch, wenn sie die Waare verkaufen, los werden und wegschaffen, solches den **Vertrieb** der Waare nennen.

* **Abtriefen, Abtröpfen, Abtreufeln**, wird insonderheit von dem Fette eines Bratens gesagt, wenn dieser mit dem Spieße am Feuer umgetrieben wird, und das Fett von der Hitze ausgebraten, in ein hierzu untergesetztes Geschirr oder Bratpfanne herabtröpfet. Dieses Fett, und sonderlich von den Gänsen, pfleget eine rathsame Haushälterin fleißig zu sammeln, um damit entweder den Braten, währender Zeit, als derselbe am Feuer umläuft, immer zu begiessen und saftig zu machen, oder, wo solches übrig bleibt, bei andern Speisen zum Schmelzen mit Nutzen zu gebrauchen. Die Köche, welche ohne Aufsicht handeln, pflegen vieles davon in das Feuer laufen zu laßen, um immer ein helles Feuer zu haben.

* **Abtrifft**, ist ein Wort, welches man gemeiniglich nur vom Schafvieh zu gebrauchen pfleget; und verstehet man darunter, wenn ein Guts-Besitzer das Recht hat, mit seinem Vieh, vornehmlich Schafen, eines andern Grundstücke, es seyn Felder, Wiesen, oder Holzungen, entweder zu einer bestimmten oder unbestimmten Zeit, mit einer bestimmten oder unbestimmten Anzahl Vieh, zu beweiden, ohne daß der andere das Recht hat, ihm ein Gleiches zu thun. Diese Art des Hütungsrechts ist für die Aufnahme der Landwirthschaft nach der neuern Methode noch ungleich schädlicher, als die sogenannte Koppel-Hütung; weil derjenige, welcher in dem Besitze dieses Rechts ist, sich von dem andern, der diese Servitut auf sich hat, nicht die geringste neue Einschränkung dieses Rechts machen läßt; da hingegen bey der Koppel-

oder gegenseitigen Hütung, es viel leichter geschehen kann, daß zwey Nachbaren durch die Einschränkung oder Abänderung dieser Koppelhütung, sich gegenseitige Vortheile wiederfahren laßen können.

Abtritt, Abtritt-Häusgen, heimliches Gemach, Secret, Lat. Latrina, Secessus, Fr. Aisance, ist der einem jeden nicht unbekannte und höchst nothwendige Ort bei einer Haushaltung, dahin der Mensch, seinen Leib zu erleichtern, Abtritt nehmen kann. Man leget denselben entweder im untersten Stockwerke, oder in verschiedenen Stockwerken eines Hauses, an. Derjenige Theil, welcher sich zwischen der Grube und dem Sitze befindet, wird die Röhre (der Schlund) Fr. Chausse, genannt. Gemeiniglich bringet man daselbst eine Leitung an, welche aus verschiedenen thönernen Röhren bestehet, die im Französischen Boisseaux heißen, weil sie breit und nicht sehr lang sind. Beim Anschlage solcher gemeinen Schlünde, bestimmet man ausdrücklich, daß die Röhren vom Ausgange an bis an den obersten Sitz derselben, aus guten Boisseaux von gebrannten, wohlglasurten und inwendig mit Verniß bestrichenen Thon bestehen, ohne Bruch und Riß seyn, in einander gut passen, an den Orten der Einfügungen wohl gelöthet und verkittet seyn, und, so viel möglich, senkrecht stehen, nachher mit reinem Gyps überzogen und gut überstrichen seyn, sollen. Der vordere Theil des Gesäßes des Schlundes, soll aus Zungen oder Scheidemauern (Languettes) von vesten Stein, sechs Zoll dick, bestehen, worauf oben ein Stück Holz, vier bis sechs Zoll dick, ruhet, welches gut anschließen mus, und zur Unterlage oder zum Balken der sogenannten Brille von Tischlerarbeit, welche man darauf zu legen pfleget, dienet. Damit das etwa auf den Fußboden des heimlichen Gemachs laufende Wasser abfließen könne, müssen, am Vordertheile des Sitzes, Löcher, der obern Fläche des Fußbodens gleich, angebracht seyn.

In

In ansehnlichen Häusern leget man noch eine andere Art von Secret-Schlund an; dergleichen man, unter andern, im Schloße zu Saint Germain-en-Laye antrifft. Man durchbohret nehmlich die Röhre, die ganze Dicke der Mauer hindurch, indem man an jeder Reihe oder Schicht Steine eine runde Oeffnung machet, und zwar so, daß allemahl ein und zwanzig Zoll im Diameter an der Kante oder scharfen Ecke der obern, und funfzehn an der Kante der untern Schicht, bleiben. Vermittelst drey Zoll Differenz, welche sich am ganzen Umfange befinden, hängt die Oeffnung des obern Steines über der Oeffnung des untern, wenn sie auf einander liegen, über. Unter diesen drey Zoll Ueberschuß, hauet man, vermittelst eines Hohlmeissels, eine Kranzleiste oder Vertiefung aus, um das etwa an den innern Wänden einer jeden runden Oeffnung herabfliessende Wasser abzuhalten, daß es sich nicht in die Fugen zwischen den Steinen wieder zurückziehe. Beim Behauen der Fugen beobachtet man auch die Vorsicht, und machet daran, von der obern Reihe Steine an, bis an die Oeffnung des runden Loches, einen Zoll Abschuß, und hingegen gehet durch die untere Schicht der Schnitt von der Kante der behauenen Seite des Steines, bis an die Oeffnung des runden Loches, hinauf; wodurch sich die steinernen Röhren dergestalt an einander schließen, daß sämmtliche Fugen in einander abschüßig sind. Um die Verstopfungen, welche sich etwa bei diesen Röhren ereignen könnten, zu verhüten, mus die Reihe Steine, welche die Röhre oberwerts endiget, und unter den Sitz des Abtritts zu liegen kommt, in ihrer runden Oeffnung nur neun Zoll im Diameter haben, da denn alles dasjenige, was durch diese neun Zoll gegangen ist, nothwendig auch seinen Weg durch die andern Gegenden des Steins, deren Oeffnung ein und zwanzig, oder wenigstens funfzehn, Zoll im Diameter beträgt, ungehindert nehmen wird. Ein solcher Schlund hat den Vortheil, daß man

ihn in einer sichtbaren Mauer laßen, oder auch, im erfordernden Falle, hinten an einem Gebäude anbringen kann, ohne daß man das Geringste von durchdringenden Dünsten oder Materien empfindet.

Man behauptet, ein Mittel ausfindig gemacht zu haben, wobei man die Secret-Gruben, anstatt in Zeit von zehn Jahren, nur erst nach dreyßig Jahren ausräumen laßen dürfe; wenn man nehmlich in jedem Winter soviel Schnee, als nur immer hinein gehet, hineinbringen laße. Sollte dieses seine Richtigkeit haben, so wäre dieses Mittel nicht zu verabsäumen. Siehe auch den Artikel: Cloac.

Luftloch an einem heimlichen Gemache, Fr. Ventouse d'aisance, nennet man das Ende der bleiernen oder thönernen Röhre, welche mit der Secret-Grube communiciret, und oben zum Dache hinaus gehet, um den widrigen Geruch aus dem heimlichen Gemache abzuführen. Damit diese Absicht gehörig erreicht werde, mus das Ende einer solchen Röhre sehr breit seyn.

* Bei den Abtritten an den Wohnhäusern, mus man die Düngerstätte von den heimlichen Gemächern absondern, und von Grund aus vermauern, damit der Unflath derselben nicht in eines, oder in die Grube, zusammenfliessen könne, weil bei ansteckenden Seuchen, und sonderlich, wenn die Ruhr grassiret, gesunde Leute dadurch angestecket werden können. Die Abtritte sollen, des äußerlichen Wohlstandes halber, ganz ummauert, oder wenigstens unten herum durch eine Mauer abgesondert seyn. In die ganz vermauerten Abtritte werden an allen drey Seiten etliche Oeffnungen, die zur Communication der Luft, folglich zur Gesundheit, dienen, gemachet; Andere laßen auch, die das Mauerwerk nicht gern wollen aufbrechen laßen, unten über der Grundmauer eine Thüre machen, um den Dünger heraus zu ziehen, oder zu räumen. Wie übrigens die Abtritte bequem anzu-

anzulegen, und was sonst dabei in Acht zu nehmen, damit sie nicht durch den Geruch beschwerlich fallen, lehret Daviller Vignola, auf der 201 Seite, wie ihn Sturm übersetzt hat. Auch giebt Herr *Gennetè*, in seinem, unter dem Titel: Purification de l'air croupissant dans les hopitaux, les prisons & les vaisseaux de mer, 1767, zu Nancy, auf 114 Octavs. nebst einer Kupfert. herausgegebenen Werke, zugleich einen Bau von einer Heimlichkeit an, welche keinen Gestank von sich geben soll.

* **Abtritt**, Abschnitt, oder das **Gräslein**, wird auch von den Hirschen gesagt, wenn sie das Gras oder grüne Getraide glatt abtreten, wie abgeschnitten; Das Thier thut es so nicht, sondern zerquescht es nur. Auch kann man bei hartem Boden und trockenem Wetter, wenn man eine Fährte siehet, und nicht weis, ob sie frisch sey, nur das abgetretene Gras gegen die Sonne halten: so wird man bald gewahr werden, ob es dürre geworden, oder noch grün sey. Ist es dürre, so ist der Abtritt den Tag nicht geschehen; ist es aber grün, so ist es gewis frisch.

* **Abtrocknen**, den etwas naß gewordenen Jagdzeug wiederum austrocknen. Wenn starke Regen gewesen sind, begiebt sich das Wildpret aus den Dicketen auf die Schläge, oder an Hängen, und sömmert sich; dieses nennet man auch das Abtrocknen.

Abtröpfen, siehe Abtriefen.

Abtropf-Trog, Schüsselbrett, Fr. Hérisson, nennet man ein, fünf oder sechs Fuß langes, Stück Holz, mit zwey oder drey Armen, um das Küchengeschirr, nachdem es gewaschen worden ist, daran abtropfen zu laßen. Der gemeine Mann nennet es Egouttoir, oder Esgoutoir; das eigentliche kunstmäßige Wort aber ist Hérisson.

* **Abvisierung eines Baumes**, ist nichts anders, als eine genaue Ausmessung der Länge desselben, wenn er noch auf dem Stamme stehet. Dieses kann nun auf

eine

eine dreyfache Art geschehen. A) Mit einem Stabe oder Stocke. Man schneidet nehmlich einen geraden Stock ab, oder man machet hierzu einen besondern Stab, der entweder unten spitzig, oder unten und oben gerade zugeschnitten ist; der Stab mus aber die Länge haben, daß, wenn man ihn dicht vor sich stellet, er just bis an die Augen treffe. Der Gebrauch davon ist Fig. 6 zu ersehen. Des Stab ist B, der Baum C. Gesetzt nun, ich will wissen, wie lang der Baum C, bis oben an den Ast D sey, (wir wollen hier z. E. 24 Ellen nehmen); so messe ich 24 Ellen von des Baumes Wurzeln von H in gerader Linie weg, wie die Linie E zeiget, bis an F aber messe ich von diesem Puncte des Stabes Länge wieder auf der Linie zurück. Kann ich nun den Stab nicht einstecken: so mus derselbe von jemanden gehalten werden, doch so, daß er perpendiculair stehe. Alsdenn leget man sich platt zu Boden auf den Rücken, wie an A zu ersehen, und setzet die Füße mit den Sohlen dicht an den Stab B, unten an G. Hierbei ist aber zu merken, daß der Stab so hoch über der Erde stehe, als die Höhe des Mannes bis an die Augen sey. Hierauf visiret man gerade über den Stab, ohne Verrückung des Haupts, daß man sich nicht mit demselben aufrichte, sondern so platt auf dem Boden liegen bleibe, und also nach dem Baum, und nach D ziele, wie die Linie I zeiget. Sodenn merket man sich den Fleck, welcher eben über dem Stock in die Augen gefallen. Dieses wäre also die Höhe von 24 Ellen, und eben so hoch, als wie die Länge, wo man mit den Augen gelegen hat. Will ich nun den Baum fällen laßen, so mus ich die Höhe des Stocks und den Span des Hiebes rechnen; z. E. den Stock nehme ich für eine Elle, den Kerb des Hiebes fur $\frac{1}{4}$ Ellen, und rechne solches von den 24 Ellen ab; so bleibet $22\frac{1}{4}$ Elle, welche der gefällte Baum bis an den bemerkten Fleck hat. B) Mit einem hierzu verfertigten Triangul-Instrumente, welches Fig. 7. nachgesehen werden

Abutilon, Fr. fausse Guimauve, siehe **Pappelsammt.**

Abutilon Avicennae, siehe Ketmia.

Abutonon, siehe Abrotanum.

* **Abwachen**, siehe **Bestecken.**

* **Abwägen, Abwiegen**, Lat. Librare, heißt insgemein, Waare gegen ein angenommenes Gewicht halten, wie schwer es sey, dabei eine gute und richtige Wage, abgerichtete (justirte) Gewichte und redliche Wagebediente erfordert werden. Bei diesem Abwägen kommen im Handel und Wandel mancherlei Termini vor, als das Tara auf, und in den Centner, das Fusti, Sporco, oder Brutto, Netto. Das Gewicht der Waare mit dem Gefäß, worinnen sie ist, wird Sporco oder Brutto genennet; das Gewicht des Gefäßes, als: Fässer, Kisten, Säcke. Körbe ꝛc. nennet man das Tara; das Gewicht der bloßen Waare aber, ohne Gefäß, nennet man das Netto. Weil aber nicht allezeit die Waaren aus den Kisten gehoben werden können, so giebt man etliche Pfund auf oder in den Centner, da das Tara auf den Centner dem Verkäufer, das Tara in den Centner dem Käufer nützlicher ist. Wenn in den Waaren vieles Unreine, als: Staub, verdorben Gut, oder anderer Mangel, sich befindet, so wird nach einer gewissen Verhältniß eine Zahl der Pfunde angesetzt, und solche vom Centner abgezogen, um dadurch die Waare, soviel möglich, als netto betrachten zu können; diesen Abgang nennet man Fusti. Wie man mit diesen Rechnungen verfahre, wird ein Hausvater bald überlegen können, wenn er ein wenig des Rechnens erfahren ist.

In einem andern Verstande heißet **Abwägen** bei den Architecten, das Gefalle eines Flusses oder Brunnens, in Ansehung der Höhe eines Orts gegen den andern, durch eine Wasserwage bestimmen, und also abmessen, wieviel ein Ort dem Mittelpunct der Erde näher sey, als der andere. Weil es nun auf Feld- und Landgütern öfters vorfällt, daß man ein Wasser gern zu seinem Nutzen einleiten mögte,

mögte, so kann ein guter Hausvater durch eine simple Wasserwage bald die Entscheidung machen, ob das Wasser, oder die Lage des Erdreichs das Gefall angebe, daß es anlaufen kann. Diese Arbeit ist also von Wichtigkeit, und wird unumgänglich erfordert, wenn Flüsse von großen oder kleinen Wassern zusammengeleitet, oder Canäle durch das Land geschnitten werden sollen, die Schiffart zu befördern, da denn auf das Gefäll zuvörderst zu sehen, und die Schleusen solchen Gefallen gleichsam ihre lebendige Kraft geben. Siehe **Wasserwage**.

Neuerer Zeit hat man zu Paris, wegen einreißenden Holzmangels, das **Abwägen des Holzes** in Vorschlag gebracht, um dadurch zu erforschen, wenn es vortheilhafter sey, ein Holz wieder zu schlagen. Hierinnen hat **Herr von Reaumür** viele Vorschläge gethan, welche aus ihm **Büffon**, aber ziemlich verwirrt, vorgetragen hat. Ersterer behauptet, daß man durch das Abwägen erfahren könne, ob es vortheilhafter sey, ein Holz in 10 Jahren, oder in 15 Jahren, oder länger hinaus, zu fällen, wenn man nehmlich das jedes mahl, z. E. in 10, wieder in 15, in 20 Jahren gefällte Holz fleißig abwieget, und anmerket, wie die Gewichte sich verhalten, da denn, durch Vergleichung der Gewichte, der Zusatz des Schlagholzes erkannt werden könne. Ob alle Holz- und Forst-Verständige diesen Vorschlag billigen werden, zweifelt man, indem man nach äusserlicher Beurtheilung des Holzes dessen Schlagbarkeit genau beurtheilen kann, ohne auf das weitläuftige Abwägen zu verfallen, welches in vielen Fällen nicht einmahl die Wahrheit entdecken würde; denn, wie oft stehen zwey Bäume im Holze, die einander in der Stärke durchgehends gleich, in den Aesten aber ungleich sind, deren Unterscheid öfters einige Centner austragen kann, daraus man die Unrichtigkeit und Weitläuftigkeit dieses Vorschlages deutlich erkennen wird.

Das

Das **Abwägen** fällt auch bei dem Salzwasser und Salzsiedereien vor, damit man nicht allein die Menge des Salzes erforschen möge, das sich im Wasser aufgelöset, sondern auch die Schwere eines Salzwassers bestimme, das von einem Salze, soviel als es konnte, in sich genommen hat. Man brauchet hierzu die bekannte hydrostatische Wage. Am leichtesten aber kommt man davon, wenn man sich eine runde Glasflasche mit einem kurzen Halse machen läßt, welche in dem Halse keine größere Oeffnung haben mus, als daß eine Rabenfeder hineingehet; diese Glasflasche wird auf die Wageschale einer Schnellwage gesetzt, und in die andere Schale wird soviel Gewicht gelegt, als der leeren Flasche gleichet. Alsdenn füllet man die Flasche mit frischem Quell- oder Brunnen-Wasser, bis oben an den Hals, an, trocknet dieselbe rings herum ab, setzet sie in die eine Schale; in die andere aber leget man zuvor justirte Gewichte, welche des leeren Glases Schwere gleich sind; hierauf leget man in eben dieselbe Schale noch so viel Gewichte, als erfordert werden, den Wagebalken in das Gleichgewicht zu setzen; dieses letztere Gewicht machet die Wasserschwere aus, welche man mit 64 bezeichnet, nachgehends halbiret man diese Schwere vermittelst einer Abgleichung, und bezeichnet die Hälfte mit 32; dieses wieder halbiret, giebt 16, und so fort, dergleichen kleineste Gewichte bei Einigen Pfennige genennet werden. Will man nun die Schwere eines vorkommenden Salzwassers untersuchen, so füllet man die Flasche davon gleich voll an, trocknet solche wohl ab, und setzet diese eingefüllte Flasche auf die Wageschale, in die andere aber leget man die beschriebenen Gewichte, oder statt deren ein Gewicht, das mit der Schwere des Wassers und der Flasche gleich stehet; in diesem Fall wird die Flasche voll mit Salzwasser einen Ausschlag geben, daher man nur von dem abgegleichten Gewichte der Pfennige soviel zu diesem zusammengesetzten Gewichte legen darf, als bis

der Wagebalken in das Gleichgewicht steiget, so werden diese eingelegte Pfenniggewichte die Stärke der Sohle anweisen, daraus man erkennen kann, ob die vorkommende Sohle versiedenswürdig sey, dabei also die Erfahrung die Gewißheit an die Hand geben mus; das übrige kann man durch die Cubicrechnung bald ergänzen.

* **Abwässern**, wird insbesondere von Moor- und Torf-Feldern gesagt, siehe **Austrocknung**.

Abwaschen, Fr. Laver, siehe **Waschen**.

* **Abwechselung mit Feldfrüchten, Abwechselung der Getraidesaat.** Sogar der fruchtbareste Boden ist nicht immerfort im Stande, einerlei Getraide zu tragen. Wiederhohlte Versuche lehrten die Römer, daß, nächst der abwechselnden Ruhe des Landes, wie **Plinius** anmerket, nach Wolfsbohnen, Wicken, Bohnen, oder andern solchen Gewächsen, die den Erdboden fruchtbar und fett machen, Weizen gesäet werden kann. Die vernünftigste Abwechselung der Getraidearten, die irgend ein Schriftsteller seit der Zeit der Römer angegeben hat, ist diejenige, die **Camillo Tarello** anrathet. Seinen, dem Rathe von Venedig im Jahre 1566 vorgelegten Entwurf hierüber, findet man in **Mills** übersetzten **vollständ. Lehrbegriff der prakt. Feldwirthsch.** 1 Band, S. 386 — 391. Auch findet man eb. das. S. 391, fgg. die Beschreibung der Arten, wie die Französischen Landwirthe mit ihrem Getraide abzuwechseln pflegen. Herr D. **Home** giebt in seinen Principles of vegetation, S. 162. sehr vernünftige Gründe von den Vortheilen an, die aus der Abwechselung mit den Früchten entstehen, und schreibt sie den verschiedenen Wirkungen ihrer Wurzeln zu. Um eine kurze Anleitung zu geben, wie ein Landmann mit seinen Früchten abwechseln, und dadurch sein Feld bei Kräften, und von Unkraut rein erhalten soll, wollen wir setzen, daß in einem vesten leimigten Boden auf das Ruhejahr Weizen gesäet,

säet, und das Feld, indem es im Winter umgerissen liegen bleibt, im Frühlinge zur Bohnensaat bestellt wird. Da es unumgänglich nöthig ist, diesen Boden, nachdem die Bohnen weg sind, beständig umzuarbeiten, so bleibt das Feld, den Winter über, umgerissen liegen, und wird im Frühlinge zu Gerste und Kleesaamen bestellt. Der zweyte Klee kann das folgende Jahr fein bei Zeiten eingeackert werden, damit man Zeit hat, das zweyte mahl für den Weizen zu pflügen. Nach dem Weizen können Bohnen, Erbsen, oder irgend eine Art Wurzeln gesäet werden, so wie es der Hauswirth für gut befindet. Nach diesem kann man noch einmahl Haber davon nehmen, als eine Vorbereitung zur Ruhe. Solche hat dergleichen Boden mehr nöthig, als leichtes Erdreich. Wenn die Erde gemächlich locker gehalten wird, so hat man mehr Nutzen auf solchem Boden, wenn man rothe oder gelbe Rüben, als andere Rüben, darauf erbauet. Denn, er wird gern weich, wenn die Schafe sie von dem Felde wegfressen; es müßte denn überaus gute Witterung seyn. Winterwicken kann man säen, die man wegnimmt, ehe die Gerste gesäet wird. Andrer Seits müssen, wenn der Erdboden leicht ist, Steckrüben gesäet werden, sobald man das Feld nach dem Weizen ackern kann. Dadurch wird die Erde zu einer Gersten- und Klee-Saat bereitet, nach welcher Weizen auf der ersten Furche gesäet werden kann, wenn der Erdboden gut bei Kräften ist. Erbsen, Potatoes, eine Wurzel aus Westindien, oder andere Wurzeln, können gehöriger Weise auf den Weizen erfolgen. Und so wird etwa der Landwirth, nach seinen eigenen Einfällen, mit seiner Einrichtung nach Beschaffenheit dessen, was er zu Markte führen kann, oder in seiner Wirthschaft braucht, abwechseln.

Eine lesenswürdige Anweisung, wie man bei Abwechselung mit Küchen- Specerei- und Korn-Früchten, die Aecker 18 Jahre hinter einander ohne Brache und frische Düngung alljährlich mit Nutzen bestellen könne, findet

man in Chr. Reicharts Land- und Garten-Schatz, VTh. S. 1 — 81. Nach dem Innhalte derselben soll man zum Anfange der 18 jährigen Bestellung eine solche Frucht erwählen, welche eine starke Düngung mit 24 Fudern vertragen kann, ohne sich zu überwachsen, oder sonst einen Schaden zu nehmen, und zwischen welcher man das von der frischen Düngung häufig hervorkommende Unkraut bequem hinweg schaffen kann; wozu sich das weiße Kraut, Blumenkohl und andere Kohl-Gewächse am allerbesten schicken, welche auch daher öfters im andern Jahre wieder darauf gebracht werden. Ferner soll man stark auszehrende Früchte, wie die Wurzelgewächse, und besonders die Pastinaken, Möhren und rothe Rüben, niemahls etliche Jahre hinter einander, oder doch sehr oft, auf einem Acker bestellen; denn, da dieselben den Acker sehr aussaugen, so werden die ihrer Natur gemäßen Theilchen gar bald dergestallt aus der Erde heraus gehohlt, daß die Wurzeln in den folgenden Jahren nicht Nahrung genug finden, und also unmöglich recht anschlagen und gerathen können. Daher mus man, nach den Wurzel-Gewächsen, und hauptsächlich nach Möhren und Pastinak-Wurzeln, Specerei-Früchte erwählen, und mit Mohn, Safflor, Foenum Graecum, Anis, großen Garten- oder Futter-Bohnen, allerhand andern Phaseolen oder Bohnen, Hirsen, Canariensaat u. d. gl. wie auch mit Korn-Früchten, abwechseln, welche alle das Land nicht so sehr aussaugen, und demselben gleichsam wieder eine Ruhe geben, daß man hernach dann und wann wieder Wurzeln darauf bringen kann. Bei der Ausübung und Anwendung dieser Abwechselung mit den Früchten, müssen eigenes Nachsinnen, angestellte Versuche, und die dadurch erlangte Erfahrung, einander beständig die Hand bieten.

Von Wechselung der Felder und Arten des Saamens, siehe die nach Grundsätzen und Erfahrung abgehandelte Schlesische Landwirthschaft (von H. G. v. D.) I Th. Breßl. 1771, gr. 8. Cap. 9, S. 143 — 149.

Von

Von Veränderung und Düngung des Saatkorns, s. das 68 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769.

Du changement des productions, s. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, Tom. VI. à Paris, 1762, 8. S. 101—113. Du changement des semences, s. im VII Th. dess. S. 34—45. De l'ancien labourage, S. 251 — 258. De la nouvelle culture, S. 259 — 282.

Gottl. Rammelt von Umwechselung der Feld- und Garten-Früchte, und des Saamens: st. in D. G. Schrebers Neuer Cameralschr. IX Th. Leipz. 1767, gr. 8. S. 144 — 150. desgl. in dessen gemeinnütz. Abhandl. 2 Th. Halle, 1771, 8. S. 215 — 221.

Ge. Conr. Stockhausens Anmerkung von Abwechselung mit verschiedenen Gewächsen: st. in dessen Beiträgen zur Rechtsgelahrth. ꝛc. 1B. 1 St. Fr. a. M. 1769, 8. S. 94, f.

* **Abwechseln**, bedeutet bei den Jägern: 1) Abändern oder aufmachen die Wechsel an einem Jagdzeuge. 2) Hirsch, Sau, und Wildpret, wenn dieses stumpfe Schalen hat, wird gesagt: es hat die Schalen abgewechselt, oder abgewechselte Schalen. 3) Siehe Abwechseln, bei Ablösen.

* **Abweiden des Getraides.** Manche laßen ihr Getraide, wenn es zu stark stehet, von dem Vieh abfressen; allein, dadurch verzögert man den Wachstum und die Reifung desselben gar sehr, und das Getraide wird dadurch allen Zufällen ausgesetzet, welche sich bei einer späten Erndte einzufinden pflegen.

Von den Folgen, dem Nachtheil oder Nutzen des Abweidens, s. Hrn. von Graffenried Abhandl. von dem Nutzen und Nachtheile des Weidganges, im 3 St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. S. 108, fgg.

* **Abweifen**, heißt, den an einem Rade oder Rocken gesponnenen Garnfaden, oder den gemachten Zwirn, von der Spindel oder Spuhle über ein besonders dazu verfertigtes Werkzeug, welches eine Weife heißt, ziehen, und denselben in gewisse Gebinde, vermittelst eines darzwischen geschlagenen Fadens, bringen, bis deren Anzahl eine volle Strehne ausmachet.

* **Abwerfen**, heißt in dem Forst- und Holz-Wesen, von einem Baume die Aeste herabnehmen, und den Stamm gleichwohl noch stehen laßen. Dieses geschiehet insgemein, wenn entweder die Raupen in Menge die Aeste

verderbet und ausgesogen haben, oder sonst eine Krankheit an den Baum gekommen ist, darauf denn wieder frisch gepfropfet, und der Baum zu fernerem Nutzen beibehalten wird.

Die Jäger verstehen durch **Abwerfen**, theis das Abstoßen der Geweihe oder Gehörne bei den Hirschen und Rehböcken, welches im März und April, bei geringen Hirschen auch erst im Mai, geschiehet; theils, wenn, nach vollendeter Jagd, die Tücher und Garne wieder abgenommen und gehörig zusammengeschlagen werden.

Von dem Abwerfen des Hirsches entstehet unter den Jägern die Spaaßfrage: **Wenn der Hirsch am niedrigsten gehe? Antwort: Wenn er das Gehörn abgeworfen hat.** Zu dieser Zeit findet man die Hirsche in lichten Stangenhölzern, indem sie, wegen ihrer weichen Kolben, die Dicketen, um sich nicht anzustoßen, scheuen. Wunderbar ist es, daß der Rehbock im November abwirft, und also bei einfallender starker Kälte wiederum aufsetzen kann.

Nicht minder wird **Abwerfen** auch von dem Ertrage eines Gutes, Hauses oder Gewerbes gesagt, wieviel nehmlich nach Abzug der Herrschaftlichen Steuern, und anderer beim Gute, Hause oder Gewerbe nothwendiger Unkosten und Ausgaben, noch an Nutzen netto übrig bleibet, dahin Gewinn- und Verlust-Anschläge gehören.

Abwiegen, siehe Abwägen.

Abwinde, siehe unter Abspuhlen.

* **Abwinden**, geschiehet, wenn ein über eine Welle gewickeltes Seil, wie bei den Aufzügen, herabgelaßen wird; ingleichen, wenn der Strick am Bratenwender, der bei dem Aufziehen um die Welle gewunden worden, vermittelst der Gewichte nach und nach herunter gezogen wird. **Abwinden** nennen auch die Hausmütter, wenn sie einen großen Knaul Garn, Zwirn und dergleichen nach und nach abziehen, und zum bequemern Gebrauch in kleinere Theile oder Knäule vertheilen. Vornehmlich aber

aber kommt dieses Wort bei den Seiden-Manufacturen vor, allwo die Seiden-Winder die Seide auf Röllgen abwinden, damit dieselbe hernach weiter mannigfaltig dupliret und gezwirnet werden könne, wozu man hernach Zwirn-Mühlen und dergleichen hat. Siehe Abspuhlen.

Abwipfeln, Abkolben, Fr. Receper oder Reseper un arbre, ist ein Gärtnerwort, und heißt, einem Baume den ganzen Wipfel abschneiden, um entweder von einer andern Art darauf zu pfropfen, oder, daß er neue Aeste treiben, und wieder jung werden soll.

In den Wäldern nennet man eine **Holzung abstoßen oder abkolben**, wenn man dieselbe, ehe sie zu derjenigen Größe gelangt ist, welche man sie erreichen laßen wollte, abhauet. Man nimmt dergleichen bei schwachen Holzungen vor, um ihnen neue Kräfte zu verschaffen.

Forstverständige behaupten, daß man die neuen Wiederbepflanzungen eines Waldes zu mehrern mahlen abkolben müsse. Es ist dieses, ihrer Meynung nach, eine allgemeine Regel, welche gar keine Ausnahme leidet. Das Abkolben, sagen sie, veranlaßt die Bäume, viel Wurzeln in die Erde zu schlagen. Herr **Dühamel** aber hält dafür, daß dieses Verfahren vielmehr den Wachstum der Wurzeln zurückhalte. Eine Menge Versuche, welche Derselbe in seiner Physique des arbres anführet, scheinen unwiderleglich zu beweisen, daß die Bäume um soviel mehr in Wurzeln schlagen, je mehr Aeste sie haben. Uebrigens räthet man, die Holzungen, welche zum Gehäu bestimmt sind, oder nach einer gewissen Zeit abgehauen werden sollen, abzukolben, damit mehr Stockstämme (Brins de souche) hervorkommen, und das Gehölz solchergestallt dicker werde. Er ist auch der Meynung, daß man die schwachen Holzungen abkolben müsse, vornehmlich diejenigen, welche im Gipfel absterben, um, an statt des schwachen und

abstehenden Gehölzes, ein neues, gesundes und lebendiges herzustellen.

Wenn ein Gehölz, welches aus Noth hat abgekolbt werden müssen, zu Oberholz oder Ziehung hochstammiger Bäume bestimmt ist, so mus man dem Baume, wenn er eine Höhe von fünf bis sechs Fuß erreicht hat, die Aeste abschneiden, so daß auf jedem Stummel nur ein einziger lebhafter Stock stehen bleibe. Hingegen würde man unrecht thun, Bäume, welche in einer Baumschule, die zur Anziehung hochstämmiger Bäume bestimmt ist, gut fortkommen, abzukolben. Siehe auch Köpfen.

* **Abwürgen**, heißet: 1) Einen Vogel umbringen oder todt machen, da man ihm den Kopf eindrücket. 2) Wenn die Hunde einen Dachs oder Fuchs gefangen, und solchen todt beissen, heißet es auch: die Hunde **würgen ab**. Ein gewürgter Dachs oder Fuchs lieget öfters, als wenn er steintodt wäre; es ist dieses aber nicht. Man darf also nur einen Eimer kalt Wasser nach und nach über solchen herschütten, so erhohlet er sich wiederum, daß er von neuem gehetzet werden kann.

Einem starken Vogel drehet man den Kragen nicht um, oder beisset ihm den Hals durch, sondern man nimmt eine Feder aus dem Flügel, und stecket diese dem Vogel ins Genicke. Siehe **Abknicken**.

Abwürzen, Würzen, Geschmackt, oder Schmackhaft machen, Lat. Condire, Fr. Assaisonnement, heißt, die Kunst, eine Speise zuzurichten, daß dieselbe schmackhafter werde. Im erweiterten Verstande verstehet man darunter auch alles das, womit eine Speise gewürzt wird, als: Salz, Pfeffer, Zimmet, Gewürznelken, Championen, Spitzmorcheln, Trüffeln, u. d. gl. Die ganze Kunst des Kochs beruhet fast auf nichts anders, als dergleichen Gewürz auf die gehörige Art zu gebrauchen. Diese Kunst ist fast allen wohl-eingerichteten Nationen gemein; allein, sie ist nicht überall auf einen gleichen Grad der Verfeinerung gebracht. Eine geraume

geraume Zeitlang, waren Salz, Honig und Milchrohm die einzigen Ingredienzen, zum Abwürzen des Fleisches. Man war damahls weiter auf nichts bedacht, als dasselbe gesunder zu machen, indem man es durch die Art dieser Zurichtung leicht verdaulicher zu machen suchte; heutiges Tages aber läßt man es bei dergleichen einfachen Abwürzen nicht bewenden.

Abyme, oder Abysme, ist ein Französisches Kunstwort der Lichtzieher, und bedeutet die **Talggrube**, den **Talgtrog**, oder ein hölzernes Geschirr, worein das geschmolzene Unschlitt gegossen wird, worein sie ihre Dochte, zu Ziehung ihrer Lichter, eintunken. Dieses Geschirr, dessen Oeffnung ablang-viereckig ist, bestehet aus vier hölzernen Brettern. Diejenigen, welche die großen Seiten dieses Parallelogramms ausmachen, sind viereckig, und gehen unterwerts in einen spitzigen Winkel zusammen; die beiden andern sind dreyeckig. Man verfertiget sie auch von Blech, oder einem ausgehöhlten Stücke Holz.

* Nach Herrn **Dühamel** Beschreibung der Kunst des Lichtziehens, deren teutsche Uebersetzung sich im I Bande des **Schauplatzes der Künste und Handwerke**, Berl. Stett. und Leipz. 1762, gr. 4. S. 45 — 106, n. 3 K. T. befindet, ist dieser sogenannte Abyme, oder Talgtrog, den die Lichtzieher sehr übel die Form (Moule) nennen, und der ehedem die Talggrube hieß, ein hölzernes Gefäß, gewöhnlicher maßen von Nußbaum-Holz, in der Figur eines länglichten Dreyecks oder Prisma, welches gewisser maßen einen Mühlenrumpf von viereckiger Gestallt vorstellet, und sehr gut zusammengefügt seyn mus, um den geschmolzenen Talg aufzubehalten. Die zwey großen Seiten, welche man Wangen (Joues) nennet, haben inwendig zwey Fuß Höhe, und die Oeffnung hat nur zehn Zoll Breite, bei drey Fuß Länge. Die kleinen dreyeckigen Seiten, welche man die Köpfe der

Lichtform (Têtes du moule) nennet, gehen senkrecht in die Höhe. An jedem Kopfe befindet sich ein hölzerner Griff, woran man die Form ganz bequem von einem Orte zum andern tragen kann. Dieser prismatische Trog, der sich unten fast in einen Winkel endiget, ruhet auf einer erweiterten Einfassung, welche man den Fuß oder Schuh (Sabot) nennet, und aus einem starken Stücke Holz bestehet, welches mit einer Leiste, in Gestallt einer Rinnenleiste, eingefaßt ist, und dazu dienet, daß der darauf fallende Talg in die Höhle des Gestelles ablaufen könne; oder auf einem Fußgestelle, wodurch er um sechs Zoll höher wird, und welches das Tablett der Form (Tablette du moule) heisset.)

* **Abzählen, Abzehlen**, ist eine Verrichtung, da man entweder im Felde, die aufgebundenen Garben abzählet, und in Mandeln setzet, oder hernach die auf unterschiedenen umherliegenden Feldern aufgesetzten Garben nach Schocken abzählet. Oder: da eine sorgfältige Hausmutter ihren Vorrath von Früchten und mancherlei Eßwaaren der Zahl nach überschlägt, und zu ihrer Nachricht fleißig aufschreibet, was von dergleichen vorhanden. Siehe auch **Abzehenden**. In den Forsten werden die Bäume abgezählt; siehe **allgem. oecon. Forst-Magaz.** III. B. S. 5, und 58.

* **Abzäumen**, pflegt man von den Pferden zu sagen, wenn ihnen der Zaum abgenommen, und, statt dessen, eine Halfter angeleget wird, welche muthwillige Pferde manchmahl abreissen; daher einige in solchem Fall rathen, daß man dergleichen Pferd mit einem schlechten Band anlegen solle, damit, wenn sie mit Gewalt daran reissen, sie zurückschlagen und erschrecken, und nachher diese Gewohnheit ablegen.

* **Abzapfen**, nennet man, wenn Wein, Bier, Kosend und dergleichen Getränke aus einem großen Gefäße in kleinere abgezogen werden, um sie näher und bequemer bei

bei der Hand zu haben; oder, wenn die Wäscherinnen und Garnsieder die, über die Wäsche oder Garn gegossene Lauge, so eine Zeitlang darüber gestanden, um den Unrath aufzulösen, wermittelst eines unten an dem Gefäß gezogenen Zapfen, in den Laugzober wieder ablaufen laßen. Siehe **Laugen der Wäsche**.

Abzapfen, abgraben, ableiten, abstechen, Fr. Saigner, saget man von einem Sumpfe, Graben und Flusse, wenn man Canäle ziehet, um dieselben zu entleeren, auszutrocknen oder zu schwächen, damit das Wasser davon an einen niedrigern Ort abfließe. Siehe **Austrocknen der Sümpfe, Wässern, Wassergänge unter der Erde**.

* **Abzehenden**, heißt, den Zehenden von den Feldfrüchten, vor deren Einführung, demjenigen, welchem er gebühret, z. E. den Schnittern, welche das Getraide um den Zehenden abgebracht, Priestern, Herrschaften ꝛc. nach abgezählten Schocken, Mandeln und Garben zutheilen und anweisen. Hierzu werden von Herrschaften einige Zehend-Knechte bestellet, welche die Garben und Büschel, oder bei dem Obst die Hunderte, Schocke, u. d. gl. abzählen, und jedesmahl das zehende Stück beiseit legen, da es dem Zehendknecht, oder dem der abzehendet, freistehet, im Anfang des Zählens eine oder zwo Garben oder Büschel liegen zu laßen, und bei den dritten oder vierten zu zählen anzufangen, damit sich kein Betrug einschleichen könne, weil die Bauern öfters die zehende Garbe kleiner binden, und hierdurch den Zehenden unrichtig abtragen wollen. Siehe **Zehend**.

Abzehlen, siehe **Abzählen**.

Abzeichnen, siehe **Abstecken**.

Abzeichnung, siehe **Abriß**.

* **Abziehen**, bedeutet bei den Jägern: 1) Ein gespannt Gewehr loslaßen; heißet auch abdrücken, abschiessen. 2) Wenn der Leithund eine falsche Fährt angefallen hat, und von dieser hinweg gezogen wird, so nennet man die-

dieses: von der Fährte abziehen. 3) Wenn nach geendigter Jagd die Jäger nach Hause gehen dürfen, spricht man: die Jäger ziehen ab. 4) Wird Abziehen an statt Ausziehen oder Streifen von einigen gebraucht.

Wenn der Leithund eine falsche Fährt angefallen hat, wird er also bestraft: Pfuy Gesellmann oder Knechtel, so es ein Hund; bei der Hündin aber Haile oder Heele gesagt, Pfuy, laß nach, unrecht; Pfuy Rehe, pfuy Hase, laß nach! giebt hierauf dem Hunde eine kleine Stricksen, ziehet ihn von der falschen Fährte ab, und spricht ihm aufs neue zu: Hin hin, ha, haho, Hirsch laß sehn, rechts suchs naus! oder, nach anderer Mundart; Hu höcht Kniächtel, Hierschel, hu Hirschel, recht suchs naus!

* Abziehen, heißet bei dem Salzsieden soviel, als die Pfanne vom Heerde losmachen und ausheben, wenn sich zuviel hartes verbranntes Salz angeleget hat. Bei dem Barbierer und Bader, das Scheermesser schärfen, siehe unter Scheermesser. In der Haushaltung, wenn Knechte und Mägde, nach verflossener Dienstzeit und gehörig aufgesagtem Dienste, solchen verlaßen, oder aus ihrer Herrschaften Dienst ziehen, und in eines andern sich wiederum begeben; da sie denn kurz vorher alles dasjenige, was sie, während ihrer Dienstjahre unter ihren Händen und Aufsicht gehabt haben, treulich und von Stück zu Stück ordentlich und rein übergeben sollen.

Abziehen, bedeutet auch soviel als den Balg, das Fell oder die Haut von einem geschlachteten Vieh oder Fische, die man verspeisen will, abstreifen, oder herunterziehen. So pflegt man auch allerlei Geflügel die Haut abzulösen, und solche, indem die Federn daran gelaßen worden, behutsam wieder zusammen zu nähen, und mit Rehhaaren auszustopfen. Siehe Abstreifen.

Abziehen, den Wein, oder Ablaßen, Fr. Soutirer; siehe unter Wein.

Ab-

Abziehen, den Branntwein, ist, wenn man den sogenannten gemeinen, und von dem Brennzeuge nur einmahl herübergelaufenen, Branntwein noch einmahl destilliret und herüber ziehet, damit er stärker werde. Siehe Abzieh-Zeug, und Destilliren.

Abziehen, ein Gewicht, siehe Aichen

Abziehen, in der Rechnungskunst, siehe Subtrahiren.

* Abzieh-Pflug, Engl. Draining-plough, oder Rinnenmacher, Engl. Guttering, nennet man ein gewisses Werkzeug zum Abziehen des Wassers von einem nassen Lande, womit nur ein Mensch allein arbeitet. Man ziehet es aus verschiedenen Ursachen dem vom Pferde gezogenen Pfluge vor; weil in nassen Lande, welches eben getrocknet zu werden brauchet, die Pferde zusehr eintreten und mehr kosten, als diese Arbeit eines einzigen Mannes. Man brauchet es zur Austrocknung der Bleichplätze; auch thut es für nasses thonigtes Wiesenland sehr gut, wo das Erdreich nur flach ist, und gern eine große Menge Binsen aufschießen läßt. Wenn auf einem flachen thonigten Wiesenlande eine Wasserleitung von vier bis fünf Zoll breit, und sechs bis acht Zoll tief, zwischen jedem Lande gemacht, und die Klößer in Haufen gesammelt, und mit Kalk oder Mist, oder mit beiden vermenget werden, damit sie zusammen gähren, so giebt solches eine gute Menge Dünger, der auf das Land kann geleget werden, wenn er wohl verrottet ist: und er ist sehr dienlich, die Binsen zu verhindern, daß sie nicht so überhand nehmen. Eine Beschreibung und Abbildung des Abzieh Pfluges, findet man im 4. B. des aus dem Engl. übers. Museum rusticum & commerciale, Lpz. 1766, 8. S. 227-233. Sihe auch Abzug.

* Abzieh-Zeug, ist alles dasjenige Gerath, was man zum Abziehen des Branntweins brauchet. Es gehören dazu, eine kleine kupferne, inwendig wohl verzinnte, Blase mit dergleichen Hute oder Helme, der mit einer

kupfer-

küpfernen Röhre versehen ist; eine noch längere ebenfalls küpferne Röhre, die man queer durch ein Faß und an die obere Röhre des Blasenhutes stößt, so daß sie genau in einander passen; ferner ein Recipient oder Vorsetzglas, mit einem langen Halse und weiten Bauche, welches man an die durch das Faß gehende Röhre stellet, damit der abgezogene Branntwein oder Spiritus darein triefen könne.

* **Abzug, Abzüge**, werden in der Baukunst diejenigen tiefen Oerter und Dollen genennet, dadurch man das zusammenlaufende Wasser von den Höfen, Gärten und Gassen ableitet, welche, wenn sie in einem Hause oder Hofe gelegen, demselben zur Beschwerde sind, indem man solche im Bau erhalten, zu gewissen Zeiten ausführen und reinigen laßen mus.

Oder man verstehet auch dadurch Gräben, Schleusen, Rinnen oder Röhren in der Erde, welche den Abfall des Wassers auf den Feldern, Wiesen und in Gärten befördern und fortleiten. Dergleichen Gräben zu ziehen, ist das beste Mittel, Wiesen, welche vorher naß und feucht gelegen, trocken und fruchtbar zu machen, immaßen diejenigen, welche vorher sauer Futter, Schilf oder gar Moos, getragen, in weniger Zeit hernach, als gedachte Abzüge darein gemacht, und sie ein wenig überdünget worden, das schmackhafteste Gras tragen. Es sollen aber solche Abzüge von Rechtswegen auch ihren Ablauf haben, wenn man guten Nutzen davon genießen will. Man kann auf diese Weise ganze große Brüche trocken, zu Feld und Wiesen machen, ja vermittelst der Canäle und des Wassers Abfluß Mühlenwerke dabei anlegen. Dergleichen Abzüge sind auch in Weihern und Teichen anzulegen, damit man bei der zahmen Fischerei das Wasser wegziehen, und desto bequemer die Arbeit verrichten könne. Siehe Abhang und Teich.

In den Weinbergen verstehet man durch die Abzüge, diejenigen Enden an Weinstöcken, welche etwas seichter, als

als die Senker, in die Erde eingelegt werden, deren äusserste Spitzen nur drey bis vier Augen über den Erdboden treiben.

Bei den Jägern heißt **Abzug**, Fr. Retraite, und **zum Abzug blasen**, Sonner la retraite, die Hunde sich zurückziehen laßen.

* **Abzugs-Geld**, ist eine Art der Nebensteuern, welche bei dreyerlei Gelegenheiten entrichtet werden mus; nehmlich: 1) Wenn ein Unterthan das Land, worinn er sich bisher aufgehalten, verlaßen, und in einem andern seinen Wohnsitz aufschlagen will. 2) Wenn ein Unterthan seinen Kindern, die sich ausser Landes niederlaßen, Heirathsgüter oder sonst etwas zuwendet. 3) Wenn von der Verlaßenschaft eines Unterthanen im Lande etwas an Fremde vererbet wird.

Nach diesen Fällen wird solche Nebensteuer **Abzug, Abschoß, Nachsteuer**, Jus Detractionis, Gabella Emigrationis, Gabella hereditaria, u. s. f. gennet: wiewohl die teutschen Benennungen auch ohne Unterscheid gebraucht zu werden pflegen. Siehe Bergius Policey- und Cameral-Magazin. 1 B. S. 8-18.

Abzwicken, oder **Abkneifen mit den Nägeln**, als: die Treibreiser der Bäume; siehe **Ausbrechen**.

***Abzwingen**, siehe **Abtreten**, No. 4.

Acacia, Acacien-Baum, Acacia vera, die **wahre oder wahrhafte** Acacia, **Egyptischer Schoten- oder Schlehen-Dorn, Egyptischer Schlehenbaum, fremder Schlehendorn**, ist ein in Egypten wachsender Baum, welcher einen gewissen Saft liefert, der unter dem Nahmen Succus Acaciae, **Acacien-Saft**, in der Medicin gebraucht wird. Dieser Baum ist sehr ästig, und mit starken Dornen besetzt. Die Blätter daran stehen einander gegenüber.

Die Blüthe ist goldfarbig, ohne Geruch, in Gestallt einer Röhre, und in fünf Theile ausgeschnitten. Die Frucht ist eine der Feigbohnen (Lupinus)-Schote gleichende Schelfe. Dieser

Dieser Baum ist in Groß-Cairo sehr gemein, und kann hier zu Lande nur in warmen Gewachshäusern gezogen werden. Seine Schalen werden, wenn sie noch grün sind, gestoßen, und geben einen Saft, welchen man dick werden läßt, und Acacien-Saft nennet. Dieser Saft siehet auswendig braun, inwendig aber schwärzlich oder rothbräunlich aus, ist von vester Consistenz, wird im Munde weich und hat einen zusammenziehenden Geschmack. Wir bekommen ihn aus Egypten, vermittelst der Schiffahrenden und Kaufleute von Marseille, in Gestallt von Kugeln. Man gebrauchet im Nothfalle an dessen statt, die teutsche Acacia, d. i. einen Saft, welcher aus gekochten wilden Pflaumen gepresset, und entweder am Feuer oder an der Sonne zu einer Latwergen-mäßigen Dicke gebracht, nachher in Täfelgen geformt und aufgehoben wird. Siehe Prunus sylvestris, oder Schlehendorn.

Die Lederbereiter in Groß-Cairo verbrauchen vielen wahren Acacien-Saft zum Schwarzfärben ihrer Häute.

Aus den Spalten der Rinde, und den in diesen Egyptischen Acacienbaum, welcher auch in Arabien, und an verschiedenen Küsten von Africa wächset, gemachten Einschnitten, fließet ein zäher Saft, welcher mit der Zeit hart wird; nehmlich das sogenannte und in den Apotheken gebräuchliche Gummi Arabicum, das **Arabische Harz**, oder **Arabische Gummi**. Bisweilen sind die Tropfen cylindrisch, gekrümmt, und wie Würmlein zusammengelaufen, und wird Gummi vermiculare genannt. Wann dieses Gummi in großen, nicht sehr durchsichtigen, Stücken an einander klebet, bekommt es den Nahmen Gummi turium, Fr. Gomme turique. Es wird von den Seidenfärbern gebraucht. Der stärckste Handel mit dem Arabischen Gummi geschiehet in Senegal. Siehe **Gummi**.

* Petri Bellonii obs. de Acacia vera, s. n. e. Kupferabbild. in dessen Obss. Lib. 2. Cap. 56, bei Clusii Exoticis, 1605. f.

Acacia

Acacia communis, **gemeiner Acacienbaum.** Die Botaniſten haben den Nahmen Acacia verschiedenen Bäumen ohne Unterschied beigelegt. Wir handeln aber hier bloß von der Pseudo-Acacia vulgaris; Acacia Americana siliquis glabris, RAI. hist. plant. 1719. SEB. Mus. 1. t. 15. f. 1. Acaciae affinis Virginiana spinosa, siliqua membranacea plana, PLUKEN. 6, p. 73, tab. 4. Courbarill. Anagyris Americana spinosa, floribus albis odoratis; Glycyrrhiza arborescens; Acacia Robini; Robinia racemis pedicellis unifloris, foliis impari pinnatis, stipulis spinosis, LINN. Spec. plant. Ed. II. p. 1043, n. 1. Robinia aculeis geminatis, Hort. Cliff. no. 354. Franz. Faux Acacia, oder Acacia d'Amerique. T. **Die gemeine unächte Acacia. Die wilde Acacia. Der wilde Acacienbaum. Die After-Acacia. Bastart-Acacia. Americanischer Schlehdorn. Schotenbaum. Schotendorn. Heuschreckenbaum. Stachlichter Americanischer Erbsenbaum, mit weißen wahlriechenden Blumen-Sträußen, und dunkelbraunen breiten und glatten Schoten.** Man zählet zwo Gattungen, es wird aber nur Eine in Frankreich gezogen, welche sich aus Virginien und Canada herschreibet, und sich an unser Clima sehr gut gewöhnt hat. Den Nahmen Robinia hat sie daher bekommen, weil der erste Acacienbaum, den man in Frankreich gehabt hat, durch die Bemühungen des **Johann Robin**, Königlichen Garten-Aufsehers, aus America nach Paris gekommen ist. Es ist ein Baum, dessen Blätter abwechselnd auf den Aesten stehen, mit einander vereinbart sind, und aus einer Anzahl einfacher, ovaler und auf einer gemeinschaftlichen erhabenen Ader paarweise stehenden Blättlein bestehet, welche sich nach Beschaffenheit der unterschiedenen Gattungen, bisweilen durch ein einziges Blättlein endiget, manchmahl aber keines dergleichen hat. Die Blumen geben einen überaus angenehmen Geruch von sich. Es

sind dieselben wie bei den Hülsengewächsen, und stehen traubenförmig an einem gemeinschaftlichen Faden. Jede bestehet in einem Kelche aus Einem Stücke, welcher sehr klein, glockenförmig, und an den Rändern in vier Theile zertheilt ist, deren oberster noch einmahl so breit, als die drey andern, ist, und kaum ausgeschweift aussiehet. Ihre Fahne (Vexillum) ist groß, offen, beinahe rund, und auf die andern Blumenblätter ein wenig niedergelaßen. Die Flügel (Alae) sind groß, oval, und nach der Fahne in die Höhe gerichtet. Der untere, einem Schifboden ähnliche Theil (Carina) ist sehr klein, rund, platt, und nicht viel länger, als die Flügel. Inwendig in der Blume findet man zehn Staubfäden, (Staubträger, Stamina), welche unterwärts mit einander vereinigt sind, sich, indem sie sich nach oberwärts krümmen, erheben, und mit runden Häuptern versehen sind. In der Mitte einer durch die Fäden der Staubträger formirten Scheide, wird man das Keulchen (Pistillum) gewahr, welches aus einem langen cylindrischen Eierstock, und einem oberwärts gekrümmten fadenförmigen Staubgange (Stylus) bestehet, und sich in ein Kölbgen (Stigma), in Gestallt eines Knopfes, endiget. Der Eierstock wird zu einer ziemlich langen, platten, und gemeiniglich mit vielen hervorstehenden Buckeln oder Beulen begabten Schote, welche in ihrer Länge, aus zwey Theilen zusammengesetzt ist, und einige feine, nieren- oder linsen-förmige Saamenkörner enthält. Der Baum blühet im Frühjahre, und giebt ein überaus schönes Ansehen.

Er wächset von Natur unter den strengen Himmelsstrichen des nördlichen Asiens, in einem sandigen, mit schwarzer und leichter Erde vermengten, Boden. Vornehmlich findet man ihn längs dem Flusse Oby und Jenisea. In den bewohnten Gegenden ist derselbe etwas selten, weil das Vieh nach seinen Blättern, so wie die Schweine nach seinen Wurzeln, sehr gierig sind. Im härte-

härtesten Winter leidet er keinen Schaden. Der berühmte Kräuterkundige, Gmelin, hat denselben in den Gegenden von Tobolsk, funfzehn Fuß tief unter Eis und Schnee angetroffen, ohne daß er den geringsten Schaden gelitten hatte.

Was die Cultur dieses Baumes betrifft, so säet oder pflanzet man denselben in ein etwas kiesiges, und gar nicht gedüngtes, Erdreich. Vornehmlich kommt er in der Nachbarschaft eines Flusses, und an den Ufern eines Baches oder einer Quelle, sehr gut fort. In einem sumpfigen Boden, wo das Wasser keinen Abfluß hat, gehet er allemahl aus. Wenn er in ein gutes cultivirtes Erdreich gepflanzt wird, erreichet er eine Höhe von zwanzig Schuh, und erlanget in wenig Jahren die Stärke einer gemeinen Birke. In einem schlechten Boden will dieser Baum nicht recht fort, und bleibet nur ein Strauch; seine Blätter werden hart, und ihre schöne hell- oder licht-grüne Farbe verwandelt sich in eine dunkelgrüne.

Die Tonguser Tatarn, und Einwohner des nördlichen Sibiriens, lieben die Frucht dieses Baumes gar sehr, indem dieselbe fast die einzige Hülsenfrucht ist, der sie sich zu ihrer Nahrung bedienen. Herr Strahlenberg versichert, in seiner vortrefflichen Nachricht von Sibirien, daß diese Früchte ein sehr gutes und nahrhaftes Erhaltungsmittel abgeben. Wann sie, um ihnen eine gewisse Schärfe zu benehmen, durch siedendes Wasser gezogen, gekocht, wie die gemeinen Erbsen, oder Bohnen aus den Stadtgräben zu Windsor, zugerichtet, und zu Mehl gemacht werden, laßen sich sehr gute Kuchen daraus backen. Seine Blätter und zarten Schößlinge dienen zu einem herrlichen Futter für verschiedene Arten von Vieh. Seine saftige und saftige Wurzeln sind zur Schweine-Mast sehr zuträglich, und seine Früchte für allerhand Federvieh dienlich. Nach verschiedenen Versuchen, welche man damit auf gleiche Art, wie mit dem

Waid oder Isatis, und Indigo, angestellet, hat man eine schöne blaue Farbe aus den Blättern bekommen.

Der Americanische Acacienbaum mit drey Dornen, ist in der Schweiz naturalisirt worden. Dieser Baum machet einen ganz artigen Schatten, trägt grünliche Blumen, und wächset schnell. Die kleine Gattung davon heißt: Aspalatus minor; Asphalatus *Aman. Ruthen.* 210, No. 285. Caragana Siberica, *Ray. Hort. Lugd. Bat.* 537. T. Sibirischer Erbsenbaum. Baumerbsen. Sibirische Erbsen.

Der unächte Acacienbaum wird sehr groß, und stark; seine Wurzeln erstrecken sich weit, und saugen das Erdreich aus. Sein Holz ist sehr hart und spröde, gelblich, und mit einer braunen Rinde überzogen. Seine junge Aeste sind voll Mark, und mit einigen kurzen dunkelrothen Dornen besetzt; jedoch verursachet es, wenn man sich daran sticht, weder Jucken noch Eiterung. Sein Holz spaltet sich sehr leicht, so daß, wenn sich zwey gleich-starke Aeste von dem Stamme wie eine Gabel losbegeben, man bisweilen die Bäume von oben nach unten, fast bis an die Wurzeln, von einem schnell überhin gehenden Sturmwinde aufgespalten siehet. Um dergleichen vorzubeugen, hat man bisweilen die Aeste, durch umgelegte starke eiserne Bänder, an einander bevestigt; diese Kosten aber kann man ersparen, wenn man die unächten Acacienbäume alle fünf oder sechs Jahre abkolbet. Es können dieselben die Frühlings-Lustgebüsche zieren. Da dieselben beständig große Aeste, in Gestallt schwanker Ruthen, treiben, welche zur Formirung regelmäßig bedeckter Gänge nicht geschickt sind: so würde eine Laubhütte von dergleichen abgekolbten Bäumen, zur Zeit ihrer Blüthe, in Thiergärten, wo man eben nicht die größeste Zierlichkeit suchet, ein überaus schönes Ansehen geben, und eine solche Hütte würde den ganzen Garten mit einem gar lieblichen Geruche anfüllen. Die unächten Acacienbäume waren vormahls sehr zu Alleen beliebt.

beliebt. Es laßen sich auch Hecken und lebendige Zäune davon anlegen.

Man vermehret diese Bäume entweder durch den Saamen, oder durch Schößlinge und Wurzelausschläge.

Sobald der Saame reif ist, vermischet man ihn mit etwas Erde, und hebet ihn in einem Topfe bis zum Frühjahr auf, oder säet ihn, um mehrerer Sicherheit willen, in irrdenen Geschirren auf einem Beete. Will man deren viele haben, so bringet man sie in freies Erdreich im Schatten. Den Saamen bedecket man nur mit etwas Erde. Es gehet derselbe schnell auf, und treibet sogleich im ersten Jahre sehr ansehnliche Sprößlein. Die jungen Pflanzen mus man vor der Sonnenhitze sorgfältig verwahren. Nach zwey Jahren versetzet man die jungen Bäumchen in eine Baumschule, und läßt sie daselbst so lange stehen, bis sie fünf oder sechs Zoll im Umfange am Stamme erlangt haben, da man sie alsdenn an den für sie bestimmten Ort hinbringet.

Was die Schößlinge oder Würzlinge betrifft, so kommen dergleichen an diesen Bäumen sehr häufig hervor. Will man aber deren eine große Quantität in der Geschwindigkeit haben, so reisset man einen solchen Baum, welcher wenigstens 12 bis 15 Zoll im Umkreise hat, aus, schneidet die Wurzeln einen Fuß bis 18 Zoll vom Baume ab, jedoch so, daß er zum anderweitigen Verpflanzen noch Wurzeln genug übrig behält, und läßt den Abraum, welchen man beim Ausreissen des Baumes gemacht hat, offen: so werden alle Wurzeln, die man abgeschnitten hat, Stengel treiben.

Die unächte Acacia kommt in guten Boden von etwas leichten und guten Erdreiche, leicht fort. Man mus sie nicht zu tief bringen. Ueberhaupt erfordert sie gleiche Wartung mit den Castanienbäumen.

Ihr Holz ist ist von einer gelben, grünlichen, glänzenden, und gleichsam atlasartigen, Farbe, ziemlich hart, und von sehr gutem Gebrauche. Es nimmt mittelmäßig die

die Politur an; und ungeachtet es leicht aufzureissen pflegt, so wird es doch sehr von den Drechslern, zu Stühlen und andern Arbeiten, gebraucht. Die Rinde und Wurzeln sind zuckersüß, und werden, wie das Süßholz, für eine Brustarzenei gehalten. Ihre Blumen haben eine den Leib gelind eröffnende Kraft.

Herr Bohadsch, Lehrer der Medicin und Physik auf der hohen Schule zu Prag, und Ihrer Kaiserlichen Majestät der Königin zu Ungarn und Böhmen Commercienrath, hat nach sehr vielen angestellten Versuchen gefunden, daß die Blätter dieses Baumes, sowohl frisch als auch trocken, von den Pferden und andern Vieh, begierig gefressen werden, und daß dieselben ein weit saftreicheres Futter, als der gemeine braunrothe Sichel- (Luzernen-) und Spanische Klee, geben. Sobald die Kühe nur einige Tage davon gefressen haben, merket man sogleich, daß sie mehr Milch, als gewöhnlich, geben. Man kann es ihnen entweder allein, oder mit Heu, oder Häcksel, vermengt, vorwerfen.

Nach eben Desselben Rathe soll man diese Bäume fleißig in Gegenden, wo es an Wiesen mangelt, anpflanzen, um einen größern Viehstand halten, und mithin das Land besser düngen, und reichere Erndten halten zu können. Er warnet, dieselben nicht zu nahe an Ackerland oder Wiesen zu setzen, weil die Wurzeln fortkriechend sich weit zu erstrecken pflegen.

Da die Aeste schwach, und zugleich voll Dornen sind, so kann man sich, zum Einsammeln derselben, eines schneidenden Werkzeuges in Gestallt eines halben Mondes, oder einer langen Gärtnerscheere, bedienen.

Bei allem diesem aber mus man dennoch gestehen, daß, da das Acacienlaub nur dünn und klein ist, es auch gar sehr eintrocknet, und mithin zur Fütterung für großes Vieh von gar weniger Erheblichkeit ist. Das Ulmenlaub, welches diese Thiere sehr lieben, scheint ihnen mehr Nahrung zu verschaffen.

Der

Der beste Gebrauch, den man vom Acacienlaube machen kann, ist, wenn man es frisch verfüttert, und alles Heu, bis auf die Zeit, da dieses Laub verzehrt ist, aufhebet.

Herr Bohadsch bemerket, daß die Acacienrinde den Pferden zwar sehr gut schmecke, jedoch, wie einige glauben, ihnen eben nicht sehr gesund sey. Allein, seiner Meynung nach, mogten die üblen Zufälle, welche denen Pferden, die davon gefressen hatten, wiederfahren seyn sollten, wohl von einer ganz andern Ursache, welche man unbemerkt gelaßen hatte, herrühren.

Man hat in Vorschlag gebracht, von dem Acacienbaume Weinpfähle und klein Holz zu ziehen.

Die unächten Sibirischen Acacienbäume, sind mehr Sträucher, als Bäume. Eine von diesen Arten ist der Caragana, welche viel lange und insgemein paarweise stehende Blättlein hat. Er blühet ohngefähr um dieselbe Zeit, wie der unächte gemeine Acacienbaum; die Blüthen aber sind gelb, und ohne Geruch. Er läßt sich durch die an den Wurzeln auslaufenden Nebenschüße gar leicht vermehren. Geschickte Kräuterkundige bringen ihn unter die Classe der Aspalatus-Gattungen, so wie auch zwey andere, ebenfalls Sibirische, deren Rinde gelb ist, und welche, weil sie gegen den halben Mai-Monat gelb blühen, zur Auszierung der Frühlings-Lust-Gebüsche dienen können. Uebrigens sind ihre Blüthen, eben so wie bei den Hülsengewächsen, und ihre Saamen, wie bei den unächten Acacien, nierenförmig. Siehe Aspalatus.

* Der Schotendorn schiebet seine Wurzeln oben auf der Fläche der Erde hin; welches die Ursache ist, daß er sich leicht auf eine Seite lenket, wenn man ihn nicht bei Zeiten mit Pfählen versiehet, um ihn gegen den Westwind zu verwahren, der ihm sehr entgegen ist. Man mus diese Bäume an Orte pflanzen, wo sie, soviel möglich, gegen Westen Schirm haben;

bei denen in der Baumschule aber ist diese Vorsicht nicht nöthig.

Die Acacia macht einen ganz artigen Schatten, der sich immer vom Frühjahr an bis in den Augustmonat vermehret, so, daß die Blätter in einem jeden Monate ein neues Grün bekommen, und doppelt so stark werden, als im Mai. Der Baum wird immer dichter, je nachdem die Hitze zunimmt; da hingegen andere Bäume in der großen Hitze dünner werden. Eben deswegen ist das warme und leichte Erdreich unter allen das bequemste, um Acacien zu pflanzen. Gleichwohl ist sie kein Gartenbaum, welcher in der Annehmlichkeit des Schattens einer Linde oder wilden Castanie beikommt; er hat aber verschiedene mehr solide und wesentlichere gute Eigenschaften, als diese weiße Hölzer, die zu nichts, und nicht einmahl zum Brennen, taugen, wenn sie ausgerissen sind.

Der Stand gegen Mittag ist ihm nicht der günstigste, weil er Erfrischung nöthig hat, und die allzu große Hitze durch den kühlen Nordwind gemäßigt werden mus. Wenn diese beide Stücke zusammen kommen, alsdenn giebt es keinen Baum, welcher mehr Holz treibet, und früher blühet. Unerachtet sein Holz eben so hart ist, als das von der Eiche, so wächset es doch in Einem Jahre so viel, als Eichenholz in fünf Jahren.

Diesen Baum aus Saamen zu ziehen, ist nicht rathsam. Es ist verdrüßlich, ein Jahr zu verlieren, und besser, daß man sichs etwas kosten laße, um junge Würzlinge zu einer Baumschule zu kaufen. Dieser Weg ist der kürzeste und sicherste; und nur diejenigen ziehen ihn aus Saamen, welche mit Bäumen handeln. Es ist mit diesen Bäumen, wie mit den Weinstöcken; diese kommen gar wohl aus Saamen, aber niemand säet dieselben.

Wenn man diese Bäume pflanzen will, so kaufe man Stämme von zwey Jahren, in sofern man sie an ihre blei-

bleibende Stelle zu setzen gedenket; von Einem Jahre aber in die Baumschulen. Die zweyjährigen wurzeln besser an, als die dreyjährigen, welche nicht gern anwachsen, sondern oftmahls verkümmern. Ungeachtet dieser Baum in warmen Landern vorzüglich gern wächset, so kommt er doch auch in lettichtem Erdreiche fort, wofern nur nicht die obere Fläche der Erde allzu vest ist. In den Thälern, wo die Hitze sich fängt, gedeihet er nicht. Ob er gleich den starken Wind nicht leiden kann, so mus man ihn doch an einen luftigen, und vornehmlich solchen Platz bringen, der gegen Norden offen ist.

In der Baumschule mus man sie, auf allen Seiten hin, fünf Schuh weit von einander pflanzen. In größern Pflanzungen aber müssen sie auf allen Seiten 15 Schuh weit von einander ab stehen. Ungefähr hundert Stück mus man auf einen Morgen haben. Man mus die untersten Aeste wegschneiden, um den Baum in die Höhe zu ziehen, und ihm einen schönen Stamm und Krone zu verschaffen. Dreymahl im Jahre mus man ihn behacken, aber nur auf der obern Fläche der Erde, damit man den Wurzelausschlägen keinen Schaden thue. Man mus sich nicht begnügen, diese Arbeit nur um die Stämme der Bäume herum zu verrichten, sondern man mus alle Erde zwischen den Bäumen eben also bearbeiten. Am Ende des zweyten Jahres kann man die Stämmlein aus der Baumschule nehmen, die besten in die Plantagen versetzen, von den kleinern aber eine Baumschule an einem andern Orte anlegen. Die, welche man in die Plantagen gebracht hat, werden am Ende des dritten Jahres anfangen, Schatten zu geben, und sogar einigen Nutzen abwerfen, weil man sie von einer großen Menge Aeste befreien mus. Man soll ihnen nur die geradesten Aeste laßen, und alsdenn werden sie zusehends wachsen.

Das Holz der Acacien ist in seiner Vollkommenheit, giebt vieles Vergnügen und ansehnlichen Nutzen schon

mit dem zehnten Jahre, und sogar mehr als eine Eiche in dreyßigen, indem die Acacien in zehn Jahren fünf Erndten an Stangen geben, wogegen eine Eiche nur Einmahl gehauen werden kann.

Läßet man die Acacia von selbst wachsen, so kostet sie zwar nichts, sie giebt aber auch alsdenn keinen jährlichen Nutzen, als welchen sie nur in dem Falle schaffet, wenn sie groß genug ist, um Pfosten daraus zu machen. Sie ist so hart und so stark, als die Eiche, daher die daraus gemachten Pfosten nach 40 bis 50 Jahren noch so gesund sind, als wenn man sie eben verzimmert hätte. Wenn der Baum zwar dick, aber doch nicht lang genug ist, um Pfosten daraus zu machen, so läßt man ihn zu Ringelholz oder zu Dielen schneiden. Wenn jenes wohl vierkantig ist, so dienet es zu allerlei Zimmerwerk, auch zu Böden und Täfelwerk. Die Drechsler machen artige Sachen daraus.

Wenn man Acacienholz mit grünen Nußschalen, und einer schwachen Infusion von Galläpfeln und Vitriol kochet, wozu man allemahl gemeines Gummi und Weingeist mischet: so bekommt es davon eine Farbe, wie grünes Ebenholz, und läßt sich sehr gut gebrauchen.

Die zweyte Art die Acacien zu bauen, ist, daß man ihnen, wenn sie drey Jahre alt sind, den Kopf stümmelt. Im Monat Mai siehet man schon nicht mehr, daß solches geschehen ist. In zween Monaten haben sie wieder Aeste getrieben, welche, da sie dichter wachsen, mehr Schatten geben, als vorher. Hiervon wird die Krone viel schöner und runder, und der Stamm des Baumes nimmt desto mehr zu. Dieses Abköpfen ist unumgänglich nöthig, wenn man Weinpfähle davon haben will. Die Weinpfähle von der Acacia sind viel härter, als die von den Forlen, und Schießbeeren (Sambucus aquatica). Sie beugen sich, und zerbrechen nicht, als nach langer Zeit. Sie sind gerader, und sehr leicht, wenn sie dürr sind; man findet sie nach fünf, ja wohl sechs

sechs Jahren, noch eben so ganz und lang, als sie zu der Zeit waren, da man sie zum erstenmahl einsteckte. Man braucht sie nicht zu spitzen, noch zu verändern. Sie sind fast wie Eisen.

Aus dem Stamme des Baums kann man starke Pfähle bekommen, die besser sind, als die von Eichen und Castanien. Es wäre aber Schade, das Holz hierzu zu verwenden. Je älter ein Baum ist, desto mehrere Stangen giebt er, und desto weniger wächset er in der Dicke und Länge.

Man hat nicht nöthig, die Acacienpflanzungen mit Gräben zu umgeben, denn sie fürchten nichts, und sind keinem Unfall unterworfen; keine Art eines Gewürmes hängt sich daran; kein Thier kann sie beschädigen, denn die Natur hat sie mit einer Menge spitziger Stacheln versehen, die sie vor der Gefräßigkeit der Thiere bewahren. Ausserdem ist der Stamm so hoch, daß kein Thier hinanreichen kann. Kein Raubvogel nahet sich ihm, um sein Nest darauf zu machen. Niemahls findet man Schlangen oder Kröten unter den Acacien, und man kann ohne Furcht unter ihrem Schatten ruhen. Das Regenwasser bringt ihr keinen Schaden, und verfäulet sie nicht; sie ist der einzige Baum, welcher gegen diese Zufälle Sicherheit hat. Eben deswegen hat man auch diesem Baume den Nahmen Acacia von dem Griechischen ἀκακία gegeben, welches soviel heißt, als ein Baum ohne Uebel. Nur, wenn man sie zuerst pflanzet, mus man um sie her eine kleine Verwahrung machen, damit das Vieh nicht zu ihnen eindringen könne. Dieses würde ihnen mehr durch seine Füße, als durch das Abbeissen, schaden.

Es giebt auch noch eine dritte Art, die Acacien zu bauen, da man nehmlich den Baum, sobald er seine drey Jahre hat, auf der Wurzel abhauet. Zwar mus man alsdenn auf den Vortheil Verzicht thun, mit der Zeit aus dem Stamme des Baums den vorerwähnten

wähnten Nutzen zu ziehen; man wird sich aber dafür in ganz kurzer Zeit schadlos gehalten sehen; denn die Pfähle, welche auf der Wurzel gewachsen, sind weit besser, als die von den Aesten; der Stümmel hat weit mehrere Stärke, wenn man ihn auf der Wurzel abgehauen hat; er treibt weit mehrere Schößlinge, die Wurzeln breiten sich mehr aus, und geben eine Menge von Ausschlägen, woraus man entweder Pfähle macht, oder die man anderwerts hin verpflanzet. Der Fortgang ist so bewundernswürdig, daß man ihn selbst gesehen haben mus, um ihn zu begreifen.

Unerachtet man die Acacien an Einem Orte auf die itzt gedachte dreyfache Art ziehen kann, so ist es doch besser, sie von einander abzusondern. An einem Orte läßt man die höchstämmigen, um Balkenholz, Dielen, Riegelholz, und in der Folge auch Brennholz daraus zu haben. An der zweyten Stelle kann man die Acacien haben, die man stümmelt, um Rebstöcke davon zu bekommen. An dem dritten Orte kann man eine Baumschule von denen anlegen, die man auf der Wurzel abhauen und zu Schlägen anziehen will. Man mag sie aber ziehen, wie man will, so soll man allezeit diejenigen aufschießen laßen, die den geradesten und längsten Stamm haben. Man mus alle Jahre sorgfältig die überflüßigen Aeste wegschneiden, und ihnen nur denjenigen Ast laßen, der oben aus dem Stamme gerade nach der Höhe treibet. Wenn sie fünf bis sechs Jahre alt sind, so hauet man sie auf der Wurzel weg, um große Reife daraus zu machen, welche viel länger, als die von Eichen und Lorbeerbäumen, dauren. Man macht auch kleine Reife von denen Aesten, welche zu Weinpfählen zu groß sind. Dieser Reifen bedienet man sich zu den kleinen Weinfässern; man mus sie aber, sobald sie gehauen sind, spalten, indem sie sonst in wenigen Tagen so hart werden würden, daß man sie nicht wieder spalten könnte.

Man

Man siehet, daß dieser Baum, nach welcher Art man ihn auch ziehe, einen großen Nutzen abwirft; aber die dritte Art ist die vortheilhafteste. Das Wunderbarste ist, daß dieser Baum, wenn er abgestorben ist, die unvergleichliche Eigenschaft hat, sich selbst wieder hervor zu bringen; denn rings um den abgestorbenen Stumpfen her kommt eine Menge kleiner Acacien heraus, welche ihn mit Wucher ersetzen.

Man kann diese Bäume auch um die Felder und Weingärten pflanzen, um ihnen anstatt eines Geheges zu dienen, welches in der That undurchdringlich ist. Denn, da die Aeste mit sehr spitzigen Dornen versehen sind, so verschließen sie die leeren Stellen, wenn man sie in einander verflechtet, dergestallt, daß kein einziges Thier hindurch kommen kann; nur mus man den Aesten zu ihrer Ausbreitung beförderlich seyn, und die geradesten in die Höhe schießen laßen.

Von diesem in aller Absicht so vortrefflichen Baume, verdienen folgende Schriften nachgelesen zu werden:

Nouveau Traité sur l'arbre, nommé Acacia. à Bordeaux, 1762, 8. 45 S. Teutsch übers. u. d. T. Neue Abhandlung von dem Baume Acacia, oder dem Schotendorne; aus dem Franz. übers. von Maxim. Wilh. Reinhard, Carlsruh, 1766, 8. 5 B. Diese Uebersetz. st. auch im IX B. des allgem. ökonom. Forstmagazins, Frf. u. Lpz. 1767, gr. 8. S. 128—163, wieder abgedruckt. Auszug aus einem zu Bourdeaux herausgekommenen Tractat von den Acacien-Bäumen: st. in No. 22 u. 23 des Leipz. Intell. Blatts, a. d. J. 1766. desgl. im 24 — 26 St. der Giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. u. Nachr. v. J. 1766.

Abhandlung vom Schotendorne oder der Acacia; aus dem Französ. st. im V Th. der allgem. Haushalt. u. Landwiss. Lpz. 1768, gr. 8. S. 157 — 174.

Von der unächten Acacia, und deren Anbau, s. den VII. B. des allgem. ökon. Forstmagaz. S. 20 — 24.

Auszug eines Schreibens, die Pseudoacacien betreffend: st. in No. 46 des Leipz. Intell. Bl. a. d. J. 1767, S. 423.

C. Anmerkung über den Amerikanischen Schlehdorn: st. im 6 St. der Giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. u. Nachr. v. J. 1767, S. 41, f.

J. Tauffer Bohadsch dienst- und nutzbarer patriotischer Vorschlag, wie noch dem Königreich Böhmen ein ungemeiner Vortheil jährlich zuwachsen könne. Prag, 1758, 8. 35 S. Lettre sur

sur une découverte importante pour l'agriculture & l'économie rustique, duë à Mr. *Bohadsch*: st. im Mercure de France, u. Mercure Danois, Mars 1759, Art. 2. S. 14—19.

Addition au livre des arbres de l'Acacia: st. im XVI Th. des Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, à Paris, 1764, gr. 12. S. 228 — 267.

Jo. Wieg. Köhne Nachricht vom Anbau der Afteracacie: st. in No. 28 des Leipz. Intell. Bl. vom J. 1770, S. 289, f. und No. 29, S. 286.

Von dem Acacienbaume, s. Jul. Bernh. v. Rohr Geschichte der Bäume und Stauden in Teutschl. Lpz. 1732, f. S. 200, f.

* * *

Und vom Sibirischen Erbsen-Baume, Caragana Siberica:

Beschreibung des Siberischen Erbsenbaumes, von Sven. C. Bielke: st. im XII B. der übers. Schwed. Abhandl. Hamb. und Lpz. 1754, gr. 8. S. 125 — 129.

Heinr. Jac. Eckleben Abhandlungen von der Acacia Siberica, oder dem Siberischen Erbsenbaum, dessen Schönheit, großem Nutzen, Wachsthum, und der Art, ihn zu erbauen: st. in den Abhandl. der freyen ökon. Gesellsch. in St. Petersb. I Th. Mitau u. Riga, 1767, gr. 8. S. 45 — 54; desgl. in No. 42 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 436—440; und im 42 und 43 St. der Giess. wöchentl. gemeinn. Anz. u. Nachr. vom Jahr 1768.

Nachricht von der Robinia, einem Siberischen Baume, durch Hrn. v. Graffenried, Freyherrn zu Worb: st. im 2 St. des 4. Jahrg. 1763 der durch die ökon. Gesellsch. zu Bern gesammelten Abhandl. u. Beobacht. Bern. gr. 8. S. 97—102.

Acacia germanica, oder sylvestris, Acantha germanica, Prunus sylvestris, T. **Schlehendorn, Schlehenstrauch, wilde Pflaumen**; siehe unter Prunus.

Acacia Indica, siehe **Tamarindenbaum.**

Acacia occidentalis, **Americanischer Bohnenbaum, Honigerbsenbaum,** Fr. Fevier oder Acacia d'Occident. Soviel Aehnlichkeit auch diese Art von Gewächs, in seinem ganzen Bau und Ansehen mit dem Acacienbaume hat: so bringen wir es doch mit Herrn Dühamel, und andern Gelehrten, auf Seiten des Linnäus, welcher ein besonderes Geschlecht daraus machet, unter dem Nahmen Gleditsia.

Es giebt männliche und weibliche Bohnenbäume; jedoch findet man auch zum öftern einige männliche Blühten,

ten auf den weiblichen, und einige Zwitterblümgen auf den männlichen Bäumen. Die männlichen Blumen haben einen eigenen Kelch, welcher in vier, wie eine Löffelschale ausgehöhlte, Theile getheilt ist; fünf schmale, wie eine Rose stehende, Blumenblätter; sechs, und sehr oft auch acht, Staubfäden. Diese Blumen sind an einem Faden bevestigt, und formiren ährenförmige Kätzlein. Die weiblichen Blumen haben größere Blumenblätter, stärkere Kätzlein, und einen ziemlich langen, umgebogenen, und an seinem Gipfel gekrümmten, Kolben (Pistillum), mit einem breiten Untertheile. Aus dem Untertheile wird nachgehends eine große, etwas fleischige, Schote, in welcher sich der Saame befindet.

Die Blätter der Bohnenbäume sind an einander gefügt (conjugata), und entstehen von einem Hauptfaden, aus welchem wieder Seitenfäden herauskommen, welche ungefähr immer zwey und zwey stehen; an diesen befinden sich ungefähr sechzehn bis zwanzig Blättlein, welche an dem Rande ein wenig eingekerbt, und fast oval sind, sich in eine Spitze endigen, und wechselweise ohne Stielchen auf diesen Fäden stehen, welche an ihrem äussersten Ende ein einziges Blättlein haben. Da sie solchergestallt gedoppelt zusammengesetzt sind, so haben sie eine ziemliche Aehnlichkeit mit den Blättern der Wald-Erven (Abrus. Glycine). Oefters aber sind die Blätter nur einfach zusammengesetzt, wie am Acacienbaume, und haben nur einen einzigen Faden, welcher mit Blättlein besetzt ist. Die Blätter stehen beständig wechselweise an den Aesten. Man bemerket auch an den gedoppelt zusammengesetzten Blättern, daß unmittelbar aus der großen Mittelrippe ein oder zwey Paar ansehnliche Blättlein hervorkommen.

Gattungen. 1) Gleditsia spinosa LINN. **Gleditsia (Triacanthus) spinis triplicibus axillaribus.** LINN. Spec. Plant. 1509. **Gleditsia mit drey Dornen neben an den Zweigen.** Acacia Americana, Abruae

ruae folio, triacanthos, sive ad axillas foliorum, spina triplici donata. PLVK. Mant. 1. **Americanische Acacia mit einem Abrusblatt, die an den Achseln der Blätter drey Dornen hat.** Die Franzosen in Canada und Louisiana, haben sie Acacia de la Passion genannt. Dieser Baum ist in den meisten Theilen von Nordamerica sehr gemein, woselbst er unter dem Nahmen Honey Locust bekannt ist. Er machet einen geraden Stamm, der dreyßig bis vierzig Schuh hoch wird, und mit langen Dornen besetzt ist, mit zwey bis drey kleinern, welche neben an der Seite heraus kommen, und öfters in Trauben an den Knoten, an den Stämmen der Bäume zum Vorschein kommen. Sie sind bisweilen drey bis vier Zoll lang. Auf diesen Aesten befinden sich auch ein wenig über der Achsel oder dem Winkel der Blätter, drey starke, an einander gefügte, und bisweilen drey bis vier Zoll lange, Dornen, welche fast beständig etwas kleinere an ihren Seiten hervorbringen. Diese Dornen sind insgesammt steif, ungemein scharf, und sitzen, theils an den Aesten, theils am Stamme recht vest. Die Blättlein dieses Baumes haben eine glänzende grüne Farbe. Die Blumen wachsen neben an den jungen Zweigen in Kätzlein, welche eine grasartige Farbe haben, und also nicht sonderlich aussehen. Auf die Zwitterblumen folgen fast anderthalb Schuh lange, und zween Zoll breite, Schoten, welche in viele Fächer durch Scheidewände abgetheilt sind, welche nach der Queer hinlaufen. In einem jeglichen Fache stecket ein glatter, harter, länglichter Saamen, der mit einem süßen Mark umgeben ist.

2) Gleditsia (Inermis) spinis paucioribus, foliis bipinnatis, siliquis ovalibus; **Gleditsia mit weniger Dornen, gefiederten Blättern, und eirunden Schoten.** Acacia Abruae folio triacanthos, capsula ovali unicum semen claudente, Catesb. Carol. 1. p. 43. **Dreydornichte Acacia mit einem Abrusblat, und einer**

einer eirunden Schote, in welcher sich ein einziger Saame befindet. Diese Sorte siehet der vorhergehenden beinahe gleich; sie hat aber längere, und weniger Dornen. Die Blätter sind kleiner; die Schoten eirund, und enthalten nur einen einzigen Saamen. Diese Sorte hat Herr Catesby in Carolina entdecket, und von daher Saamen nach England gesendet, und zwar unter dem Titel des **Wasserschlehendorns** (Acacia aquatica), unter welchem sie auch noch gegenwärtig in den Gärten bekannt ist.

3) Acacia Iavanica non spinosa, foliis maximis splendentibus PLVK. **Die Javanische Acacia ohne Dornen, mit sehr großen glänzenden Blättern.** Herr **Dühamel** nennet sie Fevier sans épines, und lateinisch: Gleditsia inermis, mas et femina.

Cultur. Ungeachtet sich die Bohnenbäume in Frankreich eben nicht sehr weichlich erzeigen, woselbst sie in dichten Wäldern sehr gut fortkommen: so kommen doch in England die Blätter selten vor dem Junius zum Vorschein, die Blüthen aber erst zu Ende des Julius, und zwar blühen sie nicht eher, als bis sie ziemlich groß sind; auch werden die Saamen nicht reif.

Bei uns blühen sie öfters bereits zu Anfange des Maimonats.

Man ziehet diese Bäume aus dem Saamen, den man sich aus America, und zwar in Schoten bringen laßen mus. Diesen Saamen kann man auf ein Beet von leichter Erde im Frühling aussäen, und solchen einen halben Zoll tief eingraben. Sollte ein trockener Frühling einfallen, so mus man ihn fleißig begießen, weil sonst die Pflanzen im ersten Jahre nicht aufgehen. Wenn man also die Zeit ersparen will, so mus man den Saamen aussäen, so bald er anlanget, und die Töpfe in ein gemäßigtes Mistbeet graben, und sie fleißig begießen. Auf diese Weise werden die meisten Pflanzen noch in demselben Jahre aufgehen. Diese mus man sodenn

allmählig angewöhnen, daß sie die freie Luft vertragen lernen; denn, wenn man sie immer in dem Mistbeete läßt, so werden sie schwach. Den Sommer über wollen diese Pflanzen in Töpfen fleißig begossen seyn; diejenigen aber welche im freien Lande stehen, werden nicht so geschwind trocken; sie brauchen also das Begiessen nicht, es müste denn sehr trocken Wetter einfallen. Im Herbst müssen diejenigen, welche in Töpfen stehen, unter ein Mistbeetgerähme gesetzt werden, damit ihnen der Frost nicht schade. Denn, diese junge Pflanzen wachsen bis spät in den Sommer hinaus; daher ist der obere Theil ihrer Schößlinge zart, und der frühe Frost des Herbstes tödtet öfters die Enden derselben, wenn sie nicht bedeckt stehen, und dieses macht, daß ein großer Theil der Schößlinge im Winter zu Schanden gehet. Aus dieser Ursache mus man diejenigen Pflanzen, welche im freien Felde stehen, im Herbst mit Matten bedecken, sobald sich der erste Frost einfindet; denn, ein kleiner Frost im Herbst schadet diesen jungen Trieben, die im vollen Safte stehen, weit mehr, als der strengste Frost, wenn die Schößlinge hart geworden sind.

Im folgenden Frühling müssen die Pflanzen in die Pflanzbeete, einen Schuh weit von einander, Reihen für Reihen, und in den Reihen sechs Zoll weit von einander, eingesetzet werden. Aber dieses mus erst im April geschehen, wenn man keinen strengen Frost mehr zu befürchten hat. Denn, da die Pflanzen ihre Blätter sehr spät heraus treiben, so hat man keine Gefahr mehr zu befürchten, wenn sie auch vor dem Mai versetzet werden. Fällt eine trockene Witterung ein, so mus man sie begiessen; und wenn die Oberfläche der Erde mit Moos bedeckt wird, damit der Boden nicht zu trocken werde, so wird dieses den Pflanzen sehr nützlich seyn. In diesen Beeten können die Pflanzen zwey Jahre bleiben, und diese Zeit über mus man sie beständig von dem Unkraute reinigen. Im Winter mus man verfaulte Lohe

Lohe über die Oberfläche des Bodens streuen, die Kälte davon abzuhalten. Wenn die Pflanzen wohl treiben, so werden sie tauglich seyn, an diejenigen Orte versetzet zu werden, woselbst sie nach einem zweyjährigen Wachstum bleiben sollen; denn, sie vertragen das Versetzen nicht gar wohl, wenn sie groß sind. Die beste Zeit, diese Bäume zu versetzen, ist spät im Herbst.

Sie kommen am besten in einem leichten tiefen Boden fort; denn in einem starken seichten Boden werden sie moosigt, und wachsen niemals hoch; auch wollen sie eine bedeckte Lage haben. Denn, wenn sie den Winden zu sehr ausgesetzt sind, so brechen ihre Aeste im Sommer gern ab, wenn sie vollkommen mit Blättern besetzt sind.

Nutzen. Das Laub von No. 1. ist überaus herrlich, und hat einen kleinen lieblichen Geruch, den man in den Blumen wieder antrifft. Daher schickt sich dieser Baum sehr gut in Frühlings- und Sommer-Lustgebüsche.

Wenn die Sorten mit langen Stacheln gemein würden, so könnte man, wenn man sie abköpfte, gute Hecken und lebendige Zäune davon anlegen. Ihre Dornen sind recht stark, und die Bäume sehr ast-reich. In den Gegenden von Bourdeaux trifft man hin und wieder lebendige Zäune davon an.

Das Holz des Bohnenbaums ist hart, und reisset leicht auf.

* Nach Herrn Pet. Kalms Beschreibung, wie Zucker in Nordamerica von verschiedenen Arten Bäume gemacht wird, im 13 B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 152. siedet man aus den Schalen Meth.

Von dem Bohnenbaume, und dessen Anbau, s. den VII Band des allg. ökon. Forstmags. S. 24, f.

Acacia Pisonis, Myrobalanus, wilde Indianische Pflaumen; siehe unter Prunus.

Acacia Robini, Robinia; siehe unter Acacia communis.

Academie der Haushaltungswissenschaft und des Ackerbaues. Acker-Academie. Oeconomische Gesellschaft. Oeconomische Lehrschule. Der Nutzen, der unter dem Schutze hoher Landesobrigkeiten errichteten Academien der Haushaltungswissenschaft ist unstreitig. Wenn dergleichen Gesellschaften gehörig dirigirt werden, so dienen sie allemahl zur Unterhaltung der wahren Grundsätze des Ackerbaues unter den Personen von Stande, und den Eigenthümern der Grundstücke, und verbreiten sich von ihnen nothwendig auf den Landmann, bringen Nacheiferung unter die Ackerleute, machen die besten Methoden allgemein, und lehren das Nachtheilige bei den gemeinen Verfahrungsarten kennen.

Die Mitglieder solcher Gesellschaften werden neue Culturen versuchen, ausländische Gewächse einheimisch zu machen suchen, und den Landleuten nützliche Anweisungen zum Ackerbau an die Hand geben; kurz, sie werden, aus Liebe gegen das Vaterland, sich solchen Verrichtungen unterziehen, welche mit dem Amte der Acker-Censoren (Censores agrarii) bei den Römern, welche öfters die Müßiggänger durch Strafen zur Arbeit anhielten, einige Aehnlichkeit haben. Eben dergleichen führten auch die Griechen unter sich ein. Das Landvolk hat hierbei nicht das Geringste, in Ansehung seiner Freiheit zu befürchten, so lange ihre Herrschaften die gegen ihre Arbeiten schuldige Hochachtung behalten. Wenn Rom in die Sclaverei fiel, so geschah dieses nicht durch die Verordnungen der Acker-Censoren, sondern vielmehr durch die Tirannei derer Ehrgeizigen, welche dieselben abschaffeten.

Man kennet die Bemühungen und den glücklichen Fortgang der in England, Irland, Toscana, Schweden, Dännemark, und einigen Gegenden Teutschlandes, gestifteten Gesellschaften nützlicher Künste; vornehmlich aber sind dieselben erst seit ohngefähr zehn Jahren,

ren, recht belebt worden, und man hat diesen Geschmack an Beförderung der wichtigsten Wissenschaften sich immer weiter ausbreiten gesehen.

Die Provinz Bretagne, und der Canton Bern, haben sich vorzüglich hierinn hervorgethan, indem sie Belohnungen und Preise ausgesetzt, und nicht nur eine Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Künste und des Gewerbes, sondern auch in Correspondenz mit ihnen stehende Gesellschaften errichtet haben, worinn alle diejenigen aufgenommen werden, welche man für geschickt erkennet, zu ihren patriotischen Absichten behülflich zu seyn.

* Einen vortrefflichen Vorschlag, in Ansehung der Einrichtung, Beschäftigung und Pflichten einer öconomischen Gelehrten-Gesellschaft oder Academie, und der darunter stehenden Aufseher des Ackerbaues, Viehzucht, und anderer wirthschaftlichen Gegenstände, findet man in den Nützlichen Beitr. zur Oeconomie u. dem Landwirthschaftl. Leben, entworfen von J. W. C. A. Freih. v. H-L. z. K. Frf. und Leipz. 1766, 8. S. 151, fgg. Vors erste müste der Landesherr oder die Landesstände auf gemeine Kosten nur einige erfahrne Männer, denen die Oeconomie in ihrem ganzen Umfange, die Landesart, Witterung, ꝛc. vollkommen bekannt wäre, im Gehalte nehmen, und daraus eine Art von öconomischer Gesellschaft formiren. Zweytens, dieser Gesellschaft müste eine öconomische Bibliothek beigefügt werden, in der allerhand ausländische Monatschriften, Wochenblätter, und andere wichtige Werke von der Oeconomie und dahin einschlagenden Materien zusammengetragen wären. Drittens, dieser Academie müste ein Stück Landes oder sonst ein Landgut angewiesen werden, auf dem die Glieder derselben allerhand den Ackerbau, Holzpflanzung, Viehzucht, ꝛc. betreffende Versuche das Jahr hindurch anstellen könn-

ten. Viertens, aus den Landes-Einkünften müsten in jedem Dorfe oder Herrschaft, gewisse Wirthschaftsaufseher unterhalten und besoldet werden. Damit aber dieselben durch die Besoldung dem Lande nicht zu einer allzu großen Last wären: so wäre es rathsam, daß man denenselben besondere Freiheiten und Vorrechte gestattete; ihnen dennoch dabei eine gebührende Besoldung gäbe, weil sie, wegen einer gemeinnützlichen Aufsicht, ihre Hausgeschäfte bei Seite setzen müssen. Das Amt eines solchen Inspectoren könnte man den Vögten Schulzen, Meiern, Burgermeistern, und andern in der Oeconomie wohlerfahrnen Beamten, auftragen.

Die Beschäftigung und Pflicht dieser Academie wäre etwa diese: 1) Daß sie aus den öconomischen Werken der ausländischen Academien die besten Entdeckungen und Vorschläge sammelte, ihre Versuche und Erfahrungen hinzufügte, und hieraus ein ganzes öconomisches Werk nach und nach verfertigte. 2) Daß diese Gesellschaft in ihrem Werke genau beobachtete, was bei dem Ackerbaue, Viehzucht und Holzbaue nach der Landesart und Witterung zu merken sey. 3) In diesem öconomischen Werke müste der Vortrag deutlich und ungezwungen seyn; denn der unbelesene Landmann würde eine gekunstelte hochgetriebene Schreibart nicht begreifen. 4) Diese Gesellschaft müste in jedem Dorfe, oder zum wenigsten in jeder Herrschaft, einen in der Landwirthschaft erfahrnen Mann aussuchen, und ihn zum Aufseher des Ackerbaues und anderer öconomischen Gegenstände ernennen. 5) Jedem Aufseher müste diese Gesellschaft einen Abdruck des öconomischen Werkes zustellen, auf daß er dadurch den unter ihm stehenden Landleuten die neuen Erfindungen an Sonn- und Feyer-Tägen bekannt machen könne. 6) Durch das öconomische Werk müsten nicht allein die neuen Entdeckungen dem Landmanne bekannt gemacht, sondern ihm auch besondere Ordnungen und Gesetze vorgeschrieben werden, wie und wann die Aecker,

Aecker, Gärten, Wiesen, Waldungen ꝛc. bearbeitet werden sollen; was bei der Viehzucht, Jagd, Vogelfang, Fischerei ꝛc. zu beobachten, wie und womit die öden Felder zu bepflanzen, und zum Kornbau tuchtig gemacht werden sollen. 7) Die Gesellschaft müste alle viertel Jahre von jedem Aufseher Rechenschaft fordern, ob er nehmlich die Landleute zur Verbesserung ihrer Wirthschaft aufgemuntert, in allem unterwiesen, und zu den Ordnungen angehalten habe. 8) Vorgemeldetes öconomische Werk müste auf Unkosten des Landes, unter der Aufsicht der öconomischen Academie, gedruckt werden; und um den Landmann in allen Pflichten umständlich zu unterweisen, müste jedem Einwohner ein Exemplar dieses allgemein-nutzbaren Werkes mitgetheilt werden.

Die Pflichten der von der öconomischen Academie ernennten Oeconomie-Inspectoren wären folgende: 1) Ein jeder Wirthschaftsaufseher müste Sonntags oder Feiertags die Bauern auf dem unter seiner Aufsicht stehenden Dorfe oder Herrschaft versammeln laßen, und ihnen nicht allein die von der öconomischen Gesellschaft zum Druck beförderten Erfindungen, Vorschläge, Ordnungen und Gesetze vorlesen, sondern sie auch in allem deutlich unterweisen, zu ihrem eigenen Besten aufmuntern, ihre Fragen mit Bescheidenheit beantworten, ihre Zweifel mit Vernunft erörtern, und alles in Vertraulichkeit mit seinen Mitbürgern abhandeln. Die Sonn- und Feier-Täge wären hierzu die bequemste Zeit, weil dadurch das Bauernvolk vom Spielen, Saufen und andern Schwelgereien abgeleitet würde. 2) Alle viertel Jahre oder vierzehn Täge müste ein solcher Aufseher die Aecker, Wiesen, Waldungen, Gärten ꝛc. besuchen, und erforschen, wie dieselben gebauet, und ob sie den Ordnungen gemäß bepflanzt wären. 3) Müste er auch die Wohnungen und Meierhöfe besuchen, und untersuchen, wie stark die Viehzucht sey, und was vor Fehler und Mißbrauche

etwa dabei vorgehen. 4) Müste er nicht gestatten, daß jeder Bewohner nach seinem Wohlgefallen auf seinen Gütern Holz fälle, er habe denn vorher bewiesen, daß er dasselbe zu Bau- oder Brenn-Holz vonnöthen habe, und alsdenn angehalten werde, anstatt des gefallten Holzes neue Pflanzen zu setzen. 5) Müste der Oeconomie-Inspector alle um das Dorf liegende, zu seiner Gemeinde gehörige, wüste Plätze zu vernutzen trachten. Die kleinen Plätze könnte man zum Holzbau, die großen aber zum Kornbau, gebrauchen, nachdem man mit Waldungen genug versehen wäre. 6) Würde er finden, daß einer oder der andere, in gehöriger Bearbeitung seiner Aecker, in der Viehzucht und in andern Hausgeschäften, nachläßig und faul wäre, so müste er den Uebertreter und seine begangene Fehler aufschreiben, und alles alsdenn an den Präsidenten oder Director der öconomischen Academie berichten, der hierinnen der Richter seyn soll. Der Präsident müste die Nachläßigkeit, nach Bewandtnis der Sache, mit einer willkührlichen Geldstrafe belegen, und dieses Geld müste zu einer öconomischen Casse geleget werden. 7) Auch müste der Aufseher die fleißigen Bauern, die entweder sich vorzüglich in der Landwirthschaft hervorthun, oder neue Vortheile erfinden würden, aufschreiben, die Nahmen derselben und ihren Fleiß dem Präsidenten berichten. Der Präsident müste alsdenn den Fleißigen eine willkührliche Geldbelohnung aus der dazu errichteten vorerwähnten öconomischen Casse geben; dieses würde die Landleute besonders zu einer guten Wirthschaft aufmuntern. 8) Wenn etwa in einem Dorfe arme fleißige Bauern wären, diesen müste der Aufseher ungebauete Plätze, mit Bewilligung der Gemeinde, anweisen, auf daß sie dieselbe ohne Abgabe zum Kornbau bearbeiteten und vernutzten. Er müste diesen armen Leuten ferner mit gutem Rathe und möglichster Hülfe zur Hand gehen, um ihnen desto geschwinder aufzuhelfen. 9) Die Wohnungen müste auch ein

Inspector

Inspector jährlich untersuchen, ob sie noch in gehörigem Stande, oder dem Untergange nahe, wären. Wenn die zerfallenen Gebäude armen Einwohnern zugehörten, so würde der Inspector sich nicht wenig Ehre, Ruhm und Verdienste erwerben, dafern er die Einwohner aufmunterte, daß sie durch eine Beisteuer in Geld, Baumaterialien, Fuhren ꝛc. zur Erbauung der verfallenen Häuser ihrer armen Mitbürger behülflich wären. 10) Der Aufseher müste eine Baumschule errichten, und jedem Einwohner jährlich einige junge Pflanzen, wenn sie zum Fortpflanzen stark genug wären, daraus mittheilen, auf daß solche an leere Oerter, bei den Landstraßen und anderswo, gepflanzet würden. 11) Der Inspector müste in seinem Dorfe die schärfste Feuerordnung bekannt machen.

Einen andern Vorschlag zu Errichtung einer öconomischen Academie, Societät oder Collegium, lieset man im 51 St. der öcon. Nachr. Leipz. 1752, 8. S. 202, fgg.

Memoire sur l'utilité & la necessité d'une Academie d'Agriculture dans un Etat policé. f. 6½ B. Teutsch übers. unter d. T. Gedanken von dem Nutzen und der Nothwendigkeit einer Academie des Ackerbaues, in einem wohleingerichteten Staate: st. im 4 Th. der Greifsw. Beytr. aus der Sittenl. den sch. Wiss. ꝛc. 1756, 4. S. 113 — 120. S. 129 — 136. S. 145 — 152, u. S. 161 — 168: im 152 u. 153 St. der Leipz. Samml. 1758, 8. S. 708 — 775: desgl. im 2 B. des neuen gemeinnütz. Magaz. a. d. J. 1760. Hamb. 8. S. 431 — 473.

Zufällige landwirthschaftliche Gedanken, besonders über den Nutzen einer zu errichtenden Oeconomischen Gesellschaft in Schlesien: st. im 19 St. der Schles. öcon. Samml. Bresl. 1760, 8. S. 275 — 280.

Auszug aus dem im 1765 Jahre Ihrer Kaiserl. Königl. Maj. von den Niederösterreichischen Landesständen, auf Verlangen eines verdienstvollen Cavaliers, aus ihrem Mittel, überreichten vorläufigen Entwurf zur Errichtung einer öconomischen Gesellschaft, deren Absicht auf die Verbesserung des Ackerbaues und der Landwirthschaft gehet: st. in Jo. Ulr. Pauli gemeinnütz. *Correspondence*, 1 Th. 3 und 4 St. Hamb. 1766, 4. S. 25 — 27.

Vorschlag zu Errichtung einer öconomischen Gesellschaft: st. im 41 St. des II Th. der Neuen Auszüge ꝛc. Fr. M. 1765, 8. S. 254 — 256.

Gedanken über die Errichtung einer öconomischen Gesellschaft: st. im 4 St. der nützl. Nachr. und Abhandl. das Oeconomie-

und Commerzwesen betreffend, vom J. 1767. Wien. gr. 8. S. 101 — 120.

Nachricht von einer Academie des Ackerbaues in Gallicien, st. in D. G. Schrebers Neuer Cameralschr. I Th. S. 219.

Vorschlag des Magistrats eines Städtchens am Ufer des Meeres, eine landwirthschaftliche Academie daselbst anzulegen; nebst der Antwort des Eremiten darauf: st. im 94 und 95 St. des Eremiten, (von Herrn Bar. v. Bielefeld) Leipz. 1768, 8.

Herrn v. Grießheim Vorschlag, wie die Oeconomie den vollständigen Glanz eines erhabenen Lehrstuhles im H. R. Reiche erhalten und behaupten könne? st. in dessen Beitr. zur Aufnahme des blühenden Wohlstandes der Staaten, im 2 und 3 St. Seine Absicht gehet dahin, die öconomischen Wissenschaften sollen auf Universitäten theoretisch und praktisch gelehret, und zu dem Ende auf allen Universitäten besondere öconomische Facultäten errichtet werden.

Rede von dem Einfluß der gesellschaftlichen Verbindungen auf die Beförderung der Vortheile, welche die Naturlehre dem menschlichen Geschlecht anbietet, und dem Nutzen, den unser Vaterland von der Naturforschenden Gesellschaft erwarten kann, von H. C. Hirzel: st. im I B. der Abhandl. der naturforschenden Gesellsch. in Zürich. 1761, 8. S. 1 — 76.

Vorläufige Nachricht von dem Bau und Einrichtung der Ackeracademien und öconomischen Lehrschulen, in einem Sendschreiben von P. E. Lüders, an seinen Freund, d. d. Glücksburg, d. 24 Jul. 1759: st. in den von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. Oeconom. Gedanken ꝛc. II Band, 5 Th. Kopenh. und L. 1761, gr. 8. S. 313 — 360.

Hrn. Burgemstr. Neumanns le plaisir de la campagne, oder Einrichtung und Endzweck der zu errichtenden critisch-öconomischen Gesellschaft, nebst der erforderlichen Invitation dazu: st. im 5 St. der öcon. Nachr. S. 362 — 373. u. 77 St. S. 317. f.

An alle wahre Patrioten Hamburgs gerichtete Ermahnung zur Aufrichtung einer ähnlichen patriotischen Gesellschaft, zur Aufnahme der Handlung, der Künste, der Manufacturen und des Ackerbaues, wie die zu London und Paris ist; nebst einer Beilage; Auszug aus der Handlungszeitung von Paris, dem Commerce-Collegio zugeeignet von D. Jo. Ulr. Pauli. Hamb. 1765, 4. 13 B.

Entwurf von einer zum Nutzen eines Staats zu errichtenden Academie der öconomischen Wissenschaften: st. in Dan. Gottfr. Schrebers Samml. verschied. Schriften ꝛc. X Th. Halle, 1763, gr. 8. S. 417 — 435.

J. Wiegands Abhandlung von dem Nutzen einer öconomischen Gesellschaft, und der Nothwendigkeit einiger Pflanzschulen für künftige Wirthschaftsvorsteher, den Ackerbau zu verbessern, und den allgemeinen Fleiß unter dem Landvolk einzuführen: st. im I St. der Wiener. öcon. Samml. v. J. 1768, gr. 8. S. 34 — 62; 2 St. S. 99 — 132; 3 St. S. 195 — 232, und 4 St. S. 226 — 318.

Acaja,

Acaja, Ibametara, Spondias LINN. ist ein Baum von der Größe einer Linde. Das Holz ist roth, und leicht wie Pantoffelholz. In der Insel Ceylon gebrauchet man den Saft seiner Frucht zum Begiessen der Braten. Man presset aus seiner Frucht, Prunes de Monbain genannt, einen Wein-ähnlichen Liquor. Diese Pflaumen sind von der Größe unserer gelben oder Kaiser-Pflaumen, und eben so gesund, wie unsere Kirschen. Man machet die Blumen, wenn sie noch nicht aufgeblühet sind, ein.

* Dieser Indianische Pflaumenbaum hat schmale lange Blätter, welche glänzend, sanft anzufühlen, und am Ende spitzig sind. Er trägt sehr viel kleine gelbliche Blühten, die büschelweise an einander sitzen. Die Pflaumen sind saftig, angenehmen Geschmacks und Geruchs; der daraus gepreßte Wein wird so stark, daß man sich davon einen Rausch trinken kann. Die obersten Blätter des Baums sind gut, die Augen zu reinigen, und stärken das Gesicht. Die Pflaume stillet das Brechen und den Bauchfluß; die Blätter und Rinde sind gut in Entzündungen der Gurgel, und es wird Gurgelwasser daraus gemacht; sie stillen auch den Bauchfluß, und stärken den Magen.

Acajaiba, siehe den folgenden Artikel.

Acaju, Acajou, Anacardium antarcticum, oder occidentale, Caju-Nuß, Nuß oder Castanie vom Acajou, eine Frucht, die fast so groß, wie eine Castanie, länglicht-rund, hart, auf der Oberfläche glänzend, olivenfarbig, und wie eine Hammel- oder Hasen-Niere gestalltet, ist. Diese Nuß enthält innwendig einen weissen Kern, welcher eben so gut, wie eine Pistacie, schmeckt. Sie wächset an der Spitze eines Apfels heraus, welcher röthlich, in der Größe einer Pomeranze, und etwas lang ist, dessen Fleisch einen milchfarbigen, sauren und scharfen anziehenden Saft enthält; aber der Geschmack und die Farbe des ausgepreßten Saftes vergehen durch das Gähren, und es wird derselbe so weinhaftig und

stark,

stark, daß man davon trunken werden kann. Man machet einen sehr starken Branntwein daraus. Der Baum, welcher diese Früchte trägt, wächst in Ost- und West-Indien, Malabar, und auf den Philippinischen Inseln, und wird Acajaiba, der Nierenbaum, oder der große Elephantenläusebaum genannt. Im Sommer giebt der Stamm ein Harz von sich, welches so klar durchscheinend und wohlriechend, wie das Gummi Arabicum, ist. Die Blätter sind den Nußbaumblättern gleich, aber wohlriechender, breit, mit vielen Adern durchzogen, glänzend, und vorn an der Spitze etwas rund. Die Blühte ist klein, hat fünf Blätter, und stehen deren wohl hundert in einem dicken Büschel beisammen. Sie sind weiß von Farbe, wenn sie aufbrechen, welches gemeiniglich zu Anfange des Herbstmonats geschiehet; alsdenn werden sie Leib- und Purpurfarbig, und sind von einem lieblichen Geruche, fast wie die Maiblumen. In der Mitte einer jeden Blume erhebet sich ein Stielgen mit einem Knöpflein.

Der Baum ist von mittelmäßiger Größe; der Stamm desselben ist ziemlich dick, und mit einer aschfarbigen, inwendig aber Purpur-farbigen, Rinde überzogen. Ray nennet diesen Baum Pomifera, seu potius Prunifera, Indica, nuce reniformi summo pomo innascente, Cajous dicta, den Indianischen Apfel- oder vielmehr Pflaum-Baum, mit einer an der Spitze des Apfels heraus wachsenden Nuß, die Cajou-Nuß genannt. Wenn man in diesen Baum schneidet, so fliesset ein Harz heraus, welches, wenn man es in Wasser zergehen läßt, die Stelle des besten Leims vertritt, wie man sich denn auch dessen zum Leimen bedienet.

Die Americaner zerschneiden die gelbe Frucht, welche aus den Blühten hervorkommt, in Scheiben, und genießen sie mit Zucker, zur Kühlung.

Es giebt eine Art Acajou-Holz, welches man Acajou à planches nennet. Es ist ein rothes, in England sehr gemei-

gemeines Holz, wohin es aus Jamaica, unter dem Nahmen des Mahogony-Holzes, kommt. Man macht Tische, Stühle, und verschiedenes anderes Hausgeräth von Werthe daraus; und die Schränke oder Schubladen von diesem Holze geben den Kleidern einen angenehmen Geruch, und halten die Insecten davon ab, wiewohl dieser letztere Umstand noch nicht recht erwiesen ist. Siehe Mahogony-Baum.

Die Acaju-Nuß ist anfänglich grün; wird aber, wenn sie reif und trocken geworden, Oliven-farbig. Ihre Schale ist dick, hart, holzig, schwammigt und löcherigt, inwendig aber schwärzlich, und hat einen weissen Kern in sich. Man läßt die Nuß, wie Castanien, in heisser Asche braten; hernach schlägt man sie entzwei, und nimmt die Mandel heraus, welche sehr gut zu essen ist; sie schmecket wie eine Haselnuß, und hat eine anhaltende Kraft; wenn man aber das Häutgen abschälet, schmecket sie nicht mehr adstringirend. Das innere schwammigte Wesen der Schale von der Nuß oder Castanie vom Acajou, hat ein schwarzes, scharfes und beissendes Oel, welches durch unzählige kleine Löcher herausschwitzet, vornehmlich, wenn die Frucht reif ist, und man sie warm werden läßt. Dieses Oel wird auf verschiedene Art herausgezogen. Einige laßen die abgenommene Schale über dem Lichte heiß werden, und es, zur Vertreibung der Hüneraugen an den Füßen, auf den Leichdorn tropfen; andere pressen sie aus, und heben das daraus kommende Oel auf. Wenn die Frucht alt ist, hat man mehr Mühe, es heraus zu bringen, weil es fast vertrocknet oder dick ist. Man brauchet das Oel auch für die Flechten, zur Reinigung der alten bösartigen Geschwüre, zur Verzehrung des wilden Fleisches, zum Anstreichen des Holzes, und zur Verwahrung desselben gegen die Fäulnis. Das Oel nimmt zwar auch die Kupferflecken und Finnen aus dem Gesichte weg; allein ausserdem, daß dieses Mittel einen großen Schmerz verursachet, so ver-

verschwinden die Flecken und Finnen nur auf eine Zeit, und kommen wieder. Die Färber gebrauchen dieses Oel zum Schwarzfärben. Der milchige Saft dieses Baumes macht, wie Herr Geoffroy versichert, in die Leinwand kohlschwarze Flecken, die man durch das Waschen nicht wiederum herausbringen kann; und das mit eben diesem Liquor überstrichene Holz wird fast unverweslich. Wenn man die grünen Früchte stößt, und hernach mit Lauge und Essig vermischet, so bekommt man eine vortreffliche Tinte. Man machet die Früchte, wenn sie noch grün sind, mit Salz, und wenn sie reif sind, mit Zucker ein. Die Schale des Kerns enthält einen klebrigen und scharfen Saft, dessen sich die Indianer an statt eines Aetzmittels bedienen. Ob der milchige Saft dieselbe Eigenschaft, wie das morgenländische Anacardium habe, davon hat man bisher noch keine genugsame Erfahrung; denn der verdickte Saft dieses Baumes giebt den besten Lack, dessen man sich in China und Japan zum schwarzen Lackiren bedienet. D. Grew meldet, daß der Saft dieses Baumes gebraucht werde, die Baumwolle damit zu färben; es ist aber nicht gewis, was vor eine Sorte er gemeinet hat; wiewohl Sir Hans Sloane in den Gedanken stehet, daß die Sorte, von der wir gegenwärtig reden, darunter verstanden werden müste. Indessen wäre es, nach Herrn Millers Rathe, wohl der Mühe werth, genauere Versuche anzustellen, welches geschehen könnte, wenn die Einwohner der englischen Inseln in America einige von diesen Bäumen, in der Jahreszeit, wenn sie im Saft stehen, anzapfeten, und den Saft in irdenen Töpfen sammelten, und an einem solchen Orte aufhöben, wo kein Staub dazu kommen kann, oder die Töpfe mit Leinwand verwahreten, und dadurch verhinderten, daß kein Staub hineinfallen kann. Wenn nun dieser Saft die gehörige Dicke erhalten, so könnte man einige Versuche damit machen,

machen, um zu sehen, ob solcher die Eigenschaft habe, wie der Japanische Lack, und wenn dieses seyn sollte, so würde man damit großen Nutzen schaffen können.

* Dieser Baum wird in dem Lande, wo er ursprünglich zu Hause ist, zwanzig und mehr Schuh hoch; in England aber kostet es, wie Herr Miller meldet, sehr viel Mühe, wenn man diese Pflanze erhalten will; ohngeachtet sie, wenn sie die ersten Sprößlinge aus dem Saamen treiben, so stark und dauerhaft zu seyn scheinen, daß man sich zu einem eben solchen Wachstume die beste Hoffnung machen sollte.

Man kann sie leicht aus den Nüssen ziehen, die aus America gebracht werden. Eine jede von diesen Nüssen mus einzeln in einen kleinen, mit lockerer sandiger Erde angefüllten, Topf geleget, und der Topf in ein gutes Mistbeet von Gerberlohe gesetzet werden; wobei wohl Acht zu haben ist, daß keine Näße zu ihnen komme, bis die Pflanzen aufgegangen sind. Denn durch die Feuchtigkeit werden die Nüsse dahin gebracht, daß sie in der Erde verfaulen. Die Ursache, warum man allemahl nur Eine Nuß in einen Topf legen mus, ist diese, weil diese Pflanzen selten fortkommen, wenn sie versetzet werden. Wenn die Nüsse frisch sind, so werden die Pflanzen, vier Wochen hernach, wenn die Nüsse eingelegt worden sind, aufgehen; und wenn wieder zwey Monate vergangen sind, werden sie schon vier bis fünf Zoll hoch seyn, und große Blätter haben.

Die Pflanzen müssen beständig in einem Glashause gehalten werden, indem sie so zart sind, daß sie in England, auch in der wärmsten Jahrszeit, nicht in der freien Luft dauern. Sie kommen auch im Sommer nicht einmahl in einem gemeinen Gewächshause fort. Da diese Pflanzen sehr viel milchigen Saft bei sich haben, so mus man sie, auch im Sommer, sehr wenig begiessen; und wenn sie im Winter alle vierzehn Täge einmahl sehr mäßig begossen werden, so ist solches schon hinlänglich.

Denn

Denn ihre Wurzeln sind sehr zart, und rosten gleich aus, wenn sie zuviel Feuchtigkeit haben.

Wenn diese Pflanzen versetzt werden sollen, so thut man am besten, wenn man die Töpfe zerschlägt. Denn die Wurzeln haben nicht viel Fasern, welche die Wurzeln um sie zusammenhalten. Wenn man sie also aus den Töpfen nimmt, so bleibt der meiste Theil der Erde, die an den Wurzeln hangen bleiben sollte, weg; und wenn dieses geschehen ist, so stehet insgemein das Verderben der Pflanzen darauf. Daher, wenn die Töpfe zerbrochen werden, mus man eben diese Sorgfalt beobachten, daß man die Erde nicht mehr, als unumgänglich nöthig ist, von der Stelle bewege. Hierauf mus die Pflanze, zusammt der Erde an den Wurzeln, in einen größern Topf gesetzet werden, als der vorige gewesen war. Derselbe mus sodann mit leichter sandiger Erde vollgefüllet, und wieder in das Mistbeet eingegraben werden. Diese Pflanzen muß man nicht öfter, als des Jahres Einmahl, versetzen; auch müssen sie in keine gar zu große Töpfe gesetzet werden; denn, wofern die Wurzeln nicht nahe bei einander sind, so werden sie nicht treiben. Es haben aber diese Pflanzen nach dem ersten Jahre einen sehr langsamen Wachstum, und werden selten über drittehalb Schuh hoch.

Die markige Frucht, an deren Spitze diese Nuß wächst, ist so groß, wie eine Pomeranze, und voll von einem sauern Saft, welcher insgemein unter den Puntsch gemischt wird, den man in America macht. Man hat verschiedene von diesen Früchten, zu eben diesem Gebrauch in Rumfässern nach England gebracht.

Weil der Acajou-Baum seine Frucht jährlich nur Einmahl bringt: so zählen die Brasilianer ihr Alter mit solchen Nüssen, indem sie, so oft dieselben reif werden, eine davon in ein hierzu abgesondertes Körblein werfen.

Das zwischen den beiden Schalen der Nuß befindliche Oel ist sehr scharf und brennend, macht Blasen an der Haut,

Haut, wo es hinkommt, und hat schon gar oft solchen Personen die größten Beschwernisse verursachet, die aus Unvorsichtigkeit die Nuß in den Mund genommen, und solche aufgebissen haben, um den Kern zu bekommen.

Eine Abbildung der auf ihrer fleischigen Frucht sitzenden Caju-Nuß, findet man in No. 7 auf der 2ten Kupfertafel, bei Hrn. Ellis letter, attempting to ascertain the Tree, that yields the common Varnish, used in China and Japan, im 2 Th. des XLIX B. der Philosoph. Transact. a. d. J. 1756, S. 866 — 876.

* *Acanthaceae plantae*, (von dem griechischen Wort ἄκανθα, ein Dorn oder Stachel) sind solche Pflanzen, welche stachlichte Köpfe haben.

Acanthe, siehe unter Acanthus sativus vel mollis Virgilii.

Acanthis, siehe Zeisig.

Acanthium, siehe Carduus, und Carduus benedictus.

Acanthos Bellonii, siehe Carduus.

Acanthus, Branca Vrsina, T. Bären-Klau, Welscher Bärenklau, Bären-Tatzen (weil die Blätter denen Bären-Tappen in etwas gleich kommen) Fr. Branche ursine, Branc-ursine. Dieses Pflanzengeschlecht gehöret unter diejenigen, welche, nach dem Tournefort Larvenblumen tragen. Es giebt daran zwey Kelche, davon der innere aus drey ungleichen Theilen bestehet, der äussere aber nur aus zwey. Die Blume ist eine kurze Röhre, welche sich hinterwärts in einen Ring endiget, und deren vorderer Theil nur die untere Lippe hat. Diese Lippe ist breit, und fein ausgekerbt. Die Stelle der obern Lippe nehmen die Staubfäden und der Griffel ein. Diese sind gebogen, und erstrecken sich über den Kelch hinaus. Von den Staubfäden sind zween lang, und zween kürzer, welche sich genau an den Griffel anschließen. Sie kommen aus einem Theile des innern Kelches hervor, welcher hohlrund und bogenförmig ist, und sowohl wegen seiner Lage, als auch einer ihm besonders eigenen

Purpurfarbe, zur Ersetzung des Mangels der Oberlippe bestimmt zu seyn scheinet. Der Griffel wird zu einer ziemlich dicken Frucht, in Gestallt einer Mandel oder Eichel, ist inwendig in zwey, vermittelst einer Scheidewand, abgesonderte, Fächer abgetheilt, und schließet nackete, glatte, gelbliche, und fast beständig irregulaire, Saamenkörner in sich.

Durch die izt angegebenen Kennzeichen unterscheidet sich die Bärenklau von denenjenigen Pflanzen, welche, in Ansehung des Blatts, eine Aehnlichkeit mit ihr haben, dergleichen gewisse Arten von Rübsen (Rapistrum), Fingerhut (Digitalis), Disteln (Carduus), u. d. gl. sind.

Die **stachlichte, welsche oder wilde Bärenklau**, L. Acanthus aculeatus, C. B. P. 383. Acanthus (Spinosus) foliis pinnatifidis spinosis *Hort. Cliff.* 326. Acanthus spinosus, oder Branca Vrsina Italica. Fr. Acanthe sauvage, oder épineuse, hat große Blätter, welche sehr tief in verschiedene schmahle, lange, und in eine lange Piekenspitze sich endigende, Abschnitte gekerbt, und mit sehr spitzigen Dornen besetzt sind, welche an den Seiten hervorstehen, und Arten von vesten Körpern formiren, welche über und über in dem Gewebe der Abschnitte wahrzunehmen sind. Ueberdies sind diese Abschnitte wieder in andere, ebenfalls wechselsweise geordnete, jedoch kurze, und mit einem längern und sehr scharfen Dorne sich endigende, Theile abgetheilt.

An einer andern wilden Art, sind die Abschnitte breiter, nicht so lang, und ganz dicht an einander; das Blatt, ganz, und weit schmeidiger; weniger Dornen, und zwar kurze, und nicht sehr stechende.

Die **wahre gemeine Bärenklau**, Lat. Acanthus sativus, vel mollis Virgilii, *C. B.* Carduus, seu Branca vrsina Virgilii, *I. B.* Acanthus sativus, DOD. *Lob.* Acanthus (Mollis) foliis sinuatis inermibus, LINN. H. C. hat ein glattes, dunkelgrünes, unterwerts bleicheres, ganz weiches, inwendig mit einem sehr kleberigen Safte

Safte angefülltes, in breitere Abschnitte, als bei den vorhergehenden Gattungen, getheiltes, und an seinem Ende stumpfes, Blatt. Die Abtheilungen sind hin und wieder mit Spitzen besetzt, welche kurz, dünn und dermaßen weich sind, daß man sie nicht füglich Dornen nennen kann, ob sie gleich also aussehen. Ihre Wurzeln sind röthlich, lang, zäh und etwas zart. Zwischen den Blättern kommt ein Stengel in die Höhe, welcher einige Fuß hoch, und eines Fingers dick, ist. An seinem mittelsten Theile befinden sich einige kleine Blätter, worüber eine Aehre von Blumen, mit einem sehr scharfen Kelche, zum Vorschein kommt. Diese Pflanze ist in Italien, und in der Provence, gemein. Die Alten gebrauchten dieselbe zum Gelbfärben.

Die Bildhauer bei den Griechen richteten nach dieser leztern Art die Capitäle der corinthischen Säulen und andere Zierathen, ein. Die Gothischen Bildhauer hingegen ahmten die welsche oder wilde Bärenklau an den Kränzen ihrer Säulen, und in allen andern Bildschnitzer-Zierathen, nach.

Die Bärenklau macht in großen Gärten ein überaus schönes Ansehen. Sie verlanget ein trockues Erdreich, und kommt südwerts besser, als sonst irgendwo, fort. Man vermehret sie entweder durch Schößlinge, welche man im Februar und März von der Wurzel absondert, oder aber durch Saamen, welchen man um eben dieselbe Zeit säet.

Cultur. Die Bärenklau-Arten wachsen in den Wäldern, an etwas steilen Gegenden, wild.

Die ohne Dornen, findet sich in den Wäldern um Neapel, in Sicilien, und auf verschiedenen Inseln des Archipelagus.

Alle Sorten blühen im Julius und August; und ihr Saame wird im October reif.

Man pflanzet sie durch den Saamen fort, welchen man im Märzmonate säet; jedoch trägt dieser Saame

erst nach zwey oder drey Jahren Blüthe; deshalb heben Einige lieber die Pflanzen im October aus, reissen die Nebenbrut ab, und setzen sie sofort wieder in die Erde.

Uebrigens ist die Bärenklau leicht zu ziehen. Sie kömmt im Schatten, und in einem sandigen Boden, vorzüglich fort.

Man ziehet sowohl die stachlichte, als auch die ohne Stacheln.

Man bemerket, daß sie durch die Cultur in unserm Clima gar nicht ausartet, und niemahls stachlicht zu seyn aufhöret.

* Von der welschen Bärenklau melden **Virgil**, in der 3ten Ecloge, und **Ovid**, im 13 B. der Verwandelungen, daß die Römischen Bildhauer vor Zeiten ihre Blätter, wegen ihrer Zierlichkeit, an die Statüen und Säulen einzuhauen gepfleget; imgleichen, daß die Heiden solche auf ihre Trinkgeschirre zeichnen laßen. Ein solches Corinthisches Capital mit Bärenklau-Blättern, oder ein Capital, welches auf Art der Blätter vom Bärenklau zugehauen ist, wird daher auch in der Baukunst Acanthe genannt. Es ist unter den Gelehrten über diese Pflanze, deren Virgil unter diesem Nahmen Erwähnung thut, und selbiger so viele verschiedene Merkmahle beigelegt hat, die mit keiner uns bisher bekannten Pflanze übereinstimmen, viel gestritten worden. Daher sind Einige auf die Gedanken gerathen, es müste zwo Sorten von dem Acanthus geben, wovon die eine ein Baum, die andere aber ein Kraut ist. Den Baum hält man für die Egyptische Acacia, und die Pflanze für den Acanthus mollis. Allein, es bleibt doch, in Ansehung einiger Beiwörter, welche dieser Pflanze gegeben werden, eine Schwierigkeit übrig; als Erstlich, wenn sie für eine immergrünende Beeren-tragende Pflanze angegeben wird: baccas semper frondentis Acanthi. Was dieses anlanget, daß diese Pflanze immergrün genennet wird; so kann dieses von unserm Acanthus in der warmen Himmelsgegend Italiens wohl gesagt werden; denn in England ist diese Pflanze, wenn sie in einer warmen Gegend stehet, selten über sechs Wochen ohne Blätter, wenn gleich der Winter sehr kalt ist. Es ist auch glaublich, daß die fleischigen, eiförmigen Saamengehäuse dieser Pflanze, für Beeren haben angesehen werden können. Was aber dieses anbelanget, daß sie eine gewundene Pflanze (flexi tacuissem vimen Acanthi) genennet wird, so stimmet dieses weder mit dieser Sorte, noch mit der Egyptischen Acacia, überein. Indessen, da die Botanisten fast insgemein darinnen mit einander eins sind, daß die hier erwähnte Pflanze der Acanthus des Virgils sey, und man auch noch jezt verschiedene ganze Säulen der corinthischen Ordnung zu Rom antrifft, an deren Capitälen die Blätter dieser Pflanze so wohl ausgedrückt sind, daß gar kein Zweifel übrig seyn kann, sie seyn nach unserm Acanthus gezeichnet worden; diese Säulen auch so alt sind, daß sie bis an die Zeiten des Vitruvs reichen: so bleibt nicht der geringste Zweifel übrig, daß dieses eben diejenige Pflanze sey, von deren Blättern Callimachus, ein berühmter Architect, die Capitäle der corinthischen Säulen zusammengesetzt hat.

Die Saamen-Böhnlein gelangen zwar nicht in allen Jahren, sondern nur in guten und warmen Sommern, zur Reifung. Man stecket sie, wie andere Gewächse, in einen Scherben in gute zubereitete Erde, und stellet sie auf ein warmes Mistbette. In jeden Scherben gehöret nur Eine Bohne, damit sie Raum darinnen haben können, denn sie schlagen viele starke, lange, weisse Wurzeln. Wenn sie ein wenig erwachsen sind, nimmt man sie heraus, und stellet sie mit andern Gewächsen in den Garten. Es will dieses Gewächs auch bei trockenem Wetter öfters begossen seyn; den

Winter hindurch aber kann man es mit weniger Feuchtigkeit erhalten; nur mus es in ein warmes Gewölbe gestellet werden, weil es sonst erfrieren würde.

Acanthus Germanicus, Pseudacanthus, Branca Ursina Officin. Baucia, Pastinaca sylvestris, Sphondylium, (von einem Insecte oder Gewürme dieses Nahmens, dem dieses Gewächs im Geruche gleichen soll); Fr. Branche ursine bâtarde oder d'Allemagne, Cure-oreille, Berce; T. die Teutsche Bärenklau, Kuhpastinak, Bärwurz. Bauhin nennet sie Sphondylium vulgare hirsutum, und Linnäus, Heracleum foliis pinnatifidis, Kuhpastinak mit gefiedert spitzigen Blättern. Ihre Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor; ihre Rippen sind dunkelgrün, mit Purpur untermengt, mit einer haarigten Materie besetzt, rauh, fleischig, saftig, etwas platt, wie eine Traufrinne ausgehöhlt, an den Seiten dieser Aushöhlung rundlich, an dem der Traufrinnen entgegengesetzten Theile eckig, überhaupt inwendig mit einer Vertiefung gebogen, lang, unten an ihrem äussersten Ende gekrümmt, in mehrere Blätter sich endigend, und an dem übrigen Theile ihres Körpers nackend. Die Blätter sind dick, mehr lang als breit, ziemlich weit, und kommen paarweise aus einem weißlichten Ringe, welcher den Zweig an dem Orte ihres Ursprunges umgiebt, hervor. Ein jedes stehet auf einem Stiele, welcher eben so, wie ihre Rippen, mit Haaren besetzt, und von gleicher Gestallt, ist. Sie haben, nach ihrem untersten Theile zu, zwey tiefe Einschnitte. Der obere Theil ist ganz, ziemlich lang, breit, am Ende etwas spitzig, bisweilen kraus, und an den Rändern beständig gekerbt, mit einigen mehr oder weniger tiefen Einschnitten. Jede Rippe endiget sich in ein einziges Blatt, woran die untern Einschnitte tiefer, und alle Theile breiter, sind. Aus der Mitte der Blätter kommen Stengel hervor, welche vier bis fünf Fuß hoch, mit einer Vertiefung gebogen, und eckig sind,

sind, welcher zu oberst bald rothe, bald weisse, Kranzweise beisammen stehende Blümlein, wie eine Rose, trägt, die aus verschiedenen ungleichen, wie ein Herz ausgeschweiften, und eine Lilie darstellenden, Blumenblättern bestehen. Wenn diese Blümlein abfallen und vergehen, wird der Kelch zu einer Frucht, welche aus einem breiten, eyrunden und doppelten oder zwiefach auf einander gefügten Saamen bestehet, welcher dem Sesel gleichet, fast wie die Wanzen stinket, mit drey Aushöhlungen gelind gestreift ist, und sich mit seinem obern Theile nach innen begiebt. Er läßt sich aus seiner Hülse leicht herausbringen, und ist an dem Orte, wo sich beide Theile berühren, mit zwey schwarzen Strichen bezeichnet. Diese Pflanze hat eine lange weißlichte Spießwurzel, deren Rinde von einem süßlichen, mit etwas Schärfe untermengten, Geschmack ist.

Die teutsche Bärenklau findet sich auf den Wiesen, und an andern feuchten Gegenden, in Menge. Sie hat einen starken, gewürzhaften und harzigen (bituminösen) Geruch. Sie blühet im Mai oder Junius.

Diese Pflanze ist eröffnend und blut-treibend. Die Pohlen und Litthauer machen aus den Blättern und Saamen einen Trank, welchen sie Bartsch *) nennen, und die Armen anstatt Bieres trinken.

Die weissen Häute des Inwendigen der hohlen Stengel, wenn sie eingeweicht und destillirt werden, geben einen brennbaren Spiritus, welchen die Russen in Kamschatka zubereiten.

Die Caninchen sind sehr begierig nach den Blättern.

* In Hinterpommern nennet man dieses Gewächs Kälberkop. Herr Past. Graßmann, in seiner, bei der freien öconomischen Gesellschaft zu St. Petersburg den Preis erhaltenen, Abhandlung, ein Land, in Ermangelung des Düngers, frucht-

*) Bartsch, und nicht Parst, wie in der französischen Urschrift stehet. K.

fruchtbar zu machen, und fruchtbar zu erhalten, Berl. und Stralf. 1772, 8. (welche auch im 2 St. des II B. des Stralf. Magaz. abgedruckt stehet) meldet S. 23, daß dieses Gewächs fast nicht auszurotten sey. Wenn man dieses Kraut nicht, sobald es etwa einen Fuß hoch geworden, abhauet, so erhält es, wie der Kümmel, einen Stengel, und auch dieser ist, wenn er grün vorgelegt wird, dem Rindvieh noch angenehm und gedeihlich. Fängt aber dieser Stengel bereits an, Saamen zu setzen, so ist er zu hart, und nur noch das daran vorhandene Kraut zum Futter zu gebrauchen. Dieser Stengel wächset öfters einige Ellen hoch. Man bedienet sich in Hinter-Pommern dieses Krautes zum Futter für die Kühe, Kälber und Schafe sehr vortheilhaft, besonders, da es zeitiger, als das gewöhnliche Gras, in die Höhe schlägt. Gräbt man es aber mit den Wurzeln aus, so gebraucht man leztere zum Futter für die Schweine. Man kann dieses Kraut jährlich vier- bis fünf-mahl abhauen. Es erhält sich selbst unter den stärksten Bäumen, und läßt sich durch andere, flache Wurzeln schlagende, Grasarten nicht zurück halten, sondern vertreibet dieselben vielmehr.

Nach anderer Oeconomen Anmerkung und Bericht hingegen sollen die Kühe dieses Kraut nur alsdenn fressen, wenn sie kein ander Futter haben können, dergestallt, daß sie auf der Weide bisweilen das nebenstehende Gras dicht herum, ohne dieses zu berühren, abfressen; doch wird es von den Caninchen geliebt; und überhoupt sollte man die teutsche Bärenklau unter dem Futter und auf den Wiesen nicht so ungern sehen, weil sie sehr ergiebig ist, schnell wieder nachwächset, und einen süßlichen Geschmack hat, mithin dem Vieh um so weniger unangenehm seyn kann, da selbst die Pohlen und Litthauer die jungen Blätter ehemahls unter ihre Küchengewächse gezählt haben; ja, was noch wichtiger ist, die Einwohner

ner von Kamschatka noch zu unsern Zeiten die Stengel, nachdem sie dieselben vorher geschält haben, bei ihren Mahlzeiten mit aufsetzen.

Herr Gmelin, in seiner Pflanzenbeschreibung Sibiriens, meldet, daß in den Nordlichen Gegenden aus diesem Gewächse Zucker bereitet werde; jedoch geben 40 Pfund gedörrter Stengel nur ein Viertelpfund eines zuckerartigen Mehls, und über dieses ist die Zubereitung mühsam und langweilig; mithin ist dieses wenige hoffentlich dem armen Vieh um so mehr wohl zu gönnen, da gewis bei uns, wegen der Theure des Brods und Wohlfeile des Zuckers, niemand nur die Hälfte der hochnöthigen Nahrung sich durch desselben Bereitung erwerben könnte: denn 1) ist es nur eine Art ausgeschlagenen Schimmels; 2) sind nur die Stiele der untersten Blätter hierzu tauglich, und diese müssen 3) subtil geschält, an der Sonne aufgehängt, bis sie ein wenig ausgetrocknet, alsdenn in Büschel gebunden, wieder so lange aufgehängt, bis sie gelb geworden, endlich aber in Säcke gethan, und darinnen fleißig gerüttelt werden, damit der an den Stielen ausgeschlagene Zucker davon abfalle, und gesammelt werden könne.

Der Tranck, Bartsch genannt, wird aus diesem Gewächse folgendergestallt bereitet. Man dörret die Blätter gelind, und kochet sie mit Wasser so lange, bis das Wasser gelb davon gefärbt wird; mischet nachher etwas Sauerteig darunter, und läßt es in einem verschlossenen thönernen Gefäße bei gelinder Wärme hinter dem Ofen etliche Tage stehen, und gähren; seihet es sodenn durch ein Tuch, und verwahret es an einem kühlen Orte zum Gebrauch. Es soll sehr angenehm säuerlich schmecken, und sowohl warm, an statt einer Suppenbrühe, als auch kalt, gebraucht werden können, und insonderheit in Leibesverstopfung, kalten Fiebern, oder nach andern lange gedauerten Krankheiten, den Durst zu stillen, und den Appetit zu bringen, von guter Würkung seyn. Nach

des Dodonäus Bericht, sollen auch die armen Leute in Pohlen, Litthauen, und dem angränzenden Theile von Schlesien, sich eines gleichen auf ähnliche Art durch die Gährung aus den Blättern und dem Saamen bereiteten Tranks zum täglichen Gebrauch, an statt des Biers, bedienen.

Der Saft dieses Gewächses ist sehr zähe, und es bereiten daher Einige ein dem Traganth ähnliches Gummi daraus. Einige setzen es, anstatt der Bera, unter die Zahl der fünf erweichenden Pflanzen, oder suchen überhaupt eine erweichende Kraft dabei, wie es denn auch wider den Polnischen Zopf, wie Bärenlapp (Lycopodium, Muscus terrestris) gebraucht, ein Specificum ist. Die Wurzel aber enthält einen sehr scharfen gelben Saft, und ist daher innerlich nicht sicher zu gebrauchen; besser aber äusserlich zu Zertheilung harter Geschwulsten, und in podagrischen Schmerzen.

A letter to Mr. *Will. Watson*, from Mr. *Phil. Miller*, dated at Chelsea, May 2, 1753, concerning a mistake of Prof. *Gmelin*, concerning the Sphondylium vulgare hirsutum of *Casp. Bauhin:* st. im 1 Th. des 48 B. der Philos. Transact. a. d. J. 1753, S. 153, f.

Remarques sur la plante qu'on nomme Branca vrsina, qui est un vrai specifique contre cet entortillement affreux de la chevelure, qu'on nomme Plica Polonica: st. in No. 5 der Gaz. Salut. v. J. 1762, und im Journ. Encyclop. v. 15 Febr. 1762, S. 121 — 129. Diese Anmerkungen über den nützlichen Gebrauch der Bärenklau wider den Weichselzopf, sind eigentlich ein Auszug aus Hrn. Prof. Jo. Fr. Cartheusers Dissert. de Branca Vrsina Germanica, Frf. ad V. 1761, 4. 2½ B. und stehen, von mir übersetzt, im 6 St. des 26 B. des Hamb. Magaz. S. 528 — 534.

Acapathi, oder Acapatli, ist ein Gewächs in Neu-Spanien, welches den langen Pfeffer trägt. Sein Stamm ist dem Weinstocke gleich, und windet sich auch als wie die Weinreben. Die Blätter sehen fast, als wie die Blätter des weißen Pfeffers aus, sind aber länger und spitziger. Die Frucht ist lang und rund, und ziemlich roth, wenn sie reifet; die Kerne kommen aber niemahls auf dem Stocke zur rechten Reife, sondern müssen dieselbe erhalten,

ten, wenn sie abgebrochen und an die Sonne gelegt werden. So wird auch der Saamen nicht so vollkommen, daß er wiederum zum Säen dienete; und deswegen sammelt man ihn, sobald man gewahr wird, daß er roth werden will; sodenn leget man ihn an die Sonne, bis er vollends zeitig geworden, und wieder aufgehoben werden kann. Dieser Pfeffer wird sowohl grün, als getrocknet, gebrauchet, und beiderlei Arten geben den Speisen einen sehr annehmlichen Geschmack, dafern man sie nur nicht mehr, wenn man sie abgewürzt hat, wieder ans Feuer setzet, weil er sonst alsdenn seinen völligen Geschmack und alle Kraft verlieret.

Acapatli, siehe Acapathi.

* *Acapna*, hieß bei den Alten Holz, welches so künstlich zugerichtet war, daß, wenn man es gleich ins Feuer legte, es doch nicht rauchte.

Acarnan, oder Acarne, ist ein Seefisch, der dem Pagro und Pagello ähnlich ist, mit denen man ihn zu Rom unter dem Nahmen Fragolino verkauft. Er ist weiß, hat silberfarbige Schuppen, ein kleines Maul, große goldfarbige Augen, weisse Floßfedern, einen rothen Schwanz, von dar bis an die Floßfedern ein gerader Strich läuft. Er wird zur Sommerszeit sehr mager. Sein Fleisch ist mild von Geschmack, nahrhaft und leicht zu verdauen. Man fischet ihn zu jeder Zeit. Er hat viel Oel und flüchtig Salz bei sich. Er wird zur Reinigung des Bluts gar dienlich erachtet, ingleichen den Urin zu treiben.

Acarne, siehe Acarnan.

* *Acaulis* oder Acaulos (von α negat. und caulis, ein Stengel oder Stamm: das ist, ohne Stengel). Man nennet eine Pflanze alsdenn Acaulis oder ohne Stengel, wenn sie unten auf dem Erdboden blühet, und keinen sichtbaren Stengel hat.

* Accessorisch, Zugehörig, oder Beifällig, Lat. Accessorium, ist überhaupt ein Wort, welches alle bürgerliche und natürliche, oder auch durch Kunst und Fleiß verur-

sachte Nutzungen in sich begreift, die von bürgerlichen, natürlichen, oder in Fleiß und Kunst bestehenden Dingen herkommen, welche sie verschaffen können. Die **Bürgerlichen Nutzungen** sind Rechte, welche von irgend einer bürgerlichen Sache entspringen. Die **Natürlichen Nutzungen** sind z. E. Früchte, welche von einem angebaueten Felde, von Bäumen, u. s. w. gezogen werden; und die **Nutzungen, welche aus dem Fleiße oder von der Kunst herrühren**, sind dasjenige, was wir von unserm Dienste, als z. E. Bedienten, Handwerksleute, Künstler, u. d. g. zu genießen haben, wenn wir irgend jemanden mit unserer Person, oder mit unserer Wissenschaft dienen.

Accipenser, siehe **Ströhr.**

Accipiter, siehe **Habicht.**

Accise, siehe **Impost.**

Accolade, ist ein Kunstwort bei der Köcherei, und bedeutet zwei junge Caninchen, die mit einander gebraten worden, und die man in einander geschränkt, und in der Schüssel einander gleichsam umfassend oder umhalsend, auf die Tafel bringet. Siehe **Caninchen.**

Accolage, Accoler und Accolures; siehe **Anbinden.**

Accommoder, heißt in der Köcherei Gerichte zurichten, oder vermittelst des Feuers, oder auf andere Art, zurecht machen, um dieselben in den Stand zu setzen, daß sie zur Speise dienen können.

* **Accordiren**, heißt bei den Kaufleuten, wenn sie ihre Rechnungen gegen einander halten, um zu sehen, ob solche, wie sie es zu nennen pflegen, d'Accordo mit einander gehen, oder in einigen Posten noch unterschieden sind. Auch heißt Accordiren, wenn sich ein Schuldmann oder Bankerotirer mit seinen Gläubigern setzet; bei der Hamburger Bank aber insonderheit, wenn diejenigen, welche Rechnung und Folio darinnen haben, in eigener Person daselbst vor den Verordneten der Banco erscheinen, und wie es heißt, Folio begehren, auch alle neue Jahre sich wiederum ein neues Folio Sicht auf das Jahr

Jahr müssen geben, und wenn sie wollen, neue Procuration auf jemand anders bestellen laßen.

Accot, siehe Couche.

Accouder, oder Couder, ist ein Weingärtner-Ausdruck, und heißt soviel, als die Rebe einer Senke biegen, damit das Ende derselben gerade ausser der Erde komme. Man sagt: Les Sarmens qui ne sont pas bien accoudés, ne donneront jamais de bons seps, d. i. die Reben, welche nicht gehörig gebogen (eingelegt) worden, werden niemahls gute Weinstöcke abgeben. Siehe **Einlegen.**

Accouer, heißt, wenn der Jäger einem Hirsche, der aufs äusserste gebracht und müde ist, nacheilet, um ihm bei dem Ausgange des Schulterblatts mit dem Jagdmesser den Fang zu geben, oder ihm die Kniekehle entzwey zu schneiden. Man sagt alsdenn: Le Cerf est accoué, oder le Veneur vient d'accouer le cerf, der Hirsch hat den Knickfang bekommen.

Accouple, heißt bei den Jägern, eine Hundskoppel, oder der Strick, woran die Jagdhunde paarweise, oder auch, je drey und drey, zusammengehängt sind.

Accouplement, siehe **Zusammenjochung**, und **Zusammenkoppelung.**

Accourcir le trait, heißt bei den Jägern, den Riemen, den Strick oder das Seil kürzer fassen, und ihn halb oder ganz aufwickeln, indem man ihn um die Hand schlägt, um den Leithund anzuhalten.

Accouts, siehe Acculs.

Accroissement, siehe **Anlage.**

Accrue, heißt bei den Fischern und Netzmachern, ein Stück Netz, welches man an ein anderes Netz, das nicht lang genug ist, anflicket. Accrues heissen auch die Ringe, welche vorn um die Netze herum, anstatt der Maschen gemacht werden; diese Verrichtung heißt jetter des accrues. Siehe **Netz.**

Accrue heißt auch der Zuwachs von Land, wenn sich das Wasser zurückgezogen hat; und Accrue de bois, beim Forst-

Forstwesen, ein Stück Land bei einem Walde, das nach und nach mit dazu gerechnet wird, und weder bepflanzt noch besäet worden, sondern von dem Saamen, der von selbst aufgegangen, entstanden ist.

Acculs, Accuts oder Accours, ist ein Französisches Kunstwort bei der Jägerei, und wird von den entferntesten Oertern oder hintersten und untersten Löchern in den Höhlen oder Gruben der Füchse und Dachse, wie auch von den tiefsten Oertern gesagt, wohin man das Wild zu fliehen nöthiget. Auch heißen Acculs die äussersten Enden der Wälder und großer Gehölze. Siehe auch Gagnages.

* *Acena*, oder Acna, Acra, hieß ehemahls bei den alten Lateinern eigentlich ein langer Stecken, an der Spitze mit Eisen beschlagen, womit man die Ochsen forttrieb. Daher hat man hernach das Wort für einen zehn- oder zwölf-füßigen Meßstab genommen.

Acer, Ahorn, Ahornbaum, Apelerbaum, Binnbaum, Eren, bei den Preussen Leinbaum, bei den Schlesiern Urle oder Urlenbaum, Fr. Erable. Diese Geschlechtsbenennung gehöret denenjenigen Bäumen zu, deren Blätter allemahl, je zwey und zwey, an den Aesten stehen, wovon die meisten mehr oder weniger tief eingeschnitten, bisweilen gekerbt, und, nach Beschaffenheit der Gattungen, größer oder kleiner sind.

Die Blume bei den Ahornbäumen kommt zu Ende des Aprils zum Vorschein, und hat gemeiniglich nur eine beinahe grasartige oder grünliche Farbe. Ein und eben derselbe Baum trägt männliche und Zwitter-Blumen. Der Blumenkelch ist einblätterig, gefärbt und fast bis an seinen untersten Theil in fünf scharfe Abschnitte abgetheilt. An dessen Grunde bemerket man eine fleischige Masse, woraus fünf ziemlich kleine, eirunde, sehr offene, und wie eine Rose stehende, Blumenblätter, und gemeiniglich acht kurze Staubfäden, welche oben wie eine Olive gestaltet, und durch eine Krinne getheilt sind, hervor kommen. Der

Der Griffel oder Pistill der Zwitterblumen, stecket mit seinem untern Theile in der fleischigen Masse, woran, gedachter maßen, die Blumenblätter und Staubfäden sitzen, und aus dieser Masse kommt auch noch, durch eine gewisse Oeffnung, ein Griffel mit zwo zugespitzten Narben (Stigma) welche zurückgebeugt sind, hervor. Dieser Griffel verlängert sich, nachdem die Blume befruchtet worden. Der untere Theil des Pistills, oder der Eierstock, formiret fast beständig zwo Capseln, deren jede sich mit einem Flügel endiget, welcher sich, so wie die Frucht zur Reifung gelanget, verlängert. Dem Anscheine nach waren also diese beide Flügel ursprünglich die Narben.

In jeder Capsel ist ein einiger rundlicher Saame enthalten.

Der Eierstock des Ahorns bestehet bisweilen aus drey wie ein Kleeblatt stehenden Capseln, und alsdenn siehet der Griffel wie ein Anker mit drey Armen aus, so wie hingegen mit zwey, wenn der Eierstock nur zwo Capseln hat.

Diejenige Art Ahorn, welche Sycomorus genannt wird, wovon wir unten sprechen werden, trägt hangende Trauben, deren einige aus männlichen und unfruchtbaren, und andere aus männlichen und Zwitter-Blumen bestehen.

Sorten. 1) Acer montanum candidum, C. B. Fr. Erable blanc de montagne, oder Erable Sycomore; T. weisser Berg-Ahorn, der Sycomorus, welcher fälschlich Platanus genennet wird, wilder Feigen-Baum, ist ein großer Baum, jedoch von keinem recht geraden Stamme. Seine Rinde ist uneben und höckerig; und sein Holz hart, und fast beständig weiß. Er treibet, sogleich beim Anfange des Frühlings, breite, dicke, in fünf ungleiche Flügel tief abgetheilte, Blätter hervor, welche oben dunkelgrün, unten aber weißlich sind, und hervorstehende Rippen haben. Seine Blumen und Früchte sind Traubenförmig. Man sehe dasjenige nach, was wir bei dem allgemeinen Character des Ahorns gesagt haben. Es

Es giebt auch eine Varietät davon, an der die Blätter buntstreifig sind.

2) Acer campestre & minus, C. B. P. 431. Acer (campestre) foliis lobatis obtusis emarginatis. LINN. *Sp. Pl.* 1055. Der kleinere oder gemeine Ahorn, Masholder, Neveller. Der kleine Feld-Ahorn. Fr. Petit Erable des Bois. Diese Sorte ist in unsern Wäldern und Hecken bekannt genug. Sein Blatt ist klein, in drey oder fünf ungleiche, stumpfe Einschnitte abgetheilt, welche zwar nicht gekerbt, rings herum aber mit einen ziemlich hellen Grün gleichsam eingefaßt, jedoch unterwerts weißlicher, sind. Seine Blumen stehen in kleinen Sträußern beisammen, worauf sich oben die Zwitterblumen befinden.

Man hat eine ähnliche Sorte davon in Canada bemerckt, wovon das Blatt aber größer ist.

3) In Canada sind vornehmlich zwo Gattungen berühmt; nehmlich der weisse und der rothe Ahorn.

Der weisse Ahorn, Acer Virginianum, folio majore subtus argenteo, supra viridi splendore PLVK. Acer montanum candidum, der Virginische blühende Ahorn, giebt einen überaus schönen Baum ab. Im Frühjahre und Sommer, sehen dessen breite Blätter oben glänzend-grün, und unten silberfarbig, aus; sie sind in fünf, etwas ausgezackte, Einschnitte abgetheilt, und sehen im Herbste ungemein roth aus. Die Blumen daran stehen, längs den Aesten, in kleinen Sträussern.

Der rothe Ahorn, Acer floribus rubris, folio majori superne viridi, subtus argenteo splendente CLAYT. *Fl. Virg.* welchen verschiedene in Canada besonders Platanus nennen, wiewohl Einige diese Benennung diesen beiden Bäumen ohne Unterscheid zu geben pflegen, hat mit dem weissen Ahorn viel Aehnlichkeit. Durch seine rothe Blumen aber unterscheidet er sich am meisten.

Diese

Diese Bäume sind vornehmlich, wegen des häufig daraus fliessenden Saftes, woraus Zucker gemacht wird, berühmt.

Von diesen beiden Sorten findet man bei Herrn Miller keine Erwähnung. Für den wegen dergleichen Saftes besonders berühmten Baum, welcher daher im Englischen der Zucker-Ahorn genannt wird, giebt er den Acer foliis quinque-partito-palmatis acuminato-dentatis LINN. an. Dieser Baum hat, einige Aehnlichkeit mit dem Norwegischen Ahorn (Acer Platanoides) dessen wir unten No 7. gedenken werden, wenn die Pflanzen noch jung sind; wenn sie aber stärker geworden, so sind die Blätter von diesem tiefer zerschlitzt, auch ist ihre Oberfläche nicht mehr so glatt, daher man sie denn leicht unterscheiden kann. Uebrigens aber glaubt Herr Miller, daß die Einwohner in America, von mehr als Einer Art der Ahornbäume, Zucker machen; wie er denn gefunden zu haben versichert, daß der, unten No. 6. beschriebene, Ahorn mit den Eschblättern, einen zuckersüßen Saft habe, und zwar in eben so grosser Menge, wie die übrigen Sorten. Als er im Februar einen Zweig von dem purpurfarbigen Ahorn abgeschnitten, hat er bemerkt, daß aus demselben einige Tage lang eine große Menge eines sehr süßen Saftes herausgeflossen.

4) In den Gegenden von Montpellier, und in andern Gegenden von Languedoc, findet man Acer trifolium C. B. *Pin.* 431. Acer (Monspessulanum) foliis trilobis integerrimis. *Prod. Leyd.* 459, oder den sogenannten Ahorn von Montpellier. Die Blätter sind in drey, fast gleiche, Einschnitte abgetheilt. Sie sind von einem schönen Grün, glatt, dicht und dicker, als die am Sycomorus. Die Blumen stehen in kleinen Sträußern beisammen, und oben befinden sich die Zwitterblumen.

5) Acer Cretica, PROSP. ALP. Acer (Cretica) foliis trilobis integerrimis subtus pubescentibus, Cretischer Ahorn mit dreylappigen Blättern, welche auf der untern Seite etwas haarig sind. Diese Sorte wächst ursprünglich in der Levante, und hat ein Blatt wie ein Picken-Eisen, mit zwo Arten von Flügeln an dem untern Theile. Es ist nicht so dick, wie bei No. 4, klein, und wie die Stiele, mit einer weichen haarigen Wolle bedeckt. Ihre Blumen stehen in kleinen Sträußern beisammen. Sie behält ihre Blätter einen großen Theil des Winters hindurch.

6) Acer maximum, foliis trifidis vel quinquefidis, Virginianum. PLVK. Seine Blätter sind sehr dünn. Ihre Einschnitte, drey oder fünf an der Zahl, stehen dermaßen weit von einander, daß sie an der Seite des Hauptlappen gleichsam Flügel darstellen. Bisweilen haben sie auch nur einen einzigen Flügel. Andere sogar sind ganz, und haben eine ziemliche Aehnlichkeit mit dem Eschenblatte. Die Blumen stehen in langen Trauben.

Seit einigen Jahren ist in den Baumschulen der Liebhaber um London, eine gewisse Sorte Ahorn, welche von Herrn Carl Wager aus America geschickt wurde, und verschiedene Jahre in desselben schönen Garten zur Parsons-Green bei Fulham blühete, sehr gemein. Die Gärtner nennen sie Sir Carl Wagers blühenden Ahorn. Die Blühte dieser Sorte macht ziemlich große Büschel, und umgiebt die jungen Zweige, so daß sie, wenn man auch nicht weit davon entfernt ist, damit bedeckt zu seyn scheinen.

7) Der Norwegische Ahorn mit Maßholderblättern, Platan-blätterigter Ahorn. Acer Platanoides, MVNT. *Phyt.* Acer foliis quinquelobis acuminatis acute dentatis glabris, floribus corymbosis. LINN. *Flor. Suec.* 303. Sycomorus Acer foliis quinquangulis, rariter dentatis, dentibus peracutis. HALL. ist den nördlichen Ländern eigen, und erlanget in Eng-

England eine ansehnliche Größe. Es giebt auch eine Sorte davon mit scheckigen Blättern. Man pflanzet ihn in Alleen, und findet ihn auch in den Wäldern.

8) Acer (Pensylvanicus) foliis trilobis acuminatis, serrulatis, floribus racemosis. LINN. *Sp. Pl.* 1055. Der Americanische Berg-Ahorn. Diese Sorte wächset in Canada auf den Bergen. Es ist ein überaus schöner Baum, mit Blättern von einem vortrefflichen Grün, welche wie eine Säge ausgezackt sind, und sich mit drey großen Spitzen endigen. Ihre Blumen kommen ganz oben auf den Stämmen hervor, und sind Trauben-förmig; anfänglich stehen dieselben, wie bei den wilden Castanienbäumen, woran die Blumen aber kleiner sind, gerade in die Höhe; nach und nach aber werden sie länger, und herabhangend.

9) Acer major folio rotundiore minus laciniato, & Opalus Italorum. RAJI *Hist.* Acer (Opalus) foliis lobatis, minime incisis, fructu racemoso. Der Italienische Ahorn, insgemein Opalus genannt. Diese Sorte ist in den meisten Theilen Italiens sehr gemein, sonderlich aber um Rom.

Cultur. Die Ahornbäume können leicht aus dem Saamen gezogen werden. Viele Sorten laßen sich auch durch Absenker, oder vermittelst des Legens, und sogar durch junge Sprossen fortpflanzen.

Man kann den Saamen sogleich, nachdem er reif geworden ist, im Herbste, nebst seinen Capseln in ein offenes Beet von gemeiner Erde säen. Da aber die Hamster, welche sehr lüstern darnach sind, vielen Saamen zu zerstören pflegen, so thut man besser, wenn man ihn mit mäßig feuchter Erde, oder Sande bedecket, und also bis zum Frühjahr aufhebet. Im Frühjahr säet man ihn alsdenn mit diesem Sande unter einander aus; die Pflanzen pflegen gar bald aufzugehen, vornehmlich wenn der Saame nicht mit allzu vieler Erde, sondern nur ohngefähr eines halben Zolls dick, bedeckt worden.

Durch diese Vermischung des Sandes mit dem Saamen, behält dieser seine Kraft zu wachsen, indem er sonst entweder dieselbe gänzlich verlieren, oder wenigstens nicht in demselben Jahre aufgehen würde. Eben diese Vorsicht mus man auch gebrauchen, wenn man den Saamen weit versenden will.

Alle Sorten können in einer Baumschule gezogen werden, und man nennet sie alsdenn **Ahornbäume aus dem Saamen**. Man schätzet dieselben höher, als diejenigen, welche in Wäldern von selbst aufgewachsen sind.

Der Ahorn läßt sich allerlei Arten von Erdreich gefallen. Er kommt sehr leicht fort, wenn man ihn versetzet; und es ist sogar unnütz, wenn man die Erde an den Wurzeln daran läßt. Beim Pflanzen mus man ihn niemahls kappen. Zum Versetzen kann man Pflanzen von einem bis zehn oder zwölf Fuß hoch nehmen.

In die wilde Baumschule mus man sie zween Schuh weit von einander, in drey Schuh weit von einander entfernten Reihen, versetzen. An diesem Orte können sie drey bis vier Jahre stehen bleiben, da sie denn groß genug seyn werden, sie an einen Ort, wo sie beständig bleiben sollen, zu versetzen.

Die erste Sorte tauget sehr gut, Plantagen nahe an der See davon anzulegen, oder die Plantagen solcher Bäume, die zu nahe an dem Meere stehen, zu bedecken. Denn, sie breitet sich sehr aus, und hält die Feuchtigkeiten, welche insgemein durch den Wind von der See hergewehet wird, weit besser auf, als die andern Bäume.

Die zweyte Sorte giebt sehr schöne Hecken ab, welche an solchen Orten, wo die Hagebüchen nicht recht fortkommen, sehr gut gedeihen. Es giebt aber auch gewisse Arten von schlechten Boden, wo der Ahornbaum nicht so gut fortkommt, wie die Hagebuche. Wo demnach der Boden für die Hagebuche allzu scharf, trocken und kiesigt ist, da kann man Ahornbäume, mit Beobachtung eben

eben der Vorsicht, wie wir unten bei den Hagebüchen zeigen werden, hinbringen, und vier bis fünf Zoll hoch Erde um den Stamm schütten.

Der Ahorn wächst in Louisiana auf Hügeln, und es giebt deren weit mehr nach Norden, als in dem übrigen Theile der Colonie. Man hat aber bisher die eigentliche Sorte dieser Bäume noch nicht gehörig angegeben.

Der Saame von der sechsten Sorte, soll zu Ende des Maimonats völlig reif, und zum Säen tauglich, seyn.

In trockenem Boden will dieser Baum nicht recht fort, sondern er liebet feuchtes Erdreich. Er läßt sich durch Absenker, und sogar durch die an den Wurzeln auslaufenden Nebenschüsse, recht gut fortpflanzen. Die Nordostwinde sind ihm, vornehmlich wenn er noch jung ist, schädlich.

Die siebente Sorte kann, so wie wir vom Sycomorus gemeldet haben, nahe an der See gepflanzt werden, und nimmt sich nahe an einem Gebäude nicht so gut aus. Denn, der Sycomorus ist gern der Ergiessung eines süssen und dicken Saftes unterworfen, welcher aus den Blättern heraustritt, sich auf ihre Oberfläche ansetzet, und daselbst eine Menge Insecten, welche sie gänzlich durchlöchern, herbeilocket. Des Saft des Ahorns mit Maßholderblättern hingegen ist milchigt und scharf, so daß wenig Insecten Beute darauf zu machen suchen: und daher kommt es, daß seine Blätter selten angefressen und verderbt werden; indessen werden sie dennoch von den Käfern und Raupen besucht. Uebrigens sind diese Blätter glatt, und haben eine glänzende grüne Farbe, und fallen daher besser in das Gesicht, als die Blätter des Sycomorus. Dieser Baum wird auch aus dem Saamen gezogen, dessen er eine große Menge trägt, und der, wenn man ihn ausfallen läßt, so gut, als der von der gemeinen Sorte, aufgehet. Da man ihn aber auch aus abgeschnittenen Reisern ziehen kann, und diese sehr bald aufgehen, wenn sie im Herbste, sobald die Blät-

ter abgefallen sind, eingesetzt werden, so pflegt man ihn selten zu säen.

Die scheckige Sorte kann ebenfalls fortgepflanzet werden, wenn ein Reis davon auf einen gemeinen Stamm gepfropfet wird.

Die achte Sorte kommt in Italien in freiem Lande sehr gut fort, woselbst man sie ungemein hoch schätzet, weil ihre breite Blätter viel Schatten geben. Ich weis nicht, ob es nicht ein Vorurtheil ist, wenn man behauptet, daß sie in Frankreich nicht eben so gut fortkomme.

Den Norwegischen Ahorn preiset Herr Amtmann Engel vorzüglich an, und versichert von demselben, daß er das Ansehen der größten Bäume habe, vielen Saamen trage, und überall gut fortkomme. Seine Aeste werden dermaßen groß, daß sich allerlei Arbeiten daraus verfertigen laßen, und ihr Holz ist sogar härter, als der Stamm.

Die Blätter können nicht nur, anstatt des Strohes, zum Einstreuen gut zur Düngung gebraucht, sondern auch zum Futter gegeben werden. Es wächset dieser Baum sehr geschwind, und kann zu hohen Stämmen sowohl, als auch zum Schlag- oder Unter-Holz, gezogen werden.

Wenn die Pflanzschule gut gedeihet, so können die jungen Pflanzen, gegen Ausgang des Septembers im nächstfolgenden Jahre, bereits eine Höhe von einem Fuß erreicht haben. Man versetzet sie alsdenn in ein gehörig zubereitetes Erdreich, und bringet sie drey Fuß weit von einander. Man mus sich dabei sehr in Acht nehmen, daß man nicht die Wurzeln beschneide. Auf solche Art leget man die wilde Baumschule an. Nach drey oder vier Jahren bringet man sie an den Ort, wo sie beständig bleiben sollen.

Gebrauch. Die erste Sorte ist vor diesem sehr zu Lustgängen, Alleen, Hecken, Laubhütten in Thiergärten und dicken Gehölze gebraucht worden. Man ist aber nun-

nunmehr fast gänzlich davon abgekommen, weil sie nicht nur ihre Blätter sehr früh verlieret, sondern diese auch, wie wir vorher angeführt haben, sehr leicht vom Ungeziefer angefressen werden. Siehe Schwamm.

Das Holz des gemeinen Ahornbaums ist viel besser, als das Büchenholz, zum Gebrauch der Drechsler und Büchsenmacher, sonderlich zu Schüsseln, Bechern und Tellern; und wenn es viele Knoten oder Augen hat, wie es gern zu haben pfleget, so wird es von den Tischlern und Furnirern, zu eingelegter und gebeizter Arbeit, u. d. g. gar hoch geachtet, und von ihnen alsdenn gekräuseltes Ahornholz, oder Pfauenschwanz-Holz genannt. Auch wird es, um seiner Leichtigkeit willen, vielfältig zu musicalischen Instrumenten, Flintenschäften, Messerheften ꝛc. gebraucht; und wegen der weißen Farbe, die es hat, suchte und brauchte man es vor Zeiten zu Tischen, u. d. g.

Der Saft, welchen man aus verschiedenen Sorten Ahornbäume, durch Hineinbohren oder Einhauen in den Stamm bekommt, ist sehr berühmt.

Das Holz der zweyten Sorte ist voll Adern, und wird vornehmlich zu Saiten-Instrumenten gebraucht.

Sie giebt eben so wie die vorhergehende, einen kleberigen und zuckersüßen Saft von sich.

Das Holz vom weißen Canadischen Ahorn ist manchmahl maserig und buntfleckig. Herr Dühamel besitzet Flintenschäfte davon, welche ungemein schön aussehen.

Ahorn-Zucker nennen die Wilden in Canada denjenigen, welchen sie aus dem Safte, der von dem weißen Ahorn fließet, bereiten; und Maßholder-Zucker, den aus dem rothen Ahorn.

Gegen Ausgang des Winters machen die Wilden in Canada einen Schnitt in den Stamm dieser Bäume, und laßen den Saft ab; hieraus machen sie, durch die Gährung, einen sehr angenehmen Liquor, oder Zucker, indem sie denselben bis zur Syrup-Dicke ausdünsten laßen. Aus zwey hundert Pfund Saft bekommen sie gemeiniglich

meiniglich zwölf bis funfzehn Pfund recht guten Zucker, welcher aber nicht so weiß ist, wie der aus den Zuckerröhren.

Der Saft ist, so wie er aus den Bäumen herauskommt, so klar wie das reinste durchgeseihete Wasser. Er ist ungemein kühl, und läßt im Munde einen überaus angenehmen Zuckergeschmack zurück. Das Ahorn-Wasser ist süßer, als das vom Maßholder; dagegen ist der Zucker vom Maßholder weit lieblicher, als von Ahorn. Beide Arten Wasser werden für sehr gesund gehalten, und man hat niemahls bemerkt, daß, wenn Jemand davon getrunken, er die geringsten übeln Zufälle darnach verspührt habe, wenn er sich auch vorher durch die stärksten Bewegungen erhitzt gehabt, und sich über und über im Schweiße befindet. Dieser Liquor geht schnell durch den Urin ab. Wenn derselbe durch das Ausdünsten concentrirt worden, giebt er einen fetten, bräunlichen, beinahe durchsichtigen und ziemlich angenehm schmeckenden Zucker.

Nachdem man, zu diesem Behuf, eine Quantität Saft, z. E. 200 Maaß (Pintes), gesammelt hat, kochet man denselben in eisernen oder kupfernen Kesseln so lange, bis er so dick wird, daß sich das zähe Wesen nicht mehr wohl herum treiben läßt, und schäumet ihn davon fleißig ab. Wenn der Liquor dick zu werden anfängt, rühret man ihn beständig mit einem hölzernen Stabe um, theils um das Anbrennen zu verhindern, theils auch um die Ausdünstung zu befördern. Sobald der Liquor die Consistenz eines dicken Syrups erhalten hat, so giesset man ihn in Formen, entweder von Erde, oder von Birkenrinde. Beim Erkalten wird der Syrup hart, und man hat alsdenn Brodte, oder Täfelein. Dieser Zucker ist ziemlich annehmlich, wenn man ihn gehörig hat einsieden laßen. Läßt man ihn zu stark einsieden, so bekommt er einen groben Zucker-Syrup-Geschmack.

Um

Um diesen Zucker schöner und lieblicher zu machen, pflegt man ihn bisweilen mit Eiweiß abzuklären.

Einige Einwohner in Canada schutten zwey bis drey Pfund Weizenmehl, auf zehn Pfand eingesottenen Syrup. Er wird zwar alsdenn weißer, und von denenjenigen, welche diesen Betrug nicht wissen, vorgezogen; er hat aber bei weitem nicht den mit einem lieblichen Geschmack vergesellschafteten angenehmen Geruch, dergleichen man allemahl bei dem unverfälschten Ahornzucker antrifft. Wenn dieser Zucker gut seyn soll, mus er hart, braunroth, etwas durchsichtig, von einem lieblichen Geruch, und recht süß auf der Zunge seyn.

Man gebrauchet ihn in Canada eben so wie den aus dem Zuckerrohr; auch machet man allerhand Eingemachtes daraus.

Alle Ahorn-Sorten, welche sich in Canada finden, geben keinen dergleichen Saft, woraus man Zucker machen könnte; vorerwähnte zwo Sorten aber liefern denselben im Ueberfluß.

Zu Louisiana findet man keinen Ahornzucker, sondern ziehet bloß einen süßen Liquor daraus, welcher eine gute Magenstärkung seyn soll.

Man ziehet aus der vierten Sorte sehr schöne Hecken an, welche an Orten, wo es mit der Hagebuche nicht recht fort will, gut gedeihen. Sie behält ihre Blätter bis in den späten Herbst, und hält ziemlich die Kälte aus.

Da überhaupt der Ahorn in Frankreich von unsern Waffenschmieden und Büchsenmachern für einen Baum von gleicher Beschaffenheit mit der Esche angesehen wird: so läßt man ihn, beim Abtreiben der Wälder, fast beständig unbehauen, damit sich ein Jeder denselben zu seinem beliebigen Gebrauche selbst zurecht haue.

* Die meisten Sorten des Ahornbaums, welche aus America kommen, können die Hitze sehr wenig vertragen, so lange sie noch jung sind. Man mus daher ihren Saamen an einen bedeckten Ort aussäen.

Denn, wenn die Pflanzen, wenn sie aufgehen, nur einen einzigen Tag der Sonne völlig ausgesetzt bleiben, so kommen wenige dererselben davon. Dieses ist besonders von dem Zuckerahorn richtig, von welcher immer die meisten Pflanzen zu Grunde gehen, wofern man nicht die Vorsicht gebrauchet, die Töpfe, in welche man den Saamen gesäet hat, in Schatten zu setzen. Denn, sobald man sie in die Sonne bringt, so setzen sich die Insecten daran, welche in Einem Tage ihre Saamenblätter abfressen, worauf die Pflanze sogleich verdirbt. Diese Vorsicht mus man demnach bei den meisten Sorten des Ahornbaums gebrauchen, wenn man sie aus dem Saamen ziehen will.

Der wilde Feigenbaum läßt sich verpflanzen, wenn er schon sehr groß ist, alsdenn aber mus sein Gipfel etwas behauen werden, den er aber, wenn sein Stamm erst einmahl wieder eingewurzelt ist, gar bald in völliger Größe wieder bekommt. Bei dergleichen Behauen aber müssen die verwundeten Stellen mit Blei, oder Oeltuche, oder auch mit einer Mischung von Blei und Mist, verbunden werden, sonst verdirbt der Baum von der eindringenden Feuchtigkeit. Dieser wilde Feigenbaum ist den Bienen sehr angenehm und nützlich, und ist daher auch weit öfter mit einem Honigthau bedeckt, als alle andere Bäume. Aus dieser Ursache finden sich auch häufige Insecten von allen Arten darauf.

Das Holz derer Ahornbäume, die man zum Kappen gebrauchet, hat die krausesten und buntesten Adern. Allein, die Bäume, die man dazu wachsen läßt, werden gar bald hohl, und man kann sich auf die Gesundheit ihres Holzes nicht verlaßen. In Hecken ist das Holz spröde, es wächst aber gar bald wieder nach dem Brechen oder Schneiden, wenn nur das kleinste Stück von der Rinde darauf nachbleibt.

Was die Cabinettmacher **Französisches Ahornholz** nennen, ist nichts anders, als die irregulär wachsenden Theile

Theile des Stammes eines alten Ahornbaumes, der zufälliger Weise gesund geblieben ist. Derjenige Theil dieses Holzes, der nahe an der Wurzel eines alten Baumes sich befindet, ist gleichfalls sehr schön, und bisweilen ragen große Knoten aus dem Stamme dieses Baumes hervor, die, wenn sie durchgeschnitten und wohl poliret werden, sehr schön gemarmelte Adern haben.

Aus den großen Stämmen laßen die Müller gern ihre Oel- und Hirsen-Stampfen machen; auch können Bretter daraus geschnitten, und zu allerlei Hausrath, Tischen, Schränken, Stühlen, u. d. gl. gebraucht werden. Es können auch schöne Queües zum Billardspiel davon verfertiget werden; und diejenigen, welche Habichte zum Fang abrichten, pflegen denjenigen Stab, worauf sie die Habichte zu sitzen gewöhnen, gern und am liebsten von diesem Holze zu bereiten.

Aus dem, was **Virgil** von der Structur des Trojanischen Pferdes in folgenden Worten uns hinterlaßen: Praecipue cum jam hic trabibus contextus acernis staret equus, und woraus Einige, nicht ohne Wahrscheinlichkeit, schliessen, daß dieses berühmte Pferd aus dem Holze dieser Bäume verfertigt worden; ingleichen, wenn er, in einem seiner Gedichte den vortrefflichen Fürsten Evander zum Regenten erwählen, und unter der Gestallt eines Ulmenbaumes auf einen Thron von Ahorn setzen will, erzählet auch deutlich, daß man bereits in den ältesten Zeiten den Werth und die Eigenschaften desselben gar wohl erkannt habe, welches noch mehr bestätiget wird, wenn gewiß ist, wie Einige dafür halten, daß die kostbaren Tafeln der Alten, als des Cicero, Asinius Gallus, des Königs Juba, des mauritanischen Ptolomäus ꝛc. welche ihres kostbar gewellten Masers wegen, zum Theil dem Gewicht nach, mit gleich schwerem Golde bezahlt wurden, aus diesem Holze bestanden haben. Die größten Redner und Staatsleute haben diesen Baum zu ihrem Vergnügen unterhalten, und ihre

Liebe

Liebe zu demselben gieng gar so weit, daß sie ihn, statt des Wassers, mit Wein begossen.

Als sich Cicero einstmahls mit Quintus in eine Disputation einlaßen wollte, antwortete dieser jenem: Er mögte ihm doch erst soviel Zeit gönnen, seinen kostbaren Ahornbaum mit Wein zu begiessen.

Das Wasser, welches aus dem Ahorn, wenn man in denselben eine Oeffnung macht, häufig heraus rinnet, und an Farbe dem Birkenwasser ganz gleich, am Geschmack aber noch etwas süßer ist, soll nicht nur für den Scorbut sehr gut seyn, sondern auch, wie wir aus den Englischen Transactionen ersehen, zum Brauen mit so großem Vortheil gebraucht werden können, daß man nur den vierten Theil Malz zu nehmen nöthig habe, wenn, anstatt des gemeinen Wassers, dieses Ahornwasser dazu angewendet wird.

Auf Veranlaßung des Berichtes, den Herr Professor Kalm in die Schwedischen Abhandlungen, a. d. J. 1751, von dem Zucker, der in Nordamerica aus dem Safte einer Art Ahornen bereitet wird, hat einrücken laßen, versuchte Herr Olaus Johann Dalmann auf eben die Art, Zucker aus dem Safte schwedischer Ahornen zu sieden. Er ließ im Frühjahre mit einem Bohrer ein Loch schief, ein halb Viertheil tief, niederwerts in acht Ahornbäume bohren, darunter keiner jünger, als 30 Jahre war. In jeden ward ein Loch gebohret. In das Loch schraubete man gewöhnliche hölzerne Hähne, damit der Baum nicht öfter und länger flösse, als man wollte. Das erste mahl wurden, innerhalb vier Tagen, 20 Kannen abgezapfet; man sotte solche, sieben Stunden lang, über Kohlenfeuer, und als das Uebergebliebene sich gesetzt hatte, gab es $2\frac{1}{2}$ Pfund braunen Zucker. Das zweyte mahl flossen aus eben den acht Ahornbäumen, in drey Tagen, 15 Kannen Saft, woraus man, nachdem solcher einige Zeit war gesotten worden, erstlich ein halbes Pfund Syrup, nachgehends ein Pfund eben

eben solchen Zucker, wie vorigen, und zulezt acht Loth Pulverzucker bekam. Der Zucker hatte viel Süßigkeit, und einen eigenen, nicht eben unangenehmen, Geschmack. Durch Rafiniren ließe er sich ohne Zweifel schöner und besser schmeckend machen. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1754, teutsch. Uebersetz. S. 236.

Vom Ahorn, und dessen verschiedenen Sorten, wie auch insbesondere dem Ahorn-Zucker, kann man sich in folgenden Schriften weiter belehren.

Von dem großen Ahorn, s. 62 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753.

Vom Virginischen Platanus, oder fremden Ahornbaum, s. das 63 St. ders. v. e. d. J.

Von der auf dem Ahorn anzutreffenden klebrigten Feuchtigkeit, s. 70 St. des 3 Th. der gesellschaftl. Erzählungen, Hamb. 1754, 8. S. 287, f.

Nachricht vom Ahornzucker: st. im 2 Th. des physikal. und öconom. Patrioten. Hamb. 1757, 4. 42 St. S. 335, f.

Die neueste Nachricht vom Zuckerahorn: st. im 10 B. des allgem. öcon. Forstmagaz. Frf. und Leipz. 1757, gr. 8. S. 273—296.

Von dem wilden Feigenbaume, s. Allgem. Haushalt. und Landwissensch. 1 Th. Hamb. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 594—597. Vom Ahorn-, Maßholder- oder Lein-Baume, S. 628—632.

Nachricht von Ahornbäumen, absonderlich denen, so Zucker geben, und ihrer Anpflanzung: st. im 1 St. des 9 B. der phys. ökonom. Auszüge, Stutg. 1767, 8. S. 50—61.

Von dem Zucker aus Ahornsafte, s. das 4 St. der nützl. Nachr. und Abhandl. das Oeconomie- und Commerzwesen betr. v. J. 1767. Wien, gr. 8. S. 187—191.

Von den deutschen Ahornen, s. das 20 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

An account of a sort of Sugar, made of the Juice of the Maple in Canada: st. im 15 B. der Philos. Transact. a. d. J. 1685, No. 171, S. 988.

Von dem Ahornbaume, handelt Hans Carl von Carlowitz, in seiner Anweis. zur wilden Baumzucht. Leipz. 1713, f. S. 321—325.

An account of the method of making Sugar from the Iuice of the Maple-Tree in New-England, by *Paul Dudley*: st. im 31 B. der Philos. Transact. N. 264, for Jan. — Apr. 1720, S. 27, f.

Memoire sur le sucre d'Erable, usité dans le Canada: st. im 17 Th. des Nouvelliste oecon. & litter. p. les mois de Mars & Avr. 1757, S. 80—82. T. übers. u. d. T. Nachricht von der Zubereitung eines Zuckers aus dem Safte der Ahornbäume in Canada; aus des Hrn. *Duhamel* Traité des arbres & arbustes,

buſtes, Tom I. p. 32, überſ. ſt. im 3 St. des 19 B. des Hamb. Magaz. S. 291 — 297. desgl. im 2 Th. des phyſ. und öcon. Patr. S. 334, f.

Hiſtoire du Sucre d'Erable, par Mr. *Gautier:* ſt. im 2 Th. der Memoires de Math. & de Phyſ. preſentés à l'Acad. R. d. Sc. à Paris, 1755, 4. S. 378 — 392.

Chr. Albr. Gotth. Gruners Anmerkung vom Zucker aus den Ahornbäumen: ſt. im 19 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1758, 8. S. 36 — 41. und Franz. u. d. T. Procedé pour tirer du Sucre de l'Erable: im Journ. Encyclop. v. 1 Aug. 1761, S. 131 — 133, u. in No. 2 der Gaz. Salut. v. J. 1763.

Vom Ahorn, ſ. Hrn. Guiot Forſt-Handbuch. Nürnb. 1771, 8. S. 6 — 8. Vom Sycomorus, S. 8, f.

De שקמים ſeu de optimis arborum ſpeciebus apud Ebraeos, & de officio curatorum, quos illis plantandis ac tuendis Davides præfecit, ad 1 Chron. XXVII, 28. Autore *Sigism. Leber. Hadelich:* ſt. im 2 Th. der Actor. Acad. Elect. Mogunt. Erf. 1761, 8. S. 631 — 648, und handelt vom Sycomorus.

Du Sycomore, ſ. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hale*, IV Th. à Par. 1761, gr. 12. S. 115 — 123. De l'Erable, ſ. eb. daſ. S. 175 — 180.

Beſchreibung, wie Zucker in Nord-America von Bäumen gemacht wird, von Pet. Kalm: ſt. im 13 B. der überſetzten Schwed. Abhandl. a. d. J. 1751, S. 149 — 164; im 62 und 66 St. der Berl. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1755, und im 10 St. der Stutg. phyſ. ökon. Realzeit. v. J. 1756. Deſcription de la maniere uſitée dans l'Amerique ſeptentrionale de tirer du Sucre de différentes ſortes d'arbres, par M. P. *Kalm:* ſt. im Journ. oecon. Mars 1765, S. 134 — 140.

Steph. Kraſcheninnikow diſſ. de Acere foliis oblongis cordatis, inaequaliter ſerratis: ſt. im 2 Th. der Nov. Commentar. Acad. Sc. Imp. Petropolit. 1751, 4. S. 285 — 289.

Jo. Wiegand Kröhne Nachricht vom Anbau der Ahorn: ſt. in No. 28 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1770, S. 279, f.

Von Ahornbäumen, ſ. Jul. Bernh. v. Rohr Geſch. der Bäume und Stauden in Teutſchl. Lpz. 1732, 8. S. 163 — 165.

Nachricht von dem Virginiſchen Ahornbaume, durch Hrn. Waldner: ſt. im 2 St. des 4 Jahrg. 1763. der durch die ökonom. Geſellſch. zu Bern geſammleten Abhandl. und Beobacht. Bern, gr. 8. S. 103 — 106.

Relation du Sr. *Wilhourg*, à Clagenfurth, qui a eſſayé d'extraire le ſuc de l'Erable: ſt. in No. 18 der Gaz. Salut. v. J. 1766.

* *Aceratum*, heißt im Lateiniſchen, Leim mit Stroh oder Spelzen vermiſcht, oder auch ſoviel als Miſt.

Acerbe, ſiehe Herb.

Acerer, Acerme, ſiehe Stählen, Verſtählen.

Aceroſus panis, heißt im Lateiniſchen, Schwarz-Sauer-Brod, ſo mehr aus Kleien beſtehet.

Ace-

Acetabulum, oder Cotyledon, heißt die ausgehöhlte Oberfläche der Drüſen, die in der Mutter trächtiger Schafe und Ziegen in die Höhe treten. Man nennet dieſe Höhle darum alſo, weil ſie wie ein Becken, oder wie eine Trinkſchale, ausſiehet, welches dieſen Thieren beſonders eigen iſt. Bei den Kühen ſind dieſe Drüſen bauchrund.

Acetabulum, Androſace vulgaris latifolia annua, TOVRN. *Inſt. R. H.* 123. Androſace (maxima) perianthiis fructuum maximis, LINN. *Hort. Upſal.*, 36. Mannsharniſch, Nabel-Kraut mit der größten Hülle an der Frucht; eine Pflanze, welche verſchiedene Stengel treibet, die ungefähr einen halben Fuß hoch werden, rund und haarig ſind, und ſich oben in ſechs oder ſieben Stielgen theilen, welche gleichſam einen Sonnenſchirm darſtellen. Ihre Blätter ſind lang, breit, haarig, rippigt, wie am Wegewart, rings umher gekerbt, und breiten ſich nahe an dem Erdboden aus. Ihre Blume iſt klein, weiß, oben ausgeſchweift, und beſtehet aus fünf kleinen Blumenblättern. Wann ſie abgeblühet hat, kommt eine kleine kugelrunde Frucht, in der Größe einer Erbſe, zum Vorſchein, welche verſchiedene längliche und röthliche Saamen enthält. Ihre Wurzel iſt klein und faſerig.

* Sie wächſt in Oeſterreich und Böhmen unter dem Korn wild. Die Blumen kommen im April und Mai zum Vorſchein. Der Saame wird im Junius reif, und bald darauf verwelkt die Pflanze.

Acetabulum, Cotyledon, oder Androſace, iſt auch eine Pflanze, die in der Tiefe des Meeres wächſt, der Herr Tournefort den Nahmen Acetabulum gegeben hat, weil ihre Blätter als wie kleine Becken formiret ſind, die demjenigen Maaße nicht ungleich ſehen, deſſen ſich die Alten ehemahls bedienet, und es Acetabulum, oder Eſſigkrug, genannt haben.

* *Acetarium*, oder Herbæ viridis, oleo et aceto præparatæ, oder Salgama, nennet man verſchiedene Salat-Kräu-

Kräuter, Gewächse zu Salaten, oder besondere Saläte, die von frischen Kräutern, Wurzeln, auch Blumen, wie andere Saläte, angemacht werden.

Von verschiedenen Salat-Kräutern, als der Endivien, Portulak, Bachbungen, Kresse, Rabünzen, frischen Cichorien, Sauerampfer, Pissenlit, der Rübsensaat mit ihrem Senfgeschmacke, und der jungen Petersilge: s. den Arzt, eine medicin. Wochenschr. 3 Th. Hamb. 1760, 8. S. 376, f.

Anmerkung von Gewächsen zu Salaten: st. im 2 Th. des Schwed. ökon. Wochenbl. für den Apr. Mai u. Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 54, S. 247, f.

Von den Salatkräutern s. das 14 Blatt der Berlin. Lesereyen, v. J. 1770, S. 212 — 214.

Josephi Lanzoni diss. de acetariis: st. in dessen Opp. omn. Lausannae, 1738, gr. 4. 3 Th. S. 299 — 304.

Car. Linnaei diss. de acetariis. Vpsl. 1756.

Jo. Fr. Schützens Abhandlung von dem Nutzen und Schaden derer Salate überhaupt, und derer gewöhnlichsten Salat-Pflanzen insonderheit. Leipz. 1758, 4. 20 B.

Acetosa, Anaxyris, Lapathum sativum acetosum, Oxylapathum, Oxys, oder Oxalis; **T. Sauerampfer, Säuerling, Ampferkraut, Süring, Sauerlamp**; Fr. Oseille, Ozelle, Surelle, und von einigen auch Pareille, Parelle, oder Patience sauvage genannt. Engl. Sorrel. Schwed. Syra. Den Sauerampfer hat der Ritter von Linné unter das Geschlecht der Grindwurzel (Lapathum) gesetzt, und eine besondere Gattung daraus gemacht, welche er Rumex nennet. Alle bekannte Sorten des Sauerampfers haben männliche und weibliche Blüthen an abgesonderten Pflanzen. Die männliche Blüthe hat einen dreyblätterigen Kelch, in welchem sechs Staubfäden stehen, die mit flachen länglicht runden Kölblein gekrönt sind. Eine Blumendecke haben sie nicht. Die weibliche Blüthe hat ebenfalls einen dreyblätterigen Kelch; mitten in demselben stehet ein dreyeckiger Eierstock (Embryo), auf welchem ein dreyspaltiger Griffel stehet. Der Eierstock wird nachgehends zu einem dreyeckigen, glänzenden, braunen, pyramidenförmigen Saamen.

Der

Der Sauerampfer ist eins von den Hauptgewächsen in einem Küchengarten. Er hat einen sauerlichen Saft in sich, welcher ihn für die Küche überaus nutzlich machet.

Die Sorten sind: 1. **Der große oder Jungfer-Sauerampf**, Fr. Grande Ozeille, oder Vierge, Ozeille à la Mequenne, Ozeille à la Parelleuse. Er bestehet aus großen Blättern, wovon ein einziges zu einer mäßigen Suppe hinlänglich ist, indem einige achtzehn Zoll lang, und sechs oder sieben Zoll breit sind. Diese aus Flandern gekommene, und in Moskau und Norden einheimische Sorte, ist grasgrün. Ihre Wurzel ist gelb. Sie blühet selten, und trägt keinen Saamen, ungeachtet sie einige länglichte und dünne Stengel hervorbringet. Das Blatt ist zärter, als an den andern Sorten, dabei aber härter und nicht so saftreich. Die Stielchen ihrer Blätter sind ganz kurz. Viele geben ihr den Vorzug vor den andern Arten, theils, weil sie nicht in Saamen aufschießt, theils auch, weil sie das ganze Jahr über zu haben ist. Morison nennet sie Acetosa Muscovitica sterilis den Nordischen unfruchtbaren **Sauerampfer**, und Herr Miller giebt ihr den Nahmen: Acetosa (sterilis) foliis oblongis, pedunculis brevissimis, raro florens.

2) **Der rundblätterige oder französische Sauerampfer**, Fr. Oseille ronde oder franche, gehöret eigentlich in den warmen Ländern zu Hause, jedoch läßt er sich in unsern Gärten recht gut ziehen. Seine Wurzel ist klein, und stark-kriechend. Sein Blatt ist unterschieden; bisweilen fast rund, bisweilen spitzig, und entweder mit, oder ohne, Ohren. Er ist gemeiniglich sauerlicher, als der lange, und von meergrüner Farbe. Die Stiele sind buschig, niedrig, mit Blättern besetzt, und kriechend. Diese Pflanze wächst nahe an dem Erdboden. Nach der Verschiedenheit, die man, nach der Versicherung des Herrn de Combes an den Blättern

dieses Gewächses wahrnimmt, sollte man fast die Acetosa rotundi folia hortensis, C. B. P. 114, welche Miller Acetosa (scutata) foliis cordato-hastatis, radice repente, Engl. round leaved or French Sorrel, nennet, und die Acetosa montana maxima C. B. welche bei Millern Acetosa foliis latissimis ad basin auriculatis, Engl. greatest mountain Sorrel, heißet, für ein und eben dieselbe Sorte halten; wie man den auch die Acetosa montana lato ari rotundo folio, BOCC. *Mus.* oder nach Millern, Acetosa (Alpina) foliis cordatis acuminatis amplexicaulibus, den Sauerampfer von den Alpen, mit herzförmigen spitzigen Blättern, welche den Stengel umfassen, welcher, wie die vorigen, nahe an dem Erdboden wächset, dahin rechnen könnte. Nach Herrn Miller aber sind die Acetosa rotundifolia hortensis, und die Acetosa montana maxima, zwo ganz unterschiedene Sorten, welche niemals variiren, und deren Saamen beständig ihres Gleichen hervorbringen. Sie sind in Italien sehr gemein.

3) Der gemeine Schaf-Ampfer, Acetosa arvensis lanceolata, C. B. P. 114. oder nach Millern, Acetosa (acetosella) foliis lanceolato-hastatis, radice repente, welche die Engländer Common Sheep's Sorrel nennen, und in Frankreich unter der ähnlichen Benennung Ozeille de belier, oder Ozeille de brebis, bekannt ist. Das Blatt desselben ist pfeilförmig, an seinem Untertheile ziemlich breit, mit öfters mäßig merklichen Absätzen. Diese Pflanze ist auf unsern Feldern gemein, vornehmlich auf sandigen Boden, woselbst sie im Mai und Junius blühet. Sie trägt eine rothe Aehre. Man siehet bisweilen dergleichen, deren Stiel nur zwey oder drey Zoll beträgt, und welche ganz roth sind. Seine Wurzel ist kriechend.

4) Der gelbe perennirende Sauerampfer, hat ein ziemlich großes, weißgelbes, und mehr rundes als langes, Blatt. Er ist nicht so sauer, als die runde und die lange Sorte.

5) Der gemeine oder Wiesen-Sauerampfer, Acetosa pratensis *C. B. Pin.* 114. Rumex acidus; Rumex floribus dioicis, foliis oblongis sagittatis, LINN. *Fl. Suec.* 295, oder nach Millern, Acetosa (pratensis) foliis sagittatis, inferioribus pedicularis caulinis sessilibus, welcher in unsern Gärten gezogen wird. Es giebt zwo Varietäten, deren eine ein weit größeres und lichtgelberes Blatt hat, als die andere, und zu Paris Oseille de Belleville genannt wird. Uebrigens ist an beiden das Blatt länglicht, zugespitzt, fast eirund, an seinem untern Theile gekerbt, mit ziemlich langen Absätzen, grasgrün, mit Roth besetzt, wann es im Frühjahr hervor zu treiben anfängt, mit einem langen und dünnen Schwanze. Die Wurzel ist zaserig, lang, gelblich und bitter. Sie blühen im Junius, Julius ꝛc. Wenn dieser Sauerampfer, im zweyten und den folgenden Jahren, in Saamen schiesset, bekommt er einen drey Fuß langen, mit Vertiefungen versehenen, und ästigen Stengel, auf dessen Gipfel sich eine Menge Blumen befindet.

Seit einigen Jahren ist noch eine dritte Varietät, von eben der Gestallt und Größe, aber lichtgelber, wie der sogenannte Bellevilische, zum Vorschein gekommen.

Der lange Sauerampfer wird an einigen Orten Vinette genannt.

Die kleine Vinette hat ein wie eine Pieke gestalltetes Blatt, mit zwey vor den Seiten seines untern Theiles hervorgehenden Absätzen. Sie ist roth-aderig, und sehr saftreich. Diese Gattung wächset eigentlich in den Weinbergen, und an wilden Gegenden, und blühet im Julius.

Alle Sorten des Sauerampfers vermindern die Wallung des Blutes. Wenn man sie unter Suppen von Kresse und Löffelkraut, welche man gegen den Scharbock anzurathen pflegt, nimmt, vermehren sie deren Wirkung.

Der Sauerampfer-Saft bringet die Dintenflecke aus dem Leinenzeuge heraus. Mit Scheuersande vermengt, dienet er zur Reinigung des Glases. Mit den Blättern reibet man die neuen getäfelten Fußböden, um ihnen eine Farbe zu geben.

Den gelben perennirenden, wie auch den langen Sauerampfer, gebrauchet man an vielen Orten gemeiniglich sowohl zur Speise, als auch in der Medicin.

Die wilde Sorte, welche sich auf den hohen Wiesen findet, könnte gar füglich, ob sie gleich trockener, härter und sauerer ist, in Ermangelung der andern gebraucht werden.

Der lange, und der gelbe perennirende Sauerampfer, werden, nebst Mangold und andern Kräutern, zu Suppen genommen. Man machet einen Füllsel daraus, welcher unter Eiern, dünn geschnittenen Kalbfleische, und verschiedenen Fischen, verspeiset wird. Man bedienet sich dessen auch zum Färben der durchgeschlagenen Erbsen.

Sauerampfer-Füllsel. Nachdem man den Sauerampfer wohl gesäubert und abgespühlt hat, läßt man ihn sieden, thut ihn mit Butter in eine Casserole, gießet Sahne daran, schüttet Salz hinzu, und läßt es kochen.

Um die Brühe etwas dicker zu machen, läßt man einige Eierdotter darinn zergehen, und richtet sie nachher an.

Man richtet den Sauerampfer auch zwischen zwo Schüsseln mit guter Butter, Salz und Pfeffer zu, nachdem man vorher alles darinn enthaltene Wasser hat ablaufen laßen.

Eier mit Sauerampfer. Eier mit Sauerampfer-Brühe. Siehe unter Ei.

Sauerampfer einzumachen. 1) Nachdem man den Sauerampfer gesäubert und rein abgespühlt hat, wirft man ihn in siedendes, und nachher sofort in frisches Wasser, läßt ihn alsdenn ablaufen, thut ihn in ein Fäßgen, füllet es mit Lacke an, machet es vest zu, und hebet es an einem kühlen Orte auf.

2)

2) Andere nehmen, zu Ende des Augusts oder Septembers, Mangold, Lactuke, Spinat, Portulak, Peterßilie und Körbel, zu gleichen Theilen; Sauerampfer, als ungefähr das Drittel oder höchstens die Hälfte dieser gesammten Quantität beträgt; und etwas Zipolle. Nachdem man alles mit einander verlesen, und einige mahl rein abgespühlt hat, läßt man es abträufen, und trocken werden, hacket es nachher gröblich, und läßt es mit Wasser in einem großen Topfe kochen, welchen man bis an den Rand anfüllet, und die Kräuter vest hineindrücket. Man giebt nur ein ganz gelindes Feuer, damit die Kräuter nicht anbrennen. Man rühret sie dann und wann um. Wenn sie genug gekocht sind, thut man sie in Töpfe, füllet diese bis einen Zoll hoch von oben an, und bringet sie sofort an den Ort, wo sie stehen bleiben sollen. Wenn sie an Ort und Stelle sind, gießet man geschmolzene Butter oder Baumöl darüber, so daß die Töpfe bis eines Fingers dick angefüllt worden. Sie erhalten sich auf diese Art den ganzen Winter hindurch. Hierbei ist jedoch zu bemerken, daß sie, wenn der Topf einmahl angerissen ist, wegen der Butter leicht verderben und sauer werden, und daß man sie daher nacheinander verbrauchen mus. Aus diesem Grunde ist das Oel besser, indem dieses, weil es beständig obenauf schwimmt, die Kräuter, so lange als man will, gut erhält.

Cultur des Sauerampfers. Der Sauerampfer, vornehmlich der lange, läßt sich leicht in allerlei Art von Boden, ziehen. Man kann ihn im freien Erdreiche, vom März an bis in den August, säen. Er pflegt aber leicht von den Frösten im Frühjahr Schaden zu leiden, vornehmlich im strengen Erdreiche, daher ist es besser, dieses bis zum Anfange des Maimonats zu verschieben. Man säet ihn theils auf eine schattige feuchte Rabatte, in Furchen, vier gute Finger weit von einander, theils als eine Einfassung um Beete, wo die Sonne nicht

sehr stark auftrifft. Da er, als Einfassung, mehr Luft und Platz hat, so dauert er auch daselbst länger. Wenn man nachher die, als Einfassung gezogene Pflanzen, in eine andere schattige Rabatte, zur Einfassung, acht bis zehn Zoll von einander versetzet, so werden sie größere Blätter bekommen, und noch länger dauern.

Der runde Sauerampfer kann durch Saamen fortgepflanzt werden; gemeiniglich aber geschiehet es durch Schößlinge, welche man von alten Stöcken abreisset, und wenigstens zwey Fuß von einander pflanzet.

Er kommt in allerhand Lagen sehr gut fort.

Da der große Sauerampfer keinen Saamen trägt, so ist er nicht anders, als durch die alten Stöcke, welche man in mehrere zertheilet, entweder im Frühlinge oder Herbste, fortzupflanzen.

Zum Säen des Sauerampfers gehört ein wohl zubereitetes und durchgearbeitetes Erdreich; denn der Saame ist dermaßen klein, daß er, wenn er viel Erdschollen und Steinwerk antrifft, gar nicht aufgehet, so daß man ganze Plätze leer findet. Zur Einfassung sowohl, als auf der Rabatte, machet man kleine und eben nicht sehr tiefe Furchen, worein man den Saamen so dünn und gleich, als möglich, streuet, und nachher mit einem halben Zoll Erde, höchstens, bedecket, und darüber noch etwas Misterde, oder wohlgebrochenen guten Mist bringet. Der Saame gehet innerhalb vierzehn Tagen auf. Das etwa darzwischen aufschlagende Unkraut gätet man fleißig aus. Bei trockener Witterung mus man ihn, so lange bis er recht aufgegangen ist, begiessen.

Wenn die aufgegangenen Pflanzen etwas dick stehen, ziehet man einige aus, damit die andern mehr Luft bekommen, und besser zunehmen. Die herausgezogenen kann man sofort auf andere Beete bringen. Man mus den Sauerampfer fleißig, so viel als nöthig ist, behacken. Nach sechs Wochen kann man ihn bereits abschneiden. Je öfter man ihn schneidet, ein desto zärteres Blatt bekommt

kommt er; man mus ihn aber ganz nahe an der Erde abschneiden; ja, es ist noch besser, wenn man Zeit hat, das Blatt zu pflücken. Diese Pflanze wächst beständig, bis es zu frieren anfängt, wieder nach. Im December schneidet man sie dicht an der Erde ab, und bedecket sie gänzlich mit Misterde oder Hühnermist, wornach sie im folgenden Frühjahre weit schöner und eher wieder hervorkommt; und da sich die auf Rabatten stehende weit leichter bedecken läßt, so thut man wohl, wenn man dergleichen auf Rabatten sowohl, als auch zur Einfassung, hält.

Man mus bei dem Sauerampfer von Rechtswegen alle Jahre dreymahl die Erde auflockern, und zwar das lezte mahl unmittelbar vorher, ehe man ihn bedecket.

Wenn man den langen Sauerampfer in einem Mistbeete erhalten will, um ihn den Winter hindurch haben zu können: so setzet man besondere Rabatten dazu aus, welche nur zwey Fuß breit sind, und ziehet, an den Seiten derselben, zwölf bis funfzehn Fuß breite, und zwey Fuß tiefe, Gräben, füllet dieselben mit warmen Mist an, und nimmt alle vierzehn Tage, von der Hälfte des Novembers an, bis zu Ende des Jänners, frischen Mist. Wann es frieret oder schneiet, hält man die Beete mit trockenem Miste bedeckt, welchen man, sobald das Wetter wieder gelind wird, oder die Sonne sich blicken läßt, wieder wegnimmt.

Wenn man den Sauerampfer nach Allerheiligen auf ein Beet verpflanzet, so wächset er noch geschwinder und reichlicher. Man bestimmet hierzu ein drey Fuß hohes, und mit acht bis zehn Zoll Misterde belegtes Beet, worauf man zugleich Petersilie, und andere Pflanzen, welche starke Wurzeln haben, nachstecken kann. Man versiehet dieses Beet, im erfordernden Falle, mit Mist, wie vorgedachtes, und bedecket es auf gleiche Art. Einige pflegen daselbst bloß den Sauerampfer mit Strohmatten, welche auf einem Riegel- oder Gitter-Werke

ruhen, zu bedecken, und darüber trockene Streu, nach Beschaffenheit der Rauhigkeit der Witterung, zu breiten. Andere setzen ihn unter eine Glocke. Leztere Art ist, sowohl zur Beförderung des Wachstums, als auch zur Erhaltung, sicherer. Uebrigens mus man allemahl dem Sauerampfer, soviel als möglich, Luft geben, weil sonst das Blatt weiß, und ohne Geschmack, wird.

Den an seinem Orte zurückgelaßenen, bedecket man, wenn er im Februar zu treiben anfängt, mit trockenem Stroh, weil er sonst von dem Froste verdirbt. Und, wofern man den Rebhühnern, welche sich um diese Zeit einzufinden, und ihn zu verzehren pflegen, nicht beikommen kann, so leget man entweder eine Menge Reiser und abgeschnittene Weinreben darüber, oder ziehet ein Netz, welches auf Reifen ruhet, die man von Klafter zu Klafter mit den beiden Enden in die Erde gesteckt, und in der Mitten vermittelst einer Latte nach der Länge zusammen gebunden hat, darüber. Auf eben diese Art kann man auch die Spinatpflanzen in Sicherheit erhalten.

Wenn das Blatt endlich im Februar, etwas eher oder später, nach Beschaffenheit der Jahre, zum Einsammeln tauglich ist, thut man alsdenn besser, wenn man es mit seinem Stiele abpflücket, als daß man es abschneidet. Das Blatt wächset immer, bis in den Mai, nach, da alsdenn sein Stengel in die Höhe zu schießen anfängt. Wem es um den Saamen nicht zu thun ist, kann die Pflanze, so oft sie nachschießt, schneiden. Sie treibet nachher neue Blätter nach, deren man sich eben so, wie der erstern, bedienet. Da sie aber zu dieser Jahreszeit mehr Kraft hat, so brauchet man zu dem gewöhnlichen Behuf eine weit geringere Quantität. Diese Verrichtung nimmt man mit dem runden Sauerampfer, im Anfange des Julius, vor. Die nachher ausschlagenden Blätter sind überaus zart, und zum Küchengebrauche weit besser, als die vorhergehenden.

Der

Der lange und der runde Sauerampfer dauern zehn bis zwölf Jahre; nur mus man sie, wenn sie alt zu werden anfangen, köpfen, oder bis auf die Erde abschneiden; dieses verursachet, daß sie neue Ausschößlinge treiben, welche dieselben wieder verjüngen. Auch mus man das zwischen den Wurzeln sich einflechtende Unkraut, vornehmlich das Hundsgras, oder die Päden, fleißig herausschaffen. Uebrigens werden diese zwo Sorten Sauerampfer auf gleiche Art gepflanzt und gezogen.

Der Saame des langen Sauerampfers wird im Julius gesammelt. Wenn die grüne Capsel oder Hulse braunroth geworden ist, schneidet man den Stengel ab, und läßt ihn auf einem Tuche, einige Tage lang, an der Sonne liegen, damit der Saame recht reif werde. Andere schneiden den Stengel nicht ab, sondern fahren mit der Hand rings herum, und raufen eine Handvoll Saamen nach der andern ab; mit der leztern Art gehet es zwar etwas langsamer zu, allein der Saame trocknet darnach leichter, und nimmt nicht so vielen Platz ein. Wenn man ihn auf der Stelle sichtet oder ausschwinget, bleibt er zwey Jahre hindurch gut; und läßt man ihn in seiner Capsel, so erhält er sich vier Jahre lang. Die Vögel sind nach diesem Saamen sehr begierig, und man mus dieselben davon, so lange er noch auf dem Stocke stehet, so viel als möglich, abhalten.

Beim Einkaufen dieses Saamens wird man öfters betrogen, weil manche Saamenhändler, unter diesem Nahmen, auf den Wiesen gesammelten Sauerampfer-Saamen, verkaufen.

Die übrigen Sauerampfer-Sorten werden gar nicht gezogen. Will man sich aber damit abgeben, so darf man nur eben dieselben Vorschriften, welche wir in Ansehung der Cultur des langen Sauerampfers angegeben haben, beobachten.

* Der Herr Graf von Garaye lehret uns, in ſeiner Chymica hydraulica, S. 175, f. aus dem Sauerampfer ein Salz bereiten, welches gewiß beſſer kühlend iſt, als der Salpeter, und zugleich das Herz und den Magen ſtärket, welches lange vorher auch der große Boerhaave bejahet, und dieſes Sauerampferſalz in hitzigen und zur Fäulnis geneigten Fiebern ſehr erhoben hat.

Aus dem Wieſen-Sauerampfer-Saamen wird in Carelien ein wohlſchmeckendes Brod gemacht; und Ge. Hedin meldet in ſeiner Beſchreibung des Kirchſpieles Kräklinge in Nerike, (ſ. den XVI B. der Schwed. Abhandl. Teutſcher Ueberſetz. a. d. J. 1754, S. 124), daß die daſigen Einwohner, da ſie vor mehr als 40 Jahren großen Mangel an Nahrung litten, den Sauerampfer unter Mehl gemengt, und alſo zu Brod und Brei gebraucht haben; und nach Herrn Kalms Berichte, bereiten ſich die armen Leute in Norwegen, gegen die Gebirge hinauf, ein Getränk daraus.

Beſchreibung des Sauerampfers, ſeiner verſchiedenen Gattungen, ſeiner Eigenſchaften, ſeiner Wartung, u. ſ. f. ſ. im vollſtänd. Unterricht von Küchengewächſen. Leipz. 1756, 8. S. 592 — 602.

Joh. Longus Abhandlung vom Sauerampfer: ſt. im 51 und 52 St. der gel. Beitr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1768.

Julii Pontederae epiſtola, in qua ſexus ope acetoſas à lapathis diſtinguit: ſt. bei Mich. Angeli Tilli *horto Piſano*, Florent. 1723, f.

Dan. Gottfr. Schrebers öconomiſche Beſchreibung des Sauerampfers: ſt. in deſſen Samml. verſchied. Schriften, 3 Th. Halle, 1758, 8. S. 7, f.

Acetoſella, Trifolium acetoſum MATTH. vulgare C. B. Alleluja, Alleluya, Lujula und Juliola *Officin.* Oxys TAB. Pliniana LOB. Oxytriphyllon TRAG. Oxys, ſ. Trifolium acidum, flore albo & purpurescente J. B. Oxys ſylveſtris flore albo. Panis Cuculi BRVNF. Lujula FRACAST. Trifolium cordatum & cordiale MAVR. HOFM. *Cat.* Gr. ὀξυς. Teutſch: Sauer-Klee, dreyblätterichter Sauer-Klee, Buch-

Buch-Klee, Buch- oder Buſch-Ampfer, Haſen-Ampfer, kleiner Wald-Sauerampfer, Buch-Brod, Gauch-Klee, Gauch-Brod, Guchgauch-Lauch, Guckgauch-Klee, Gukguks-Klee, Gukguks-Brod, Haſen-Klee, Herz-Klee, fünfblätterichter Lotus, und Alleluja; Engl. Wood-ſorrel; Fr. Pain à Coucou. Eine perennirende Pflanze, welche in den Gärten gezogen wird, und von einem, dem Geſchmacke des Sauerampfers gleichkommenden, ſäuerlichen und lieblichen Geſchmack iſt. Sie treibet keinen Stengel, ſondern bloß Blätter, welche auf dünnen Stielgen ſtehen. Jedes Stielgen hat auf ſeinem Gipfel, drey wie ein Herz oder wie Kleeblätter geſtaltete, Blättgen, welche mehr breit als lang, und von einem bleichen und glatten Grün ſind. Dieſe Pflanze wächſt urſprünglich in Wäldern. Es giebt davon zwo Sorten, welche nur in Anſehung der Farbe ihrer Blumen von einander unterſchieden ſind, indem ſie bei der einen gelb, und bei der andern weiß ſind.

Die Blumen ſind glockenförmig, mit fünf regulären, und wie eine Roſe ſtehenden, Blumenblättlein. Der Griffel (Piſtill), welcher aus dem Blumenkelche entſpringet, wird zu einer länglichten häutigen Frucht, welche fünf Saamencapſeln hat, die ſich auſſenher von unten bis oben öffnen, und einen ganz kleinen, glänzenden und braunröthlichen Saamen enthalten, der, wegen der Schnellkraft der ihn umgebenden Haut, aus ſeinen Zellen heraus ſpringet.

Die auf unſern Bergen gemeine Sorte, Oxys lutea, C. B. Sauerklee mit gelber Blume, ſtellet eine Art von Mittelgewächs zwiſchen einer Staude und einem Kraut vor. Ihr Hauptſtengel iſt dünn, röthlich und ziemlich veſt. Die Blumen kommen nach dem Gipfel zu, aus dem Winkel einiger Blätter oder Blattſtiele hervor. An dem unterſten Theile, welcher von gehöriger Länge iſt, die Blume über den Blättern der Zweige

hinaus

hinaus tragen zu können, ſtehen zwey gerade Stielgen, an deren äuſſerſten Ende ſich ein bleichgelbes Blümlein befindet. In dem Clima von Paris kommt daſſelbe im Mai und Junius zum Vorſchein. Ihre Blättlein ſtehen, je drey und drey, an dem Ende eines Stielgens beiſammen, welche ſich von ſelbſt in zwey zuſammenſchlagen, wie ein Herz geſtalltet, zart, und ſäuerlich von Geſchmack ſind.

Die gewöhnliche und in der Medicin gebräuchlichſte Sorte, Oxys flore albo, T. **Gemeiner Sauerklee mit weißer Blume**, hat eine milchweiſſe Blume. Sie wächſet in den Wäldern, und zwar allemahl an ſchattigten Orten. Sie findet ſich auch ſehr oft auf Mauern, und verlanget einen ſandigen und ſchattigten Boden. Sie läßt ſich, ſowohl aus Saamen, als auch durch Schößlinge, welche man von den Stöcken abreiſſet, und im Mai und April wieder einſetzet, fortpflanzen. Wann der Saame reif iſt, wird er durch die Schnellkraft der Saamencapſel weit weg getrieben; daher es ſchwer hält, den Saamen zu ſammeln; denn, wenn er reif iſt, ſo ſpringen die Hülſen auf die erſte Berührung entzwey, und laßen den Saamen fallen. Man ziehet ſie in den Gärten, bloß ihrer Blätter wegen, welche eben ſo, wie der Sauerampfer, ſchmecken, und ſich auf gleiche Art gebrauchen ließen. Bei ihrer ganzen Cultur kommt es hauptſächlich darauf an, daß man ſie im Schatten, und nach Norden, ſetze. Dieſe Pflanze dauert drey oder vier Jahre, und läßt ſich zu jeder Zeit erneuern.

Damit ihre Blätter zärter werden, ſchneidet man ſie von Zeit zu Zeit ab, und begieſſet ſie fleißig bei heiſſer Witterung.

* Den Nahmen Alleluja hat der Sauerklee daher erhalten, weil er um Oſtern blühet, da man in der Kirche das Alleluja ſinget; und die Benennung **Gukguks-Klee**, und **Gukguks-Brod**, deswegen, weil er im April und zu Anfange des Maj, wenn der Gukguk

Gukguk zu ſchreien beginnet, oder, wie Andere wollen, weil ihn der Gukguk gern zu eſſen pfleget.

Der Sauerklee mit weißer Blume, iſt eigentlich diejenige Sorte, welche das Collegium Medicum zu Londen zum Arzneigebrauch verordnet hat; hingegen wird der **aufrechte gelbe americaniſche Sauerklee**, Oxys lutea Americana erectior TOVRN. insgemein zu Markte gebracht, welcher lange nicht ſo gut iſt, und ſehr wenig Geſchmack hat. Allein, die Leute, welche Arzneikräuter für den Markt bauen, haben dieſe Pflanze in ihren Gärten gezogen, weil ſie hoch wächſt, und ſich ſtark ausbreitet, ſo daß ſie ſolche leichtlich ſammeln, und Büſchel-weiſe zum Verkauf zuſammenbinden können; da hingegen die wahre Sorte dicht am Boden wächſt, und jedes Blatt mit ſeinem Stengel aus der Wurzel kommt, daher es beſchwerlich iſt, ſie in Menge zu ſammeln. Diejenigen aber, welche ſie zur Arznei gebrauchen, müſſen Acht haben, daß ſie die rechte Sorte bekommen. Ihre rechte Zeit iſt allemahl im Frühling; hingegen wird die andere Sorte niemahls vor Mitte des Sommers zu Markte gebracht.

Die Sorte mit gelber Blume iſt zart, und mus im Winter unter einem Trog gehalten werden; ſonſt verträgt ſie die Kälte nicht, wenn ſie ſtreng ſeyn ſollte.

Der ſäuerliche Geſchmack verſchwindet bei dem gedörrten Kraute ziemlich, daher der Sauerklee unter diejenigen Pflanzen gehört, die grünend von ganz andern Kräften ſind, als gedörrt.

In warmen Ländern zeigen ſich die Blättlein, wie eine herba ſenſitiva; denn, wenn man mit einem Finger nahe dazu kommt, ſo fahren die drey Blättlein zuſammen. In unſerer Himmelsgegend aber dienen dieſelben dem Landmanne oft ſtatt eines Wetterglaſes, indem die Kleeblättlein bei hellem Himmel ausgebreitet, bei regneriſch kaltem aber zuſammengezogen ſich ſehen laßen, und wenn Ungewitter vorhanden ſind, die Blätter über ſich

gerich-

gerichtet stehen, als wenn dieses Kraut gleichsam, wie sich Hier. Tragus ausdrückt, wider das Ungewitter streiten wollte. Man will auch gewiß angemerkt haben, daß, wenn dieses Kraut häufige Blümlein hervorbringet, ein nasser Sommer folge, oder in demselben Jahre viel Gewässer und starke Platzregen kommen; wenn deren aber wenig wären, ein dürres und trockenes Jahr dadurch angedeutet werde. Siehe *Johnstoni* Thaumatographia, Class. V. c. 43.

Es ist so leicht keine Pflanze zu finden, deren ausgepreßter Saft, auf dem Feuer in einem Glase abgeraucht oder verdämpft, soviel Salz hinterläßt, wie der Sauerklee; und dieses Salz hat die Tugenden des grünen Krauts, nur zu wenig Granen eingenommen. Darneben hat es in der Oeconomie den vortrefflichen Nutzen, die Mähler und Flecken aus der Leinwand und den Kleidern zu bringen, daher man es auch **Mähler- oder Flecken-Kraut** nennet. Einige gebrauchen auch die Blättlein dazu, und waschen nebst der angeriebenen grünen Farbe auch den Flecken mit heraus. Den medicinischen Gebrauch übergehen wir hier.

Beschreibung des Sauerklees, seiner verschiedenen Arten und Eigenschaften, seiner Wartung, u. s. f. st. im vollständ. Unterr. von Küchengewächsen. Leipz. 1756, 8. S. 104—108.

Jo. Franci herba Alleluja, botanice considerata, ex veterum & recentiorum decretis, imprimis propria praxi in nupera 1703 & 1704 febre epidemica Vlmae obseruata. Vlmae, 1709, 12. 17 B.

Milz Abhandlung von dem Gebrauch und der Anpflanzung der Acerosella oder des Sauerklees: st. im 41 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Rüdig. Frid. Ovelgün Trifolium acerosum Enteroceles remedium variaque, alia de hac herbula, & nonnulla de ejus sale essentiali: st. im 2 Th. der Nov. Act. phys. med. Acad. N. C. Norimb. 1761, 4. Obs. 44, S. 168 — 175.

Dan. Gottfr. Schrebers ökonomische Beschreibung des Sauerklees: st. in dessen Samml. verschied. Schriften ꝛc. 3 Th. S. 8.

Acetum, Fr. Vinaigre; siehe **Essig**.

Achar, siehe **Achiar**.

Achar-

Acharner, siehe **Fleisch-begierig machen**.

Achat, **Achatstein**, **Agath**, **Agathstein**, **Agstein**, **Augstein**, L. Achates, Achata, Achatites lapis, Fr. Agate, ein Edelstein, welcher härter und glätter ist, als der Jaspis. Er wird wegen der verschiedenen Mischungen seiner Farben geschätzt, welche öfters Bäume, Früchte oder Kräuter, manchmahl Wolken, und sogar Thiere, vorstellen. Diejenigen Achate, welche Arten von Bäumen vorstellen, heißen **Dendrachate** oder **Baumachate**, und diejenigen, wo verschiedene Farben gleichsam über einander getragen sind, oder welche aus unterschiedenen gefärbten Lagen oder Schichten bestehen, **Onych** (Onyx.)

Die Kunst kann hier die Natur nachahmen. Wenn man auf einen schlechten, geschliffenen oder eingefaßten Achat verschiedene Mahlereien haben will, so gehet dieses am besten mit den grauen, oder sogenannten Chalcedoniern an. Z. E. Man nimmt aufgelöstes Silber, zeichnet damit, vermittelst einer Feder, mehr als Einmahl auf den Stein, und läßt den Stein jedesmahl an der Sonne trocken werden, so bekommt der Achat dort eine braune Farbe, die aber nach wiederhohltem Aufstreichen und Abtrocknen röthlich wird. Vermischt man hernach mit diesem aufgelöseten Silber den vierten Theil Ruß und rothen Weinstein, so wird die abgerissene Mahlerei lichtbraun, oder graubraun. Nimmt man aber anstatt des Russes und Weinsteins eben soviel Federalaun (Alumen plumosum), so wird die Mahlerei schwärzlich und violenblau. Von aufgelöseten Golde wird die Mahlerei lichtbraun; hingegen von aufgelösetem Wißmuth weißlich und undurchsichtig. Mischet man aufgelöstes Queckſilber und Gold durcheinander, so wird die Mahlerei braun. Mit den übrigen aufgelöseten Metallen läßt sich nichts wohl auf den Achat mahlen. Man streichet oder schreibet allezeit das mit einer Feder, und zwar mit einer recht geschickten und leichten Hand, darauf hin,

was man auf diese Steine gezeichnet haben will, und trocknet es hernach, und zwar beides zu wiederhohlten mahlen.

Es giebt besonders zwo Hauptproben, wodurch man dergleichen gekünstelte Achate von natürlichen unterscheiden kann. Die sicherste ist das Feuer, in welchem das Künstliche alsbald vergehet; die andere das Scheidewasser, wenn man eine darinn eingetauchte Feder auf dem Achat hin und her streichet, und ihn also zehn bis zwölf Stunden an einen feuchten und nassen Ort hinleget, so verlieret er bald alle seine künstliche Mahlerei; bekommt sie aber auch wieder, wenn man ihn etliche Tage lang in die Sonne leget.

* Man machet auch falsche Achate aus Glase, die aber leicht an der Weiche zu erkennen sind, denn der ächte ist so hart, daß er sich nicht feilen läßt, und kein Schmutz oder Unreinigkeit an demselben hangen bleibet.

Dem Achat kommt nunmehr an Härte und Glanz das Dresdner und Berliner Porzellan gleich, als aus welchem Feuer kann geschlagen, ganze Statüen, Tafeln und Säulen formiret, wie ein Spiegel poliret, und dem Marmor am Gebrauch gleich gemachet werden. Sonst aber haben mit diesem Steine theils die Steinschneider, theils die Juwelierer, als ihrer Hauptmaterie, zu thun. Er wird zu Corallenschnüren, Messerschalen, und andern Kleinigkeiten, vornehmlich aber zu Petschieren, verarbeitet. Daß der Rauch von Achaten ein Ungewitter soll vertreiben können, ist unter die alten Aberglauben zu rechnen. Man mus endlich auch nicht den Achatstein mit dem Agt- oder Bern-Steine verwechseln, woraus verschiedene schöne Arbeiten gedrehet, und sonst verfertiget werden können. Siehe **Bernstein**.

Ueber den Unterschied des durch die Natur oder die Kunst gezeichneten Achats; aus einem Briefe des Herrn Pabizky zu Peine: s. das 17 St. des Hannov. Magaz. vom Jahr 1766.

Ache,

Ache, Eppich, siehe Apium.

Achée, ein Regenwurm oder Erdwurm zum Ködern; siehe **Regenwürmer**.

* *Acheminer un Cheval*, heißt auf der Reitschule, ein junges Pferd dahin gewöhnen, daß es gerade vor sich weggehe. Cheval acheminé, ein junges Pferd, dessen Rohigkeit gebrochen ist, das sich ziemlich gut zur Reitschule anläßt, und schon ein wenig zugeritten und ausgearbeitet ist.

* *Achever un cheval*, heißt auf der Reitschule, ein Pferd völlig abrichten, ihm die letzte Schule geben, die letzte Reprise mit ihm vornehmen. Cheval achevé, ein Pferd, welches schon dressirt oder abgerichtet ist, und seine vollkommene Geschicklichkeit erlangt hat.

* *Achèvement*, das **Durchfärben**, oder **Ausfärben**, wird insbesondere bey dem Färben, in Ansehung der schwarzgefärbten Tücher, gesagt, welche von den Färbern mit großer Farbe angefangen, und mit kleiner Farbe fertig gemacht werden. Donner l'achèvement à l'étoffe, oder achever l'etoffe, das Zeug, nachdem es aus der Blaukûpe gekommen, schwarz färben.

* *Achèvement*, oder l'attelier de l'achèvement, heißt bei den Wachskerzenziehern der Ort, wo die lezte Arbeit mit den Tafelkerzen vorgenommen wird, d. i. wo man ihnen durch das lezte Rollen den Glanz giebt, und das Wachs an den untersten Enden und am Halse des Dachts abschneidet.

Achiar, Achar, Achia, Acia, Adschiar, Asja, Asjar, Aria, Arsjaar, **Archard**, bedeutet bei den Indianern insgemein alle in Essig oder Salzwasser, nach Art unserer in Essig eingelegten Pfeffergurken, eingemachte Kräuter und Wurzeln. Man giebt dieser Confitur nach den verschiedenen Materien auch einen Beinahmen, als: **Achiar-Bambou**, welche vornehmlich die Holländer stark gebrauchen, und in Stücken bestehet, die anderthalb Zoll breit, und etwas über zwey Zoll lang, sind. Man bedienet sich ihrer als einer vortrefflichen

trefflichen Würze bei geschnittenen Hühnern, jungen Hühnern, Fasanen, jungen kalekutischen Hähnen, jungen Rebhühnern, u. d. gl. mit dem Unterscheide, daß man, zu Fasanen und Rebhünern, den Achiar in Scheiben zerschneidet, und in dergleichen dünnen Schnittgen mit dem Federvieh verspeiset. Man läßt ihn allemahl vorher in siedendem Wasser mürb werden, thut ihn nachher nebst etwas Brühe, Essentz oder durchgeseihetem Saft, in eine Casserole, läßt es mit einander eine Weile über dem Feuer stehen, und leget nachher diesen Ragout über die Stüke des Bratens. Siehe die besondern Artikel davon.

Man pflegt auch den Achiar, nach dem verschiedenen Geschmacke, zu Ende der Mahlzeit, um den Magen zu stärken, und die Verdauung zu befördern, zu essen. Diese Wirkung können wenigstens eben so gut dem Essig, der Citrone, dem Pfeffer, und denen andern Specereien, zugeschrieben werden, woraus die Brühe bestehet, worinn der Achiar beständig liegen mus, wenn er sich gut halten soll. Uebrigens ist es, natürlicher Weise, ein überaus scharfes Gericht.

* Man machet den Achiar, ausser dem Bambou-Rohre, welcher mit gutem Cocos-Essige eingemacht wird, auch von andern grünen Früchten, von zarten grünen Melonenschnitten, von Wurzeln und Kräutern, als: Meerportulak, indianischen Spargel, und dergleichen. Doch leget man nicht eine jede Frucht besonders ein, sondern, es werden ihrer viele, von unterschiedenen Gattungen, zusammen in eine Flasche, oder auch wohl in irdene Töpfe, gethan, die ungefähr einen Fuß hoch und eben so breit sind, aber immer enger und enger zusammenlaufen. Die Chineser auf den Inseln, machen sonderlich deren viererlei Art, und treiben großen Handel damit. Der beste Achiarbambou aber kommt aus Persien; und die Holländer bringen viel davon mit nach Europa.

Das Bambou-Rohr stößt junge, zarte, doch zuweilen Arms-dicke Schößlinge hervor. Diese gräbt man tief aus der Erde, und kochet sie ein wenig in Wasser, so wie man hier zu Lande mit dem Spargel thut. Ferner schneidet man sie in Scheiben, besprenget dieselben mit Salz, und leget sie einige Tage in die Luft, jedoch so, daß sie nicht gar zu trocken werden; darnach schüttet man sie in Töpfe, und übergießet sie mit Palm-Weinessig, welcher zuvor mit grob-gestoßenem Senfsaamen bis auf die Hälfte eingekocht worden. Solche Töpfe werden wohl verbunden, und zum Gebrauch aufgehoben, auch an fremde Orte versendet. Die eingelegten Stückgen Rohr sehen blaßgelb aus, und sind so dicht und vest, als die eingelegten Pfeffergurken, und laßen sich auch eben so zerschneiden.

Abhandlung von der Acia, von Dorothea Friderica Antonetta von E*** s. im 105 St. der der Hannover. Beitr. zum Nutzen und Vergn. a. d. J. 1759.

Achillea, oder Achillaea, Achilleum, DOD. Carpentaria, Chiliophyllum, Herba militaris, Melophyllum, Miles fortissimus, Millefolium *Offic.* Millefolium terrestre majus. CORD. Millefolium Stratiotes pennatum terrestre I. B. Myriophyllum, Stratiotes millefolia. FUCHS. Supercilium Veneris. Teutsch: Garbe, Garbenkraut, Garve, Garven, Gerbel, Gervel, Karvekraut, Relken, Reinefase, Sachfriß, Schabab, Schafgarbe, Schafrip, Tausendblatt. Franz. Herbe à la coupure, Herbe militaire, Herbe aux Voituriers, Millefeuille. Engl. Milfoil yarrow. Die unter dieser Geschlechts-Benennung begriffenen Pflanzen haben eine Menge Blätter, welche ganz kurz, in sehr viele zarte Zasern zertheilt sind, und aus verschiedenen Federchen oder schmalen Flügeln bestehen, die sich in eine Spitze endigen, und ohne Ordnung längs einer Rippe stehen. Die kleinen Blümlein, welche an den

mit einigen Päckgen von Blättern besetzten Stengeln zu oberst zahlreich sich befinden, sitzen so gedrungen beisammen, daß sie eine flache Dolde (Vmbella) bilden, obschon die Pflanze selbst nicht unter die Tournefortische Classe der Doldengewächse, sondern vielmehr unter die zusammengesetzten gestirnten oder Strahlen-Blumen (Herbæ flore radiato), gehöret. Diese Strahlenblume bestehet aus vielen röhrigen Blümgen, die Zwitterblumen sind, und die Scheibe der Blume ausmachen. Die weiblichen Blumen sind eigentlich Halbblumen, und stehen rings um den Rand herum; die Blumendecke derselben strecket sich auf einer Seite wie eine Zunge aus, welche die Strahlen ausmacht; sie stehen sämmtlich in einem gemeinschaftlichen schuppigten, und fast cylindrischen, Kelch beisammen. Von den Zwitterblumen hat eine jede fünf kurze zarte Staubfäden, welche bei einem kleinen Eierstock stehen, welcher sich unten auf dem Grunde befindet, und auf einem wollichten Beet, oder einer Art von Pflaumfeder, ruhet. Aus dem Eierstock wird nachgehends ein einiger eirunder Saame, an dem eine ganz kleine Feder hängt.

Wir haben gesagt, daß die Blumen dieses Pflanzengeschlechts gemeiniglich gestirnte oder Strahlen-Blumen seyn, weil die Herren, **Tournefort** und **Linné**, eine gewisse Sorte dafür erkennen, welche viel Blumen in Sträußern hervorbringet, jedoch nacket und ungestrahlt ist. Es ist dieses das Millefolium Orientale altissimum luteum Abrotani folio, *Cor. Inst.* oder Achillea foliis pinnatis supra decompositis, laciniis linearibus distantibus. *Flor. Leyd. Prod.* 175. oder **die kleinste orientalische Schafgarbe, mit dem Wermuthblatt, und gelben Blumen.**

Herr von Linné rechnet zu dem Achillea-Geschlechte verschiedene Pflanzen, welche **Tournefort** Ptarmica nennet.

Es

Es giebt verschiedene Sorten Schafgarbe. Die Herren von Hazen führen deren sechszehn an, welche insgesammt, eine einzige ausgenommen, im freien Lande aushalten. Die purpur-rothen oder goldgelben u. s. f. gereichen einem Garten zur ausnehmenden Zierde. Die Blume dauert einen großen Theil des Sommers hindurch, und bis zum Eintritt des Winters. Sie breitet sich sehr weit aus, und läßt sich durch Wurzelstöcke fortpflanzen.

1) Diejenige Schafgarbe, wovon dieses Pflanzen-Geschlecht seine Benennung bekommen zu haben scheinet, oder das Millefolium, wächst auf allen Feldern, und an den Seiten der Geh-Wege, woselbst sich deren Wurzeln sehr weit ausbreiten, und dieselbe sich auch stark durch den Saamen vermehrt. Für die Ackerleute und Gärtner ist sie ein sehr beschwerliches Unkraut. Ihre Federchen sind gezackt, dunkelgrün, und von einem etwas scharfen Geschmack. Sie treibt aus dieser perennirenden Wurzel meistens nur Einen, bisweilen etliche, ungefähr anderthalb Schuh hohe, gerade, eckige, haarigte, röthliche, und nach ihrer Spitze zu astige, Stengel. Die Wurzel ist holzig und zaserig. Die Kräuterkundigen nennen diese Sorte gemeiniglich: Millefolium vulgare album *C. B.* **die gemeine Schafgarbe mit weisser Blume.** Ihre Blume, welche im Mai, und bis in den August, erscheinet, ist würklich mehrentheils ganz weiß, oder nur in der Mitte etwas bräunlich; doch findet man sie auch bisweilen fleischfarbig, oder wohl ganz purpur-roth, und in Frankreich ganz und schön goldgelb, welches aber bloße Varietäten sind, und übrigens in Ansehung der Farbe ihrer Halbblumen, gar schön aussehen.

2) Achillea (Tomentosa) foliis pinnatis hirsutis, pinnis linearibus dentatis. LINN. *Sp. Pl.* 897. Millefolium tomentosum luteum *C. B.* **die wollichte Schafgarbe mit gelber Blühte**, oder die sogenannte Schaf-

garbe von Montpellier, und welche in Languedoc gemein ist. Sie hat einen Geruch. Die Blätter sind niedlich eingeschnitten, und mit einer Art von Wolle bedeckt. Die Blumen haben eine glänzende gelbe Farbe, und bleiben lange Zeit schön. Diese Pflanze machet keinen hohen Wuchs, und wird selten über acht bis neun Zoll hoch.

3) Achillea (*Nobilis*) foliis bipinnatis, inferioribus nudis planis, superioribus obtusis tomentosis, corymbis convexis confertissimis. LINN. *Sp. Pl.* 1268. Millefolium nobile TRAG. T. **Edles oder süßes Garbenkraut**, Fr. Perite Tanésie blanche, kommt der ersten Sorte, oder der gemeinen Schafgarbe ziemlich gleich; die Blätter aber haben eine blaß-grüne Farbe, sind auch nicht so lang, und so stark eingeschnitten, wie bei jener; diese haben einen ziemlich starken und angenehmen Gewürz-Geruch, der dem Campher nahe kommt, wenn sie zwischen den Fingern gerieben werden. Sie wächst auf den Alpen.

Gebrauch. Die Schafgarbe hat darum den Nahmen Achillea bekommen, weil, wie **Plinius** sagt, **Achilles**, der selbst vom Centaur, Chiron, in der Kunst, Wunden zu heilen, unterrichtet worden ist, den Telephus, welcher von seinem eigenen Schwerdte verwundet wurde, mit dieser Pflanze geheilet hat. Wie sie denn auch, eben dieser heilenden Kraft wegen, Carpentaria, Herbe du Charpentier, genennet wird, wie sie denn wirklich, wenn man sie zerhacket, und auf die frischen Wunden leget, dieselben gar bald heilet.

Wider giftiger Thiere Stiche, und bei Vernagelung der Pferde, ist dieses Kraut, zerstoßen und aufgelegt, ein unfehlbares Mittel.

Die erste Sorte ist dermaßen gemein, daß sie selten einen Platz in den Gärten bekommt, sondern man trift soviel, als in den Apotheken gebraucht wird, auf den Feldern an.

Die

Die zweyte Sorte kommt, durch die Cultur, in freien Lande, an dürren Orten, und in der stärksten Hitze, fort. Man kann sie durch Abtheilung der Wurzeln vermehren, welches am besten im März oder October geschiehet.

Die dritte Sorte ist eben so dauerhaft, wie die erste, und braucht also wenig Wartung.

* Ohne des mannigfaltigen medicinischen Nutzens der Schafgarbe zu gedenken, dessen Erzählung einige Seiten einnehmen würde, bleiben wir bloß bei dem äusserlichen und öconomischen Gebrauche derselben.

Der untern Blätter, welche sogleich im ersten Frühling hervorsprossen, bedienen sich unsere Hausmütter, die Oster-Eier ohne Kosten damit zu färben; denn, weil sie ihre grüne Farbe fahren laßen, wenn sie auf Eier gebunden, und damit gesotten werden, so werden diese dadurch sehr lieblich und künstlich gezeichnet.

Sie wächset nicht nur auf Wiesen, sondern auch sehr gern auf Frucht- besonders auf Haber-Feldern, weil diese vor dem Winter nicht gestürzt zu werden pflegen, und mithin die perennirenden Wurzeln sich daselbst besser bestocken können, als wodurch sie sich viel leichter fortpflanzt, als durch den Saamen, zumahl dieser zum öftern nicht gänzlich reif wird. Das Vieh frißt sie nicht gar gern; denn, sie ist bitter und herb anziehend am Geschmack, nähret auch daher, ob sie gleich übrigens nicht ungesund ist, kärglich. Diese anziehende Eigenschaft läßt sich aus dem rothen Fleck, welchen, wie **Tournefort** berichtet, und erfahren hat, der frische Saft und Kraut zurück läßt, wenn etwas davon auf blau Papier kommt, schon ehe man sie kauet, mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit vermuthen. Am Geruch hingegen ist sie sehr arm, ja, es ist derselbe nur kaum zu spühren, und doch giebt sie, beim Destilliren, ein blaues Oel, dergleichen man auch aus den Camillen erhält.

Ein aus der Schafgarbe gesottenes Gurgelwasser, ist wider die Mundfäule, als ein schnell zu habendes Hausmittel, schon längstens berühmt; und wider Kopfschmerzen räthet Tabernämontan an, Tücher in den frisch ausgepreßten Saft zu tunken, und warm über den Kopf zu legen.

Wegen ihres vorzüglichen Nutzens, den sie als ein Wundkraut bei frischen Verwundungen leistet, stehet sie durchgehends schon, von den ältesten Zeiten an, bis izt, hierinnen in einem so guten Ruf, daß sie der Wundercur und Geschichte, welche man beim Hollerius, von einer abgeschnittenen, und hiermit glücklich und bald wieder zusammengeheilten Bauern-Nase lieset, gewiß zu ihrer fernern Empfehlung nicht nöthig hat.

Zum Blutstillen sollen sich derselben in Frankreich insonderheit die Fuhrleute und Kutscher bedienen, wenn sie sich irgendwo verwundet oder beschädiget haben; und hiervon soll es herrühren, sagt Lemery, daß man sie daselbst insgemein Herbe aux charpentiers nenne. Am gewöhnlichsten wird das Kraut zu diesem Gebrauch nur frisch gequetscht, und entweder so ganz allein, oder der davon ausgepreßte Saft, auf die Wunde gebunden, und mit ein wenig Schmeer und anderm Fette vermischt. Doch kann die in den Apotheken aus dem gedörrten Kraute mit starkem Branntwein ausgezogene Essenz auch hierzu als ein Wund-Balsam dienen, oder überhaupt sowohl diese und der Saft, als auch das frisch gestoßene Pulver, unter andern Wund-Balsam mit gutem Vortheil gemischt werden.

In Absicht auf die Landwirthschaft berichtet uns Herr von Rohr, daß er selbst gesehen, wie einige gute Hauswirthe, an manchen Orten, besonders aber in der Gegend von Dreßden, in den Weingebirgen an den sandigten Orten, wo andere Kräuter und Blumen eben nicht in großer Menge wachsen, diese Pflanze bey dürren Jah-

Jahren, da es an Futter gemangelt, mit vieler Mühe zusammen suchen, dieselbe brechen, ganz klein stampfen, und dem Vieh zu fressen vorlegen. Ungestampft wolle zwar das Vieh nicht gern daran, weil sie ihm zu bitter sey, fresse sie aber gleichwohl ganz gern, wenn sie mit anderm Grase vermischt, und ganz klein zerschnitten, gefüttert werde. Sie sey dabei dem Rindvieh ein sehr gesundes und heilsames Futter, wachse zwar gern in gutem Boden, komme aber auch in dem allergeringsten sandigt-steinigten doch wohl fort, und wäre daher zu wünschen, daß man darauf dächte, an denen Orten, wo nicht viel Gräserei ist, in den sandigten und unfruchtbaren Gegenden, wo sonst wenig oder nichts wachsen will, dasselbe auszusäen, und zur Futterung des Viehes mit anzuwenden. Die Ansaat dergleichen einheimischer Pflanzen würde besser anschlagen, als die vielerlei fremden Klee- und Spuri-Saamen, welche man seit einiger Zeit auch in Teutschland eingeführet hat, aber größtentheils ihre eigene Witterung erfordern. Und könnte auf diese Art, ohne daß die Anschaffung des Saamens so kostbar fiele, als bei jenen ausländischen, mancher wüster Berg, auf welchem sonst wenig oder nichts wächset, und manche dürre Wiese und Viehweide damit besäet werden.

So gewiß nun aber alles dieses ist, insonderheit in Ansehung der Schafe, als woher der teutsche Nahme entsprungen, und so patriotisch diese Vorschläge und Wünsche sind: so ist doch auch nicht zu läugnen, daß es mit der Ansaat schwer halten würde, weil der Saame bei uns sehr oft, wegen zu bald eingefallenen Frostes, nicht zur Reife gelanget, und das Rindvieh, ob es schon endlich sich daran gewöhnen ließe, doch schlecht dabei zulegen, und wann es, wie Bileams Esel, reden könnte, ausrufen würde: Medice vivere est pessime vivere.

Von der Schafgarbe mit gelber Blume, s. Heinr. Christ. von Brocke Beobachtungen von einigen Blumen. Leipz. 1771, 8. S. 233, f.

Von der gemeinen Schafgarbe, s. Gottl. Rammelt gemeinnütz. Abhandl. II Th. Halle, 1771, 8. S. 78, f.

Dan. Gottfr. Schrebers ökonomische Beschreibung der Schafgarbe, st. in dessen Samml. verschied. Schriften, 3 Th. Halle, 1758, 8. S. 57, f.

Achio, Achiote, Achioti, Achiotte, Achiotl, heißt der aus Neuspanien und den Antillischen Inseln kommende Saft oder Extract aus der Frucht eines Baums gleiches Nahmens, die auch Roucou und Urucu heißt, und von den Indianern sehr hoch gehalten wird. Siehe Bixa.

Achit, oder **Achith,** heißt eine gewisse immergrünende Pflanze auf der Insel Madagascar, mit Ranken, wie des Weinstocks, und einer Frucht, wie eine noch nicht zu ihrer Reife gelangte Traube. Die Frucht soll **Voachir** heissen, und wird im Winter reif.

Achou, oder **Achourou,** siehe **Campeche-Holz.**

Achras, ein wilder Birnbaum. Die **Holz-Birnen** selbst werden Pira Achrades genennet.

Achs, Achse, Axe, L. Axis, Fr. Axe, heißt überhaupt die Linie, welche durch den Mittelpunct eines runden oder cylindrischen Cörpers gehet; als: die Achse einer Kugel oder Sphäre, oder die Achse einer Säule.

In der Botanik gebraucht man das Wort Achse, ohne es nach der geometrischen Genauigkeit zu nehmen, um denjenigen Theil dadurch anzuzeigen, um welchen die übrigen Theile desselben Körpers ziemlich regelmäßig herum stehen. Also sagt man, daß das Mark sich in der Achse der Aeste oder des Holzkörpers befinde, daß ein Holzstrich sich in die Achse der Tannzapfen verlängere. Man nennet denjenigen langen, runden und glatten Theil, der in der Mitte der Kätzlein oder Katzenschwänze der Nußbäume u. d. gl. stehet, um welchen die männlichen Zeugungstheile stehen, eine Axe. Die Franzosen heißen denselben Ame, Noyau oder Poinçon.

In

In der Haushaltung verstehet man durch Achse oder **Axe,** Fr. Essieu oder Aissieu, dasjenige Stück Eisen oder Holz, woran die Räder eines Wagens herumlaufen. Eine eiserne Achse, die aus einer einzigen Stange bestehet, ist nicht so gut, als eine aus vier Stangen bestehende, welche zusammen geschweißt, nachher in der Mitte übereinander gelegt, alsdenn wieder zusammen geschweißt, und so lang, als die Achse werden soll, geschmiedet oder gestreckt worden. Herr von Reaumür hat ein Mittel bekannt gemacht, wodurch es ihm gelungen ist, die eisernen Achsen bei aller ihrer Kraft zu erhalten, welches Mittel ganz einfach und bei weiten nicht so kostbar ist, als wenn man die Wagen-Achsen an den abgenutzten Orten wieder neu zu beschlagen pflegt. Es kommt dabei nur auf die Ausfüllung des durch das Reiben hervorgebrachten leeren Raums, mit einem wie eine Traufrinne ausgehöhlten Stücke Eisen an, welches sich in den abgenutzten und geschwächten Theil, genau hineinfüget, und deshalb vom Herrn von Reaumür eine Emboiture, T. Achs-Blech genannt wird. Dieses Stück Eisen mus, nach Beschaffenheit der an diesem Orte schicklichen Dicke, mehr oder weniger stark seyn. Man bevestiget es vermittelst eines mittelmäßigen Stifts, welcher die Achse durch und durch gehet, und an beiden Enden vernietet wird. Auf solche Art hat man nicht nöthig, eine gute Achse durch das, bis zum Fließen, Glühendmachen, welches nöthig ist, wenn man es durch das Zusammenschweissen wieder ausbessern will, zu verderben; und ein jeder Kutscher oder Fuhrmann ist im Stande, der Entkräftung seiner Achse selbst abzuhelfen, indem er nur den Stift herausschlagen, und ein neues Achsblech auflegen darf. In dieser Absicht wäre es vortheilhaft, die neuen Achsen unterwerts etwas platt zu schmieden, ihnen die Ründung durch ein dergleichen aufgelegtes Achsblech zu geben, und beim Einkaufen der Achsen, sich zugleich mit mehrern Achsblechen zu versorgen,

gen, um dergleichen beständig auf Nothfälle vorräthig zu haben.

* Die hölzernen Achsen oder die beiden Stücke Holz, worauf das Gestelle eines Wagens ruhet, und um deren äusserste Enden sich im Fahren die Räder herum bewegen, müssen aus gesunden und starken Holz gemacht seyn. Alte, abgenutzte und wurmstichige Achshölzer sind gänzlich zu vermeiden, denn, sie geben im Gebrauch Gelegenheit zu Unglück und Schaden. Ein Rüst- Bauer- und Heu- oder Last-Wagen hat zwo Achsen, deren hintere mit einem zusammenstoßenden Schnabel versehen ist, und an den Lastbaum durch einen starken eisernen Nagel vestgemacht wird; die vordere aber hat zwey Arme, auf deren überzwerch gelegten Bäumlein, sonst die Reibe genannt, der Weg gelenket werden, und sich darauf hin und her reiben kann. Diese Reibe, wie auch die Achsen, werden zur Sommerszeit mit Wagenschmier oder Karrensalbe wohl eingeschmiert, damit durch das Reiben des Holzes auf einander keine große Hitze, oder wohl gar Feuer, entstehe. Im ersten Fall gehet die Bewegung schwerer von statten; im andern Fall ist Schaden und Gefahr damit verknüpft. Geringe Karren und Fuhrwerke haben nur Eine Axe. Alle diese Achsen haben in der Länge ein gewisses Verhältnis, welches sich nach den engen oder weiten Straßen eines Landes richtet. Am besten ist, solche bei Pack- und Reise-Wägen auf beide einrichten zu laßen, damit man in weiten und engen Geleise damit ungehindert fortkommen könne. An leichten Fahrzeugen, als: an Pflügen, Carriolen oder Chaises roulantes, auch wohl an Reise-Kutschen, werden die Axen von Eisen gemacht. Diese Axen nun werden mit eisernen Schienen oder Blechen verwahrt, deren eins oben, das andere unten an die Achse angenagelt wird; das unterste wird hinten mit einem eisernen Ringe gefaßet, und an das Achsen- odar Schal-Stück bevestiget. Sie dienen dazu, daß die Achse durch das Reiben der Nabe des Rades nicht abgenutzet, die Hitze verhindert, und die Bewegung leichter werde; welche aber schwerer und beschwerlicher, auch rollend und stoßend wird, wenn die Achse ungleich in ihrer Rundung wird. Die Achsbleche sind eine Waare der Schmiede, die solche nicht nur gut abschmieden und härten, sondern auch geschickt einbrennen müssen.

Jo. Fr. Neumanns Anhang von einem vernünftigen Versuche, alle Wagen, besonders bei der Ackerwirthschaft, so zu bauen, daß man fast mit der Hälfte wenigern Gespannes und der Hälfte Geschmieres gleiche Lasten fortbringen kann: s. bei dessen Gedanken und Vorschl. zur Verbess. des Ackerbaues. Brandenb. u. Lpz. 1765, 4. S. 186—199, nebst einer Kupfert. Seiner Meynung nach sollten die Achsen kürzer seyn.

* **Achsel-Flecken, Achsel-Stückgen**, nennet man an den Ober- und Unter-Hemden diejenigen schmalen, auf beiden Seiten wohl eingeschlagenen, und also doppelt über einander liegenden, Streifen, welche sich von dem Kräglein oder Bunde am Halse, bis an den Anfang des Ermels, erstecken. Von den Nähterinnen werden sie insgemein aufgesteppet, und zuweilen noch über diese oben am Bunde ein anderes besonderes Stück, so in Form eines Herzens, oder auch nur dreyeckig, geschnitten ist, angenähet. Bei Frauenhemden werden Spitzen darauf gesetzet, und geknüpfte Bändel dazwischen genähet, darauf an einigen Orten viel verwendet wird. Diese Fleckgen dienen zu mehrerer Vestigkeit der Hemden, weil daselbst, sonderlich bei dem Ausziehen der Kleider, die Hemden die meiste Gewalt ausstehen müssen, und ohne diese bald aus dem Bunde reissen würden.

Achsel-Hemden, sind aus grober Leinwand gemachte Weiberhemden ohne Ermel, worüber noch besonders ein Leibchen mit Ermeln von feiner Leinwand oder Barchent und dergleichen, gezogen wird. Es bedienen sich derer selben vornehmlich die Mägde auf dem Lande, und andere

dere arme Leute, die sich nicht viele gute ganze Hemden anschaffen können, doch aber gern, ungeachtet ihrer unsaubern Arbeit, sauber und reinlich gehen wollen, da sie denn leicht gedachtes Leibchen mit einem weissen gewaschenen verwechseln können.

* **Achsel-Stank**, oder der **Gestank unter den Achseln**, Fr. Senteur, oder Puanteur du Gousser. Diesen zu vertreiben, nimmt man von dem Marke der Artischocken-Wurzel eine Unze, und läßt es in anderthalb Kannen Wein bis aufs Drittheil einkochen. Man nimmt einen Trunk davon, wenn man aus dem Bade kommt, und nach der Mahlzeit.

Achsel-Stückgen, siehe **Achsel-Flecken**.

* **Achtel**, ist überhaupt der achte Theil eines Ganzen, und nach Bestimmung der Sache, wovon es gebrauchet wird, unterschieden. In den Weinstuben also ist es soviel, als der vierte Theil von einem Nößel, oder der achte Theil von einem Maaß, oder von einer Kanne; daher heißt es auch **Quartier**, oder **Quartiergen**. Sonst ist es auch ein größeres Weinmaaß, deren zwey und dreyßig einen Eimer ausmachen. Dieses aber pflegt man auch einen **Achtling** zu nennen.

* **Achtendeelen**, ist ein holländisches Getraidemaaß, welches nicht aller Orten von gleicher Größe ist. So machen fünf Achtendeele zwey Hoeds zu Gormiheng, und vier und zwey Drittheile zu Delft machen nur ein Hoed zu Brügge; wie denn auch sechs und dreyßig Achtendeele zu Rotterdam nur acht und zwanzig zu Asperen, und zwey und zwanzig zu Worcum ausmachen. Dieses Maaß heißt zuweilen auch ein **Achteling**.

* **Achter**, heißt ein Hirsch von acht Enden. Die Franzosen aber sagen: Vn cerf de huit cors, d. i. Ein Hirsch von acht Enden oder Zacken.

Achtling, siehe **Achtel**.

Acia, siehe **Achiar**.

Acida, siehe **Sauer**.

Acidna, siehe **Acnida**.

Acier, Acierie, siehe **Stahl**.

* *Acina*, Acinus und Acini, sind kleine Kernlein, die entweder frei offenbar wachsen, als an dem Hollunder, oder auch in großen Beeren-Bälglein, wie bei den Weinbeeren, inwendig eingeschlossen sind. Zuweilen werden diese Benennungen auch von den Beeren, die zusammen in Trippel wachsen, oder von den Kernlein selbst in solchen Früchten, gebraucht. Daher heißt Acinosum, was inwendig voller Kerne ist, Acini Mespilorum, **Mispel-Kerne** ꝛc. Von guten Scribenten werden diese Nahmen nicht für die Kerne der Weinbeere, sondern für die Beeren selbst, genommen; wie denn z. E. Columella sagt: cum expresseris vinacea, quae acinis celantur.

Acinaticium, siehe **Nach-Wein**.

Acini, siehe Acina.

Acinos, Fr. Basilic sauvage, **T. Wirbel-Dost, Würbel-Dost, braune Doste**, oder **welsche Basilie**. Engl. Field Basil. Der Acinos des **Columna** und **Dioscorides**, ist, nach dem Tournefortischen System ein Ocimum. Der Acinos des **Dodonäus** und anderer Alten, ist von Hrn. **von Linné** unter die Classe des Thymus gebracht worden. Herr **Tournefort** nennet ihn, nach **Caspar Bauhin**, Clinopodium arvense, ocimi facie. Sonst heißet diese Pflanze auch: Clinopodium minus, Lectipes, Pulegium petraeum, Basilicum tertium, Ocimum sylvestre, Ocimastrum, **T. Klein-Wohlgemuth**, oder **Klein-Dosten**. Leztere Pflanze ist niedrig, und sehr rauch. Ihre Blätter sind gezackt, dunkelgrün, endigen sich in eine Spitze, und gleichen den Blättern der kleinen Basilie. Zwischen den Winkeln der Blätter oder Blattstiele, und den Stengeln der Pflanze, kommen Stielchen hervor, gegen deren Gipfel rings herum kleine purpurrothe Blühten

stehen. Diese Blühten sind von dem Geschlechte der Lippenblumen (Flos labiatus). Der Kelch hat fünf lange und schmale Einschnitte. Die obere Lippe stehet aufrecht, ist rund, und gemeiniglich zweyspaltig. Die untere Lippe ist dreyspaltig und zugestumpft; die mittlere Abtheilung aber ist breit und gekerbt. Sie hat vier Staubfäden unter der obern Lippe; zween derselben sind kürzer als die andern, und endigen sich mit rundlichen Kölblein. In der Mitte befindet sich der in vier Theile getheilte Eierstock, welcher einem zarten Griffel, der die Länge der Staubfäden hat, und mit einer einzelnen zusammengedrückten Narbe gekrönt ist, zur Stütze dienet. Aus dem Eierstock werden nachgehends vier eirunde Saamen, die in den Kelche eingeschloßen sind.

Es ist dieses eine jährliche Pflanze, und wächst in trockenem Lande, und besonders auf kiesigten oder kreidenartigen Hügeln, häufig. Ihr Saame bleibt bis zum Eintritt des Frühlings in der Erde, ehe er aufgehet. Man kann denselben, so bald er reif ist, an dürre Gegenden säen, um das Gewächs fortzupflanzen, und dergleichen Oerter mit Vortheil zu nutzen. Man pflegt zum öftern diese Pflanze für den Berg-Poley (Polium montanum), wovon sie in Ansehung der Blüthe unterschieden ist, zu verkaufen.

Der Oesterreichische Acinos, wird vom Clusius und Caspar Bauhin, noch vor Tourneforten, Clinopodium, und von Johann Bauhin der schöne Acinos, genannt. Sein Blatt hat einige Aehnlichkeit mit dem Ysop, ist aber schmäler, etwas zugestumpft, ein wenig gekerbt, und formirt eine Art von Löffelschale; übrigens ist es größer, als das bei der vorerwähnten Sorte; es läßt sich leicht zwischen den Fingern zermalmen, und giebt einen Grasgeruch von sich. Seine Blume ist blaulich, und ziemlich groß. Hierinn bestehet ohngefähr alles Merkwürdige an dieser Pflanze.

Sie

Sie wächst auf den Gebirgen in Oesterreich, Istrien und Böhmen, von woher die Kräuterliebhaber den Saamen davon kommen laßen.

Das wirkliche Daseyn des Saamens beider Sorten, ist der stärkste Beweis, daß diejenigen Unrecht haben, welche das Wort nicht Acinos, sondern Acynos, schreiben, welche griechische Benennung anzeigen soll, daß diese Pflanzen selten blüheten, aber niemahls Saamen trügen. Uebrigens findet man diesen Umstand in den Adversariis Novis des Lobels näher erörtert.

Acinosum siehe Acina.

Acinus, siehe Acina.

Acipenser, siehe Stöhr.

Ackelei, siehe Aquilegia.

* Acker, L. Ager, Fr. Champ, oder Terre labourable; darunter verstehet man überhaupt ein Stück Landes oder Feld, welches mit dem Hacken, Pfluge und der Egge zugerichtet, und sodenn mit allerlei Saamen oder Gewächsen zu verschiedenen Zeiten besäet wird. Das Meiste kommt hierbei hauptsächlich auf die Lage und Beschaffenheit des Bodens, und auf dessen Bestellung an. Der Acker, nach seiner Lage, ist hoch oder niedrig. Jener liegt auf Höhen, da kein Wasser zukommen kann; dieser in der Ebene, oder in niedrigen Flächen, da das Wasser entweder aus dem Grunde bald aufsteigen, oder von der Seite eintreten, oder von den Höhen sich sammeln kann. Nach seiner Eigenschaft ist der Acker sandig, lettig, steinig, mohrig, fett, oder mager. Nach seiner Beschaffenheit ist er fruchtbar, oder unfruchtbar, artig oder unartig, leicht oder schwer zu bestellen. Nach seiner Beschickung ist er lade, der lange Zeit ungebaut geblieben; brache, der ein Jahr ausgeruhet; in der ersten, andern oder dritten Art, das ist, vor so vielen Jahren gedünget, oder auch so vielmahl gepflüget, und zur Sommer- oder Winter-Saat zugerichtet worden. Alle diese Eigenschaften und

Umstände muß ein verständiger Hauswirth wohl verstehen, und nach denselben seinen Acker zu brauchen oder zu verbessern wissen.

Das Ackerfeld wird insgemein in drey Sorten eingetheilt, nach deren Beschaffenheit man von der Güte oder schlechtem Zustande desselben urtheilet. Ist zuvörderst der Acker schwarzgrau, dabey locker und mürbe, jedoch in etwas schwer, und die Feuchtigkeit gern an sich ziehend, so ist derselbe unter die guten Ackersorten zu setzen. Desgleichen, wenn derselbe gelbgrau, in etwas leimigt ist, und fett aussiehet, doch aber zusammenhängt, und im Drücken mürbe ist, so ist er gleichfalls unter das gute Ackerfeld zu rechnen; ingleichen, wenn derselbe hellgrau und blaß aussiehet; doch wenn er trocken, mürbe und in der Hand schwer ist, und wenn er feucht und naß, auch etwas schmierigt ist, und glänzet, so wird er ebenfalls für gut gehalten, und pflegt man ihn einen starken Boden zu nennen. Zu starkem und gutem Boden werden auch endlich diejenigen Aecker gerechnet, welche keine von erwähnten Farben haben, sondern röthlich-braun aussehen, jedoch ohne schieferig zu seyn, etwas leimigte und schwere Erde führen, im Zerreiben aber doch mürbe sind. Die andere Sorte mittelmäßigen Bodens entdecket ein kluger Hausvater, wenn der Acker schwarzgrau, locker, jedoch dabei etwas fett, und mit gröblichem Sande vermischt ist, und dabei schwer fällt; oder, wenn er leimigt, gelb-bräunlich und mit grobem Sande vermischt ist; oder, wenn er grau, locker, mülbigt, kleyigt ist, und gern zusammenhängt, doch aber schwer ist; oder, wenn er grau ist, und fast aus lauter Sande bestehet, dabei aber schwer ist, und Erde vorstellet; oder wenn der Acker gelbfahl von Leim, gröblichem Sande, und mülbigt-kleyigtem Erdreiche zusammengesetzt ist, und dabei kleine Steine bei sich führet; oder, wenn er sehr steinigt ist, dabei aber schwärzlich oder grau Erdreich führet; oder, wenn der Acker von grauen,

grauen, gelben und rothbräunlichen Erdreiche bestehet, und kleine Steine, fast den Erbsen gleich, und noch größer, bei sich führet, dabei aber die übrige Erde etwas fett scheinet; oder, wenn er aus lauter schwarzen und grauen, jedoch schweren und fetten, Sande bestehet, und im trocknen Wetter nicht vom Winde zerstäubet, so sind solches Anzeigen eines mittelmäßigen Ackerfeldes. Die dritte Sorte leichten und schlechten Bodens, wird aus folgenden Kennzeichen beurtheilet: Wenn der Acker weiß, schmierig und kalkigt ist, und dabei wie ein weisser Schmirgel aussiehet, und steinigt, plattschiefrig und läufig ist; oder, wenn er weiß, steinigt, kiesigt, grob und schneehorstig ist; oder, wenn er bergicht von roth oder eisenrostigen Gestein und weißlichten Schiefern, welche bei nassem Wetter klebrig werden; oder, wenn er aus vielen und lauter gelblichen Sande bestehet, und dabei leicht zerstiebet; oder, wenn der Acker aus grauem Sande, und lauter Fasern und kleinen Wurzeln bestehet, und dabei nicht schwer ist; doch durch Ruhen und Düngen noch zu nutzen; oder, wenn er lauter weissen Sand führet; oder wenn er schwarz-staubicht, leicht und zerstäubend ist. Diese Art von Ackerwerk ist schlecht, und werden dergleichen Aecker Mistrauber, Mistfräßiges Land, genennet, weil alles Düngen fast umsonst verschwendet wird, und kann demselben durch die beste Wartung nichts abgewonnen werden, und wird daher auch von den Naturkundigen Terra damnata genennet.

Wo der Schleedorn, Klee, Brombeeren, und dergleichen Gewächse von selbst ausschlagen, solches wird auch für ein Zeichen eines guten Ackers angenommen.

Die Feinde des Ackers sind: 1) Bäume und Sträuche, wo sie zu dick stehen, und mit ihren Schatten oder Wurzeln die Fruchtbarkeit hindern; 2) Steine, wenn sie zu dick und häufig darauf liegen; wiewohl die zähen und lettigen Felder durch kleine Steine gebessert werden; 3) Wasser, wenn es von dem Schnee oder Feldfluthen

in den Senken stehen bleibet, oder aus dem Grunde stanet, oder aus einem nahe gelegenen Flusse übertritt. Die Bäume und Sträuche werden ausgereutet; die Steine aufgelesen, und über einen Haufen, in die Raine, oder, welches besser ist, in die Wege, geworfen. Die Wasser werden entweder durch gezogene Wasserfurchen abgeleitet, oder durch aufgeworfene Gräben abgezapft, oder durch aufgeführte Dämme abgehalten. Die gewöhnliche **Verbesserung der Aecker** geschiehet durch die **Düngung mit Miste**, welcher entweder aus dem Hofe auf den Acker geführet, oder durch **Lagerung des Viehes**, vornehmlich der **Schafe**, welches man den **Hordenschlag** nennet, darein gebracht wird. Gewisse Aecker können auch mit **Mergel** verbessert werden. Die Bestellung des Ackers geschiehet, wenn erstlich gepflüget, hernach gesäet, denn abgeerndtet, und das darauf gewonnene Getraide eingeführet wird. Gemeiniglich werden hier zum Sommer-Getraide die Aecker um Michaelis gestürzt, um Fastnacht gerühret, und um Ostern zur Saat bereitet; zum Winter-Getraide aber stürzet man sie im Brachmonat, rühret sie zwischen Jacobi und Laurentii, und pflüget sie zur Saat um Creuzes-Erhöhung. In Ansehung dessen aber bekommt der Acker oder das Feld mancherlei Benennung, und heißt bald **Läde-** bald **Brach-** bald **Stürz-** bald **Rühr-** bald **zugesäeter** und **besäeter Acker**. Siehe auch die Artikel **Acker-Arbeit**, und **Feld**.

Acker, Morgen, ein Joch Ackers, oder ein Morgen Landes, Lat. Juger, Jugerum; die Franzosen nennen es Arpent; die Niederländer een Bunder Landes, die Schweizer **Juchart**, oder **Tagewerk**; ist ein Stück Feldes, von einem gewissen Maaß, welches aber nicht an allen Orten gleich ist. Geometrisch soll es drey hundert Kreuz- oder Quadrat Ruthen halten; landüblich aber werden bald mehr, bald weniger, und oft nur 120 für einen Acker gerechnet. Es soll soviel seyn, als mit einem Pfluge,

Pfluge, oder mit einem Joche Ochsen, oder mit zwey Ochsen, in Einem Tage geackert werden kann; daher es auch ein **Tagewerk** heisset.

Was insbesondere das Maaß der Hufen und Aecker oder Morgen Landes in den Französischen Provinzen anbelangt: so enthält in Paris ein Morgen Landes hundert Quadrat-Perches, oder 10 Perches in die Länge, und 10 in die Breite. Eine Perche ist in Paris 22 Fuß lang, in Isle de France aber nur 18 Fuß *). Zu Clermont in Beauvais hat der Arpent 100 Ruthen (Verges), und jede Verge 26 Fuß oder Schuh. In Gatinois hat der Arpent 100 Perches, und jede Perche 22 Fuß. In Poitou hat ein Arpent 80 Schritt ins Gevierte. Der Acker zu Montargis und Troyes in Champagne hat 109 Cordes (Klaftern, Faden oder Leinen), und jede Corde hat 20 Fuß. In Burgund hat der Acker 440 Perches, und das Tagewerk Land, Weinberg oder Wiese, 360. Siehe Acre, Perche.

In Beauce hat die Perche 22 Fuß; in Bretagne 24 Fuß; in Anjou, Poitou, Maine und Tourraine, 25 Fuß. Diese Verschiedenheit des Maaßes in Frankreich findet bloß, in Ansehung der Kornfelder, Weinberge und Wiesen, Statt. Denn in Ansehung der Wälder und Forste, hat man durchgehends und überall einerlei Maaß. Der Arpent Wald nehmlich bestehet aus 100 Perches, deren jede 22 königliche Fuß **) hat; das ist: der Arpent hat 48400 Quadratfuß Fläche, wenn man

*) Und alsdenn hielte eine Quadrat-Perche 324 Schuh, und ein Arpent 32400 Schuh nach dem Pariser Maaß; diese machen 34560 Englische, 33600 Rheinländische, und 36000 Calenbergische Schuh aus; folglich sind 5 Französische Arpens ungefähr 6 Calenbergische Morgen. A.

**) Nach dem sogenannten königlichen Maaß wird der große Arpent gerechnet, wie er durch die Verordnung zur gehörigen Verwaltung der königlichen Gerechtsamen über die Wässer, und in seinen Wäldern, vestgesetzet ist. Wenn man den Englischen Fuß in 1000 Theile eintheilet, so wird der königs-

220 Fuß mit 220 Fuß multipliciret. Der Fuß ist in jedem Maaße von 12 Zoll (Pouce), und der Zoll von 12 Linien; alles nach Pariser Maaße.

Im Lande Waadt hat der Acker 400 Quadrat-Toisen (Quadrat- oder Kreuz-Klaftern), die Toise zu zehn Fuß gerechnet, und also 40000 Quadratfuß. Dieses gilt in Ansehung der Gehege, Baumgärten und Weinberge; denn bei Wiesen rechnet man den Arpent zu 50000, und bei Wäldern zu 60000 Fuß.

In England und der Normandie wird ein Morgen Landes Acre, (siehe Acre) und in Lothringen, Burgund, Picardie und Guienne, Journal, Journau oder Journel, (Tagewerk) genannt, oder ein Stück Landes, soviel man an Einem Tage mit einem Pfluge und zwey Pferden umackern kann.

Dieses Tagewerk oder Journal, wird öfters auf 100 Quadrat-Perches, die Perche zu 18 oder 22 Fuß, gerechnet. An gewissen Orten rechnet man, anstatt der Perches, nach Ruthen (Verges), oder gar nach Ketten (Chaines). Siehe den Artikel Maaß. In den Gegenden von Bourdeaux ist das Tagewerk das Product von 16 Latten durch 32; die Latte zu 7 Fuß, und den Fuß zu 13 königliche Zoll (Pouce de Roi) gerechnet; welches etwas über 838 Quadrat-Toisen beträgt.

In Bretagne enthält das Tagewerk 22 $\frac{1}{3}$ Seillons, oder 4020 Fuß. Die Furche (Raie) bestehet aus 2 $\frac{1}{2}$ Gaules (Stangen), oder 30 Fuß; und 12 Fuß im Gevierte machen eine Gaule.

Zu Rennes rechnet man das Tagewerk auf 80 Cordes, und die Corde auf 24 Fuß.

In

königliche Pariser Fuß 1086, und der Lothringische 958 solcher Theile haben. Oder, wenn man setzet, daß der Pariser Fuß 1440 Theile enthält, so wird der Englische 1350 Theile seyn, wobei der königliche Pariser Fuß den Englischen ungefähr um achtehalb Linien übertrifft. K.

In dem Herzogtume Burgund enthält das Tagewerk 360 Quadrat-Perches, und jede Perche hat 19 Schuh in der Länge, und 361 im Gevierte.

In Lothringen enthält das Tagewerk 250 Toisen; jede zu 10 Fuß, und der Fuß zu 10 Zoll, Lothringer Maaßes. Siehe Arure und Joug.

Da überhaupt einige Aecker leichter zu bearbeiten sind, als andere, so mus auch der Betrag eines Tagewerkes, nach den Provinzen selbst, nothwendig gar sehr unterschieden seyn.

* Nach Römischen Maaß begreifet der Acker oder Morgen, ein Stück Landes, 240 Schuh lang, und 120 Schuh breit, oder auch nach anderm Maaß von 100. 150. 180, oder mehr Quadrat-Ruthen; 30 solche Jugera oder Morgen Landes machen eine Hufe, Lat. Mansum Agri, welches in Litthauen Wloka genennet wird.

In Surinam ist ein Acker Land, dergleichen eine Caffeepflanzung 500 haben mus, 66 Fuß breit, und 660 Fuß lang.

Der Englische Acker enthält 160 Quadratruthen, welche, jede Ruthe zu 16 $\frac{1}{2}$ Schuh, lang Maaß, 43560 Quadratschuh machen. 160 Ruthen, jede zu 5 $\frac{1}{2}$ Yards, lang Maaß, machen 4840 Quadrat-Yards den Acker.

Der Irländische Acker enthält 160 Quadratruthen, jede zu 21 Schuh, lang Maaß, machen 70560 Quadratschuh. 160 dergleichen, jede zu 7 Yards, lang Maaß, machen 7840 Quadrat-Yards.

Der Irländische Acker übertrifft den Engländischen an Quadratschuhen, 27000, und an Quadrat-Yards, 3000.

Man hat noch eine andere gesetzmäßige Englische Ruthe, die bei dem Holzmessen gebrauchet wird, welche 18 Fuß, oder 6 Yards, lang Maaß ist.

Ausser diesen gesetzmäßigen Maaßen giebt es in England noch welche, die man gewöhnliche Ruthen nennen

kann, welche in verschiedenen Grafschaften von einander an Länge unterschieden sind.

In Straffordshire ist die gewöhnliche Ruthe 24 Fuß. In Sherwoods Walde, 21. Der Fuß daselbst ist 18 Zoll.

In Herefordshire ist die Ruthe beim Mauern 16½ Fuß; und beim Graben 21 Fuß. Die geometrische Ruthe hält 10 Fuß, welches eben das Maaß ist, das bei den alten Römern gebräuchlich gewesen.

Das Journal oder Tagewerk, welches um Bourdeaux herum gebräuchlich ist, enthält 888 Quadrat-Toisen, oder Französische Faden, und wird in drey Pougnerées eingetheilt. Die Pougnerée enthält 72 Escas, zehntausend 656 königliche Quadratfuß, oder 296 Quadrat-Toisen oder Faden. Die Esca ist 12 Fuß 2 Zoll lang.

Das um Dizier und Champagne gewöhnliche Journal enthält 80 Quadratruthen, und jede Ruthe ist 22 königliche Fuß lang.

An vielen Orten wird unter den alten Landwirthen der Acker Landes nach Verhältnis der Aussaat, die man zu dessen Besäung brauchet, geschätzet. Dadurch ist er nun, natürlicher Weise, nach Beschaffenheit der Fruchtbarkeit oder Armuth des Erdreichs, sehr verschieden. Siehe auch den Artikel **Feld-Maaß**.

Etwas zur Beantwortung der Fragen: 1) wie das Hannoversche Fußmaaß sich zu dem Französischen und Rheinländischen verhalte? 2) wie groß eine Meile ꝛc. 3) wieviel Quadratruthen ein Hannoverscher Morgen Land nach dem Rheinländischen Maaß halte? st. im 42 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756.

Jo. Irwin Schreiben von den verschiedenen Ausmessungen der Ländereien in Irland, England und Frankreich: st. im 2. B. des übers. Museum rusticum & commerciale. Leipz. 1765, 8. S. 132 — 137.

Acker-Academie, siehe **Academie der Haushaltungswissenschaft.**

* **Acker-Arbeit**, nennet man alle Geschäfte eines Landmanns, oder Bauers, die er in Bestellung und Versorgung seiner Aecker oder Felder zu beobachten hat; als da

da sind: Düngen, Mistbreiten, Hacken, Pflügen, Säen, Eggen, Walzen, Jäten, Raufen, Pflanzen, Schneiden, Mähen, Hauen, Einführen ꝛc. Diese Arbeiten alle haben ihre bestimmte Zeit, wenn anders der Acker recht bestellt werden soll. Ein Landmann kann aber selbige allein nicht verrichten; darum liegt ihm ob, daß er auf seine Knechte und Mägde wohl sehe, damit nichts verabsäumet werde, wie denn öfters das Nichtgerathen theils von der schlechten Arbeit, theils von der Nachläßigkeit im Jäten, und andern Umständen, herzuleiten ist. Siehe auch **Acker-Bestellung.**

Acker-Bacillen, Meer-Fenchel, siehe Crithmum.

Acker-Bau, Feld-Bau, Land-Bau, L. Agricultura, Fr. Agriculture, Culture, ist die Kunst, die Erde zu bauen, und sie fruchtbar zu machen, das heißt: sie zu pflügen, düngen, eggen, besäen, bepflanzen, begiessen, zu rechter Zeit die Früchte davon einzusammeln, und überhaupt das Land oder Feld dergestalt zuzurichten, und mit der Bestellung also in Acht zu nehmen, daß es gegen den anvertrauten Saamen und aufgewandte Mühe und Kosten dem Landmanne hinwieder reichlich Früchte bringe. Die Ausübung dieser Kunst heißt **Cultiviren** oder **Bauen**, Fr. Cultiver. Man sagt: **die Erde, ein Feld, Gewächse, Bäume, einen Weinberg, eine Blume, u. s. f. cultiviren**, oder **bauen.**

Man kann, so wie bei jeder Art von Uebung, also auch beim Feld- und Land-Bau, verschiedene Absichten und Endzwecke haben. Einige haben dabei die Erhaltung ihrer Gesundheit, das bloße Vergnügen und Zeitvertreib, die Nothwendigkeit, sich auf dem Lande irgend womit zu beschäftigen, zur Absicht. Andere finden in dem Vergnügen, welches der Genuß der Producte im Gewächsreiche, dem Gesicht, Geruch und Geschmack gewähren, einen mächtigen Antrieb, die Gewächse zu pflegen, fortzupflanzen, und zu mehrerer Vollkommenheit zu bringen. Das Reizende der Bequemlichkeit und des Nu-

tzens, welche aus einem wohlverstandenen Feld- und Land-Bau entspriessen, bestimmet sehr viele Acker- und Land-Leute, und die Hoffnung unterstutzet dieselben, sowohl den Erfolg ihrer Arbeiten zu erwarten, als auch durch verdrüßliche Zufälle sich nicht muthlos machen, oder abschrecken zu laßen. Zur leztern Classe, welche die zahlreichste ist, und die mühsamsten Arbeiten verrichtet, gehören diejenigen Menschen, welche, von Kindesbeinen an, alles, was zum Feldbau gehöret, mit anzusehen, anzugreifen, und auszuüben gewohnt sind; die Nothdurft verbindet sie fast insgesammt zu dieser Arbeit, wovon sie hauptsächlich den Unterhalt für sich, und für die zahmen Thiere, hernehmen.

Acker- oder Feld-Bau nennt man insonderheit denjenigen, welcher vornehmlich in der Absicht geschiehet, um die allernothwendigsten und unentbehrlichsten Nahrungsmittel zu erhalten, oder sich wenigstens die Bequemlichkeiten der Feuerung, der Früchte, des Schattens, eines Federvieh-Hofes, und des Verkaufes dessen, was man nicht consumiret, zu verschaffen. Die Küchenfelder und Gärten haben manchen zu unerheblich geschienen, um sie mit unter das Gebiet des Ackerbaues zu bringen, als welcher nur die großen Gegenstände der Kornfelder, Wiesen, Wälder und Baumgärten unter sich begreifet. Allein, diese Unterscheidung machet keine allgemeine Regel aus; sondern alles dasjenige, was cultivirt wird, und wenn es auch nur zum Vergnügen und Zeitvertreibe geschähe, wird sehr oft von den Schriftstellern unter dem Worte Ackerbau mitbegriffen; ja, man hat diesen Ausdruck sogar auf alles dasjenige, was einen Theil der Landwirthschaft ausmachet, und auf die Arbeiten, welche mit dem Pfluge, der Egge, den Ackermessern, der Hacke, dem Spaden, der Harke, u. d. gl. verrichtet werden, ausgedehnt. In diesem Verstande begreifet der Ausdruck Ackerbau, die Rindvieh- Pferde- und Federvieh-Zucht, zum Behuf des zur Fruchtbarkeit der Aecker so

so nützlichen Mistes; das Gartenwesen; die künstlichen Wässerungen; die Kunst, sowohl die Gewächse, als auch die ersten Lagen des Bodens, worinn sich die Wurzeln befinden, zu brennen; die Kunst, durch Mergel, und andern Arten des Düngers, die Fruchtbarkeit zu befördern, in sich.

Die Kunst des Feld- und Land-Baues erfordert Fleiß, Verstand, und einen Beobachtungsgeist. Der Fleiß und die Bemühungen sind mancherlei, und gleichsam unaufhörlich; sie währen Tag und Nacht, und alle Jahrszeiten hindurch. Ein Blumenliebhaber, und derjenige, welcher ein schönes Spalier oder Gewächse auf dem Mistbeete ziehet, trotzen dem schlechten Wetter, und brechen ihren Schlaf ab, um ihre geliebten Gewächse in Schutz zu bringen. Oft setzet man sein Leben, oder doch gar sehr seine Gesundheit, in Gefahr, wenn es darauf ankommt, eine unvermuthete Fluth, welche die Ländereien zu verderben, das Gras oder andere nützliche Gewächse zu ersticken, die Bäume auszureissen, oder ein Vorwerk zu überschwemmen drohet, abzuleiten. Der gut oder schlecht genutzte Erdboden, die gut oder schlecht angegebenen und vollführten Verrichtungen der Cultur, entscheiden den Reichtum oder die Dürftigkeit nicht nur des Landmanns, sondern überhaupt aller Stände in einem Staate, deren Gewerbe und wesentlichstes Wohl zunächst von den Producten der Erde abhangen.

Ein guter Landmann mus hinlänglich darüber nachgedacht haben, den Mechanismus der Vegetation überhaupt sich bekannt zu machen, und sich dessen, als eines Führers bei allen seinen Arbeiten ꝛc. zu bedienen.. Ein wahrer Landmann, welcher im Stande ist, die Grade der Wirksamkeit einer jeden Erd-Art zu unterscheiden, richtet die Anzahl, die Tiefe, die Art und die Zeiten des Pflügens, und überhaupt die Zubereitung und Behandlung des Bodens, die zum Säen oder Pflanzen schicklichste Zeit, die Quantität des auszustreuenden Saamens,

mens, die Dicke oder Höhe des Erdreichs, womit derselbe bedeckt werden mus, und die Art des Gewächses, welche in jedem Erdreiche am besten fortkommt, darnach ein. Seine Bemühungen, sich gute Früchte zu verschaffen, sind nicht bloß auf die Behandlung der Baumäste gerichtet, sondern er verbessert auch das Land mehr durch Umackern, als durch Dünger, weil er überzeugt ist, daß, da die Wurzeln den Nahrungssaft an sich ziehen, von der daran gewendeten Wartung und Pflege die Lebhaftigkeit und Stärke sämmtlicher Theile der Bäume abhange. Siehe **Erde, Säen, Pflügen, Düngen, Korn, Wiese, Baum, Wald.** Da er weis, daß die Beobachtung der Gesetze der Natur vor allen unsern Versuchen vorhergehen und dieselben leiten mus, so versuchet er es nicht, zwey Gewächse, deren Säfte nicht gänzlich einander gleichförmig sind, auf einander zu pfropfen. Er beraubet seine Bäume nicht plötzlich ihrer Blätter, damit die Früchte desto eher reif werden und sich förben sollen, weil er weis, daß dergleichen starkes Abblatten eine gefährliche Veränderung an den Bäumen verursachet. Auf alles, was in seiner Nachbarschaft und in den andern Gegenden vorgenommen wird, aufmerksam, suchet er, sich nach demjenigen zu richten, was diejenigen, die den Acker am besten bearbeiten, oder in Ansehung des Düngens, der Wartung der Gewächse, und der Art, die Früchte einzusammeln und zu verwähren, am verständigsten sind, beobachten. Er suchet zu erforschen, was Schuld daran ist, daß man an gewissen Orten solche Gewächse mit glücklichem Erfolge ziehet, welche man anderswo verabsäumet, oder gar nicht kennet. Er macht sich solchergestallt alles dasjenige bekannt, was zur Verbesserung seiner Kunst, und seine Arbeit nützlicher zu machen, beitragen kann. Auf diese Art machten die Athenienser alle Fruchtbäume, welche sie nur auswerts entdecken konnten, bei sich einheimisch; auf diese Art cultivirten die Römer in Italien die

die Kornfrüchte und Bäume des unter ihre Bothmäßigkeit gebrachten Griechenlandes; auf diese Art zog das Verlangen, an diesem Vortheile Theil zu nehmen, die Gallier nach Italien, und auf diese Art legen sich die Liebhaber in Europa noch heutigen Tages darauf, in freiem Lande viele Bäume, Blumen und andere Gewächse zu ziehen, welche eine überflüßige Sorge lange Zeit, das ganze Jahr über, in Gewächskasten oder Töpfen gehalten hat, weil sie, wie man glaubte, unser Clima, welches von ihrem natürlichen gar zu sehr unterschieden war, nicht vertragen könnten. Die Erfahrung ist der beste Unterricht in Sachen, welche die Cultur betreffen. Es ist sehr zu wünschen, daß diejenigen, welche so glücklich sind, auf ihren Landgütern leben zu können, dieses Mittel, ihrem Vergnügen eine mannigfaltige Veränderung zu verschaffen, und ihre Einkünfte zu vermehren, ergreifen mögten.

Höret ein Liebhaber des Landbaues von irgend einem Werkzeuge sprechen, welches er noch nicht kennet, und welches nützlich seyn kann, so probiret er es, und thut nicht eher darüber einen Ausspruch, daß es gut oder schlecht sey, als bis er es selbst zur Hand genommen, und eben sowohl in seine Gewalt bekommen hat, wie die Urheber selbst. Weit entfernt, daß er sich etwa durch irgend einen schlechten Erfolg muthlos machen oder abschrecken laßen sollte, macht er vielmehr neue Versuche, stärket sich wider die Schwierigkeiten, und wendet, an statt einen blinden Handgriff wieder vorzunehmen, neuen Fleiß an, denjenigen Schatz aus seinem Felde zu heben, von dem er weis, daß er darinn verborgen lieget. Versuche im Großen sind allemahl unbesonnen; im Kleinen hingegen können die Kosten dererjenigen, wovon hier die Rede ist, nicht viel betragen. Ich wiederhohle es noch einmahl: das wahre Mittel, den Landbau zu verbessern und einträglicher zu machen, ist, daß man die verschiedenen Beobachtungen, welche die Ausübung in jedem Lande liefert, sammle. Man

Man kann es niemahls zu oft erinnern, daß es ein wesentlicher Grundsatz für den Staat, und für jede Privatperson, welche Landgüter besitzet, sey, eine solche Veranstalltung zu treffen, daß kein einziges Stük Land ungenutzt bleibe, und daß die darauf gewandte Bearbeitung gemäß seyn müsse, jede Art des Bodens in aller nur möglichen Kraft und Wirksamkeit zu erhalten. Ein Landmann, welcher von seinem Gute einen größern Nutzen, als andere, zu ziehen weis, ist ein schätzbarer Bürger. Das Beispiel des Nutzens, welcher seine Arbeiten belohnet, ist gar sehr die Nacheiferung zu erregen vermögend.

Es ist gewiß, daß durch eine gute Cultur sich die Mängel der meisten unterschiedenen Erdarten ersetzen laßen. Sind dieselben zu streng, zu vest, so vermehret das öftere Umackern, worauf Trockenheit erfolget, die innern Poros, und öffnet die Communication derselben unter einander, so daß die Wurzeln, welche in Zukunft einen freiern Lauf bekommen, die zur Erhaltung der Gewächse erforderliche Nahrung in sich ziehen können. Man siehet auch, daß, wenn dergleichen Erdarten, durch eine fleißige Bearbeitung, in einer ziemlichen Tiefe gleichsam pulverisirt werden, alle Gewächse, Kornfrüchte, Gräsereien, Küchenwurzeln, und selbst Gewächse, welche man gemeiniglich auf Mistbeeten zu halten pflegt, auf eine ganz erstaunliche Art darinn fortkommen.

Die leichten Erdarten haben einen gerade entgegengesetzten Fehler von den strengen. Da ihre Theilgen durch allzu große Zwischenräume sich von einander abgesondert befinden, so sind die Wurzeln in diesen Durchgängen gleichsam freistehend, und der Nahrung beraubt. Hier kommt es nur darauf an, ihre Theilgen näher an einander zu bringen, so daß die Wurzeln beständig Gelegenheit haben, sich die Nahrungssafte zu Nutzen zu machen. Und eben dieses ist nun die nothwendige und merkliche Wirkung, welche das gute Umackern darauf anrichtet.

Wenn

Wenn man auf jene Hügelchen Achtung giebt, welche der Maulwurf auf einem leichten Erdreiche aufwirft: so entdecket man sofort beim ersten Anblicke dasjenige, da man zu sagen pflegt: Diese Masse bestehet aus Theilgen, welche dermaßen fein zertheilt sind, daß ihre Flächen wechselseitig auf allen möglichen Seiten einander berühren; und da dieselben von irregulärer Gestallt sind, so bleibt der ganze Haufe leicht, überaus porös, und hält sich in diesem Zustande so lange, bis die allzu feuchte oder allzu trockene Luft die Harmonie davon stöhret. Es entstehen alsdenn dichte Klümpchen, und große Leeren; und ein solches Erdreich bedarf einer neuen Bearbeitung, welche der Unordnung abhelfe.

Das Düngen ersetzet dasjenige, was das bloße Umackern auszurichten nicht vermögend ist.

Was wir hier von den Erdarten sagen, gilt auch den Sand und Kies, nach dem Verhältnis ihrer Dichte. Mit einem dicken Sande hat es gleiche Bewandtnis, wie mit guten leichten Erdreiche, wofern er viel Sand und wenig Thon hat. Hat er hingegen vielen Thon, so kommt ein solcher Boden einem thonigten Erdreiche gleich; er hat beinahe eben solche Consistenz, und mus nothwendig ebenfalls durch den Pflug stark umgerissen und locker gemacht werden. Der Kies hat die Art an sich, daß sich entweder allzu viel oder allzu wenig Distanz zwischen den Theilgen des Bodens, worauf er lieget, befindet; da er indessen allemahl leere Räume läßt, in welche sich die Erde hineinbegiebt, so begünstiget er öfters den Wachstum.

Wir gestehen es, daß es Erdarten giebt, welche, aller Mühe ungeachtet, die man sich giebt, sie von einander zu bringen, vest an einander kleben. Das Düngen mit Asche, Sand, und andern der Natur solcher Erdarten entgegengesetzten Dingen, aber, nebst öftern Umackern, ist doch mit der Zeit, ihren Widerstand zu überwinden vermögend. Wenn man die Wahl hat, so ist

es

es öfters vortheilhafter, dergleichen Erdarten zu andern Behuf, als zur Cultur, zu gebrauchen. Man mus sich aber den Grundsatz, darüber geschickte Ackerhauverständige durchgängig einstimmig sind, wohl einschärfen, daß man, zur Verbesserung der Felder, mit Kunst pflügen müsse. Wenn man das Düngen und Pflügen mit Vernunft verbindet, so kann man allemahl viel ausrichten.

Ein entweder überaus dürres, oder bindendes, Erdreich, dessen Natur man durch die innige Vermischung desselben mit gerade entgegengesetzten Substanzen zu verändern hat, erfordert fleißiges Pflügen, und reichliches Düngen. Hat man seine Absicht erreicht, so ist der Nutzen unausbleiblich, und hält für allen darauf gewandten Fleiß und Kosten völlig schadlos.

Sobald man es einmahl unternommen hat, einen Acker in gute Cultur zu setzen, so mus man diese Arbeit befolgen, ohne sich jemahls von der Ueberzeugung abbringen zu laßen, daß das, zu rechter Zeit geschehene, öftere Umackern das unfruchtbarste Erdreich fruchtbar mache. Ein Grundsatz der guten Cultur ist z. B. nach und nach immer tiefer zu stechen, jemehr der Boden oberwerts aufgelockert wird; und man siehet öfters, daß, wenn das Pflügen mit Ungestüm zu einer Tiefe dringet, deren das Erdreich nicht gewohnt ist, der Boden auch einige Jahre einen Theil der Fruchtbarkeit, wovon er vorher Merkmahle gegeben hat, verliere. Indessen gehet dieser Zufall wieder vorüber. Man darf nur standhaft warten, bis die in allzu großer Quantität aus dem Boden auf die Oberfläche heraufgebrachte Erde durch Luft und Wetter gleichsam reif gemacht worden, und bis das fleißige Pflügen dieselbe der guten Erde gleich gemacht hat; oder aber, man darf nur mit starker Düngung so lange zu Hülfe kommen, bis man die Früchte vom wiederhohlten Pflügen einerndtet.

Eine jede Erdart behält allemahl von ihrer ursprünglichen Beschaffenheit etwas an sich. Ein mageres Erdreich,

reich, welches durch Düngen und Pflügen in den Stand gesetzt worden, gute Früchte zu tragen, fällt in seinen ersten Zustand der Magerkeit wieder zurück, sobald man aufhöret, es auf eine gute Art zu behandeln; so wie, vorerwähnter maßen, das durch den Maulwurf aufgewühlte Erdreich, wegen der Umstände, welche dazu beitragen, sein Umreissen ungleich zu machen, weniger vollkommen wird. Ein recht kräftiges Erdreich kann ebenfalls, aus Mangel guter Cultur, reichlich zu tragen aufhören; läßt man ihm aber wieder die gehörige Cultur wiederfahren, so wird man dessen Fruchtbarkeit gar bald wieder beleben. Die allzu starken, und die allzu leichten Erdarten, erfahren eine gleiche Abwechselung; bei der einen aber sowohl, wie bei der andern, ist der Schade leicht wieder ersetzt, wenn man sie nicht so lange vernachläßiget, und unbearbeitet läßt, daß sie in ihre erste Unwirksamkeit wieder verfallen kann.

Wenn man ein erschöpftes Erdreich zu wiederhohlten mahlen umackert, ohne zwischen jedem Pflügen soviel Zeit verstreichen zu laßen, daß der Einfluß der Luft demselben zu Hülfe kommen kann: so hat man sich von seiner vielen Mühe wenig Nutzen zu versprechen. Bei einer Cultur, die nicht zu gehöriger Zeit geschiehet, und wobei man sich nicht sowohl nach der Bedürfnis des Erdreichs oder der Gewächse, sondern mehr nach seiner Bequemlichkeit richtet, oder seinem Eigensinn folget, schlägt gewiß alle Hoffnung, welche man sich davon gemacht hat, fehl. Bei allzu häufigem Regen zur Wintersaat pflugen wollen, heißt unnütze Arbeit verrichten, und sich der Gefahr aussetzen, weniger zu erndten, als man gesäet hat; da hingegen, wenn man den Vortheil des Säens im Herbste, welches unter solchen Umständen nicht angehet, fahren ließe, man von dem Säen im März auf demselben Felde, welches zu bestellen man Zeit gehabt hätte, eine gute Erndte halten würde. Man hat die zur Bestellung eines Ackers günstigen Zeiten nicht allemahl in sei-

ner Gewalt; gewisse sehr trockene oder sehr nasse Jahre, halten die Arbeiten gar sehr zurück, und man ist nachher zur Saatzeit mit Arbeit überladen. Man handelt wider seinen Nutzen, wenn man alsdenn dennoch eben so gut säen wollte, als wenn man Zeit gehabt hätte, den Acker gehörig zu bestellen. Indem man sich durchaus nach dem Gebrauche richten will, so läßt man es dabei bewenden, allem demjenigen, was man besäen will, eine gleiche Anzahl von mittelmäßigen Pflugarbeiten zu widmen, da man doch solche Aecker, welche die meiste Hülfe erfordern, mehr, und vorzüglich bearbeiten sollte; dergleichen diejenigen sind, worauf viel Unkraut wächst; diejenigen, welche, nachdem sich das Wasser hineingezogen hat, von der Hitze hart werden; wie auch diejenigen, welche, da sie von Wägen überfahren, oder bei schlechter Witterung gepflüget worden, mit Erdklößern angefüllt sind. Andere Ackersleute, welche sich einbilden, daß es mit öftern Pflügen ausgerichtet sey, nehmen die dabei gehörigen Umstände in keine Rücksicht.

Die mehresten Pächter setzen das Pflügen lange nach der Erndte aus, um das Gras oder die Stoppeln für ihr Vieh zu schonen; sie würden aber weit mehr gewinnen, wenn sie ihre Brachfelder zur Wintersaat noch vor Eintritt des Winters ackerten, und ihr Vieh von künstlichen Gräsereien fütterten.

Wenn man die Vorsicht unterläßt, auf ein Feld keine andere Fruchtarten, als solche, die am besten darinn fortkommen können, zu säen, so hat man öfters eine schlechte Erndte von Weizen auf einem Felde, welches Haber oder Rocken in Menge getragen haben würde. Andere Aecker können weiter nichts, als Buchweizen, Wicken, spanisches Heu (Esparcette), u. d. gl. tragen. Ueberhaupt ist es allemahl vortheilhafter, eine reiche Erndte von Fruchtarten einer mittlern Gattung, als eine schlechte Erndte von kostbaren Fruchtarten, zu halten, und dergleichen Erndten im Frühjahr werden nach dem Verhältnisse der Pflugarbeiten reichlich seyn.

Neue

Neue Bauart, Neue Cultur, Neue Wirthschaft, Neue Feld-Wirthschaft, Neue Feldwirthschafts-Einrichtung. Wir behalten den durch die Gewohnheit eingeführten Ausdruck bei, wenn wir die Tullische Methode, der von Herrn Duhamel widersprochen, und welche von ihm in ihr ganzes Licht gesetzt worden ist, also nennen. Die Haupt-Grundsätze dieser Cultur, bestehen darinn: 1) das Erdreich durch das öftere, und zu gehöriger Zeit vorgenommene, Umackern, sehr locker zu machen; 2) guten Saamen zu wählen; 3) denselben zu präpariren; 4) denselben nicht im Ueberfluß auszustreuen, wie gemeiniglich zu geschehen pflegt, sondern ihn gleichförmig zu vertheilen; 5) denselben in einer mittelmäßigen Tiefe unterzubringen, so, daß er genau bedeckt sey. 6) Die Gewächse, so lange sie in der Erde sind, eben so wie Küchengewächse, zu behandeln. 7) Diese neue Cultur hat nicht nur die Kornfrüchte, welche eigentlich zum Unterhalt des Menschen bestimmt sind, sondern auch die zum Futter für die Thiere dienenden Gewächse, zum Gegenstande. Siehe: Weizen. Pflug. Säemaschine. Egge. Cultivator. Hacken. 8) Das Erdreich wird unabläßig genutzt, und ist von beständigem Ertrage; und um dasselbe unterdessen, da es besäet ist, zu bearbeiten, wird es in Beete und Streife (Platten) abgetheilt. Siehe Ackerbeet. 9) Die stärksten Gewächse widerstehen den ungefähren Zufällen besser. 10) Man rottet das Unkraut aus. 11) Die perennirenden Gewächse dauren länger, und die jährlichen gedeihen besser. 12) Nach angestellten Versuchen im Kleinen, führet man die Methode bey beträchtlichern Stücken ein. 13) Die Ländereien müssen nahe beisammen liegen, und eingehegt seyn. 14) Man kann auch mit dem Säepfluge im Freien säen.

(* England kann sich mit Rechte rühmen, daß es eine von den größten Verbesserungen, die bisher jemahls im Ackerbau vorhanden gewesen, erfunden hat.

Ohne Zweifel darf Herr **Jethro Tull** sich die Ehre anmaßen, daß er zuerst daran gedacht hat, auf Getraide diejenige Bestellung zu wenden, die man bei dem Weine, oder andern, das ganze Jahr hindurch dauernden, Gewächsen für unnöthig befunden hat. Er hat seinem Lande nicht nur Dienste geleistet, sondern er hat ihm auch Ehre gemacht; denn in ganz Europa haben diejenigen, welche nützliche Wissenschaften treiben, gegen seine Schriften viel Hochachtung bezeiget. Wir haben diesem sinnreichen Verfasser die Einführung der Ackerarbeit mit dem leichten Pfluge zu danken, so wie sie jetzo, und zwar mit sehr gutem Erfolge, in England, und in verschiedenen andern Ländern, getrieben wird. Gemeiniglich heißt sie die **Wirthschaft mit der Pferdehacke** (Horsehoeing Husbandry). Herr **Tull** nennet die Horsehoe, houe a cheval, welches sein leichter Pflug ist. Herr **Dühamel**, in seiner Abhandlung vom Ackerbau, hat alles angenommen, was er im **Tull** nützliches gefunden; er hat das hinzu gesetzet, was er selbst entdecket, und das weggelaßen, was er irrig befunden hat.

Abhandlung von dem Ackerbaue, nach den Grundsätzen des Hrn. Tull, eines Engländers, Französisch herausgegeben von Hrn. dü Hamel dü Monceau; ins Deutsche übersetzt. Dresd. 1752, 8. 1 A. nebst 10 K. T.

Herr **Tull** fieng seinen Feldbau mit der Pferdehacke ungefähr im Jahre 1723, und seine mit der Pferdehacke hinter einander gebauete Weizensaat, im J. 1726 an. Er gab seine Probe 1731, seinen Versuch 1733, seine Supplemente zu seinem Versuche 1735, seine Zusätze 1738 heraus. Alle diese Schriften sind in klein Folio gedruckt. Er starb um das 1741 Jahr.

Sein Haupt-Vorschlag gieng dahin, die Erde zwischen dem stehenden Getraide mit dem Pfluge immer von neuem aufzulockern, und einen schon besäeten Acker, so oft man will, zu pflügen. Seine Bauart bestehet in folgen-

folgenden Stücken. Wenn das Land gehörig, das ist, viermahl gepflüget und zum Säen geschickt gemacht ist, so theilet man es in Beete von 6 Fuß breit ein, und besäet nur 2 Fuß breit; auf diesen Streifen von 2 Fuß breit, ziehet man 2, 3 bis 4 Furchen, nach der Beschaffenheit des Ackerfeldes, und in diese säet man die Körner mit der Säemaschine; wenn man also 3 Reihen 7 Zoll weit von einander auf ein Beet bringet, so werden die Räume, die unbesäet bleiben, 4 Fuß, 3 Zoll betragen; wenn aber das Land grasicht ist, so ziehet man nur 2 Furchen 1 Schuh weit von einander, alsdenn kann man das Unkraut besser tilgen, indem man ganz nahe an den Reihen hinpflügen kann; wenn es aber dennoch häufig sich vermehren sollte, so müßte solches entweder herausgerissen, oder auch die Zwischenräume zwischen der Saat aufzuhacken seyn; die breiten Streifen, die zwischen den besäeten Reihen ledig gelaßen worden, pflüget man hernach, wenn die Saat wächst, von Zeit zu Zeit um, und zwar das erste mahl, wenn der Saame 4 bis 5 Blätter getrieben hat; das zweyte mahl, wenn der große Frost vorbei ist; hernach, so oft als man es für nöthig befindet, so oft nehmlich als man merket, daß die Erde an den Seitenwänden verhärtet ist. Was nun den Erfolg von solchem Umpflügen anbetrifft, so ist klar, daß das Getraide viel munterer wachse, 30 bis 40 Halmen treibe, und vollkommene Aehren bekomme. Ausser diesem Vortheil füget **Tull** auch diesen bei, daß man keinen Mist brauche, daß man den Acker nicht dürfe ruhen laßen, und daß das Land zur künftigen Aussaat, welches eben die ledigen Streifen sind, zugleich mit bestellet und desto besser zubereitet werde.

Die neue Bauart ist eine Beihülfe der alten Methode der Landwirthschaft, aber sie ersetzet nicht ihre Stelle, und bloß auf diese Art ist sie dem Landmann anzurathen; nicht, daß er sich derselben allein bediene, sondern, daß er sowohl diese, als die andere, verstehe; als eine Methode,

die mehr in Ausübung gebracht zu werden verdienet, als geschiehet, und die öfters sehr große Dienste leisten wird. Das Land kann durch die Pflugarbeit allein, auch nach seinem eigenen Geständnisse, nicht bei Kräften erhalten werden. Der Landmann mischet, nach den Grundsätzen der alten Landwirthschaft, Kley darunter, und da er durch dieses Mittel Leim daraus machet, so kan man von ihm sagen, daß er einen Boden macht. Wenn er dieses gethan hat, so ist es in dem Zustande eines Landes, das von Natur besser ist, und nun ist es im Stande, die neue Verbesserung, eine vollkommnere Arbeit anzunehmen. Es kann, nach dem Geständnisse des Erfinders selbst, in seinem natürlichen Zustande, den Vortheil dieser Methode nicht nützen; allein in diesem verbesserten Zustande geht es an. Der Landmann kann durch die alte Methode einen Grund machen, und denselben durch die neue bei Kräften erhalten; so daß er durch die eine die Vortheile zu erhalten fortfährt, die ihm die andere gegeben hat.

Nachricht von dem Erfolge verschiedener auf dem Rittergute Dahlen angestellter Versuche, mancherlei Getraidearten und Erbfrüchte, nach der Tullischen Art der Feldbestellung zu erbauen: st. im I Th. der Schriften der Leipz. öconom. Gesellsch. Dresd. 1771. gr. 8. S. 203—210. Hier bestätigt der teutsche Beobachter eben das, was jetzt endlich auch die Engländer gestehen. Ohne Düngung ist nichts auszurichten, wenn auch noch so oft, nach Tulls Rathe, gepfluget wird, und das Säen in Reihen wirft keinen Vortheil ab; jedoch bei Kohl und Rüben und ähnlichen Gartengewächsen ist die Erndte wenigstens niemahls kleiner, als bei der gewöhnlichen Methode.)

Die alten Schriftsteller, welche vom Ackerbau geschrieben haben, sind: Cato, Varro, Columella, Palladius, Constantin, Cäsar, Porta, Heresbach, Pet. Crescenz, Alphonsus Herrera, Carl Stephan, Johann Liebault, Olivier v. Serres, u. a. m.

Der Ackerbau hat zweyerley Gegenstände; Erstlich, die Vermehrung der Gewächse, und Zweytens, die Verbesserung derselben. Siehe Landwirthschaft.

„ Un-

„ Unter allen Beschäftigungen, wovon man Nutzen
„ ziehet, giebt es keine vortrefflichere, angenehmere, und
„ einem freien Menschen anständigere, als den Acker-
„ bau; es giebt auch keine, die einen rechtmäßigern Ge-
„ winn gewährte. Sie setzet niemanden dem Neide aus;
„ sie verhütet die unordentlichen Begierden.“ Die Wahrheit dieser Lobeserhebung, welche Cicero von dem Ackerbau macht, scheinet niemahls besser eingesehen worden zu seyn, als heut zu Tage; und wie könnte man Bedenken tragen, derjenigen den Vorzug vor allen übrigen Künsten einzuräumen, welche die ersten Materien, und die Nahrung für die Künstler, für Alle den Unterhalt, die Nahrungsmittel, die Bekleidung, die Feuerung, die Wohnung, die Arzneimittel und Annehmlichkeiten, liefert; einer Kunst, welche den stärksten Einfluß auf die guten Sitten und auf die Religion hat? sintemahl dieselbe, da sie den Landleuten Beschäftigungen giebt, welche sich nicht aussetzen laßen, jener Menge von Lastern vorbeuget, welche aus dem Müßiggange entspringen; indem sie die Beispiele der Pracht und Verschwendung von ihren Wohnungen entfernet, sie bei der Einfalt der Sitten erhält, und indem sie ihnen die beständigen Wunder der Vorsehung vor Augen leget, sie mit den lebhaftesten Empfindungen der Liebe, der Gottseligkeit und der Dankbarkeit erfüllet.

Um den Ackerbau in Aufnahme zu bringen, mus man die auf denselben sich legenden Personen belehren und in Schutz nehmen, und wenn man zum Eigentumsrechte und zur Freiheit noch einige zur Ehre gereichende Belohnungen für diejenigen, welche sich dabei besonders hervorthun, einige Hülfleistungen und Unterstützungen für diejenigen, welche bei ihren guten Gesinnungen in Noth sind, und vornehmlich Beispiele von Seiten der Obrigkeiten, des Adels, und der Patricien, hinzufüget: so hat man nichts weiter mehr nöthig, als nur, durch eine gelinde, jedoch veste, Gesetzgebung, den für die Landleute nach-

theiligsten Lastern vorzubeugen, als: dem harten und unbarmherzigen Verfahren, wodurch man öfters dem Vieh Schaden zufüget; der Bettelei, welche die Quelle allerhand Laster ist; der Trunkenheit, welche zur Armuth bringet; der Unzucht, welche den Körper entkräftet, und der übermäßigen Pracht, wobei man die Feldarbeiten verachtet. Alsdenn wird man gewiß und unfehlbar den Ackerbau blühen sehen; und um die Wette wird man Versuche im Kleinen anstellen, welche ohne Gefahr und Schaden seyn werden, um sie im Großen auszuführen, wenn man sich durch wiederhohlte Erfahrungen von ihrem glücklichen Erfolge versichert haben wird.

Man bilde sich nicht ein, daß das Verfahren bei der Landwirthschaft weder Vorschrift, noch Wissenschaft, noch Ueberlegung, erfordere, und daß es unter den Händen unwissender und dummer Menschen gelingen könne. Der Land- und Ackersmann mus durchaus Fleiß, Vorsichtigkeit, und sogar Einsichten, besitzen. Man sagt mit Recht: Die Erde theilet ihre Schätze nicht anders mit, als wenn sie von verständigen Menschen, welche durch weise und unveränderliche Gesetze beschützt werden, fleissig bearbeitet wird. Die verschiedenen Artikel, welche in gegenwärtigem Werke vorkommen, setzen diese gedoppelte Wahrheit in ihr helles Licht.

Wenn ich einen Entwurf des Ackerbaues angeben sollte, so würde ich 1. die Gewächse überhaupt, 2. die Erdarten, 3. die Arten des Düngers, 4. die Wässer, 5. die Aecker und Felder, 6. die Wiesen, 7. die Weinberge, 8. die Gärten, 9. den Hanf und Flachs, 10 den Anil oder Indigo, den Waid, die Färberröthe, den Saffran, 11. den Schnittkohl und Rübesaamen, 12. die Baumwolle, den Oelbaum, das Zuckerrohr, 13. Fruchtbäume, 14. Steinkohle und Torf, 15. Wälder und Forste, 16. Thiere aller Art, ihre Zucht, Krankheiten und Arzeneimittel, 17. Landgebäude, 18. Erziehung der Bauern, u. s. f. untersuchen. Dieses

ses sind die Haupt-Artikel, welche man hier ausführlich abgehandelt antreffen wird.

* Eine kurze Geschichte des Ackerbaues, nebst verschiedenen Umständen, welche viele Schriftsteller über diesen Gegenstand betreffen: st. im 7 Bande des übersetz. Museum rusticum & commerciale. Lpz. 1767, 8. S. 65 — 102.

* **Acker bau** werden auch alle diejenigen Aecker und Felder genannt, welche zu einem Gute gehören. So sagt man, z. B. dieses Gut hat viel Ackerbau, d. i. viel Felder, welche denn gemeiniglich in drey Arten getheilet werden, nehmlich 1) in **Sommerfeld**, welches währendem März und April mit mancherlei Sommerfrüchten, als: Erbsen, Gerste, Haber, Hirse, u. s. f. besäet wird; 2) **Winterfeld**, darein Korn, Weizen, und eine Art Gerste, wie auch Dinkel gesäet wird, so noch vor Winters aufgehet, und sich bestocket; und 3) **Brachfeld**, welches den Sommer über unbesäet liegen bleibet, und von dem vorhergegangenen Herbste, bis Michaelis darauf, ausruhet, inzwischen aber einige Zeit dem Viehe zur Weide dienet, oder wie es eingeführt und erlaubt ist, Wicken und Viehfutter darauf gebauet wird. Man wechselt mit selbigen alle Jahr um, so daß, was in einem Jahre Winterfeld gewesen, das folgende Jahr Sommerfeld wird, und das gewesene Sommerfeld läßt man zum Brachfelde liegen. Jedoch giebt es an einigen Orten auch **Jahrfelder**, die nehmlich ein Hauswirth alle Jahr nutzen und gebrauchen kann, und nichts davon brache liegen laßen mus, welche Garten-Recht haben, und insgemein mit Zäunen, wie die Gärten, eingeschlossen sind, daher sie auch **Garten-Aecker** genennet werden. An andern Orten theilet man auch, wenn viel Land vorhanden, das Feld auf viele Jahre ein.

Man könnte hierbei die Frage aufwerfen: Ob es nützlicher sey, weitläuftigen Ackerbau zu haben, oder mittelmäßigen? Die Antwort richtet sich nach der Möglichkeit der Bestellung desselben; denn, wenn bei einem weitläuftigen Ackerbau nicht starcke Viehzucht getrieben wird, um

sattsam düngen zu können, oder an Knechten und Mägden, Taglöhnern und Frohnsleuten mangelt, oder an Pferden und guten Ackerzeug gesparet wird, dadurch die harte Arbeit in Pflügen, Eggen, Einführen ꝛc. verrichtet wird, da ist ein weitläuftiger Ackerbau mehr schädlich als nützlich, indem alles in dem Felde seine gemessene Zeit hat, und sich durch Nachhohlen nichts mit Nutzen einhohlen läßt. Wer dergleichen weitläuftigen Ackerbau besitzet, thut klüger, wenn er die weitentlegensten und schlechtesten Aecker andern in Pacht giebt, oder solche, wo es erlaubt ist, mit Viehfutter anbauet, um den Ackerbau mit Viehzucht zu befördern. Wer also einen mittelmäßig starken Ackerbau hat, und denselben mit gehörigem Fleiß und Wartung, mit Düngen, Pflügen, Eggen, Felgen, Jäten ꝛc. besorget, der wird, ohne große und weitläuftige Unkosten aufzuwenden, mehr einbringen, als der andere, der einen weitläuftigen, aber übelbestellten, Ackerbau hat. Besonders aber hat man hierbei auch zu überlegen, ob auch die Früchte wohl können zu Geld gebracht werden; wo also keine Abfuhr weder zur See, noch zu Lande, ist, oder keine Handelsstädte in der Nähe liegen, da arbeitet man mit schlechtem Nutzen, und wird auch der Ackerbau schlecht geschätzet, und sind die Güter in keinem Werthe.

* **Ackerbau-Räthsel, Acker-Räthsel.** Dadurch versteht man die vom ehemahligen Hausvater im Hospital zu St. Georgen in Leipzig, und nachherigen Kön. Preuss. Cammerrath, Herrn **Peter Kretzschmer**, erfundene, oder vielmehr in Teutschland bekannt gemachte Methode, den Acker mit zwo Furchen tief zu pflügen, und also gleichsam zu riolen, und den Ackerbau dadurch zu einer ungewöhnlichen Nutzung und Fruchbarkeit zu treiben. Es kam zuerst im Jahr 1748. zu Leipzig ein gedruckter Bogen unter nachstehendem Titel zum Vorschein: **Neuerfundenes Ackerbau-Rätzel, das ist: einfältiger, deutlicher und recht handgreiflicher Grund und Abriß**

Abriß eines bisher der Welt noch unbekannt gebliebenen, nun aber in Leipzig entdeckten Geheimnisses und großen Vortheils, wie der Ackerbau sogleich ohne Veränderung des bisherigen Acker-Geschirres und Vermehrung des Zugviehes wenigstens um ein Drittel vermehret werden kann. Eben dieser Bogen ist auch Französisch, unter dem Titel: Nouvelles decouvertes sur l'agriculture, à Leipsic 1748. herausgekommen. Der Erfinder hatte anfangs seinen Nahmen verschwiegen, und nur dasjenige bekannt gemacht, was er durch seine neue Erfindung leisten wollte. Da er für seine Erfindung kein Geld, sondern nur einen mäßigen Antheil an demjenigen verlangte, was das erste Jahr an Früchten mehr geerndtet werden würde: so erwarb sich derselbe bei vielen vernünftigen Leuten die Vermuthung, daß seine Erfindung ihre Richtigkeit haben könnte. Endlich machte er das ganze Geheimnis selbst, in den **Leipziger Sammlungen**, ohne weitere Belohnung, der Welt bekannt. Ein ungenannter Cavalier erregte in eben dieser Sammlung verschiedene Zweifel darüber. Hierdurch wurde der Erfinder veranlaßt, seinen Nahmen zu eröffnen. Im folgenden 1749. Jahre kam seine **Oeconomische Practica, worinnen die deutliche Auflösung des Ackerbau-Rätzels, und derjenigen Vortheile, so damit verbunden, enthalten sind, zugleich auch unwidersprechlich erwiesen wird, daß der Landbau in allen Theilen der Welt wenigstens um ein Drittel höher, als bishero geschehen, zu nutzen sey; mit dazu dienlichen Kupfern**, zu Leipzig, auf 16 Bog. in 8. und eine neue verbesserte Auflage, 1754. heraus. Sein ganzer Vorschlag bestehet, nach S. 127, darinn: „ daß man „ bei dem sogenannten Voneinander-Pflügen des Ackers „ mit dem ordentlichen Pfluge einmahl, wie bishero ge„ schehen, hinauffahren, und wenn man auf der andern „ Seite wieder dahin gekommen, solches Pflügen in der „ gemach-

„ gemachten ersten Fuhre, oder dem Antreiben, noch-
„ mahls wiederhohlen möge, damit sodann die obere an-
„ dere Furche commode in solche erste hineinfallen, und
„ durch die andere aus der Tiefe herauf gebrachte Furche
„ bedecket, folglich die obere Furche zu ihrer Ruhe ge-
„ bracht werden könne. Da nun auf solche Art die obere
„ Furche, zusammt den Kräutern, die darauf stehen,
„ welche also faulen, und hierdurch zugleich auch dün-
„ gen, hinunter kömmt, und durch die andere neue, und
„ wohlgeruhete, auch durch die natürliche und künstliche
„ Düngung, den Regen und den Mist geschwängerte Fur-
„ che bedecket wird: so siehet ein Jeder, daß auf solche
„ Weise die obere Furche in eine recht erquickende Ruhe,
„ zu Sammlung ihrer vorigen Kräfte gesetzet werden
„ müsse.“ Er schlägt auch zu dem Ende eine besondere Art eines Pfluges vor, der ein sehr tief gehendes Eisen hat, und welcher die untere zeither geruhete Erde fast auf eine halbe Elle tief hervor bringet. Gleichwie man nun zeither die Aecker um deshalb hat Brache müssen lie-gen laßen, damit sie ausruhen, und zur Fruchtbarkeit gleichsam neue Kräfte sammlen können: so ist hingegen bei dieser Erfindung nicht nöthig, Brachfelder zu halten; sondern man kann jährlich alle Aecker insgesammt besäen.

Man kann nicht läugnen, daß diese Erfindung eine gute Einsicht in das innere Wesen des Ackerbaues und der Erzeugung des Getraides zum Grunde hat; indem man nichts, als die in der Erde befindlichen Salz-Theil-chen, welche an sich selbst kein Gewicht haben, die aber durch Wasser von der Erde abgelöset, und durch die Son-ne zu ihrer Wirkung zubereitet werden, als den Grund des Wachstums der Pflanzen, und als die zarten Be-standtheilgen, woraus die Pflanzen entstehen, ansehen kann; und diejenige Erde, welche sich tiefer als anderthalb viertel Ellen befindet, wenn sie heraufgebracht wird, alle ihre Salztheilchen nothwendig noch beisammen haben, und mithin zu Zeugung der Pflanzen ungleich fruchtba-

rer

rer seyn muß. Unterdessen, ob man zwar diese Kretzsch-merische Erfindung in so weit als neu ansehen kann, daß sie von ihm zuerst als ein allgemeines Mittel, den Ackerbau zu verbessern, und eine größere Fruchtbarkeit zu bewirken, vorgeschlagen worden ist: so mus man sich doch nicht einbilden, als wenn von dieser Art und Wei-se, die Aecker in einige mehrere Fruchtbarkeit zu setzen, vorher gar nichts bekannt gewesen wäre. In dem soge-nannten Sächsischen Land- und Hauswirthschafts-Bu-che, so im Jahr 1704 herausgekommen ist, stehet die Sache, S. 389, folgender gestallt mit ganz klaren Wor-ten beschrieben: „Oder es kann solches nach Thüringi-„ scher Art geschehen, wenn man die Brache ziemlich „ untergreifet, wozu aber mehr Pferde gehören, als son-„ sten; denn dadurch wird die magere Erde unter die „ geruhete, und diese auf jene gelegt, welches denn auch „ so gut ist, als ein gemeines Düngen. Es mus aber „ solches alle drey Jahre geschehen; doch ist dabei zuzu-„ sehen, daß dadurch keine böse Erde herfür komme.“ Es hat auch bereits Herr D. Künhold, in seiner Oeco-nom. experiment. S. 183 fgg. eines solchen Riol-Pflu-ges gedacht, und das tiefe Ackern angepriesen. In der That hat diese Erfindung auf verschiedenen Seiten große Schwierigkeiten, die ihre Ausübung entweder gar nicht zulaßen, oder doch verursachen, daß sie ohne allen Nutzen ist. Man kann zuerst für gewiß annehmen, daß die Oberfläche der Erde an den allerwenigsten Orten auf eine halbe Elle tief einerlei Güte und Beschaffenheit hat. Wenn man an denen Orten, wo sich kein Acker befindet, etwa einen Brunnen macht, oder sonst nachgräbt: so fin-det man, daß die gute Erde an vielen Orten kaum eine viertel Elle beträgt, worauf verschiedene Schichten von Sand, Thon, Leimen u. d. gl. auf einander folgen; und an den mehresten Orten hat die Oberfläche nicht einmahl eine gute Erde gehabt; sondern, indem sie durch viele Jahrhundert mit Düngung, Ablösung der Steine u. d. gl.

ange-

angebauet und verbessert worden: so ist die Oberfläche etwa eine gute viertel Elle tief, in eine fruchtbare Erde verwandelt worden. Wenn man nun nach der Kretzschmerischen Erfindung die untere Erde allenthalben herauf bringen wollte: so würde man, anstatt einer gehofften reichlichen Erndte, den ganzen Acker verderben, und ihn auf viele Jahre unnützlich machen. Sodann ist es eine große Schwierigkeit, welche fast den ganzen Nutzen dieser Erfindung wieder vereitelt, daß man noch einmahl soviel Pferde halten mus, als man nach dem zeither gewöhnlichen Ackerbau gehalten hat, wenn man sie gebrauchen will. Derjenige Pflug, der nach der Kretzschmerischen Beschreibung hierzu nöthig ist, mus schlechterdings von vier Pferden gezogen werden; und auch diese haben eine so saure Arbeit, daß sie solche kaum einen halben Tag ausdauern können. Ob nun zwar die Erfindung wirklich ihren Nutzen leistet, wenn der Erdboden auf eine hinlängliche Tiefe gleich gut ist: so würde doch dieser Nutzen auf die doppelt zu haltenden Pferde und Knechte gänzlich wieder aufgehen. Man verstehet hier denjenigen Nutzen, den man auf einem Stück Feld in einer einzigen Erndte mehr genießet. Denn, was den Nutzen anbetrifft, der aus Aufhebung der Brachfelder entstehen soll: so stehet dieses nicht in der Macht einer Privatperson. Alles, was also an dem ganzen Vorschlage nutzbar ist, bestehet darinn, daß man die Hervorbringung der untern Erde an denen Orten gebrauchen könnte, wo über eine Elle tief gleich gut Erdreich ist. Allein, man würde auf eine andere Erfindung des Umackerns bedacht seyn müssen; denn der Kretzschmerische Pflug kann auch von 4 Pferden schwerlich gezogen werden. Sodenn wird durch diese Art des Pflügens die untere Erde nicht völlig herauf gebracht, sondern nur mit der obersten vermischet.

Einen starken Vertheidiger hat das Kretzschmerische tiefe oder zweymahlige Pflügen, an Hrn. Chr. Reichart, zu Erfurt, gefunden, welcher die Einwendung, daß dadurch

durch die hungrige, todte und taube Erde herauf käme, und daß man folglich keine so schöne Früchte, als sonsten, bekommen würde, für eine falsche Einbildung hält, indem, gesetzt, welches doch selten geschiehet, man ja etwas schlimmere und magere Erde in die Höhe brächte, dieselbe doch, sie mag gelb, roth, blau oder schwartz aussehen, durch den Regen, Schnee, Frost, Luft und Sonne, besonders, wenn noch die Düngung hinzu kommt, eben so gut, locker, milde, und wohl noch tragbarer gemacht werden wird, als diejenige, welche hinunter in die Tiefe gebracht worden. s. dessen Land- und Garten Schatz, 5 Th. Erf. 1754, 8. S. 38.

* Sendschreiben an den Hrn. Cammerrath Kretschmar, betreffend die bisher vergebens gesuchte Kunst, ein dürres Sandfeld zu einem fruchtbaren Acker mit geringen Kosten zu machen. Berl. 1754, 4. 1 B.

J. G. Z. v. Justi Gedanken über das Kretzschmarische Ackerbau-Räthsel: st. in dessen Oeconom. Schriften 1 B. Berl. und Lpz. 1760, gr. 8. S. 386—396.

Die übrigen häufigen Streitschriften für und wider Herrn Kretzschmers Ackermethode findet man in den Leipziger Sammlungen, und oeconomischen Nachrichten.

Acker-Beere, Lat. Rubus arcticus; siehe unter Rubus.

* **Acker-Beet**, Fr. Planche, ist derjenige Platz, welcher zwischen zwo ausgestrichenen Furchen gelaßen, und mit Saamen bestreuet wird, und also eine gewisse Abtheilung des Ackers nach der Länge durch die Furchen. Es sind dieselben nicht aller Orten gleich, sondern nach Beschaffenheit der Landesart bald schmal, bald breit. Den Unterscheid verursachet die Nässe. Denn an bergichten Orten, wo viel Wasser zusammenfliesset, und den Saamen ersäufen würde, mus man schmale Beete fein rund und hoch aufführen, und die Furchen darzwischen fleißig ausstreichen, damit, wenn ein starker Regen fällt, das Wasser in vielen Furchen abschiessen, und die Aecker desto eher trocken werden können. Diese schmale Beete aber nehmen viel Land weg, so nichts oder wenig trägt, wenn

wenn sie allzu schmal sind. Daher hierauf in einem Lande, wo ohnedies nicht viel Ackerland ist, dahin zu sehen ist, daß man den Zweck der schmalen Beete auf andere Weise, sonderlich durch Abzüge und Wasserfurchen, erlange, und man jene nicht allzu schmal mache. Ja an vielen Orten richtet man sich auch nur ohne Verstand in allen Gegenden und Aeckern, wenn gleich die Ursache solcher Beete daselbst nicht zu finden, bloß darnach, weil es eingeführt, und andere bei ihren bergichten Aeckern solches anfänglich gethan haben. Die breiten Ackerbeete werden an denjenigen Orten geführet, wo die Felder keine lange Nässe halten, und wo man nicht zu besorgen hat, daß der Saame ersäufet, oder aber durch einen starken Regenguß Frucht und Erdreich zugleich weggespület werden.

Gedanken von breiten und schmalen Feldbeeten, wie auch vom tiefen und seichten Pflügen: st. im 41 St. der oecon. Nachr. S. 369—383.

Ohnvorgreifliche Gedanken über die Einführung der breiten und schmalen Beete: st. im 45 St. ders. S. 699—704.

Aecker, welche nur mittelmäßig geneigt sind, das zusammenfliessende Wasser zu behalten, pflüget man Beetenweise; und die Furchen, welche die Beete von einander scheiden, müssen, nach Beschaffenheit des Bodens, drey, vier oder fünf Schuh von einander entfernt seyn, und die Zwischenräume sind wie ein flacher Zirkelzug gebogen. Siehe Furche und Ableiten.

Diese seit langer Zeit in Frankreich und anderswo gebräuchliche Pflüg-Art, ist von Herrn Tull angenommen worden, um überhaupt diejenige Methode vorzustellen, welche er ohne Unterscheid für allerlei Acker in Vorschlag gebracht hat, wobei allemahl zu beobachten ist, daß man in einem feuchten Boden die Beete nicht so breit, und mehr gebogen, als bei einem Erdreiche von besserer Beschaffenheit, mache. Es sind dieses diejenigen Beete, welche bei seiner neuen Bauart die Reihen Saamenkörner einnehmen. Siehe die Artikel Ackerbau und Pflügen.

Wenn

Wenn man ein Feld pflüget, worauf Getraide gestanden hat, in der Absicht, das nächstfolgende Jahr wiederum Getraide darauf zu säen; so mus man in der Mitte des Zwischenraums, welchen vorher die Scheidungen oder großen Furchen eingenommen haben, Beete machen, und sie genugsam erhöhen, ohne die Reihen zu berühren, worauf Weizen gestanden hat. Denn, wenn man die Stoppel mit der Erde vermengen wollte, so könnte man nicht mehr mit der neuen Säemaschine säen, oder nahe an den Reihen Korn pflügen, ohne Gefahr zu laufen, viele Getraidestengel mit auszureissen. Denn da die Stoppel mit derselben durchflochten und lang ist, würde sie, wenn der Pflug daran kommt, alles mit fortschleppen. Wofern man aber nur besorgt wäre, das Getraide nahe an der Erde abmähen zu laßen, so ist alsdenn die Stoppel sehr kurz, und fällt folglich bei dem Pflügen nicht sehr beschwerlich. Eben dieses könnte man thun, wenn man einen guten Grund hätte, die Richtung der Beete zu verändern. Noch besser wäre es, wenn man das Getraide ganz und gar ausrisse, wie man mit dem Flachs, Hanf, u. s. f. zu thun pflegt.

Es ist allemahl vortheilhaft, zu vermeiden, daß nicht ein Theil von der Länge der Seitenwände feucht sey, ein anderer Theil hingegen trocken. Denn, da man nicht pflügen darf, wenn das Erdreich zu feucht ist: so müßte alsdenn der trockne Theil eines Beetes leiden, und so lange warten, ehe man ihn pflügete, bis der andere genug ausgetrocknet wäre. Wenn man hingegen die Beete anders einrichtet: so kann man diejenigen pflügen, die genugsam trocken sind; und indessen kann das übrige Erdreich austrocknen.

Wenn man Weizen auf ein solches Feld bringen will, worauf nur kürzlich Weizen geerndtet worden ist: so mus man erstlich die neuen Reihen von dem Weizen dahin bringen, wo zuvor die Furchen zwischen den Beeten gewesen waren, oder mitten auf die Seitenwände. Her-

nach mus man die Furchen tiefer machen, indem man den Pflug mit vier Sechen einmahl darüber ziehet, damit das Getraide um soviel mehr guten Boden unter sich habe. Alsdenn füllet man nicht nur diese tiefe Furche aus, sondern man machet auch über derselben den erhabensten Theil des Beetes. Man verschonet dabei diejenigen Orte, wo sich noch Stoppel findet. Diese vertilget man nur bey dem ersten Pflügen der Seitenwände. Solchergestallt vermeidet man die Unbequemlichkeiten, welche die Vermischung der Stoppel mit dem Erdreiche verursachen könnte, und man ersparet eine Mühe, die schlechterdings vergebens ist; denn den Winter hindurch breitet das Getraide seine Wurzeln nicht so weit aus, daß sie das Erdreich in der Mitte der Seitenwände erreichen könnten.

Nach dieser Art bleiben zwo kleine Furchen zwischen der Stoppel und dem Getraide, das man in die Erde gebracht hat. Dieses dienet dazu, daß das Wasser im Winter ablaufen kann. Diese Furchen müssen sich aber in einer gewissen Entfernung von den Reihen des Beetes befinden, damit das Erdreich auf den Beeten nicht in die Furchen hinunter rutsche. Wenn man keine Stoppel hat, so machet man, an statt der beiden kleinen Furchen, eine große, mitten zwischen den kleinen Seitenwänden. Siehe auch Anwände.

Einen Beweis, daß Felder, die nach der neuen Feld-Wirthschaft in Beeten bestellt werden, mehr Getraide tragen, als andere, die nur in gleichweit von einander stehenden Reihen mit dem Säepfluge bestellt werden, liefert Herr Mills, aus Berechnungen, und einer Vergleichung der Früchte von diesen zwo verschiedenen Einrichtungen, im II B. seiner prakt. Feldwirthschaft, nach der teutschen Uebersetzung. Lpz. 1764, 8. S. 333, fgg.

*Acker-Bestellung, begreifet alle diejenigen Ackerarbeiten, welche auf ein Stück Feld gewendet werden müssen, bis der Saame unter- und zum völligen Auswachs gebracht

bracht ist, da der Acker alsdenn bis auf die Erndte Friede hat. Solche bestehen in der ersten Art, das ist, im Winter-Felde, in folgenden Stücken, als: 1) in dem Düngen; 2) Brachen; 3) Wenden; 4) Rühren; 5) Eggen; 6) Aehren, oder zur Wintersaat pflügen; 7) Säen; 8) Furchen auestreichen, und in dem Wasserfurchen machen. Bei der andern Art aber 1) in dem Düngen, so doch nicht durchgehends bei allem Sommerfelde geschiehet; 2) in dem Stoppeln oder Stürzen; 3) in dem Rühren oder Wenden; 4) in dem Ackern oder zur Saat pflügen; 5) in dem Säen; 6) Eggen, und 7) in dem Walzen. Wovon unter jedem Worte besonders gehandelt werden wird.

Acker-Chamillen, siehe Chamaemelum.

Acker-Condrillen, siehe Chondrilla.

Acker-Erde, siehe Erde.

* Acker-Früchte, oder Feld-Früchte, heisset man zum Unterscheide der Garten-Früchte, das Getraide, auch Hülsen- und andere Früchte, so ein Acker gegen den eingestreueten Saamen und die gesteckten Pflanzen wiedergiebt, als: Weizen, Korn, Roggen, Dinkel, Gerste, Haber, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Hirsen, Schwaden, Heidekorn, Rübsen oder Rübe-Saamen, Kraut, Kohl, Rüben, Möhren oder gelbe Rüben, Erdäpfel, Erdbirnen, Tobak, Waid, Reis, Flachs, Hanf, Safran oder Safflor, Süßholz, Färberröthe, Weberkarten, u. d. gl. welche Früchte nicht alle in einer Gegend und auf einem Acker wohlgerathen, sondern die Erfahrung mus den Hausvater lehren, wo diese am besten gedeihen; indem er am besten weis, welche Aecker fett und kräftig, und welche mittelmäßig und schlecht sind, mithin wird er nicht zu seinem Schaden Weizen, Korn oder Roggen auf ein dürres und mageres, hingegen Erbsen und andere geringere Früchte auf ein fettes Land bringen.

Acker-Fuhre, Fr. Sillon; siehe Furche.

Acker-Gehalt, wie solcher zuverläßig heraus zu bringen; siehe **Acker-Messen**.

Acker-Geräth, **Acker-Geräthschaft**, **Acker-Geschirre**; siehe **Instrumente**, und **Acker-Werkzeuge**.

Acker-Haaken, siehe **Haaken**.

Acker-Holder, **Acker-Hollunder**, **Attich**, siehe Ebulus.

Acker-Holz, siehe **Schlag-Holz**.

Ackerinstrumente, s. **Instrumente**, und **Ackerwerkzeuge**.

Acker-Klee; eine Art desselben ist die teutsche Luserne; siehe Falcata.

Acker-Knoblauch; siehe Allium.

* **Acker-Krappen**, oder **Krabben**, werden im Sachsen-Naumburgischen und Meklenburgischen die Maienkäfer genannt, weil sie sich jährlich, nach ihrer Flugzeit, in die Erde verkriechen, woraus sie im Frühling und Herbst öfters bei dem Ackern hervorgebracht werden.

Acker-Krebs, L. Gryllotalpa, s. **Reutwurm**.

Acker-Kummet, siehe **Pferde-Kummet**.

Acker-Lattig, siehe Lactuca agnina.

* **Acker-Leine**, welche in den Gegenden Oberteutschlandes auch ein **Leitseil** genannt wird, ist ein dünnes wohlgezwirntes Seil oder Leine, nicht völlig eines kleinen Fingers stark, womit der Ackermann die Pferde vor dem Pfluge nach Gefallen lenket. Sie wird mit dem einen Ende vorn an den Zügel des Sattelpferdes geschleifet, und mit dem andern Ende in der Hand gehalten. Sie lieget währender Arbeit auf der vorn an dem Pflugstöckchen vest eingesteckten Zwieselruthe, oder dem sogenannten Enken, um das Pflügen besser abwarten zu können.

* **Acker-Lohn**; wenn ein Landmann entweder so wenig Feld bei seinem Gute hat, daß er keine Pferde darauf halten kann, oder wenn er zuviel Feld hat, und solches nicht alles zu rechter Zeit mit seinem eigenen Geschirre zu bestreiten vermag, oder auch, wenn er gar kein Geschirre hat, so mus die Bestellung durch Jemand anders geschehen, dem sodenn etwas Gewisses dafür bezahlet, und dasselbe

selbe der **Acker-Lohn** genennet wird. Mit diesem Ackerlohn wird es nach dem Unterscheide der Landes-Arten immer an einem Orte anders, als an dem andern, gehalten; ja, es kommt auch hauptsächlich auf den Eigentumsherrn der Felder und den Ackermann an, wie sie sich deswegen mit einander vergleichen wollen. Also verdinget mancher seine Feldarbeiten, so mit Pflügen und Eggen, Walzen, Pferd und Wagen bei der Mistfuhre und bei dem Einführen des Getraides geschehen müssen, seinem Ackermanne überhaupt. An manchen Orten giebt man von jedweder Art zu ackern, z. E. vom Brachen, Wenden, Stoppeln, Stürzen ꝛc. ein Gewisses vom Acker; hingegen mus der Ackermann ohne Entgeld den Mist auf das Feld führen, wovon er den Ackerlohn bekommt; er mus das Getraide davon in der Erndte einführen, und auch wohl noch eine Holzfuhre mit dazu thun. Wieder andere geben etwas weniger von jedem Acker zu pflügen und zu eggen, bezahlen aber die Mist- und Erndte-Fuhren auch besonders. Andere aber laßen ihren Acker gern um die Hälfte des Ertrags bestellen, geben also demjenigen wenigern Saamen, als die Hälfte, der alle Arbeit verrichtet, und bekommen die Hälfte der Früchte. Dieses aber ist an vielen Orten obrigkeitlich verboten, weil der, welcher nicht anspannet, dabei empfindlich verlieret.

Acker-Maaß, siehe **Feld-Maaß**.

Acker-Mann, **Landmann**, siehe **Bauer**.

Acker-Mann, ein Gewächs, so auch **Calmus** heißt; siehe Calamus aromaticus.

Acker-Maschine, siehe **Acker-Werkzeuge**.

Acker-Messen, **Feld-Messen**, **Land-Messen**, **Land-Messerei**, **Landes-Vermessung**, **geometrische Aufnahme der Landgüter**, Lat. Agrorum dimensio oder mensuratio, Geometria oeconomica, Fr. Arpentage, ist diejenige Kunst, welche lehret, die Fläche der Aecker oder Ländereien auszumessen, oder zu vermessen, und ihren Innhalt (Halt, Raum, Umfang) nach Klaftern, Ruthen, Schuhen ꝛc. zu bestimmen.

Es kommt also hierbei darauf an, die Ausmessungen gewisser Flecke Land aufzunehmen, auf dem Papiere zu zeichnen, und deren Größe zu finden. Bei dem Feldmessen unterscheidet man also dreyerlei.

Zuerst mus man die Ausmessungen der Seiten und Winkel aufnehmen; nachher trägt man diese Ausmessungen auf das Papier, und suchet endlich die Größe oder die Oberfläche des Erdreichs. Diese Wissenschaft wird auch Planimetrie, oder das Vermessen ebener Flächen und Felder, genannt.

Um die Ausmessungen auf dem Erdreiche aufzunehmen, mus man die Winkel beobachten, und die Maaße und Distanzen bemerken. Die Winkel beobachtet man vermittelst verschiedener Werkzeuge, des sogenannten Creuz-Maaßes oder Winkel-Haaken (Equerre), des Halbzirkels oder sogenannten Graphometers, des Pantometers, oder bloß der Winkelscheibe (Planchette).

Das Creuz-Maaß oder der Winkelhaaken, ist ein durch zwo Queerschienen oder unbewegliche Liniale (Regeln) in vier gleiche Theile in rechten Winkeln getheilter und durchschnittener Zirkel von Messing oder Eisen. An den vier Enden dieser Queerschienen oder Regeln, und an dem Mittelpuncte, befinden sich aufgerichtete Blättlein mit einer Kerbe oder Visiere (Absehen, oder Absichten), welche dienen, sich von dem Winkelmaaße weg- und nach geraden Winkeln zu drehen. Es stehet auf einer bloßen, senkrecht auf dem Mittelpunkte, ruhenden Dille (Douille) ohne Gelenke, worein man einen Stock stecket, wenn man es auf dem Acker gebrauchen will.

Das Graphometer oder der Halbzirkel von Kupfer aber, ist ungleich bequemer. Es ist nehmlich ein in 180 Grade getheilter halber Zirkel, nebst einem mit Dioptern versehenen beweglichen Linial (Alidade). In der Mitte befindet sich ein Kästlein mit einer Magnetnadel. Unten an dem Halbzirkel ist eine Nuß oder Kugel (Genouillere), die an dem Centrum vest angemacht ist, dessen Hülse auf ein Stativ mit

mit drey Beinen gestellet wird. Dieses Werkzeug wird gebraucht, allerhand Winkel, Flächen und Höhen damit zu messen. Man hat auch Halbzirkel, welche, anstatt der aufgerichteten Blättlein mit einer Kerbe (Pinnules), mit Perspectiven (Lunettes d'approche) versehen sind.

Das Pantometer, welches auch Olometer genannt wird, bestehet aus drey Armen, die in gewisse Grade getheilt, auf zwey halben Zirkeln, welche ebenfalls getheilt, also liegen, daß sie bewegt werden können. Der eine dieser beiden Zirkel ist ebenfalls an dem Untertheile beweglich, und läßt sich von dem andern weiter zurück oder näher hinan bringen, um allerhand Triangul zu formiren, vermittelst deren man alle Operationen des Feldmessens verrichtet.

Die Winkelscheibe ist bekannt genug.

Ausser diesen Instrumenten mus man Stöcke (Fleches oder Jalons), das ist, ganz gerade Stäbe, haben, welche zween oder drey Fuß lang, und unten spitzig sind, damit sie leicht in die Erde gestecket werden können; und eine Leine, welche in Ruthen und Schuhe durch verschiedene Merkzeichen abgetheilt seyn mus, oder lieber eine Kette, welche um deswillen der Leine vorzuziehen ist, weil sie sich weder dehnen, noch einlaufen kann. Man mus auch diejenige vorziehen, daran jedes Glied einen halben oder ganzen Fuß lang ist.

Wenn man auf dem Felde eine gerade Linie ziehen will, so mus man zween Stäbe an zwey Enden einstecken, welche bleirecht stehen müssen, einige Schritte von dem einen Ende zurück gehen, und indem man von dem einen Ende nach dem andern hinsiehet, andere einstecken laßen, welche einander decken.

Wenn die Stäbe weit entfernt sind, zeichnet man sie mit einem weissen Papiere, damit man sie von weitem sehen könne.

Oder, wenn man eine Linie auf dem Felde haben will, ziehet man von den beiden gegeben Punkten eine Schnur.

Wenn man einen Zirkel auf dem Felde abzeichnen will, bedienet man sich ebenfalls der Schnur oder Leine. In dieser Absicht stecket man an den Ort, welcher der Mittelpunkt seyn soll, einen Stab, bindet daran eine Leine, von der Länge, die der halbe Durchmesser haben soll, und läßt das äusserste Ende der Leine um den Stab herum laufen, bis sie wieder an den Ort kommt, von welchem man mit ihr ausgegangen ist. Diese Leine mus eine Schleife haben, damit sie sich um den Stab drehet.

Will man eine länglichte Rundung (Ellipse) haben: so mus man die beiden Durchmesser, welche sich wechselsweise in zwey gleiche Theile in geraden Winkeln durchschneiden, bestimmen. Man nimmt eine Leine von gleicher Länge mit dem großen Durchmesser, schlägt dieselbe zusammen, bringt die Zusamenlegung an das eine Ende des kleinen Durchmessers; formirt daraus ein Dreyeck auf den großen Durchmesser seiner beiden Theile, und an den zwey Punkten, wo sie auf den großen Durchmesser kommen; stecket Stäbe ein, woran man die beiden Enden der Leine anbindet, und läßt nachher eine Spitze, welche die Leine gedehnt erhält, herum laufen, da alsdenn diese Spitze die verlangte Ellipse oder Ei-runde Linie abzeichnen wird.

Wenn man einige Weite (Distanz) messen soll, als: die aussersten Enden eines Feldes, so mus derjenige, welcher voran gehet, eine gewisse Anzahl Stäbe haben, als etwa ein Dutzend, damit er an jedem Orte, den das Ende der Leine berühret, einen Stab einstecken könne. Derjenige, welcher nachgehet, sammelt sie, und wenn er derer selben eine gewisse Anzahl hat, so sind sie versichert, daß sie die Länge der Leine so vielmahl gemessen haben. Wenn sie z. E. drey Ruthen hält, und die zwölf Stäbe gesammelt sind: so müssen sie sechs und dreyßig Ruthen gemessen haben. Auf diese Art mißt man die Weiten, zu welchen man kommen kann.

Die

Die Fläche eines viereckigen Feldes zu erkennen, das heißt, dessen zwo Seiten beide senkrecht sind, so mus man zwo von diesen Seiten messen, die einen Winkel machen, und eine mit der andern multipliciren. Das Produkt giebt die Fläche des Vierecks. Wenn eine von den Seiten sechs Ruthen wäre, so ist die Fläche dieses Feldes sechs und dreyßig gevierte Ruthen. Sind die Seiten senkrecht und ungleich, so multipliciret man zwo derer Seiten, welche einen Winkel machen. Wäre die eine von sieben, und die andere von fünf Ruthen, so ist die Fläche dieses Feldes fünf und dreyßig gevierte Ruthen.

Wenn die Figur dreyeckig ist, so läßt man eine senkrechte Linie aus einem Winkel auf die entgegen stehende Seite fallen, und multipliciret die senkrechte Linie durch die Seite, darauf man sie gezogen hat, so giebt die Hälfte des Produkts die Fläche des Dreyeckes. Denn, wenn das Dreyeck recht-winkelig ist, so darf man nur die Seiten, welche den rechten Winkel einschliessen, durch einander multipliciren, so wird die Hälfte des Produkts der verlangte Innhalt seyn.

Um ein geschobenes oder rautenförmiges Viereck zu machen, das ist: ein Viereck, dessen sämmtliche Seiten gleich, und die einander entgegenstehenden Seiten parallel, aber nicht recht-winkelig sind, mißt man die beiden Zwerch- (Diagonal-) Linien, und multiplicirt die Hälfte der einen mit der andern. Ist z. B. die eine von 12, und die andere von 8 Ruthen: so sagt man: 4 mahl 12, oder 8 mahl 6 ist 48, und dieses ist der Innhalt.

Will man eine länglichte Raute (Rhomboide), oder Viereck von ungleichen Seiten, das ist: dessen bloß einander entgegengesetzte Seiten gleich und parallel, aber nicht recht-winkelig, sind, messen: so läßt man aus dem einen Winkel auf die entgegenstehende Seite eine senkrechte Linie fallen, und mißt dieselbe, und nachher die Seite, worauf man sie hat fallen laßen, und multiplicirt endlich diese beide Zahlen, so bekommt man den Innhalt.

Es ist ganz leicht, eine senkrechte Linie zu ziehen, wenn das Erdreich bloß oder frei und eben ist. Man darf alsdenn nur ein Ende einer Leine am gegebenen Punkte bevestigen, und das andere auf diejenige Linie bringen, worauf diese senkrechte fallen soll. Der kürzeste Raum vom Winkel nach der Linie, ist die senkrechte. Sobald sie gezogen ist, misset man sie. Oefters aber ist es ziemlich schwer, ja zuweilen gar unmöglich, eine senkrechte Linie auf dem Felde zu bestimmen; alsdenn kommt man viel leichter zur Erkenntnis der senkrechten Linien, vermittelst der bekannten Seiten, die man wirklich mißt.

Folgendes Verfahren findet bei allen Arten der Dreyecke Statt. Man nimmt das Quadrat der Seite, auf welche die senkrechte Linie fallen soll, und das Quadrat der einen derer übrigen Seiten; addiret diese beide Quadrate; ziehet von ihrer Summe das Quadrat der dritten Seite ab; nimmt die Hälfte des übrig gebliebenen, und dividiret dieselbe durch diejenige Seite, worauf die senkrechte Linie fällt. Nachdem dieser Quotient auf das Quadrat gesetzt worden, ziehet man dieses Quadrat von der zuerst genommenen Seite ab. Aus dem Reste ziehet man die Quadratwurzel heraus, so ist die Wurzel dieses Quadrats der Gehalt der senkrechten Linie, so man mit derjenigen Linie, worauf dieselbe fällt, multipliciret.

Exempel.

Gesetzt, es sey ein Dreyeck, dessen Seiten, die den Winkel einschliessen, 13 und 20 betragen, und die Basis oder Seite, worauf die senkrechte Linie fällt, 21; so ist

A.	Das Quadrat von 21.	441.
B.	Das Quadrat von 13.	169.
C.	gleich	610.
D.	Davon das Quadrat von 20	400
E.	abgezogen, bleibet	210
F.	Davon ist die Hälfte	105
G.	Dividirt durch 21, giebt	5

H.

H.	Dessen Quadrat,	25
I.	Das Quadrat der Seite, die den zuerst genommenen Winkel einschließet,	169
K.	Das Quadrat von 5, abgezogen vom Quadrat von 13	25
L.	bleibet	144
M.	Davon die Quadratwurzel	12.

Die senkrechte Linie ist, welche durch die Basis 21 multiplicirt, 252 bringet, davon die Hälfte 126 die Fläche oder der Innhalt des Dreyecks ist.

Man beobachte, daß man die senkrechte Linie auf die größte Seite fallen laße.

Die regulairen vieleckigen Figuren werden gemessen, wenn man den halben Umfang derselben durch die senkrechte Linie multipliciret, die man aus dem Mittelpunkte auf eine von den Seiten hat fallen laßen.

Hat man ein Viereck von ungleichen Seiten, deren zwey mit einander parallel laufen (Trapezium): so multipliciret man die Summe der mit einander parallel laufenden Seiten durch die Hälfte der senkrechten Linie. 8 und 11 sind die beiden Parallel-Seiten; ihre Summe ist 19. 6 ist die senkrechte Linie, und die Hälfte davon 3. 3 mahl 19 macht 57, als den Innhalt oder die Fläche des Dreyecks.

Bei einer vierseitigen Figur, davon keine Seite mit der andern parallel ist (Trapezoides), mißt man die Diagonal-Linie, oder die Distanz von einem Winkel zum entgegenstehenden. Nachher mißt man die beiden senkrechten Linien, addiret dieselben, nimmt die Hälfte, und multipliciret sie durch die Diagonal- oder Queer-Linie von einem Winkel zu seinem entgegenstehenden.

Exempel.

Die Queer-Linie ist 20; die eine der senkrechten Linien 6, und die andere 8; dieses zusammen addirt, macht 14; die Hälfte davon 7, durch 20 multiplicirt, giebt 140, als den Innhalt des Trapezoides.

Der

Der Zirkel wird auf eben die Art, wie die regulairen vieleckigen Figuren, gemessen, indem man die Hälfte seines Umfanges durch den halben Durchschnitt, oder seinen ganzen Umfang durch ein Viertel des Durchmessers, als die Hälfte des halben Durchschnitts, multipliciret. z. B. Der Umfang sey 22: so ist die Hälfte davon 11; der Durchmesser 7; der halbe Durchschnitt $3\frac{1}{2}$. Man multipliciret 11 durch $3\frac{1}{2}$; oder aber 22 durch $1\frac{3}{4}$: so bekommt man $38\frac{1}{2}$.

Soll man den Umfang eines Zirkels finden, davon nur der Durchmesser bekannt ist, so mus man sich dieser Regel Detri oder Regel der Verhältnisse bedienen, und sagen: Wie sich 7 zu 22 verhält, also verhält sich der gegebene Durchmesser 40 zu $125\frac{5}{7}$; als dem verlangten Umfange des Zirkels. Oder auch, wenn der Umfang eines Zirkels bekannt ist, und der Durchmesser unmöglich zu haben wäre, mus man ihn durch eine Regel, die das Gegentheil der vorigen ist, suchen. Wie sich 22 zu 7 verhält: also verhält sich der Umfang $125\frac{5}{7}$ zu dem gesuchten Durchmesser 40.

Wenn dieser vierte Satz (Terminus) bekannt ist, suchet man, auf vorerwähnte Art, den Innhalt oder die Fläche.

Man könnte auch diese Fläche durch eine einzige Regel Detri finden, wofern nur der halbe Durchschnitt oder der Durchmesser bekannt ist, indem man 14 und 11 zu den ersten Sätzen nimmt, und saget: 14 verhält sich zu 11, wie das Quadrat 17689 des Durchmessers 133 zu einem vierten Satze, nehmlich $3898\frac{1}{2}$, als der Fläche des Zirkels.

Um die Fläche der Ellipse oder Ei-runden Linie zu finden, mißt man die beiden Axen; addiret ihre Summe, nimmt davon die Hälfte, und multipliciret sie durch die Hälfte von 7, nehmlich $3\frac{1}{2}$.

Exempel.

Die erste Axe 35. Die zweyte Axe 50. Diese beide Zahlen addirt, machen 85. Die Hälfte davon, nehmlich $42\frac{1}{2}$, durch $3\frac{1}{2}$ multiplicirt, giebt $133\frac{1}{2}$, als den Umfang eines der vorgelegten Ellipse gleichen Zirkels.

Auf eine andere Art.

Nachdem man die beiden Durchmesser durch einander multiplicirt hat, ziehet man aus diesem Producte die Quadratwurzel, da sich alsdenn diese Wurzel wie der Durchmesser eines gleichen Zirkels mit dem Innhalte der Fläche verhält.

Was die krummen irregulairen Figuren anbelanget, so müssen sie auf die Art gemessen werden, daß man sie in so viel Dreyecke, als füglich geschehen kann, zertheilet, und die Flächen der Dreyecke, daraus sie bestehen, zusammen addiret, ohne dasjenige, was etwa übrig geblieben ist, in Rechnung zu bringen.

Wenn aber das Land besetzt ist, so mus man die aufgegebene Figur in vier gerade Linien einschliessen, welche ein Viereck machen, dessen Innhalt man auf vorbeschriebene Art erfährt. Man mus auch den Innhalt von den Flächen der Dreyecke, die ausser der Figur sind, absonderlich zu erfahren suchen, und die Summe der Flächen aller Dreyecke von dem Innhalte des rechtwinkeligten Vierecks abziehen. Der Rest ist der Innhalt der aufgegebenen Figur.

Nachdem wir diese allgemeine Aufgaben angeführt haben: so wollen wir nunmehr zeigen, auf was vor Art man dieselben ausführen müsse.

Der Feldmesser mus mit zehn oder zwölf Stäben versehen seyn, welche unten mit Eisen beschlagen, und ungefähr zween Fuß lang sind. Das andere Werkzeug, welches ihm sehr nöthig ist, wenn er seiner Ausmessungen recht gewiß seyn will, ist eine Kette, von starken Eisendrathe gemacht, weil sie sich nicht dehnet. Ihre Länge mus eine Ruthe Französischen Maaßes, oder vielmehr so gemacht seyn, wie es der Feldmesser für dienlich erachtet. Sie mus an jedem Ende einen ziemlich großen Ring haben, daß der Feldmesser seinen Finger gemächlich

lich durchstecken kann. Wenn sie durch einige unterschiedene Wirbel in Drittheile und Viertheile abgetheilet wird, wird der Feldmesser dadurch die Drittel und Viertel desto leichter erkennen, und sich folglich seltener irren. Es wird ihm vielmahl nützlich seyn, eine andere von drey oder vier Schuhen bei sich zu haben, um seine Kette, wenn es nöthig ist, zu verlängern, oder sie zu ergänzen, wenn sie zerreißt.

Der Feldmesser soll auch zweyerlei Schreibe-Tafeln bei sich haben; die eine von ziemlich starken Schiefer, woran ein Griffel von Schiefer an einem Faden hänget, damit er nicht einschneide, wenn er seine Rechnung machet. Die andere soll von Buchsbaum, oder einer andern dergleichen Materie, seyn, und einen kupfernen Grjffel haben, welche er brauchet, die Marken und Scheidungen und den Innhalt des Stücks Land, das er gemessen hat, aufzuschreiben. Er mus zween Leute bei sich haben; einen, der vor ihm hergehet, die Kette schleppet und die Stäbe einstecket; der andere mus derjenige seyn, der sein Land messen läßt, oder jemand an seiner Stelle, welcher dem Feldmesser die Gränzen des besagten Stückes anweisen mus.

Der mit seinem Werkzeuge und zwey Leuten versehene Feldmesser, mus sich, ehe er anfängt, genau nach der Art der Ausmessung des Orts, wie lang die Kette seyn soll, wieviel Ruthen der Acker desselben Landes, und wieviel Schuhe die Ruthe hält, erkundigen. Denn, wie wir oben gesagt haben, so viel Länder, so viel verschiedene Maaße. Er mus sich auch an das eine Ende des Stückes Landes, das er messen will, stellen, und seine Stäbe im Gurte auf der linken Seite, und sein Winkelmaaß auf der rechten Seite hangen haben. Er mus seinen Meßstab einstecken, und sein Winkelmaaß darauf stellen, seine Stäbe einem von seinen Gehülfen geben, und mit gebücktem Kopfe durch sein Winkelmaaß die Länge und Breite des Stückes, das er messen will, absehen,

sehen. Wenn das Stück viereckig, oder von keinem allzu großen Umfange, ist: so braucht er kein Winkelmaaß, sondern nur die Kette und die Stäbe. Sein Gehülfe trägt die Stäbe, und der Feldmesser behält das eine Ende der Kette, und giebt das andere dem Gehulfen, der voraus gehet, und seine Stäbe bei jedem Ende der Kette einstecket, so daß sie alle beide auf diese Art arbeiten. Der Helfer gehet voraus, hält die zehn Stäbe in seiner linken Hand, und läßt den eilften dem Feldmesser, der ihn an dem Orte einstecket, wo er seine Messung anfängt, wenn er nicht lieber seinen Stock da laßen will. Der Gehülfe des Feldmessers hält das eine Ende der Kette am Ringe mit dem mittelsten Finger der rechten Hand, stecket einen Stab in die Erde, welchen die linke Hand der rechten giebt, beim Ende der Kette, die der Länge nach und scharf angezogen wird. Der Feldmesser, welcher ihm nachgehet, hebet den Stab auf, den sein Gehülfe in die Erde gesteckt hat, worauf der Gehülfe seinen Weg fortsetzet, die Kette immer weiter schleppet, und am Ende derselben einen Stab einstecket, welchen der Feldmesser, wie den ersten, aufhebet; und also fahren sie fort, der eine mit Fortschleppung der Kette und Einsteckung der Stäbe, und der andere mit Aufhebung derselben, bis der Feldmesser alle Stäbe gesammelt hat, welches zehn Ruthen seyn werden. Es ist leicht daraus zu urtheilen, daß der Acker, den man mißt, zehn Ruthen in der Länge hat. Wenn dieses geschehen ist, gehen sie an das andere Ende dieses Stückes, und machen es wie zuvor; oder der Feldmesser, wenn er die Länge des Stückes gemessen hat, mißt auch die Breite desselben; so hat er nicht nöthig, auch die andere Länge und Breite zu messen, wenn er durch sein Winkelmaaß erkannt hat, daß das Stück viereckig ist; es wäre denn, daß er recht gewisser gehen, und demjenigen zu Gefallen, der ihm die Arbeit aufgetragen hat, die beiden Längen und Breiten absonderlich messen wollte. Wenn also das

Stück

Stück Landes von einem Ende zum andern auf allen Seiten zehn Ruthen hat: so wird, wenn man eine Seite durch die andere, nehmlich zehn durch zehn, multipliciret, die gänzliche Summe der Quadratruthen hundert seyn, und hundert Ruthen machen einen Acker. Also urtheilet der Feldmesser, daß dieser Ort einen Acker hält. Wenn aber das Land breiter und länger wäre, als zehn Ruthen ins Gevierte: so messen sie weiter fort, und rechnen das übrige, was sie mit ihrer Kette gemessen haben, zu hundert Ruthen auf einen Acker. Dieses ist ein leichtes Mittel, die kleinen und viereckigen Felder zu messen, und dabei bedarf man keines Winkelmaaßes. Ist das Stück Land von einem großen Umfange, und hat auf allen Seiten gerade Linien: so mus der Feldmesser sein Winkelmaaß gebrauchen, welches er an einem Ende des Stückes auf seinen Meßstab setzet, und durch die Visiere das andere Ende des Stücks absiehet, wenn es das Gesicht und die Lage des Landes erlauben, oder auch nur so weit, als sein Gesicht trägt; und an den Ort, wohin die Linie seines Winkelmaaßes siehet, schicket er seinen Gehülfen, oder jemand anders hin, und läßt eine Stange oder sonst was auf eine Weite stecken, daß sie der Feldmesser von dem Ende des Stücks, wo er seinen Stand genommen hat, sehen kann; auch etliche an verschiedenen Orten der ersten gerade gegen über, wenn das Stück Land so groß ist, daß Eine Stange nicht zureichet. Diese also gesteckte Stangen dienen dem Feldmesser zum bessern Fortgange seiner Arbeit, weil das Stück dadurch in verschiedene gleiche Theile abgetheilt ist. Wenn es ein dichtes Holz ist, das man messen laßen will: so mus der Feldmesser einen so breiten Weg durch Holzhacker in diesem Holze durchhauen laßen, darauf er und sein Gehülfe gemächlich gehen können. Ist es ein weitläuftiges Holz, wo Baumstämme stehen: so können die großen Bäume statt der Stangen dienen. Ist es nicht groß, kann man sie entbehren. Wenn die Absteckung geschehen ist, giebt der Feld-

messer seinem Gehülfen zehn Stäbe, und behält den eilften für sich. An statt dieses eilften Stabes kann er auch seinen Stock gebrauchen.

Weil alle Ländereien nicht einerlei Figur haben, so kann auch die Ausmessung nicht einerlei seyn; daher mus man merken, daß fast alle Oerter, sowohl in der Länge als Breite, ungleich sind, und es von allen Arten der Figuren, auch der irregulairsten, giebt; ja einige davon sind in den andern eingeflickt. Diese richtig zu messen, mus man sie in Vierecke bringen. Die Messung des Vierecks ist leicht; man darf nur die eine Seite durch die andere multipliciren; z. E. die Seite eures Landes sey zehn Ruthen ins Viereck, so multipliciret diese zehn Ruthen durch zehn, so findet ihr hundert. Hundert Ruthen machen in Frankreich einen Acker.

Wenn der Feldmesser, nach geschehenem Vermessen, findet, daß das Feld länger als breit ist, gleichwohl aber beide Längen und beide Breiten gleich hat: so darf er, um dieses Feld zum Viereck zu machen, nur die Länge durch die Breite, das ist, die Ruthen der Länge durch die Ruthen der Breite, multipliciren. z. E. Wenn der Feldmesser in der Länge eines Feldes 25 Ruthen findet, und in der Beite 4 Ruthen, so multipliret er 25 durch 4, und spricht: 4 mahl 25 macht 100; also hält dieses Feld 100 Ruthen; und ist folglich ein Acker zu 100 Ruthen für einen Acker, und 18 Schuh für eine Ruthe.

Hier ist eine Aufgabe, welche bequem und ganz gemein ist. Es sey ein Feld von einer unregelmäßigen Figur, das gemessen werden soll: so theilet man die unregelmäßige Figur in eben so viel Dreyecke, als sie Seiten hat, weniger zwey, und mißt jedes Dreyeck nach den oben angegebenen Regeln.

Ist ein Gehölz, ein Sumpf, ein Stück Land, worzu man nicht kommen kann, zu messen: so nimmt man, vermittelst des Halbzirkels, und des mit Dioptern versehenen beweglichen Linials, die Winkel des Umfanges

auf, und mißt die Seiten von einem Winkel zum andern. Als:

Der erste Winkel sey = = = = =	154	
— zweyte — — = = = = =	120	
— dritte — — = = = = =	132	30
— vierte — — = = = = =	125	
— fünfte — — = = = = =	161	30
— sechste — — = = = = =	80	
— siebente — — = = = = =	27	
	900	

Die erste Linie

A sey = = = = = = = = = = =	12 und	5
B — = = = = = = = = = = =	4	4
C — = = = = = = = = = = =	8	3
D — = = = = = = = = = = =	13	4
E — = = = = = = = = = = =	7	2
F — = = = = = = = = = = =	5	1
G — = = = = = = = = = = =	7	5

Nachdem man sich den Gehalt seiner Winkel und Seiten aufgeschrieben hat, zeichnet man zu Hause auf dem Papiere eine dem Gehölze, Sumpfe ꝛc. ähnliche Figur, vermittelst des Halb-Zirkels, Zirkels, in gleichen Theilen, welche anstatt des verjüngten Maaßstabes und Linials sind. Alsdenn mißt man durch Hülfe eben desselben Maaßstabes seine Figur, so bekommt man den Innhalt seines Stücks Land, wofern man nehmlich seine Winkel und Seiten mit Fleiß aufgenommen und genau nachgezeichnet hat. Hierbei ist zu merken, daß man die Summe der Winkel so oft mahl 180 gelten laßen mus, als Dreyecke sind. In den vorgelegten Fällen sind deren 5, welche 900 geben. Nimmt man endlich alle diese angemerkten Flächen zusammen, so wird man die Summe finden, welche die völlige Fläche der ganzen ungleichen Figur giebt.

Wenn die Seiten eines Feldes nicht recht gerade oder senkrecht sind, so nimmt man sie doch in der Praxi als gerade

gerade und senkrecht an, in sofern man urtheilet, daß der daraus entstehende Irrtum nicht allzu wichtig sey.

Dieses ist ungefähr dasjenige, was ein Ackersmann vom Feldmessen wissen mus. Kommt ihm etwa eine wichtigere Ausmessung vor, so thut er wohl, wenn er sich bei den Ober-Feldmessern Raths erhohlt.

Vermittelst des **Pantometers** laßen sich fast alle Operationen des Feldmessens ganz füglich verrichten.

Wenn in dem Felde, das man messen soll, ein anderes eingeschlossen ist: so mus man zuvörderst alles zusammen, und hernach das eingeschlossene absonderlich messen, und dessen Innhalt von dem ganzen Felde abziehen. Was übrig bleibet, giebt die Fläche des Gesuchten.

Wir wollen hier noch einige Anweisungen über die Rechenkunst der Feldmesser hinzu fügen.

Wenn man Schuhe und Zoll mit Ruthen zu multipliciren, oder durch Ruthen, Schuh und Zoll zu dividiren hat: so mus man, um sich die Operation bequemer und zur Reduction leichter zu machen, alles auf die kleinste Gattung bringen, indem man die Ruthen durch 6 multiplicirt, wofern sie von sechs Schuh ist, um Schuhe daraus zu machen, und die Schuhe durch 12, um Zolle daraus zu machen. Alsdenn multipliciret und dividiret man auf gewöhnliche Art. Z. E. 6 Ruthen, 5 Schuh und 3 Zoll, durch 4 Ruthen, 2 Schuh und 2 Zoll multiplicirt, giebt 495, und diese mit 314 multiplicirt, 155430.

Eine Zahl gegebener Zolle und Schuhe zu Schuhen und Ruthen zu reduciren. Sind es Zolle in der Länge, so dividiret man die Zahl durch 12. Also 495 obige Zolle machen 41 Schuh und 3 Zoll; wären aber die Zolle in Fläche angegeben worden, so muste man durch 144 dividiren; solchergestallt machen obige 155430 alsdenn 1079 Quadratschuh, und es bleiben 54, oder $\frac{3}{8}$ Quadratschuh, übrig. Will man die Schuhe zu Ruthen reduciren, und die angegebenen Schuhe sind Schuhe in der Länge: so dividiret man sie durch 6;

obige 41 Schuh geben alsdenn 6 Ruthen und 5 Fuß. Sind die angegebenen Schuhe hingegen Schuhe in Fläche: so dividiret man sie durch 36, und obige 1079 Schuh machen alsdenn 29 Ruthen, und es bleiben 35, welche beinahe eine Ruthe ausmachen, übrig.

Bei dem Feldmessen multipliciret man auch durch Aliquoten, d. i. Zahlen, welche, verschiedene mahl genommen, in einer größern Zahl gerade aufgehen.

Wenn ich z. E. 6 Ruthen, 5 Schuh und 3 Zoll, durch 4 Ruthen, 2 Schuh und 2 Zoll zu multipliciren habe: so multiplicire ich 4 durch 6, und bekomme 24; nehme die Hälfte von 4, 2, 2, und nachher das Drittel.

6	5	3		
4	2	2		
24				
2	1	1		
1	2	8	8	
	1	1	1	
2	1			
Ruthen	29.	5.	10.	9.

Nachher nehme ich das Achtel dieser letztern Zahl; und endlich, um 2 und 2 durch 6 zu multipliciren, nehme ich das Drittel, und das Zwölftel dieses Drittels.

Vom Ausziehen der Quadrat-Wurzel.

Da die von den Meßkünstlern (Geometern) vorgeschriebene Methode, die Quadratwurzel auszuziehen, langweilige und schwere Ausrechnungen erfordert: so habe ich den Landmessern einen Gefallen zu erzeigen geglaubt, wenn ich ihnen eine Methode vorlegte, wozu nichts weiter, als ein zweymahliges Dividiren nach gewöhnlicher Art gehöret, und wovon überdies die eine Division nur mit einer einzigen Ziffer, oder höchstens mit zwo, geschiehet.

Einige Exempel werden die Art des Verfahrens hierbei begreiflich machen.

Man verlangt die Wurzel von 8. 06. 50. 32. 01.

A. Man theile allemahl die gegebene Zahl in Classen, von der Rechten gegen die Linke zu, und gebe jeder 2 Ziffern. B.

B. Man nehme die Wurzel der ersten Classe zur Linken; nehmlich 2.

C. Das Quadrat dieser Wurzel, nehmlich 4, ist um 4 kleiner, als 8.

D. Zu diesem Deficienten setzet man soviel Ziffern, als Classen sind, weniger Eine: so bekommt man 40650.

E. Man nimmt die Differenz zwischen 4, als dem Quadrat der Wurzel, und 9, dem nächst größern Quadrat, nehmlich 5.

F. Durch diese Differenz theilet man die vorhergehende Zahl. Der Quotient ist 8130.

G. Vor diesen Quotienten setzet man die obige Wurzel, 28130.

H. Durch diese Zahl dividiret man die gegebene Zahl. Der Quotient ist 28670.

I. Man addiret die Hälfte der Differenz dieser zwey Zahlen zur kleinern; nehmlich 270 zu 28130: so bekommt man 28400. Da man aber, wenn man, zur Probe, diese Zahl quadriret, das Quadrat etwas zu groß findet, so nimmt man Eins davon ab, und bekommt alsdenn 28399, als die gesuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

1. 07. 64. 00.

B. 1 ist die Wurzel der Classe zur Linken.

C. Ein Deficient ist hier nicht.

D. Man nimmt die folgenden erforderlichen Ziffern 076.

E. Die Differenz des Quadrats 1, zum folgenden Quadrat 4; ist 3.

F. Dividiret 076 durch 3. Der Quotient ist 025.

G. Setzet vor diesen Quotienten die Wurzel: so hat man 1025.

H. Dividiret durch diese Zahl die aufgegebene: so ist der Quotient 1050.

I. Addiret die Hälfte der Differenz zu 1025: so bekommt man 1037, als die gesuchte Zahl.

Noch ein ander Exempel.

9. 27. 32. 43. 04.

B. Die Wurzel von 9 ist 3.
C. Es ist hier kein Desicient.
D. Man nimmt die 4 folgenden Ziffern 2732.
E. Die Differenz der Quadrate zwischen 9 und 16 ist 7.
F. Dividiret 2732 durch 7. Der Quotient ist 0390.
G. Setzet die Wurzel vor, 30390.
H. Dividiret durch diese Zahl die gegebene. Der Quotient ist 30514. *)
I. Addiret die Hälfte der Differenz, so ist 30452 die gesuchte Zahl.

Hierbei ist zu bemerken: 1. Wenn bei geendigter Operation etwas übrig bleibet, so machet man daraus einen Bruch, wovon dieses übrig gebliebene der Zähler ist, und, um den Nenner zu haben, dupliret man die gefundene Wurzel, und addiret Eins dazu. 2. Wenn man die Hälfte nicht bei der Operation I. nimmt, rechnet man das Halbe nicht.

Durch eine ähnliche Methode läßt sich auch eben so leicht die Cubic-Wurzel ausziehen.

Exempel.

43. 241. 792.

A. Man theilet die gegebene Zahl in Classen von der Rechten gegen die Linke zu, und giebt jeder 3 Ziffern.
B. Man nimmt die Wurzel des Cubus der Classe zur Linken; nehmlich 3.
C. Der Cubus dieser Wurzel, ist um 16 kleiner, als 43.
D. Zu diesen 16 setzet man soviel folgende Ziffern, als Classen sind, weniger Eine; 1624.
E. Man nimmt die Differenz zwischen den cubischen Zahlen 27 und 64: nehmlich 37.
F. Dividiret 1624 durch 37. Der Quotient ist 44.

G.

*) Im Französischen Original stehet hier aus Versehen die Zahl 30390; ich habe aber beim Nachrechnen gefunden, daß es 30514 heißen müsse. K.

G. Setzet vor diese Zahl die erstgefundene Cubicwurzel, so bekommt man 344.
H. Das Quadrat dieser Zahl ist 118236.
I. Dividiret durch dieses Quadrat die gegebene Zahl. Der Quotient ist 365.
K. Das Drittel der Differenz dieser Zahl zu obigen 344 addirt, giebt 351, als die gesuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

7. 976. 023. 992.

B. Wurzel 1.
C. Desicient 6.
D. Zusetzung der 3 folgenden Ziffern, 6976.
E. Differenz der Cuben, 7.
F. Dividirt. Der Quotient ist 997.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 1997.
H. Quadrirt; 3988009.
I. Dividirt. Der Quotient ist 2000.
K. Das Drittel der Differenz zur kleinern Zahl addirt, giebt 1998, als die gesuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

350. 062. 735.

B. Wurzel 7.
C. Desicient 7.
D. Zusetzung der 2 Ziffern; 706.
E. Differenz der Cuben, 169.
F. Dividirt. Der Quotient ist 44.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 704.
H. Quadrirt; 495616.
I. Dividirt. Der Quotient ist 706, wovon die Differenz 0 ist.

Noch ein ander Exempel.

3. 259. 592.

B. Die Wurzel von 3, ist 1.
C. Der Desicient 2.

D. Zusetzung, 225.
E. Differenz der Cuben, 7.
F. Dividirt; 32.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 132.
H. Quadrirt; 17424.
I. Dividirt. Der Quotient ist 187.
K. Das Drittel der Differenz zu 132 addirt, giebt 150, als die gesuchte Zahl.

Zum Bruche nimmt man die Differenz zwischen der gegebenen Zahl, und dem größten Cubus dieser Zahl, deren Wurzel man gefunden hat. Diese Differenz ist der Zähler des Bruchs. Zum Nenner macht man eine Summe aus der Wurzel dreymahl genommen, und ihrem Quadrat dreymahl genommen, nebst Eins. Wäre demnach die Differenz 35, so ist dieses der Zähler, und dreymahl die Wurzel 20, nebst dreymahl ihr Quadrat 400. und 1, das ist: 1261, ist der Nenner; und der Bruch $\frac{35}{1261}$

Noch ein ander Exempel.

48. 627. 125.

B. Cubikwurzel, 3.
C. Deficient, 21.
D. Zusetzung, 2162.
E. Differenz der Cuben, 37.
F. Dividirt. Der Quotient ist 58.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 358.
H. Quadrirt; 128164.
I. Dividirt. Der Quotient ist 379.
K. Das Drittel der Differenz addirt, giebt 365, als die gesuchte Zahl.

* Wahrer Nutzen von geometrischer Aufnahme der Landgüter und derselben Pertinenzien: st. im 14 St. der Schles. ökonom. Sammlungen, Breßl. 1755, 8. S. 497—514.
Des Durchl. Herzog Carls zu Braunschweig Instruction für die Subdelegatos bey Fürstl. General-Landes-Vermessungs-Commission, d. d. 28 Nov. 1755: st. in D. G. Schrebers neuer Sammlung ꝛc. VII Th. Bützow und Wism. 1764, gr. 8. S. 523—588.

Eben

Eben Desselb. Verordnung, die bei der Landesvermessung angeordnete Graben an den Feldern, Wiesen und Wegen, auch gesetzten Grenz- und Wannensteine betreffend, d. d. 19 Jan. 1759: st. im 164 St. der Lpz. Samml. 1759, 8. S. 668—670.
Untersuchung über den rechten Grund zur gleichen Eintheilung der Ackerstücke an gewissen Orten in Schweden überhaupt, und besonders in Smaland: st. im 2 Th. des Schwed. ökonom. Wochenbl. für den Apr. Mai und Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 43, S. 196—212.
Erinnerung über die vorhergehende Untersuchung: st. im 3 Th. desselben, Art. 93, S. 391—394.
Gedanken über die Aecker-Umlegung in den Dörfern, und deren Theilungsgrund in Schonen: st. eb. das. Art. 98, S. 407—423.
Etwas aus der Förster-Rechenkunst, von *I. C. B.* st. im XII B. des allgem. Forst-Mag. Frf. u. Lpz. gr. 8. 1769, S. 161—174.
Nouvel instrument d' Ichnographie, pour lever les plans, terriers &c. de campagne, sans se servir d' échelle, ni calcul, ni mesurage, dès qu' on a trois ou quatre points levés, par M. *Antoine*: st. n. 1 K. T. im Journ. oeconom. Mars 1760, S. 109—111.
Andr. Auer disquisitio problematis mathematici: „Mensurare & distribuere sylvam aut paludem inaccessibilem & imperspicuam meliori modo, vel in partes aequales vel datae proportionis & ostendere, ad quantam magnitudinem hoc effici, & quantum vel calculo debite & exacte finito sic à veritate aberrari possit, adhibitis instrumentis geometricis aut non " quam praemio Jablonowskiano societas physica Gedanensis adfecit 1766, d. 19 Martii. Hrn. Andr. Auer Abhandlung über die geometrische Aufgabe: „Einen unzugänglichen und undurchsichtigen Wald oder Morast auf die beste Weise auszumessen, und denselben entweder in gleiche Theile, oder in Theile nach gegebener Verhältnis, zu theilen; ferner, bis zu welcher Größe dieses möglich sey, zu zeigen, und wie weit man bei der genauesten Berechnung dennoch von dem wirklichen Gehalt abweichen könne, es sey, daß man mit oder ohne geometrische Werkzeuge arbeite;" welcher von der Naturforschenden Gesellschaft in Danzig 1766, d. 19 Merz, der Fürstl. Jablonowskische Preis zuerkannt worden. Aus der lateinischen Urschrift übersetzt. Lat. und Teutsch. Danzig, 1767, 4. 4 B. nebst 2 K. T. Die Frage ist, eine Figur in Grund zu legen, deren Gränzen man nur sehen, aber nicht dazu kommen kann. Herr Auer mißt also vor der Figur eine Grundlinie, mit dieser verbindet er andere Standlinien um die Figur herum, aus deren Enden er nach den Gränzen der Figur, und nach den benachbarten Standpunkten visirt, und so ausgemessenen Winkeln, und der gemessenen Grundlinie, andere Linien trigonometrisch berechnet, welche die Gränzpunkte der Figur bestimmen. Die Verzeichnung räth er, an statt des Transporteurs, durch Dreyecke, deren Seiten man berechnet hat, zu machen.
Jac. Faggot liefert in seiner Beschreibung vom Kirchspiele Perna, im 12 B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1750, S. 265, fgg. vornehmlich eine Einrichtung einer Landmesser-Commission zur Ausmessung Finnlands.

L'Arpenteur foreſtier, ou methode nouvelle de meſurer, calculer & conſtruire toute ſorte de figures, ſuivant les principes géométriques & trigonométriques, avec un traité d'arpentage, appliqué à la reformation des forets, tres-utile tant aux Arpenteurs & Géographes qu'aux Marchands & proprietaires de bois. Par Mr. *Guiot*. à Paris, 1765, 8. 179 S.

Von Fehlern beim Feldmeſſen, v. A. G. Käſtner: ſ. im 15 B. der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1753, S. 131—140.

Beſchreibung von Hrn. Jonathan Siſſons neu-erfundenen Meß-Inſtrument, um Felder damit zu meſſen: ſ. u. der Abbild. in Ed. Laurence aus dem Engl. überſ. Pflichten eines Verwalters. Lpz. 1751, 8. St 116—126.

Praxis Geometriae, worinnen nicht nur alle bei dem Feldmeſſen vorkommende Fälle mit Stäben, dem Aſtrolabio, der Bouſſole und der Menſul, in Ausmeſſung einzeler Linien, Flächen und ganzer Reviere, welche, wenn deren etliche angränzende zuſammen genommen, eine Land-Carte ausmachen, auf ebenen Boden und Gebürgen, wie auch die Abnehmung der Höhen und Waſſerfälle, nebſt beigefügten praktiſchen Handgriffen, deutlich erörtert, ſondern auch eine gute Ausarbeitung der kleinſten Riſſe, bis zum größten, mit ihren Nebenzierathen treulich communicirt werden, von Jo. Fr. Penther. 5te Edition. Augſp. 1753, k. 1 Alph. 3 B. nebſt 25 K. T. Zugabe zur Praxi Geometriae, 14 B. und Taf. 26—39.

Der ſicher- und accurate Gränz-Land- und Forſt-Renovator, oder deutlicher Wegweiſer, wie 1) eine figurirte Gränz- Stein- und Wayd-Beſchreibung über eine jede Gemarkung zu verfertigen; 2) eine recht vollkommene Renovation anzuſtellen, und in ein geometriſch und figurirtes Lagerbuch zu redigiren; 3) eine gründliche Widerlegung derjenigen irrigen Meynung, ſo behaupten wollen, daß die wagrechte Meſſung der Berge berechnet, mithin der horizontale Innhalt für das rechte Product gehalten werden ſolle; 4) wie die Waldungen zu meſſen; 5) eine denen Herrſchaft- und Communen höchſt nöthig und nützliche Inſtruction, wie auf eine ganz leicht und geſchwinde Art alle gemeſſene und in Grund gelegte Waldungen probirt, dadurch nicht allein ſowohl die Accurateſſe als Fehler, ſondern auch die Capacität eines zu dergleichen Verrichtungen gebrauchend oder ſich angebenden Geometrae ſogleich erkundigt werden kann; wobei 6) auch die von denen Geometris gebrauchend unterſchiedliche Arten beim Forſtmeſſen; endlich auch 7) die Fehler, ſo aus Veränderung der Winkel entſpringen, angezeigt werden; lezlens folgt 8) eine kleine Erinnerung wegen Examinirung der Feldmeſſer; und 9) von der 16 und 10 theiligen Meß- und Berechnung, eine unvorgreifliche Meynung; wie auch 10) in aller Eil, ohne Circul und Lineal, ein Winkelmeß zu machen. Alles ſowohl denen Herrſchaft- und Unterthanen, als auch Forſtmeiſtern, Beamten, Commiſſariis, Renovatoribus und Geometris zum Dienſt und Nachricht durch 7 Demonſtrationes in Kupfer vorgeſtellt und in Druck befördert von Ge. Cph. Rieckhern. Stutg. 1734, 4. 2 B.

Mathe-

Mathematiſche Anfangsgründe der Arithmetik und Geometrie, inſofern ſolche denjenigen, die ſich dem höchſtnöthigen Forſtweſen auf eine vernünftige und gründliche Weiſe widmen wollen, zu wiſſen nöthig ſind, herausgegeben von Joh. Ehrenfr. Vierenklee. Lpz. 1767, 8. 12½ B. u. 11 Kupfert.

Die wichtigen Vortheile, welche die Landesvermeſſungen einem Staate gewähren, von Chr. Heinr. Wilken: ſ. in D. G. Schrebers neuer Cameralſchr. VI Th. Halle, 1766, gr. 8. S. 558—627.

Die Verbeſſerung des Staats aus mathematiſchen und öconomiſchen Gründen; oder vollſtändiger Unterricht von Landesvermeſſungen, und daher entſtehenden vortheilhaftern Einrichtung der allgemeinen Landes-Oekonomie und des Cameralweſens, worinn gezeigt wird, wie alle Felder überhaupt ohne den Gebrauch eines Inſtruments zu vermeſſen, zu vertheilen, durch eine ganz andere Einrichtung zu verbeſſern, und die Karten darüber zu verfertigen ſind; alles aus richtigen Grundſätzen nach der beſondern Beſchaffenheit eines Staats alſo hergeleitet, daß ſowohl der Landesherr die wichtigſten Vortheile daraus ziehen, als auch der Nahrungsſtand der Unterthanen befördert, und das ganze Land in einen blühenden Zuſtand geſetzt werden möge; aus den beſten Landesvermeſſungsanſtalten und vielfältigen Erfahrungen zuſammengetragen, erweitert und verbeſſert durch eben Denſelben. Fr. u. L. 1765, 4. 4 A. 14 B. u. 8 K. T.

Die Vermeſſung der Grundſtücke in der Ferne; oder geometriſch-practiſche Anweiſung, wie ſolche Grundſtücken, zu welchen man ſo wenig nach Gefallen kommen, als ſie überſehen kann, z. E. Brüche, Moräſte, undurchſichtige Wälder, und d. gl. am allergenaueſten, kürzeſten und leichteſten aufzunehmen, auszumeſſen, und zu ertheilen ſind, von eben Demſelben; eine Abhandlung über die Fürſtl. Jablonowskiſche Preisaufgabe aus der Erdmeßkunſt, „einen unzugänglichen und undurchſichtigen Wald oder Moraſt auf die beſte Weiſe auszumeſſen, u. ſ. w.“ welcher das Acceſſit in der geometriſchen Claſſe von der Naturforſchenden Geſellſchaft in Danzig d. 19 Merz 1766 ertheilet worden. Arte & Labore. Danzig 1767, 4. 4 B. u. 1 K. T.

Acker-Meſſer, Feldmeſſer, Landmeſſer, Lat. Menſor oder Agrimenſor, und von einigen auch Bodo oder Bolo genannt, Fr. Arpenteur, iſt ein Mann, welcher ſich auf denjenigen Theil der Meßkunſt, welcher die Flächen zu meſſen lehret, gelegt hat. Er beſtimmet demnach den Umfang der Länder und Grundſtücke nach Aeckern, Hufen oder Morgen, und weiſet die Vermeſſung an, welche jedem Eigentümer eines Grundſtücks gehöret. Es giebt geſchworne Feldmeſſer. Jedes Forſtamt hat ſeine eigene Perſonen, welche die Gehölze ausmeſſen.

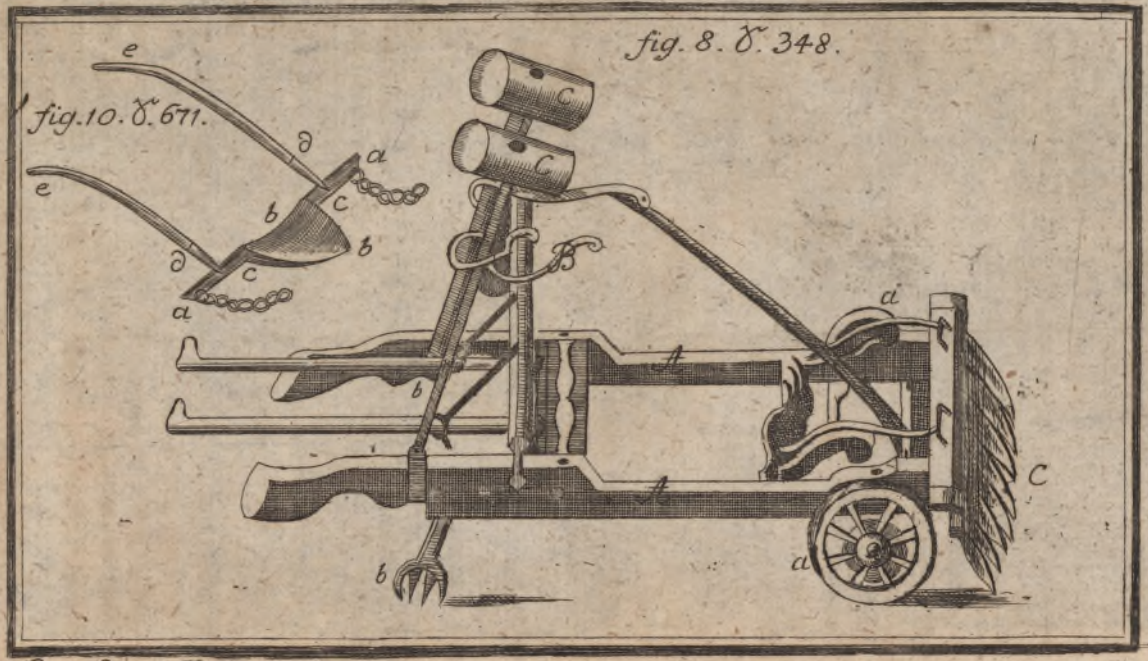
* Acker-

* **Acker-Messer**, ist eine neue Art eines Pfluges, welche der Marquis del Borro im Meyländischen ungefähr im Jahre 1713, bei Gelegenheit eines großen Viehsterbens, erfunden hat, und so eingerichtet ist, daß ein Mensch solchen leicht auf der Erde vor sich hinschieben, und das Vieh dabei ersparen kann, der Acker aber gleichwohl besser umgewendet wird, als mit dem gemeinen Pfluge. Es bestehet diese Maschine, (siehe Fig. 8.) aus drey Hauptstücken, als 1 aus einem Gestelle A, oder dem untern Wagen, der hinten auf zwey mäßigen Rädern aa gehet, vorn aber auf zween beweglichen Füßen bb. ruhet, die unten mit Eisen geschuhet sind, und zwo Spitzen haben, vermittelst deren der Wagen leichter fortgeschoben werden kann, indem solche Spitzen in den Boden einstechen, und durch dergleichen Stemmung das vor sich Hinschieben des Wagens mächtig befördern. 2) Aus der Rüstung B, welches zwo große Käulen oder Schlägel cc. mit ihrem Zugehör sind, wodurch man die Spaden und scharfen Eisen, mit welchen das Erdreich von Stoß zu Stoß zerstücket wird, in die Erde hinein treibet. 3) Aus dem Geschirr, oder Eisen-Geräthe C. in dessen Anordnung das Haupt-Kunststück der ganzen Maschine beruhet.

Den Gebrauch und Nutzen dieses Instruments können am besten nachfolgende Urtheile erklären, die von Personen gefället worden, welche die Application dieser Maschine selbst mit angesehen, und deren Vortheil genau untersuchet haben. Also berichtet davon Don Luigi Ruggiero an Don Pietro Visconti, den Großcanzler zu Mayland: „Es sey das Instrument auf Art eines kleinen Handwagens, mit zwey Rädern, gemacht, damit „ es desto leichter fortzuschieben sey. Es bestehe aus einem Gestelle von Steineichenem Holze, und habe an „ der Spitze sechs eiserne Spaden, welche mit ihren beweglichen Angeln wohl zugerichtet sind. Oben hinein „ wären zwo Käulen von hartem Holze, welche, wenn sie

„ sie erhoben werden, auf die Achse, woselbst oberwähnte „ Spaden in einander gefügt sind, schlagen, und dadurch verursachen, daß dieselben in das Erdreich eindringen. Diese Spaden brechen das Erdreich mit „ großer Behendigkeit; und man kann auch sogar Weibesbilder damit arbeiten laßen, weil es leicht zu führen „ und zu bewegen ist ꝛc.“. Ferner schreibet auch hiervon an oben-gedachten Herrn Großcanzler, der Ingenieur Johann Ruggiero, folgendes: „Es ist zu Hebungen, Stoßungen, Keilungen verfertigt, und wird „ mit solcher Leichtigkeit und Einfalt gehoben, daß es zu „ verwundern ist, wenn man seine Geschwindigkeit und „ die Kräfte seiner Wirkung betrachtet, welche schier von „ zwo Ellen an der Spitze, sechs Zoll an der Breite, „ und eben solcher Tiefe bey jedem Streiche ist. In einem „ Augenblicke hebet es wunderbarer Weise das Erdreich, „ und indem es solches weiter vor sich stößt, wirket es „ wie ein Grabscheit, als wenn mehrere Menschen ackerten, und das Erdreich zugleich umwälzeten. Ferner „ hat dieses Instrument mächtigere und kräftigere Wirkungen, wenn das Erdreich hart, trocken und auch „ gefroren ist, da man solches durch keine Maschine, „ und weder durch Grabscheit noch Pflug, spalten kann. „ Alsdenn wirket es wunderbar, indem es in einem Augenblicke starke Erd-Klößer, beinahe zwo Ellen lang, „ und sechs Zoll breit und tief, zertheilet, wie ich durch „ die Erfahrung gefunden habe. Wenn das Erdreich „ einmahl durch diesen Pflug durcharbeitet wird, „ so wird es besser, als wenn es zweymahl durchackert „ würde, weil er das Erdreich erhebet, von sich stößt, „ und in kleine Stücke zermalmt über sich wirft. Kurz, „ wenn jedem Landmann so viel Feld mit dieser Maschine „ zu bearbeiten angewiesen würde, daß er eine Kuh darauf halten, und davon zureichende Düngung haben „ könnte, so ließe sich alles Feld gleichsam in Gärten verwandeln“. Unter andern Personen aber, die eine besondere

Oecon. I. Th.



Oec. Enc. I. Fl.

sondere Wissenschaft von dem Feldbau in dem Mayländischen Staat haben, bezeuget D. Rocco Ricci von der Wirkung dieses Ackermessers, damit er in seinen eigenen Feldern arbeiten laßen, dergestallt: „Ich behaupte demnach, daß an der Art, womit dieses neue Instrument die Erde umwendet, nichts auszusetzen sey, noch an der Leichtigkeit des Gebrauchs, welchen ich auch für viel vortheilhafter halte, als das Grabscheit, und daß die daher rührende Arbeit weit besser und gründlicher, als des Pfluges, sey. Auch glaube ich, daß kein Boden sey, der mit diesem Instrument nicht könne umgearbeitet werden, in Ansehung der gewaltigen Macht, mit der die Eisen getrieben werden, und der Leichtigkeit, mit welcher man zwo Ellen in der Länge mit Einem Stoß umgewendet ꝛc.“.

So sehr man dieses Werk in Italien gelobt hat, so meynen doch unsere teutsche Landwirthe aus der Erfahrung gefunden zu haben, daß es sich nicht in allem Erdreiche ohne Unterscheid wohl und nützlich gebrauchen laße, sondern nur auf flachem Lande, und in trocknem Erdreiche, wowider aber die beglaubigten Zeugnisse der Italiener sind. Uebrigens hat die Borrische Acker-Maschine auch die Unbequemlichkeiten: 1) daß sie kostbar anzuschaffen und zu unterhalten ist; 2) daß sie schwer zu regieren ist, und also den Arbeiter ungemein ermüden mus.

Kostbar ist sie 1) anzuschaffen. Wer bedenket, daß Wagner und Schmidt dabei viel Arbeit finden, indem 55 Stück in der Beschreibung benannt werden, wovon die meisten doppelt zu rechnen; 2) daß 8 Messer von gegossenem Eisen dazu gehören, und sowohl das Holz- als auch Eisen-Werk von ziemlicher Stärke seyn mus; der wird leicht begreifen, daß diese Maschine unter 40 bis 50 Reichsthaler nicht zu haben ist, welches für einen Bauer ein sehr kostbares Werk wäre. 2) Zu unterhalten fällt sie auch kostbar. Die vielen eisernen Bänder, Haken, Bolzen, Ringe, Federn, Spitzen ꝛc. nutzen sich bei der Bewe-

Bewegung stets ab, und mus daran stets zu bessern seyn. Beschwerlich mag sie auch zu regieren seyn; denn, obwohl davon gerühmt wird, daß die Bewegung mit wenig Kraft geschehe, und Leute, die sich nur ein wenig dabei übten, geschwind damit arbeiten könnten, so wird doch das Gegentheil davon aus folgenden Ursachen sehr wahrscheinlich: 1) Wird dazu eine fünffache Bewegung erfordert: 1. die Hämmer zu heben; 2. den Bengel, welcher die Grabeisen aufschnellet, nieder zu drücken; 3. das Gitter fallend zu machen; 4. die im Erdreich eingedruckten Füße auszuheben; 5. das ganze Gestelle ½ Schuh fortzuschieben. 2) Bei dieser fünffachen Bewegung mus der Arbeiter α) 4 mahl ab, und wieder ansetzen. β) kann er nie das eigene Gewicht allein anwenden, sondern mus fast allezeit die Hände und Arme in Bewegung haben. γ) An den Hämmern hat er 60 Pfund zu heben. δ) Die 8 Grabeisen aufzuschnellen, mag wohl eben soviel Kraft erfordern. ε) Wenn er das Gestelle, wie auch die Hämmer und den Bengel heben will, mus er beinahe um eine Elle tief sich bücken, weil die Räder, worauf das Gestelle stehet, nur eine Elle im Diameter halten, folglich das ganze Werk nur ½ Elle über der Erde erhoben ist; das Bücken aber pfleget bei aller Arbeit am meisten beschwerlich zu seyn. ζ) Hat man bei Veränderung der Maschine sich wohl vorzusehen, daß die rechte Weite getroffen werde; denn wird unter 6 Zoll das Gestelle gerückt, so fassen die Messer wenig Erde; nimmt man über 6 Zoll, so wird nicht alle Erde gebrochen. η) Weil der obere Theil des Leibes in steter Bewegung ist, und die Arme mit Niederdrücken und Aufheben ohne einige Ruhe sich beschäftigen: so kann leicht erachtet werden, daß des Arbeiters Kräfte dabei in die Länge sehr abnehmen müssen.

Wer im übrigen von dem Gebrauche und der Zubereitung aller besondern Stücke dieser Maschine weitern und genauern Unterricht verlanget, der kann solchen in

des

des Herrn Marchese del Borro Buche antreffen, welches im Italienischen aus 20 Bogen, in gr. 4. und 7 großen Kupfern bestehet, und unter folgendem Titel ins Teutsche übersetzt zum Vorschein gekommen ist:

Ausführliche Beschreibung des sogenannten großen ökonomischen Ackermessers, oder nützlichen Pflugschaars, welches der Marchese Don Alessandro del Borro erfunden, und zur Verbesserung des Ackerbaues appliciret, auch hierauf, in Beysein derer Staatsbedienten und Stände des Herzogthums Meyland, probiret, und sodann der berühmte Baumeister in Basel, Herr Johann Schudi, in Gegenwart und mit Approbation vieler hundert Personen die Probe damit nachgemacht, und folglich dargethan, daß nur eine einige Manns- oder Weibs-Person damit, ohne Hülfe der Pferde, oder andern Horn- und Zug-Viehes, an allen Orten, und in allerhand Erdreich mit leichter Mühe pflügen, Acker und Felder bauen könne. Aus dem Italienischen zu Meyland gedrucktem Original ins Deutsche übersetzt, auch mit darzu dienlich und behörigen Kupferfiguren, wodurch angewiesen wird, wie dieses Instrument nachzumachen, versehen. Leipz. 1721, 4. 16 Bog. u. 4 Bogen Kupfer.

Die Borrische Maschine hat Herrn M. Orth, einen Prediger bei Regenspurg, im Jahr 1740. veranlaßt, ein ähnliches, jedoch weniger kostbares, und von Unbequemlichkeiten befreites Acker-Instrument, welches aus der Lehre des Hebels mit wenigen Stücken zusammengesetzt ist, nur Einen Thaler kostet, und von einer einzigen Person regieret und getragen, damit aber nichts desto weniger der Acker, und zwar ohne Ackervieh, gehörig bearbeitet werden kann, zu erfinden. Die erste Erfindung war diese. Er ließ ein Gestelle aus drey Stücken Holz machen, so ungefähr 5 Zoll hoch und 7 Zoll breit war. Das eine Stück ließ er wie eine Axe ausschnitzen, und mit kleinen Rädern versehen; am andern brachte er eine eiserne Spindel mit 2 Grabscheiten an, wie Fig. 9 bei C. weiset; das dritte Stück war in der Achse mit den Rädern eingezapft, und hielt das Gestelle zusammen, war aber nur so lang, daß im Zwischenraum die Erde durch die Grabscheite aufgehoben werden konnte. An die Grabscheite brachte er einen Hebel oder Stiele an,

an, und zwar eingekrümmt, damit sich der Arbeiter, weil die Stiele oder Hebel auf halbe Mannshöhe gerichtet waren, bequem darauf steuren und ruhen, auch bei dem Einstoßen der Spaden in das Erdreich mehrern Nachdruck geben könnte, und dabei nicht absetzen dürfte. Als der Versuch damit, wiewohl nicht ohne großen Widerstand der Dienstboten, gemacht wurde, so entdeckte man folgende Fehler: 1) Konnte das aufgegrabene Erdreich nicht recht umgeworfen werden, weil zwischen den Spaden und der Achse nicht Raum genug war. 2) Stieß das Stück Holz mit den Rädern E. die abgestochenen Schollen um, daß sie wieder in die vorigen Löcher fielen. 3) Machte das Queerstück C, an welchem die Spade bevestigt war, im Niedertreten das aufgelockerte Land wieder vest. Dem ersten und andern Fehler wurde aber damit abgeholfen, daß das Stück E. verlängert und unten ausgeschweift wurde; ferner wurden die Haupthölzer bei E. mit einer schwachen und weit längern Stange verbunden. Der dritte Fehler ward dadurch gehoben, daß C. in der Mitten ausgeschnitten und mit Absätzen DD. versehen wurde. Mit diesem nun verbesserten Acker-Instrumente hat Herr Orth Proben gemacht, die mit vielem Lobe abgegangen, und er selbst in seinen Feldern viele Jahre nachher gebraucht, und in Kosten viel erspahret hat, und durch Wohlgerathen der Felder seine Mühe belohnet worden. Wie die ganze Maschine aussehe, kann aus A, und wie der Arbeiter dabei seine Stellung habe, aus B. ersehen werden. Anstatt der Grabscheite, welche von der Spindel abgenommen werden können, hat der Erfinder auch, zu verschiedener Absicht, eine gewisse Art Gabeln, wie bei F. zu sehen ist, angegeben, welche dem Gestelle anstatt der Grabscheite applicirt werden, damit, wenn der Acker im Rühren gegraben und geschlichtet worden, der Egge vorgearbeitet werde. Es greifet dieselbe nicht tiefer in das Erdreich, als etwa $2\frac{1}{2}$ Zoll; mit den Gabeln aber kann die Tiefe völlig gewonnen werden,

des Herrn Marchese del Borro Buche antreffen, welches im Italienischen aus 20 Bogen, in gr. 4. und 7 großen Kupfern bestehet, und unter folgendem Titel ins Teutsche übersetzt zum Vorschein gekommen ist:

> Ausführliche Beschreibung des sogenannten großen ökonomischen Ackermessers, oder nützlichen Pflugschaars, welches der Marchese Don Alessandro del Borro erfunden, und zur Verbesserung des Ackerbaues applicirt, auch hierauf, in Beyseyn derer Staatsbedienten und Stände des Herzogthums Meyland, probiret, und sodann der berühmte Baumeister in Basel, Herr Johann Schudi, in Gegenwart und mit Approbation vieler hundert Personen die Probe damit nachgemacht, und folglich dargethan, daß nur eine einige Manns- oder Weibs-Person damit, ohne Hülfe der Pferde, oder andern Horn- und Zug-Viehes, an allen Orten, und in allerhand Erdreich mit leichter Mühe pflügen, Acker und Felder bauen könne. Aus dem Italienischen zu Meyland gedrucktem Original ins Deutsche übersetzt, auch mit darzu dienlich und behörigen Kupferfiguren, wodurch angewiesen wird, wie dieses Instrument nachzumachen, versehen. Leipz. 1721, 4. 16 Bog. u. 4 Bogen Kupfer.

Die Borrische Maschine hat Herrn M. Orth, einen Prediger bei Regenspurg, im Jahr 1740. veranlaßt, ein ähnliches, jedoch weniger kostbares, und von Unbequemlichkeiten befreites Acker-Instrument, welches aus der Lehre des Hebels mit wenigen Stücken zusammengesetzt ist, nur Einen Thaler kostet, und von einer einzigen Person regieret und getragen, damit aber nichts desto weniger der Acker, und zwar ohne Ackervieh, gehörig bearbeitet werden kann, zu erfinden. Die erste Erfindung war diese. Er ließ ein Gestelle aus drey Stücken Holz machen, so ungefähr 5 Zoll hoch und 7 Zoll breit war. Das eine Stück ließ er wie eine Axe ausschnitzen, und mit kleinen Rädern versehen; am andern brachte er eine eiserne Spindel mit 2 Grabscheiten an, wie Fig. 9 bei C. weiset; das dritte Stück war in der Achse mit den Rädern eingezapft, und hielt das Gestelle zusammen, war aber nur so lang, daß im Zwischenraum die Erde durch die Grabscheite aufgehoben werden konnte. An die Grabscheite brachte er einen Hebel oder Stiele an,

an, und zwar eingekrümmt, damit sich der Arbeiter, weil die Stiele oder Hebel auf halbe Mannshöhe gerichtet waren, bequem darauf steuren und ruhen, auch bei dem Einstoßen der Spaden in das Erdreich mehrern Nachdruck geben könnte, und dabei nicht absetzen dürfte. Als der Versuch damit, wiewohl nicht ohne großen Widerstand der Dienstboten, gemacht wurde, so entdeckte man folgende Fehler: 1) Konnte das aufgegrabene Erdreich nicht recht umgeworfen werden, weil zwischen den Spaden und der Achse nicht Raum genug war. 2) Stieß das Stück Holz mit den Rädern E. die abgestochenen Schollen um, daß sie wieder in die vorigen Löcher fielen. 3) Machte das Queerstück C, an welchem die Spade bevestigt war, im Niedertreten das aufgelockerte Land wieder vest. Dem ersten und andern Fehler wurde aber damit abgeholfen, daß das Stück E. verlängert und unten ausgeschweift wurde; ferner wurden die Haupthölzer bei E. mit einer schwachen und weit längern Stange verbunden. Der dritte Fehler ward dadurch gehoben, daß C. in der Mitten ausgeschnitten und mit Absätzen DD. versehen wurde. Mit diesem nun verbesserten Acker-Instrumente hat Herr Orth Proben gemacht, die mit vielem Lobe abgegangen, und er selbst in seinen Feldern viele Jahre nachher gebraucht, und in Kosten viel erspahret hat, und durch Wohlgerathen der Felder seine Mühe belohnet worden. Wie die ganze Maschine aussehe, kann aus A, und wie der Arbeiter dabei seine Stellung habe, aus B. ersehen werden. Anstatt der Grabscheite, welche von der Spindel abgenommen werden können, hat der Erfinder auch, zu verschiedener Absicht, eine gewisse Art Gabeln, wie bei F. zu sehen ist, angegeben, welche dem Gestelle anstatt der Grabscheite applicirt werden, damit, wenn der Acker im Rühren gegraben und geschlichtet worden, der Egge vorgearbeitet werde. Es greifet dieselbe nicht tiefer in das Erdreich, als etwa 2½ Zoll; mit den Gabeln aber kann die Tiefe völlig gewonnen werden, welche



fig. 9. p. 352.

Oec. Enc. 1 Th.

welche bei dem Graben oder Ackern gesuchet wird. Quecken, Distel- und Hunger-Wurzeln, auch anderes Unkraut, welches dem Acker die Kraft entziehet, können fast aus dem Grunde empor gehoben, und hernach durch die Egge desto leichter herausgezogen werden. Man schüttelt beim Niederdrücken das Gewürzel wohl aus, so wird das Erdreich lockerer; und wenn dieses bei trocknem Wetter geschiehet, so kann ein Acker gleich das erste Jahr vom Unkraut mehrentheils gereiniget werden.

An diesem Acker-Instrument wurde, aus Neid und Vorurtheil gegen die alte Art zu pflügen, vieles ausgesetzet, jedoch ward es auch von Einigen als eine nützliche Erfindung gepriesen. Vornehmlich aber wurde, nach dem Bericht des 31 St. der **Leipziger Samml.** S. 662, fgg. von einem Garten-Liebhaber daran ausgesetzt, daß dieses Instrument in den Gärten nicht wohl könne gebraucht werden, weil die Erde in solcher Arbeit nicht nur dürfte gelüftet, gebrochen und umgeworfen werden, sondern die Erde durch Zerschlagung der groben Schollen rein gemacht, und das Obere mit dem darauf stehenden Unkraut untergekehret werde. Allein, Herr **Orth** ist bald entschuldigt, wenn man sagt, er habe dieses Instrument für die Acker- und nicht für die Garten-Arbeit erfunden. Vieleicht aber wäre für diesen Mangel Rath zu schaffen, wenn die Absätze und Spaden zusammengerücket würden, und um eine gleichförmige Bewegung beider Spaden zu erhalten, könnten die Hebel derselben mit einem Queerholz zusammengehänget werden. Und weil alle Menschen in beiden Händen nicht einerlei Kraft besitzen, könnten beide Stiele der Spaden durch eine dreyeckige eiserne Gabel zusammen verbunden werden, wodurch die Kraft an dem hervorragenden hölzernen Hebel concentrirt werden könnte. Endlich würde nützlich seyn, wenn in das Holz, woran die Achse der Räder befindlich ist, eiserne Zacken eingeschlagen würden, damit im Fortrücken die noch übrigen hervorragenden groben Schollen vollens zerstoßen werden könnten. Die

Die erste Probe mit diesem Instrument war recht wohl gerathen. Man säete auf ein Viertel Feld, Geraischen Maaßes, wo im vorigen Jahre Kraut gestanden, (nachdem es in der Rühre mit besagtem Acker-Instrument umgegraben, hernach aber auf gemeine Weise bestellet worden), $\frac{1}{2}$ Viertel und $\frac{1}{2}$ Maaß Gerste; diese wuchs wie ein Rohr hervor; in der Erndte wurden 2 Mandel 10 Garben davon aufgebunden, welche 9 Viertel schöne Gerste, also fast 18 fältig, gaben. Diese ist, wie sie von den Dreschern auf den Boden geliefert zu werden pfleget, von allem Gesäme und flachen Körpern gereinigt, und befunden worden, daß dem Scheffel nicht völlig 1 Maaß abgegangen, da bei anderer $1\frac{1}{2}$ Maaß völlig zu separiren waren. Im Jahre 1741 ward ein Scheffel Feld in der Rühre gegraben, und im Winter mit halben Saamen besäet. Die Saat wurde zwar von den Mäusen übel zugerichtet, wuchs aber dennoch im Frühling Mannshoch auf, und gab 5 Scheffel, mithin zehnfältig, wieder. Wenn man in verwildertem Boden die Stiche nicht weitläuftig machet, und bei trocknem Wetter das Gegrabene mit einer scharfen Egge wohl ausarbeitet, so läßt sich dadurch eben so gut, wie durch das **Borrische Acker-Messer**, das Erdreich klein zermalmen, und solchergestallt das Unkraut eher ausrotten; jedoch mus 2 oder 3 Tage nach dem Eggen recht warmer Sonnenschein seyn. Die **Borrische Maschine** gräbt zwar in die Länge 2 Ellen, dergleichen sich mit dem **Orthischen** aus 2 Grabscheiten bestehenden Instrument nicht bewerkstelligen läßt; jedoch, wenn jedes Grabscheit in der Breite 14 Zoll hielte, in welchem Fall es 16 Zoll Land brechen könnte, so würden beide, bei jedem Stich 32 Zoll breit Erde herum graben, und fehlten an 2 Ellen nur 16 Zoll, oder der dritte Theil; wiewohl dieses in Ansehung der Zeit einzubringen wäre, indem sich mit dieser Maschine weit hurtiger, als mit der **Borrischen**, graben läßt. Die **Borrische** macht ein Loch 6 Zoll in der Breite; durch die 2

Grabscheite bei der Orthischen, kann man 8 bis 12 Zoll in der Breite brechen. Jene gräbt 6 Zoll tief; bei dieser, wenn die Absätze daran kurz sind, kann 9 Zoll tief gearbeitet werden; indessen ist in Feldern eine Tiefe von 6 bis 7 Zollen genug. Jene ist unter 40 bis 50 Thalern nicht zu haben; diese kostet in allem 1½ Rthlr. und ist also wohlfeiler als ein Pflug; und würden die Grabscheite in Menge auf dem Eisenhammer bereitet, so könnten die anzuwendenden Kosten noch geringer seyn. Jene fällt, zu unterhalten, kostbar; bei dieser sind die Grabscheite an einer eisernen Spindel bevestigt, daß man sie abnehmen, und die geschwächten Stücke, gleich einem Pfluge, mit wenigen Kosten, beim Schmidt erlegen lassen kann. Zu jener wird eine funffache Bewegung erfordert; bei dieser kommt nur eine dreyfache vor; 1) die Grabscheite ins Erdreich einzustoßen, 2) die abgestochene Erde umzuwerfen, 3) das Gestelle fortzuheben. Der Arbeiter darf dabei α) die Hände vom Instrument nicht absetzen; β) kann er sein eigenes Gewicht völlig gebrauchen, und damit die Spaden durch einen gelinden Sprung völlig einstoßen; γ) hat er nicht mehr als etwa 25 Pfund fortzuheben, welches durch die Räder erleichtert wird; δ) die Erde zu brechen, braucht er wenig Kraft, weil das kurze Theil unter dem hypomochlio 3½ mahl im langen Theil enthalten ist, nehmlich im Spaden-Stiele; ε) darf er sich nicht bücken; denn beim Niederdrücken der Spaden darf er nur die Arme so tief herunter laßen, als er sonst gewohnt ist, wenn er aufrecht stehet, und läßt sich das Erdreich sodann brechen, und umwerfen, ohne besondere Mühe, weil die eiserne Spindel hier das Beste thun mus; ζ) beim Fortsetzen darf man es so genau nicht nehmen, wenn nur nicht viel unter sechs Zoll oder über zwölf Zoll angefasset wird; denn was die Grabscheite einmahl abgestochen haben, das wäget sich beim Aufdrücken völlig los; η) beim Aufsteigen auf das Gestelle hat der Arbeiter allezeit einige Ruhe, und kann seine Kräfte in etwas wieder

wieder erhohlen, daher er nicht sonderlich ermüdet wird, ob er gleich im Graben den ganzen Tag beständig anhielte, es wäre denn das Erdreich von der Dürrung sehr vest, da man einen gelinden Regen erwarten mus.

* **Ackern**, (das) Fr. Labour, Labourage, Labourer, ist die Arbeit, welche man mit dazu schicklichen Werkzeugen in der Erde thut, indem man dieselbe umwirft, umackert, umgräbet, oder umhacket, nicht nur um das Unkraut wegzuschaffen, sondern auch das Erdreich aufzurühren und aufzulockern. Siehe Aufrühren.

Diese Arbeiten betreffen die Gärten und die Felder. Man gräbet oder arbeitet die Erde in den Gärten oder Weinbergen, mit der Spade, dem Karste, und der Rade-Hacke um. Die Felder zu ackern, bedienet man sich des Pfluges. An manchen Orten, als: in Languedoc, wo man keine Weinpfähle brauchet, ackert man auch die Weinberge mit dem Pfluge.

Ein sehr steinigtes Land wird, wie wirklich in einigen Cantons geschiehet, mit der Gabel bearbeitet, weil die Steine, wegen der zwischen den Gabel-Zinken befindlichen leeren Zwischenräume, leicht nachgeben, wobei kein anderes Werkzeug aushalten würde.

Die Thiere, deren man sich beim Ackern bedienet, sind: der Esel, das Pferd, der Büffel, der Ochs, und zwar von einigen, sowohl männ- als weiblichen Geschlechts.

Man vermindert ein wenig die Tiefe der Furchen, wenn man entweder das Pferd an längere Ziehseile spannet, oder sich eines Pferdes von niedrigerer Statur bedienet.

Ungeachtet die Kuh nicht so stark, als der Ochs, ist: so kann sie doch eben so gut vor den Pflug gebraucht werden; nur mus man sie, soviel als möglich, mit einem Ochsen von ihrer Statur und Stärke, oder mit einer andern Kuh, zusammen zu bringen suchen, damit das Ziehen gleich sey, die Pflugschaar sich gleichsam beständig im Gleichgewichte befinde, und das Pflügen leichter und ordentlicher geschehe.

Bei recht starkem Erdreiche, vornehmlich, wenn dasselbe

selbe gebrochen oder aus der Lähde gerissen werden soll, werden öfters, sechs, oder acht, und bisweilen wohl noch mehr, Ochsen gebraucht.

Die Alten schränkten die gröste Strecke der Furche, welche der Ochs in einer ununterbrochenen Fortsetzung der Anstrengung der Kräfte und der Bewegungen ziehen müste, auf eine Länge von 120 Schritt ein; nachher sollte man ihn einige Augenblicke lang verschnauben lassen, ehe man dieselbe Furche fortsetzte, oder eine neue anfienge. Dieses Maaß kann in einem leichten Boden, mehr als bei einem starken, verlängert werden.

Beim Ackern giebt man der aufgerissenen Erde unterschiedene Lagen. Siehe Ackerbeet, Furche, Gartenbeet. Der Grund dieser Verschiedenheiten lieget in den Beschaffenheiten des Bodens, und der Stellung, welche man den Gewächsen zu geben gedenket. Ein abhängig angelegtes oder geböschtes Beet (Fr. Ados), schicket sich für Gewächse, welche man in einem Garten frühzeitig ziehen will, weil die Sonne dabei tiefer und leichter in das Erdreich dringet, und ihre Wärme sich länger darinn erhält, weil die Abhängigkeit den langen Aufenthalt der überflüßigen Feuchtigkeit verhindert. Bei Gelegenheit der Verbesserung der Felder, werden wir den Mechanismus zeigen, welchen verhältnisweise das Pflügen in geböschten oder erhabenen Furchen, und das Pflügen in die Ebene, würken. Siehe Pflügen.

Acker-Peterlein, siehe Petroselinum.

* **Acker-Pferde**, sind das Vieh, dadurch das Ackerfeld gebauet, und alle Arbeit, welche dieserhalb vorfällt, verrichtet wird. Sie müssen nicht gar zu alt, sondern stark und arbeitsam seyn; und eben dieser Ursache wegen, weil sie nehmlich hart arbeiten müssen, soll ein Hausvater die Pferdeknechte dahin anhalten, daß sie desto fleißiger und sorgfältiger mit ihnen umgehen, sie sauber striegeln, wischen und putzen, als welches zur Erhaltung und Gesundheit der Pferde oft soviel, als das Futter, thut, indem der

der Roßstaub, wenn er sich einmahl in die Haut leget, sehr beisset, daß sie davor weder Tag noch Nacht ruhen können. Sonderlich soll man ihnen die Füße und Hufe rein halten, sie zu rechter Zeit beschlagen laßen, ihnen oft zum Maule sehen, die Schiefer-Zähne abstoßen, und die Warzen ausschneiden, und mit einer wohlgeschliffenen Scheere abzwicken laßen. Desgleichen soll man sie drey oder vier Wochen vor der Erndte sowohl, als in der Erndte selbst, auf das Beste halten und warten, auch dabei die nöthige Vorsehung thun, daß sie des Abends in den Ställen fein luftig und kühl stehen. Man soll auch den Acker-Pferden bisweilen Wermuth und Salz geben, besonders aber im Frühling, wenn der Wermuth blühet, solchen unter ihr Futter mischen, welches sie purgiret, und vor vielen beschwerlichen Zufällen bewahret. Was ihre übrige Wartung und Futterung anbetrifft, davon siehe den Artikel: Pferd.

Acker-Pflug, siehe Pflug.

Acker-Räthsel, (Kretzschmerisches) s. Ackerbauräthsel.

Acker-Raute, siehe Fumaria.

Acker-Ruhe, siehe Brache.

Acker-Salat, ist eine wilde Art der Lactuke, welche man sonst auch Feld-Lattich nennet. Siehe Lactuca.

Acker-Straußgras, siehe Agrostis.

Acker-Wässern, siehe Wässern.

Acker-Walze, siehe Walze.

Ackerwurbel, Ackerwirbel, L. Gryllotalpa; s. Reutwurm.

* **Acker-Werkzeuge, Acker-Instrumente, Acker-Geräthschaft, Acker-Geschirre, Acker-Maschinen**, Fr. Instrumens d'Agriculture, Vtensiles de labourage. Hierunter wird alles zum Ackerbau gehöriges und tüchtiges Geschirre verstanden, welches ein sorgfältiger und verständiger Hauswirth jederzeit, insonderheit aber, ehe er im Frühjahr zu Felde ziehet, in gutem Stande zu haben sich bemühet; als: Acker- und Fahr-Kummte, Affter oder Hinter-Geschirre zum Fahr-Kummte, Arten,

Bäuche an die Erndten-Wagen, mit ihren Spießen und Stricken, Bauchgurte, Beile, Bohrer, Dengel, oder Dennen-Zeug, Distel-Haken, Dresch-Flegel, Eggen mit hölzernen oder eisern Zinken, Egge-Schlitten, Erd-Wagen, Flachs-Brechen, Reich-Heu- und Mist-Gabeln, Grabscheite oder Spaden, Hämmer, Haken oder Haken-Pflüge, Hanf-Brechen, Harken oder Rechen mit hölzernen oder eisernen Zinken, Hebebäume, Hecheln, Heu-Bäume, Heu-Seile, Hippen, Karren, Karste, oder Hauen, Kraut-Hacken, Kasten-Karren oder Radebergen, allerlei Sorten von Ketten, Korn- oder Getraide-Fege, Knebel, Leinen, Leitern, Mist-Baare oder Mist-Trage, Mist-Gabeln, Mist-Haken, Mist-Karre, Mist-Korb, Mist-Bretter, allerhand Pflüge mit ihrem Zugehör, Piken, Rade-Hacken, Rade-Hauen, Ried-Rechen, Rollen oder Walzen, Säcke, Säe-Tücher, Sägen, Sattel nebst ihrem Zugehör, Scharr-Eisen, Schaufeln oder Schüppen, Wurf-Schaufeln, Schiebkarren, Schlägel, Schwingen, Getraide- und Grase-Sensen, Sicheln, Siebe, Spaden, Stränge, Stricke, Wagen mit und ohne Leitern, Zäume, Zangen, Zügel, Zwerch-Arten, und noch viele andere Werkzeuge mehr, deren jedes an seinem Orte erkläret werden soll. Diese Werkzeuge müssen dicht und vest seyn, damit sie nicht so leicht zerbrechen, oder von plumpen und ungeschickten Händen verrückt werden. Es müssen dieselben auch von mittelmäßig geschickten Handwerksleuten verfertigt, und wenigstens zum Theil von demjenigen, der sich ihrer bedienet, ausgebessert und wieder zurecht gemacht werden können. Kurz, beim Acker-Wesen mus alles einfach, und von bequemen und leichten Gebrauche seyn.

Von öconomischen Kleinigkeiten, und besonders von Verwahrung des Wirthschaftsgeräthes, s. das 14 St. der Schles. öcon. Samml. Bresl. 1755, 8. S. 575—582.

Acker-Geräthschaft von Eisen, von Hrn. Baron Jo. Brauner eingerichtet, st. im II B. der übersetzten Schwed. Abhandl. S. 291—294.

* Acker-

* Acker-Wühlen, ist ein in Ostfriesland und der benachbarten Gegend eingeführtes Mittel, um nicht nur ein wüstes Land, oder eine verdorbene Wiese oder Fläche, zu Aeckern oder Wiesen erst zurechte zu machen, sondern auch schon gebauetes Land zu verbessern, und die gute Erde zu vermehren. Landwirthe können bei solchem Lande, welches vielerlei abwechselnde Erde, schlimme Flecke, schlechten Grund und Boden, in der Tiefe aber viel bessern Boden und Grund haben, diese Acker-Verbesserung Stückweise, mutatis mutandis, anbringen; auch kann die Vermischung verschiedener Erd-Arten dadurch geschehen. Ein gewisser gelehrter Reisender hat in den Hannöverischen Anzeigen Nachrichten davon gegeben, welche von einem andern in den Ostfriesländischen Anzeigen vom J. 1748, No. 5, und 1749, No. 9, 10, 14. mitgetheilt worden sind.

Wenn ein Stück Landes auf der Oberfläche nur eine dünne Furche Acker-Erde, und darnach starken Kley-Thon, oder Knick, hat, wiederum aber darunter gute Acker-Erde lieget: so wird ein solches Stück Landes, **Wühl Land**, das ist, ein zum Wühlen bequemes Land, genannt. Die obere dünne Acker-Erde giebt also deswegen Anlaß, damit die unterliegende gute Bau-Erde heraufgebracht, und zur Vermehrung der obern Acker-Erde gebraucht werden könne. Es kommt also nur auf die Kosten an, ob dieselben mit dem zu erwartenden Vortheil in einem guten Verhältnisse stehen. Solches nun zu erweisen, dependiret entweder von der Erfahrung dererjenigen, welche damit selbst Versuche gemacht, oder von einer geometrischen Berechnung der Erde, welche durch das Wühlen auf einen Acker gebracht werden kann. Diese Berechnung hanget wiederum von einem Ueberschlage derjenigen andern Erde, welche unter dem Knick angetroffen wird, und zur Verbesserung des obern Erdreiches gebrauchet werden kann, ab. Das **Wühlen** selbst geschiehet auf folgende Weise: Es wird

ein Stück Landes, nach Beschaffenheit der Oberfläche, und des Thons oder Knicks im Acker, jegliches entweder von 34 oder 20 Schuh breit, eingetheilet. Wir wollen den Fall, da, nach eben angeführter Beschaffenheit des Erdreichs, 20 schuhigte Aecker zu beschreiben nöthig sind, vor uns nehmen, wie derselbe im Jeverlande würklich ausgeübet worden. Von einem solchen 20 schuhigten Acker, wird an jeglicher Seite 5 Schuh, und also ein Raum von 10 Schuhen zwischen zween Aeckern zum Wühlen vorgenommen. Dieser Raum wird zuvörderst von der obern guten Erde entblößt, und solche gute Erde halbscheidig auf jede Seite geworfen, solchergestallt, daß damit die Halbscheid beider Aecker bedecket wird. Hiernächst wird in der Mitte der abgedeckten 10 Schuh, eine Grube, oder ein sogenannter **Wühl-Schlot**, von 4 Schuh breit, gegraben, und der ausgegrabene Knick oder zähe Thon auf beiden Seiten dicht an die Grube gesetzet; die untere gute Erde, welche **Wühler-Erde** heißet, aus dem Wühl-Schlote oder Graben heraus, und über den am Rande des Grabens gesetzten Knick hinüber geworfen. Alsdenn stürzet man den Knick vom Rande des Grabens in denselben hinein, und ebnet die Aecker über und über, jedoch also, daß die Wühl-Schlöte etwas niedriger, als die Aecker, bleiben, und solchergestallt zur Abwässerung der Aecker dienen. Da nun diese Arbeit im Frühlinge einestheils um der Wohlfeilheit des Lohns willen, anderntheils aus dem Gebrauche des Landes, geschiehet: so folget im Sommer die **Güstfalge**, der aus dem Graben über den Acker geworfenen Erde, durch ein sechs- oder sieben-mahliges Pflügen. Und im Herbste wird das wohlzubereitete Land mit Rapsaat und Wintergersten besäet, und darauf in einigen nach einander folgenden Jahren eine gesegnete Erndte, zur Ersetzung des Aufwandes, genossen. Wenn die Wühl-Erde nur vier Schuh breit heraus, und an die Luft gebracht wird, so ist begreiflich, daß solches Wühlen, wenn nur nicht die Kosten zu groß, ein- und ander-mahl wiederhohlet werden könne. Einige Wirthe, welche auf ihre Arbeit selbst Achtung geben können, machen wohl mit den Arbeitern einen Verding, daß sie an beiden Seiten der Wühl-Schlöte, die Ufer unten aushöhlen laßen, um also etwas mehr Wühl-Erde auf den Acker zu bekommen.

Vermischte Nachrichten und Auszüge aus verschiedenen Anmerkungen eines Reisenden, vom Acker-Wühlen und Wühlland, wie auch aus den Ostfriesländischen Anzeigen, st. im 95 St. der Leipz. Samml. S. 983—1005.

Acker-Wurz, Aconitum hyemale, siehe Aconitum No. 5, und Acorus.

Acker-Zwiebel, Feld-Zwiebel; siehe Ornithogalum.

Acnida, Acidna, **Virginischer-Hanf**; siehe unter Cannabis.

Acolatan, ist der Nahme eines gewissen Insekts auf der Insel Madagascar, welches einer Wanze gleichkommt, aber dicker, und überaus beschwerlich ist.

Acomas, ist einer der größesten, schönsten und nutzbarsten Bäume, in den Antillischen Inseln, der ein vortreffliches Bau-Holz giebt. Man macht davon Balken, 60 Fuß lang, und von 18 Zoll im Diameter. Er wächset in sandigem Boden, und hat lange glatte Blätter. Die Rinde ist wie an unsern Eichen. Sein Holz ist gelb wie Buchsbaum. Die Frucht, welche überaus gelb, von der Größe einer Olive, und sehr unangenehmer Bitterkeit ist, ist den Holztauben eine angenehme Nahrung. Es giebt noch eine geringere und kleinere Art, die weniger genutzet wird.

Acoller, siehe **Anbinden**.

Aconitum, T. **Eisenhütlein, Wolfswurz**; Fr. Aconit, oder Tue-loup; Engl. Wolfsbane, oder Monkshood. Die lateinische Benennung Aconitum, leiten Einige von Acona, einer Stadt in Bithynien, in deren Gegend diese Pflanze in Menge wächst; Andere von dem griechischen Worte ἀκόνη, welches einen von Erde entblößten Fels, oder eine Felsklippe, worauf die Wolfswurz gern

zu

zu wachsen pflegt, bedeutet; Andere von ἄκον oder ἄκη, ein Pfeil, weil die Wilden ihre Pfeile damit bestreichen; und noch Andere von ἐγκονέω, beschleunigen, weil es den Tod beschleuniget, her.

1 Aconitum lycoctonum luteum. C. B. P. 183. & *Eyst.* Aconitum secundum MATTH. Aconitum lycoctonum maius, DOD. Aconitum luteum ponticum LOB. Luparia. Aconitum (lycoctonum) foliis palmatis multifidis villosis. LINN. *Spec. Plant.* 532. Die gelbe **Wolfswurz**, oder **Wolfsgift**, mit schön abgetheilten, den Fingern einer offenen Hand gleichenden, haarichten Blättern. Eisenhütlein mit gelben Blumen. Die Blume ist gelb, und hat keinen Kelch, sondern bestehet aus funf ungleichen Blumenblättlein, welche an den verschiedenen Sorten auch unterschieden sind. Das obere Blumenblättlein, oder der Helm, ist röhrig, und bedecket die übrigen Theile der Blume, wie ein Fuß-Socken, Sturmhaube, Mönchs-Kappe, oder wie eine gewisse Art Hauben, dergleichen die Bischöfe und Priester tragen. Die zwey Seiten-Blumen, welche die Wangen der Sturmhaube vorstellen, und die Staubfäden nebst dem Griffel einschliessen, sind ebenfalls concav, in der Mitte seicht gezahnt, und an Größe einander gleich. Die zwey untern Blumenblätter sind kürzer, schmal und länglicht. Alles mit einander ruhet auf einem Stielchen, und endiget sich hinterwärts in eine Röhre, welche anstatt eines Sporns dienet, dergleichen man auch an dem Ritterspern, und andern Blumen, wahrnimmt. Die Wolfswurz hat eine Menge Staubfäden, welche fast allemahl von dunkler Farbe sind, welche zwey, drey, und bisweilen an funf Griffel begleiten, die an ihrem Ende gekrümmt und zweyzinkigt sind, weit über die Staubfäden hinaus ragen, und auf einem Eierstocke ruhen, aus welchem, wenn die Blume verblühet hat, länglichte Saamengehäuse werden, welche aus verschiedenen, unten sich zusammen-

sammenfügenden, und nach Art vieler Schoten, mit einer Spitze sich endigenden, häutigen Scheiden bestehen. Sie haben nur eine einige Zelle, die mit eckigen runzeligen Saamen angefüllet ist. Die Blumen sind ungefähr einen Zoll lang, und stehen mit ihren Stielgen wechselweise an dem Obertheile der Stengel, woselbst sie eine lange, und eben nicht sehr dichte, Aehre formiren. Sie kommen gegen den Monat Julius zum Vorschein. Unten an jedem Stielgen befindet sich ein Blatt, aus dessen Winkel dasselbe hervorkommt. Dieses Blatt ist gemeiniglich denen andern an derselben Pflanze befindlichen beinahe gleich.

Es giebt auch eine Art **Wolfswurz, mit einer bleich-gelben Blume**, deren Blätter wenig eingeschnitten sind, und nach **Johann Bauhins** Beschreibung, dem Blatte des Platanus gleichkommen. Es ist dieses die **gemeine Wolfswurz**, Aconitum vulgare. Sie hat einen zwey bis drey Schuh hohen, ausgezackten, eckigen, grünen, und mit vielen kleinen Purpur-farbigen Flecken bezeichneten Stengel. Längs demselben stehen wechselweise nach Art einer Traufrinne ausgehöhlte Stielgen, worauf Blätter ruhen, welche dem wahren Platanus aus der Levante ziemlich gleichen. Diese Blätter sind haarig, ungefähr sechs Zoll breit, und in funf Haupt-Theile abgetheilt, deren jeder tief eingeschnitten ist, und verschiedene andere Abtheilungen formiret. Die Blumen schmecken grasig, und gar nicht unangenehm. Ich habe beständig funf Griffel, von einer solchen braunen Farbe, wie die Staubfaden, daran gefunden. Die Wurzel ist von mittelmäßiger Dicke, und mit Fäsergen versehen, welche eine Art von ganz dünnen Flor oder Netzgewebe darstellen. Die Blätter, welche die Blumen begleiten, sind nur dreyfach getheilt, und jede Abtheilung stellet ziemlich einen Pfeil mit einigen ungleichen Abschnitten vor, und endiget sich mit einer langen Spitze.

Den

Den Nahmen **Wolfswurz** hat diese Pflanze darum bekommen, weil die Wurzel davon, wenn man sie mit Fleisch vermenget, und eine Art von Nudeln daraus machet, die Wölfe tödtet. Ueberhaupt ist diese Wurzel gar sehr gefährlich.

Die Zufälle, welche die Wolfswurz bei Menschen hervorbringet, sind: Schwere des Hauptes, Schwindel, Convulsion der Schläfe-Muskeln, Zittern, wider Willen erfolgendes Thränen der Augen, Schmerz in den Seiten, schweres Athemhohlen, und Aufschwellen des ganzen Körpers. Die mit ihrem Safte benetzten Pfeile, verursachen tödliche Wunden. Das Giftige dieser Pflanze befindet sich vornehmlich in der Wurzel. Es ist demnach sehr unvorsichtig gehandelt, wenn man dergleichen in den Gärten ziehet, ausser etwa eine gewisse Art davon mit weissen Blumen; hingegen keinen Napell, ungeachtet dessen Blumen gar schön aussehen.

2. Aconitum Napellus. Aconitum coeruleum sive Napellus 1. C.B. *Pin.* 183. MORIS. *hist.* 3. p. 463. GARID. prov. 7. f. 2. Napellus, CAM. *epit.* 863. DOD. *hist.* 442. Napellus vulgaris, CLUS. *hist.* 96. Napellus verus, LOB. *hist.* 387. Napellus major latifolius, TAB. *hist.* 583. Napellus arborescens, BESL. *Aichst. aest.* o. 1. t. 12. f. 2. Napellus flore majore, RUPP. *Jen.* 290. Napellus verus flore coeruleo, PARK. Aconitum magnum, Napellus, CHABR. Prasatella, PARACELS. Vulparia. Vulpicida. Aconitum foliorum laciniis linearibus superne latioribus linea exaratis, LINN. *Hort. Cliff.* 214. *Spec. pl.* 532. *Flor. Suec.* 477. KNIPH. *orig. cent.* 5. **T. Napellen-Kraut, Blau Eisenhütlein, Sturmhut, die Wolfswurz mit großen blauen Blumen, Blau Kappen-Blumen, Mönchs-Kappen, Narren-Kappen, Capuze, Blaue Wolfswurz, Fuchswurz, Teufelswurz, Giftwurz, Würgling, Ziegentod.** Fr. Aconit à Navet, oder Napel. Es giebt giftige

giftige Arten von Wolfswurz, mit eingeschnittenem Blatte, welche sich von allen jenen durch die Steckrüben-förmige Wurzel unterscheiden, weshalb man sie auch mit dem Nahmen Napell beleget. Eigentlich aber sind dieses mehrere Fasern, welche von einem gemeinschaftlichen Ursprunge entstehen. Caspar Bauhin gedenket viererlei Sorten von Napell. Die erste hat große blaue Blumen, welche im Monathe August zum Vorschein kommen. Es giebt davon zwo bis drey Varietäten; eine mit weissen, eine zweyte mit rosenfarbigen, und eine dritte mit scheckigen Blumen. Die Blätter haben am Rande verschiedene irregulaire Einschnitte. Die zweyte blühet violett. Ihre Blume ist größer, als an der vorigen Sorte. Das Blatt ist breit, und sehr eingeschnitten. Die dritte, oder der kleine Napell, welcher auch Thora Italica genennet wird, trägt eine ganz kurze Aehre von blauen Blumen. Die ganze Pflanze wird nur zween Fuß hoch. Es unterscheidet sich dieselbe auch durch ihre Blätter, wovon die untersten sehr stark eingeschnitten sind, die obern aber breitere Lappen haben. Sie blühet bisweilen scheckig. Die vierte wird in gutem Erdreiche und feuchten Gegenden, bisweilen an fünf Fuß hoch. Das Blatt ist oberhalb ganz dunkel-, unterhalb aber bleich-grün, in fünf Haupt-Theile abgetheilt, nachher in verschiedene Abschnitte tief-eingeschnitten, wodurch es eine ziemliche Aehnlichkeit mit dem Rittersporn-Blatte bekommt; der Länge nach mit starken Rippen versehen, und stehet auf einem wie eine Traufrinne ausgehöhlten Stiele, welcher aus den Knoten des Stengels hervorkommt. Diese Blätter machen auf der Zunge einen Eindruck, beinahe wie eine kleine Quantität vegetabilischen Salzes. Es stehen dieselben abwechselnd an einem holzigen, runden, mit vielen purpurfargen Tippelchen besetzten, und mit einem weissen, unter den Zähnen knirschenden, und ziemlich angenehm schmeckenden Marke angefüllten, Stengel. Im Julius oder

August

August wachsen aus den Winkeln der Blätter zarte und purpurfarbige Stielchen hervor, wovon die längsten holzig werden. Diese Stielchen tragen neue Blätter, woran violett-purpurfarbige Knospen hervorkommen, welche platt, fast wie eine Bohne gestalltet, anfänglich ungefähr drey Linien lang, und anderthalb Linien breit sind, nachher aber größer werden, und eine ansehnliche Blume von eben solcher Farbe darstellen. Ich habe jederzeit daran zween Griffel bemerkt, welche ebenfalls violett, stark, und mit dem obern Blumenblättlein bedeckt, sind. Die Staubfäden sind stark, zahlreich, und von brauner Farbe. Die Wurzel bestehet aus verschiedenen Fasern, welche fleischig, inwendig weiß, auswendig braun sind, in eine Spitze sich endigen, und mit einigen zarten Fäserchen versehen sind. Jede Faser ist ungefähr eines kleinen Fingers dick, und nicht über zween Zoll lang. Wenn man etwas von dieser Wurzel kauet: so empfindet man sofort ein Erstarren im ganzen Munde, als wenn man sich beim Essen verbrannt hätte; diese Empfindung verlieret sich noch vor Verlauf einer Stunde, und der Mund wird, wenn man etwas isset, wieder erfrischet; nachher begiebt sich alles Feuer nach den Lippen, und thut sonst weiter keinen Schaden. Dieses habe ich aus eigener Erfahrung, und Herr von Jussieu hat auch keine stärkere Wirkungen darnach verspührt.

Die blaue Wolfswurz, oder der Napell, welche in den südlichen Provinzen Frankreichs ein sehr gefährliches Gift ist, soll, wie man versichert, in Bretagne von gar keiner üblen Wirkung seyn, indem man daselbst sogar die Blätter zur Erweckung des Appetits, im Salat isset. Zur Erklärung dieses Umstandes, ist zu wissen, daß es zween blaue Napellen gebe, deren eine in Norden zu Hause gehöret. Es ist dieses der breit-blätterige, mit langen Hauben. Der wahre Napell hingegen mit kurzen Hauben, und mit schmalen und gefurchten Blättern, behält allerdings auch in Norden seine gefährliche Eigenschaften,

schaften. Er tödtet die Ziegen, welche zuweilen davon fressen; auch sind Katzen von der Wurzel gestorben.

* Wenn man die ältesten Kräuterbeschreiber nachlieset, so findet man, daß sie alle giftige Kräuter, wenigstens die meisten, mit dem Nahmen Aconitum belegt haben. Daher heißt das Doronicum pardalianches eben sowohl Aconitum, als die beiden izt-beschriebenen Arten, und die Christophoriana, auch der Ranunculus Thora.

Dasjenige Kraut, welches bei den Alten den Nahmen Aconitum vorzüglich geführt hat, ist noch zweifelhaft. Gemeiniglich wird das Doronicum pardalianches, insonderheit diejenige Varietät davon, welche beim C. Bauhin Doronicum radice scorpii heißt, dafür gehalten. Die Beschreibung, welche Plinius, B. 27, C. 2. 3. von dem Aconitum giebt, scheinet auf das Doronicum zu passen; allein Conr. Gesner zeigte augenscheinlich, daß es eine andere Pflanze seyn müßte, dadurch, daß er zwey Quentchen von der Wurzel des Doronicum ohne Schaden einnahm; und hielt vielmehr dafür, daß der Ranunculus Thora das eigentliche Aconitum pardalianches der Alten sey.

Der Nahme Aconitum ist in der nachfolgenden Zeit einem ganz andern und weit von jenen unterschiedenen Geschlechte beigelegt worden, welches ihn noch izt beibehalten hat; und unter welchem besonders die zwo oben beschriebenen Arten vorzüglich merkwürdig sind. Die Alten scheinen sie gekannt zu haben, doch haben sie von beiden, insonderheit dem blauen, wenig merkwürdiges aufgezeichnet. Dem Avicenna haben wir eine Fabel davon zu danken, welche nicht verdienet wiederhohlt zu werden, sondern allenfalls beim Dodonäus, Pempt. 442, nachgesehen werden kann.

In den neuern Zeiten hat man beide Arten von einer sehr schlimmen Seite kennen gelernt. Insonderheit hat sich der blaue Sturmhut, als vorzüglich giftig mehrmahls bewie-

bewiesen. Der Nahme Napellus rührt von der Gestallt der Wurzel her, weil sie kleinen Rübchen gleichet. Die Alten insonderheit hielten dieses Gift für so schlimm, daß sie es Gleichnisweise von dem Schaum oder Geifer des Höllenhundes (Cerberus) entsprungen zu seyn erdichteten. (s. Ovid, im VII B. der Verwandelungen) Am Geschmack sind alle Theile dieser Pflanze sehr scharf, doch noch vorzüglich die Wurzel. Daß sie Blasen auf der Haut ziehe, und deswegen für die Pferde von Einigen hierzu gebraucht werde, hat Lösel, und schon Galen, bezeuget. Auch soll ehemahls in Sachsen ein teutscher Arzt viele mit der Pest angesteckte Personen eben dadurch, daß er ihnen vermittelst dieser Wurzel Blasen äusserlich ziehen laßen, geheilt haben. Da sie wegen der vielen Fasern, womit die Hauptwurzel versehen ist, und der braunschwärzlichen Farbe der schwarzen Nieswurz in etwas gleichet: so sind daher einige Apotheker, wie die Breßlauer Sammlungen XII, 448. und Sylvius von einigen in Frankreich, Gesner aber von Savoyen, bezeugen und beklagen, veranlaßt worden, sie zum Arznei-Gebrauch, an jener Statt, aber allenthalben mit dem schlimmsten Erfolge, anzuwenden.

Sie ist also unter die heftigsten und schädlichsten Gewächse für Menschen und Vieh zu rechnen. Turner erzählt, daß, als einstens zu Antwerpen einige Franzosen sie anstatt der Meisterwurzel unter dem Salat gespeiset, alle in zwey Tagen davon gestorben seyn; ausser zween Comödianten, die durch zeitiges Erbrechen gerettet worden. Das merkwürdigste Beispiel von seinen Wirkungen berichtet Matthiolus. Er erzählt, es sey einsmahls auf obrigkeitlichen Befehl einem verurtheilten Missethäter ein Quentlein Pulver von dieser Wurzel eingegeben worden, um ein gewisses Gegengift dabei zu probiren, welches einem andern Missethäter, dem man Arsenic gegeben, das Leben gefristet hatte. Er befand sich, nachdem er das Pulver eingenommen hatte, anderthalb Stunden

den ganz wohl. Man glaubte daher, die Wurzel habe etwas von ihrer Kraft verloren, zumahl da das Kraut, wovon man sie genommen, und welches man aus den Böhmischen Gebirgen gehohlt hatte, schon zum Theil verblühet war. Man gab ihm also noch ein halb Quentgen gepülverte Blätter und Blumen. Hierauf war er noch zwo Stunden lang wohl, ausser daß er über Mattigkeit zu klagen anfieng, und ihm ein kühler Schweiß an der Stirn ausbrach. Alsdenn bekam er das Gegengift; nach dessen Empfang er eine übelriechende gelbe und schwarze Materie von sich brach, aber kurz darauf starb, und im Gesichte ganz schwarz ward. Herr Miller bezeuget, daß er viele Exempel solcher Personen gesehen, die ihr Leben eingebüßt, und anderer, welche mit genauer Noth gerettet worden, nachdem sie von dem Kraute unter Salat genossen, worunter es aus Irrtum anstatt der Selleri gemischt worden; auch versichert Derselbe, Leute gekannt zu haben, die durch den bloßen Geruch dieser Blumen in Ohnmacht gefallen, und zween bis drey Tage das Gesicht verloren haben. Eine neuere Geschichte davon theilet auch Vincent Bacon, in No. 432 des XXXVIII B. der Englischen Transactionen, a. d. J. 1734, S. 287 291, mit. Eine unerfahrne Person mischte daselbst einige Wurzeln eben auch anstatt der Selleri unter den Salat, und vergiftete damit zwo Personen, wovon nur Eine, und zwar mit grosser Mühe, das Leben behielt. Bonetus hat gleichfalls ein vornehmes Frauenzimmer durch den Genuß der zarten Blättlein im Salat, innerhalb 24 Stunden, rasend sterben gesehen; und beim Lentil, Miscellan. Med. Pract. S. 381, lieset man eine Geschichte von einem verwegenen Apothekers-Bedienten, der, sich auf sein Widergift verlaßend, wider die Warnung des Gärtners von dieser Pflanze aß, und darauf halbtodt zum Garten hinaus getragen werden mußte. Schon von dem Alterthume ist aufgezeichnet, und mit Erfahrungen bestättigt

worden, daß, wenn die Geburtsglieder der Weibspersonen nur damit berührt werden, sie schnell dahin sterben. Und in der neuesten Geschichte, die von Herrn Joh. Moräus, im I B. der übers. Schwedischen Abhandl. S. 48 — 51 (woselbst man auf der 2ten Kupfertafel das blaue Napellkraut nebst dessen Theilen abgebildet findet,) von einem Feldscheerer, der diese Pflanze für ein Scharboks-Kraut ansah, und aß, beschrieben worden ist, lieset man ebenfalls, daß ihm das Gemächte geborsten sey. Dieser verfiel übrigens nach dem Genuß sogleich in einen tiefen Schlaf, wovon er nimmermehr aufwachte, sondern in wenigen Stunden hernach verschied. Er wurde im Gesicht nicht verändert, dagegen aber hier und da am Leibe, besonders am Rücken und Hals, mit blauen Flecken bezeichnet. Ein Cornet, der zu gleicher Zeit in dessen Gesellschaft davon gegessen hatte, bekam heftigen Durst und Uebelkeit. Er trank Wasser, erbrach sich darauf, gab das Kraut also von sich, und gieng gesund davon.

Eben dergleichen tödtliche Wirkung, welche bei den Menschen sich davon äussert, und weswegen die alten barbarischen Völker ihre Pfeile mit dem Saft dieser Pflanze bestrichen haben, zeiget sich auch bei den meisten Thieren, insonderheit bei den Wölfen, woher auch der Nahme Wolfswurz entsprungen. Daß die Jäger der Pyrenäischen Gebirge wirklich jetzo noch zu der Wolfsjagd Pfeile gebrauchen, und dieselben, wie Einige versichern, nach der Art jener Alten, mit dem Saft dieser Pflanze benetzen, will ich, weil es unsicher scheint, zum Beweis hiervon nicht gebrauchen. Desto gewisser aber kann man auf dasjenige bauen, was Strahlenberg und Wepfer von diesen grimmigen Thieren selbst erfahren haben. Nach des Erstern Berichte, in seinem Nord- und Östlichen Theil von Europa und Asia, S. 309. mischen die Russen in Sibirien, bei Krasnoyahr, dieses Kraut, wo es auch wild wächset, unter gehacktes Fleisch,

Fleisch, machen Kugeln oder Klümpe davon, und legen sie in die Wälder für die Wölfe, welche sich davon zu Tode speien, und wenn andere Wölfe solches Ausgespiene wieder fressen, sterben sie ebenfalls; und Wepfer, (s. dessen Buch de cicuta aquatica, S. 178) hatte ein solches wildes Thier durch ½ Quentgen der gepülverten Wurzel des blauen Sturmhuts des Lebens selbst beraubet, den Körper geöffnet, und dabei die ganze innere Haut des Zwölffinger-Darms brandig gefunden. Das Thier erbrach sich zum öftern, konnte hingegen weder Stuhlgang noch Harn von sich laßen, und bekam auch kein Merkmahl von Gichtern.

In Stemshöjen, unweit Fahlum, wird dieses Kraut von keinem Thiere, ausser allein den Ziegen, gegessen, die davon sterben; sobald daher das Heu eingeerndtet ist, läßt man dieses Kraut durch das Gesinde in den Gebüschen ausrotten, auf daß die Ziegen oder Schafe nicht beschädiget werden mögen, als welche Haufenweise dahin sterben, falls es ein Jahr verabsäumet wird. Eben so ist es auch dem Rindvieh schädlich.

Auch bei dem Geflügel zeiget sich diese tödtende Eigenschaft. Johann Bauhin bezeuget, es habe ihm eine vornehme Dame berichtet, daß ihr viel Hüner crepirt seyn, die von dieser Pflanze gefressen, und einige habe sie noch mit Knoblauch und Essig beim Leben erhalten.

Noch ist dieses nicht alles, was man davon zu furchten hat; denn, sie übertrifft auch die übrige giftige Gewächse darinn, daß sie durch das bloße Anrühren oder Tragen bisweilen geschadet hat. Drey Beyspiele davon lieset man in den Abhandl. der Kaiserl. Akad. der Naturforscher, Dec. I. Ann. 3, obs. 223; Dec. III. Ann. 10, obs. 92, und Cent. VII, obs. 4. Herr von Haller will dieses zwar nicht zugeben, sondern bezeuget vielmehr aus eigener Erfahrung das Gegentheil. Herr Ehrhart, in seiner öconom. Pflanzenhist. erzählet, daß, als er dieselbe zur Zeit ihrer schönsten Blü-

the gesammelt, und beständig in einer Hand beisammen gehalten, sich ein schmerzhaftes Spannen geäussert habe, nach geendigter Sammlung aber, als er die gistige Beute in den Kräutersack stecken wollen, er die Nägel derselben Hand ganz blau, und vorn zwischen denselben etwas Blut hervordringen gesehen habe.

Alle diese Wirkungen kann man auch von der gelben Art erwarten, welche ein nicht minder scharfes Gift ist, und mit deren Decoct man Fliegen, Wanzen und Läuse der Pferde und des Rindviehes tödten kann.

Gleichwohl hat die Zierlichkeit ihrer, sonderlich der blauen, Blumen die Menschen verleitet, sie aus den Wäldern in die Gärten zu versetzen, und die Unwissenheit ihrer Kräfte dieses noch dahin erweitert, daß man nicht nur, wie in London geschieht, sie bisweilen auf dem öffentlichen Markte feil trägt, und daselbst nebst andern schönen Blumen, die Säle, sondern sogar in vielen Ländern, besonders in Schweden, an einigen Orten den Rand der Schüßeln und Speisen damit auszieret. Ob nun zwar überhaupt nicht zu läugnen ist, daß die Verschiedenheit des Bodens bisweilen die Eigenschaften der Gewächse in etwas verändere, so daß aus giftigen mehr oder weniger unschädliche, milde; aus herben, nahrhafte ꝛc. entstehen, dieses aber besonders alsdenn geschehe, wenn sie aus ihrem gewöhnlichen Geburtsort in eine fette Garten-Erde versetzt werden: so scheinet doch der Innhalt der meisten obangeführten traurigen Geschichten sattsam zu beweisen, daß diese Verwandlung bei unserer Napell-Pflanze gar nicht Statt finde, oder wenigstens nicht so weit sich erstrecke, daß sie nicht noch Gift genug behielte, einem das Leben zu rauben, obschon Aldrovand, B. 1. S. 41 ausdrücklich von derselben versichert, daß sie ihren Gift abgelegt habe, als sie von Alpen in die Gärten gepflanzt worden. Man erwäge nur die Geschichte des Lentil von dem verunglückten Apotheker, und diejenige von D. Hain, in dem Tagebuche der teut-

teutschen Naturforscher, Dec. I. Ann. 3. obs. 223, als woselbst unstreitig die Garten-Art gebraucht worden ist, desgleichen die Wahrnehmung drs Hünerwolff, eb. das. Dec. II. Ann. 5, obs. 23, wo zu Arnstadt bei einem Gastmahl durch den Genuß eines schwarzen Wildprets, welches mit diesen Blumen geziert war, einer Person ein heftiges Brennen im Munde und Magen erregt worden, wie auch die obgenannte des Herrn Millers, oder überhaupt alle, wo aus Irrtum etwas unter dem Salat gespeiset worden, als bei welchen allen es sehr wahrscheinlich ist, daß es ebenfalls die Garten-Art gewesen sey: so wird man Zeugnisse hiervon genug haben.

Um so mehr ist es also zu bewundern, wenn man gleichwohl aus den Berichten des Rudbeck, Linnäus, Deslandes und Bernis höret, daß der Erste sie bei den Russen, der Andere in Lappland, der Dritte in Neu-Brittannien, und der Vierte in Pohlen, von den Einwohnern unter die Speisen als Kohl oder Salat mischen, und gebrauchen gesehen. Wollte man es auch dahin auslegen, daß es andere Gattungen seyn, wie Herr von Haller gethan, und es von derjenigen Art, welche in Madelpadien gegessen wird, ganz klar ist, weil sie, laut der davon gegebenen Beschreibung, blasse, fast graue Blumen und breite Blätter hat: so bleibt diese Sache doch noch merkwürdig genug, und immer der billige Verdacht um so mehr übrig, daß ihr Gebrauch zur Speise eben so wenig von den übrigen ganz sicher sey, als gewiß Hain in obgemeldeter Geschichte das Gegentheil aus eigener Erfahrung von dem pohlnischen erwiesen, und wahrscheinlich Elias Camerar, in einer unter seinem Vorsitz zu Tübingen 1725. gehaltenen Disputation: de Venenorum indole ac dijudicatione, von eben demselben gemuthmaßet hat, daß der hinzukommende Essig das Gift mildere, ja, je weniger jetzo Jemand mehr daran zweifelt, daß selbst die Anthora, eine Gattung dieses Pflanzengeschlechts, ob sie schon lange Zeit nicht nur für unschädlich, son-

sondern selbst für das beste Widergift gehalten worden ist, wirklich schädlich und giftig sey, nachdem Hofmann, anderer nicht zu gedenken, dieses in einer eigenen Streitschrift: de Medicamentis insecuris, gründlich erwiesen hat.

Sollen wir nun auch etwas von der Weise ihrer Wirkung sagen: so erhellet aus der Zusammenhaltung der Geschichten, die davon aufgezeichnet gefunden werden, daß die dadurch entstandenen Zufälle nicht immer einerlei gewesen seyn. Doch, da meistens überall schnelle Entzündungen dadurch erregt worden sind, der Tod schneller erfolgt, und öfter ein Erbrechen damit verknüpft war, als bei den narcotischen Giften aus dem Gewächsreiche sonst gewöhnlich ist: so läßt sich daraus muthmaßen, daß sie etwas schärfer sey, stärker reize und fresse, denen stark-purgirenden Vegetabilien, der Wolfsmilch, der Nieswurz ꝛc. zwar nicht gleiche, aber doch näher komme als jene, und mithin eine mehrere Aehnlichkeit mit den mineralischen Giften habe. Wir wollen aber dieses letztere nicht in der Absicht gesagt haben, als fielen wir der Meynung des **Lemery** bei, daß die giftigen Pflanzen dieses nicht nach ihrem eingebohrnen eigenen Wesen seyn, sondern solches erst zufälliger Weise würden, wenn etwas Metallisch- oder Mineralisches mit dem Nahrungssafte denselben zugeführt werde. Die Erfahrung des Septalius, da er aus dem ausgepreßten und über Nacht in einem Gefäß stehen gebliebenen Safte dieser Napell-Pflanze wirkliches Queckſilber erhielt, deren Pechlin in seinem Buche de purgantibus, c. 23 gedenket, und wovon diese Meynung allenfalls ihre meiste Stärke erhalten könnte, dünkt uns zum hinlänglichen Beweise doch noch viel zu seicht.

Eine sonderbare Bemerkung hat **Joh. Moräus**, der Sohn, im 7 B. der übers. **Schwed. Abhandl.** S. 221, da eine Magd, aus Unwissenheit, eine Garbe von diesen nach Hause gehohlten Sturmhutsblumen einem Pferde vorgeworfen, welches sie auch ganz und gar aufgefressen, ohne davon den geringsten Schaden zu empfinden; jedoch ist zu merken, daß diese Garbe getrocknet war, so daß sich hieraus schließen läßt, daß das Kraut getrocknet den Pferden nicht schade.

Nach dem Berichte des **Wittenb. Wochenbl.** a. d. J. 1769, S. 432, hat ein Naturliebhaber, der den Napell schon über 20 Jahre in einer Ecke des Blumengartens stehen hat, und den er aus dem Gartenhause füglich übersehen kann, sehr oft bemerkt, daß die Sperlinge zur Brut-Zeit gekommen, ungefähr den dritten Theil eines grünen Blattes abgebissen, und im Schnabel fortgetragen haben. Er hat das Blatt mehr als Einmahl gefunden, davon das Stück abgebissen worden, ist aber nie so glücklich gewesen, diese Beobachtung weiter zu treiben. Es ist wahrscheinlich, daß die Sperlinge das Abkneipen der Napell-Blätter, und anderer Gewächse, sonderlich auch der Nelkenstöcke, zur Brut-Zeit entweder ihrem natürlichen Triebe nach thun, ohne davon weiter Nutzen zu haben, oder auch, daß sie solche wirklich zum Bau ihres Nestes mit anwenden.

Seit einiger Zeit ist der innerliche Gebrauch des Eisenhütleins-Extracts in hartnäckigen Wechselfiebern, knotigen Gliederreissen ꝛc. eingeführt worden, wobei ich mich aber, weil es eigentlich nicht hieher gehört, nicht weiter aufhalte.

Observation sur le Napel, qui perd sa qualité vénéneuse dans la Pologne: st. in No. 19 der *Gazette Salut.* v. J. 1762.

Expériences remarquables sur la plante venimeuse, appellée Napel, tirées d'une lettre particuliére: st. im *Journ. oeconom.* Mai 1765, S. 238, f. in No. 43 der *Gaz. Salut.* v. J. 1765, und in der *Gaz. litter. de Berl.* du 17 Mars 1766, S. 86, f.

Von der Schädlichkeit der blauen Eisenhütlein bei Menschen und Thieren, handelt Heinr. Chr. Alberti, in No. 15 der wöchentl. Hall. Anz. vom J. 1750.

Vom Eisenhütlein, s. Heinr. Chr. v. Brocke Beobachtungen von einigen Blumen, Lpz. 1771, 8. S. 219, f.

Conr. Gesneri de aconito primo Dioscoridis asseveratio, &c. st. b. dessen Epistt. medicinal. Libris III. Tiguri, 1577, 4.

De l'Aconite appellée Napel, s. den *Gentilhomme cultivateur*, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, To. X, à Paris, 1763, 8. S. 98, f.

De aconito folio platani flore coeruleo, it. flore luteo pallescente, ſ. *Joh Jac. Mangeti* Biblioth. pharm. med. Tom. I. Genevae, 1703, f. S. 13, nebſt e. Kupferabb. De Aconiti magni, ſ. Napelli viribus & praeparatis, ſ. eb. daſ. Auch findet man hier eine Abbildung der Thora Valdenſium flore pleno, da ſonſt dieſe Pflanze flore ſimplici aureo pentapetalo zu ſeyn pflegt.

De aconito, ſ. *Hier. Mercurialis* de morbis venenoſis & venenis Tract. Lib. II. c. 10. in deſſen Tractatibus variis de re medica. Lugd. 1618, 4. S. 64—67.

Joh. Conr. Peieri ad Jo. Jac. Harderum epiſtola de Thora, data Genevae, d. 24 Jul. 1677: ſt. in Paeonis & Peyeri exercitatt. anat. & med. familiar. Baſil. 1682, 8. S. 20.

Vom Eiſenhütlein, ſ. Gottl. Rammelt gemeinnütz. Abhandl. II Th. Halle, 1771, 8. S. 29.

Sam. Abr. Reinhold diſſ. de Aconito Napello. Argent. 1769, 4. 5 B. ſ. das 28 St. der Hall. N. G. Z. a. d. J. 1770. S. 222, f.

Vom gelben und blauen Sturmhut, ſ. Dan. Gottfr. Schrebers Sammlung verſchied. Schriften ꝛc. VI Th. Halle, 1760, 8. S. 320—327.

3. Aconitum pyramidale multiflorum. H. R. Par. Aconitum (pyramidale) foliis multipartitis, ſpicis florum longiſſimis ſeſſilibus. LINN. **Die gemeine blaue Wolfswurz mit langen Blumenähren**, wird in England in vielen Gärten gezogen, wegen der Schönheit ihrer langen Aehre mit blauen Blumen, welche vom Ende des Maimonaths, bis gegen die Mitte des Julius, blühend bleibet, und nach London auf den Markt gebracht wird. Man pflegt dieſe Blumen mit den Geldriſchen Roſen und andern Blumen, welche um dieſe Zeit blühen, zu untermengen, und zur Auszierung der Säle und anderer Zimmer zu gebrauchen.

4. Aconitum ſalutiferum, ſeu Anthora C. B. Anthora & Antithora *Officin.* Anthora LOB. DOD. PARK. CHABR. vulgaris CLVS. Antora MATTH. CAM. Antithora flore luteo Aconiti I. B. Antiphthora. Zedoaria vera Arabum TAB. Herba Napello ſimilis, vel Napellus Moyſis AVIC. Contrayerva Germanica quorund. Antura. Anthullia. Zadura. Zaduaria. Zedura. Zaduara. Zudar. Zedoaria, Zaduar. Zadar. Gieduar. Aconitum (Anthora) floribus pentagynis,

pentagynis, foliorum laciniis linearibus, LINN. *Sp. Pl.* 532. T. **Die heilſame Wolfswurz mit gelben Blumen, Giftheil, Heilgift, Herzwurz, Blau-Eiſenhütlein-Weiblein, Arabiſcher Zittwer.** Fr. Aconit bienfaiſant, Aconit ſalutaire oder Maclou. Iſt diejenige Sorte von Aconitum, welche zur Arzenei gebraucht, und für ein Gegengift des Napells gehalten wird. Ihre Wurzel hat ebenfalls die Geſtallt von kleinen Rübgen, und ihr Laub mit dem Ritterſporn-Blatt eine Aehnlichkeit. Sie wird überdies auch zur Heilung der Biſſe giftiger Thiere, und der Wunden von vergifteten Waffen, gebraucht. Man nimmt ein Quentgen pulveriſirte Wurzel mit weißen Wein ein. Sie kommt mit unter einige zuſammengeſetzte dem Gift widerſtehende Arzeneimittel (Alexipharmaca). Sie iſt gegen die Wut, Peſt, und allerhand Gift, heilſam, und verbeſſert die Malignität der Säfte im Körper. Sie blühet gelb, und unterſcheidet ſich eben dadurch von dem Eiſenhütlein oder Napell mit blauen oder violetten Blumen. Man ziehet ſie gemeiniglich in den Luſtgärten, woſelbſt ſie im Mai-Monathe zur Blüthe kommt. Ihre Wurzeln breiten ſich weit aus, und wachſen in jedem Erdreiche ſehr gut.

* Dieſes Gewächs wird bei uns allein in Gärten gezeuget; in Italien aber, auf dem Genueſiſchen Gebirge, wie auch in Frankreich, und auf den Schweizeriſchen Gebirgen, wächſet es wild, da denn auch die Wurzeln geſammelt, und in unſere Apotheken trocken gebracht werden. Einige geben vor, dieſe Wurzel wachſe nicht weit, ſondern faſt allezeit nahe bei dem giftigen Napell, oder dem Blau-Eiſenhütlein-Männlein, gleichſam als wolle die Natur dieſem ſchädlichen und giftigen Kraute ein gutes Gegengift an die Seite ſetzen. Daß es wider dieſes Gift einige Hülfe gebe, oder die Natur ein Widergift dafür erzeuge, iſt von dem Theophraſt, und vielen der Alten, gänzlich

lich geläugnet und bestritten worden; Andere aber haben diese Anthora dafür gepriesen, und deswegen angerathen, sie allenthalben in die Gärten, dem Napell zur Seite, zu pflanzen, damit sie dessen Gift an sich ziehe. Antigonus hat gelehret, daß, wer an demselben Tage, da er dieses Gift genommen, von Rauten trinke, dem thue es nicht den geringsten Schaden. Er sucht dieses mit der Gewohnheit der Einwohner zu Heraclea zu bestätigen, die, weil sie erfuhren, daß ihr Fürst Agatharchus viele heimlich mit Gift umgebracht habe, nicht eher aus dem Hause giengen, bis sie vorher von dieser Pflanze getrunken. Scaliger hat die Schwalbenwurz (Vincetoxicum) hierzu für tauglich gehalten; Hofmann in Schroederum, den Menschen-Koth frisch oder gedörrt, und zu Pulver gestoßen; und Matthiolus hat zwo Personen, die von diesem Gift bekommen hatten, und dem Tode schon sehr nahe waren, mit 7 Gran Bezoar beim Leben erhalten. Die meisten berühmtesten Aerzte aber haben nach Beschaffenheit der Umstände, mit gänzlicher Ausschließung dieser Specificorum, entweder, wenn kein Erbrechen von selbst erfolgt ist, gleich im Anfange ein Brechmittel, und währendem Erbrechen fleißig Oel und Milch, nachgehends aber Essig und Wein, geben, und also auch mit diesen, wie mit den narcotischen Giften, verfahren laßen; oder, wo von selbst ein Erbrechen sich eingestellt hat, es wie mineralisches Gift, oder starke Purganzen, behandelt.

Die Anthora dienet auch wider die Bauchwürmer, wenn man das Pulver den Kindern in Milch oder weissem Weine zu trinken giebt. In der Colik und Mutterbeschwerung hilft sie augenscheinlich, und führet die zähen Feuchtigkeiten durch den Stuhl, auch zuweilen mit Erbrechen, aus. Der Geruch davon vertreibet die Schlangen; das Kraut und die Blumen ziehen Splitter und Dornen aus den Wunden, zerstoßen aufgelegt, und

und machen auch klare Haut. Wie hoch aber auch diese Wurzel gelobet wird: so mus sie dennoch mit Bescheidenheit und Fürsichtigkeit gebraucht werden. Einem Kinde giebt man einer Erbse groß; einer mittlern Person aber einer Feldbohne groß, und einem Erwachsenen eine Messerspitze voll.

5. Aconitum hybernum oder hyemale. Aconitum unifolium luteum bulbosum, C. B. *Pin.* 183. Helleborus niger tuberosus, Ranunculi folio, flore luteo. Helleborus (hyemalis) flore folio insidente, LINN. *Hort. Cliff.* 227. **T. Helleborus mit einer Blume, welche an dem Blatt sitzet. Ackerwurz, Winterwolfswurz.** Fr. Aconit d'hiver. Diese Art der Wolfswurz hat mit den übrigen Arten, in Ansehung der Blatter, eine starke Aehnlichkeit; in Ansehung der Blumen aber, welche in dem Mittelpuncte der Blätter hervorkommen, gleichet sie dem Hahnenfuß (Ranunculus) und ist eine Gattung davon. Es ist eine von denen ersten Blumen, welche im Frühjahr zum Vorschein kommen. Sie finden sich öfters sogar bereits im Jänner ein. Man kann sie aus der jungen Brut ziehen, die sich häufig an den Wurzeln ansetzet, und die man im Mai oder Junius abnimmt. Sie läßt zur Einfassung sehr gut, liebet aber nicht, wie die andern Wolfswurz-Arten, den Schatten. Wenn sie abgeblühet hat, mus man sie verpflanzen, und ihre Wurzeln theilen. Wartet man später, so ist ihre Wurzel schwer zu finden.

* Diese Pflanze, welche man auch **gefüllten Berg-Ranunkel**, oder **gelben Alp-Hahnenfuß**, an einigen Orten auch **Knoble**, oder **Knoblenblume**, nennet, wird vom Herrn **von Haller**, **Tournefort**, **Herrmann**, **Pluckenet**, unter das Geschlecht der Niesewurz (Helleborus) gerechnet. Andere rechnen sie der Hahnenfuß-Familie bei; und Einige, wie **Matthiolus**, der giftigen Wolfswurz. Daher heißt sie auch im Lateinischen: Ranunculus montanus globosus

bosus, aconiti folio; Helleborus ranunculoides; Aconitum flore ranunculi. Trollius hingegen, (Trollius Europæus LINN. p. 556) ist der ihr eigene Nahme, wodurch sie von allen andern Geschlechtern ausgeschlossen, und als eine einige Pflanze des ihrigen angesehen wird. Dem ersten Anschein ihrer Gestallt nach, kommt sie mit dem Hahnenfuß am meisten überein. Ihr Stengel ist ein bis anderthalb Fuß hoch, aufrecht, ohne Zweige oder Nebenschossen, und trägt zu oberst am Gipfel nur eine einige Blume. Diese ist gelb von Farbe, ansehnlich, gefüllt und kugelförmig; denn die zwölf ovalrunden Blättlein, woraus sie bestehet, krümmen sich alle einwärts. Der Staubfäden sind sehr viel, und der nach Abfallung der Blume an die Stelle derselben tretenden kleinen Saamen-Schötlein oder Hörnlein sind ebenfalls nicht wenig, und verursachen, daß diese Pflanze von dem Hahnenfuß-Geschlecht, als welches seinen Saamen bloß trägt, vom Rajus getrennet, und denenjenigen Gewächsen zugezählet worden, bei welchen auf jede Blume viel Saamenbehältnisse oder Schötlein folgen. Ihre grüne Blättlein kommen theils denen des Hahnenfusses, theils der Giftwurz, bei. Sie sind rund im Umfange; in fünf Flügel, deren jeder wiederum drey starke spitzige Einschnitte, übrigens aber am Rande rings umher tiefe Kerben hat, bis auf den Stiel gespalten. Nur die untersten, welche aus der Wurzel wachsen, und den meisten Theil ausmachen, haben eigene fast Fingers lange Stiele; die übrigen wenigen hin und wieder am Stengel haben deren keine, sondern wachsen unmittelbar aus demselben. Die obere Fläche ist dunkelgrün, und die untere blaß. Die Wurzeln hingegen sind dunkelbraun, perennirend, faserig, und mithin den schwarzen Niesewurzeln am ähnlichsten. Da sie klein, und fast erdenfarbig, sind, so geschiehet es, daß viele in der Erde liegen bleiben, wenn

wenn man sie nicht sorgfältig suchet. Man mus diese Wurzeln in kleinen Büscheln einsetzen, sonst machen sie kein sonderliches Ansehen. Denn, wenn die Blumen von dieser kleinen Sorte einzeln auf den Rabatten hin und her zerstreuet sind, so kann man sie in einiger Entfernung gar nicht einmahl sehen. Wenn dieselben aber nebst den Schneetröpflein (Levcoium bulbo m album) wechselweise auf kleinen Haufen beisammen stehen, so sehen sie ganz gut aus, indem sie zu Einer Zeit blühen, und auch einerlei Gestallt haben.

Es ist also diese Pflanze gleichsam aus dem Hahnen-Fuß-Niese- und Gift-Wurzel-Geschlecht, lauter stark wirkenden und scharfen Gewächsen, zusammengesetzt, und doch hat man bisher nicht angemerkt, daß sie dem Vieh Schaden gebracht habe. Matthiolus behauptet zwar, daß sie eben so giftig sey, als die blaue Sturmhaube; und nach der Vorstellung der Onomarologia oeconomica practica, Ulm, Frf. und Lpz. 1760, 8. S. 137, fällt ein Pferd, wenn es ungefähr von diesem Kraute bekommt, ganz schwindelnd nieder, und es ziehet demselben den ganzen Leib zusammen; so daß, wenn man demselben nicht schleunig mit einer Aderlaß zur Hulfe kommt, und ihm Mohrenkummel-Saamen (Daucus Cretcus) mit Wein, oder ein großer Theil gestoßener und mit gutem alten Wein vermischter Raute, eingegossen wird, es entweder um das Pferd gar geschehen sey, oder dasselbe zu siechen anfange, bis es hernach gar hinfällt. Diesem aber widerspricht, nach Herrn Ehrharts Versicherung, im 7 Th. seiner ökonom. Pflanzenhistorie, S. 123, die Erfahrung, wenn auch schon Schwenkfeld nicht gesagt hätte, daß diese Pflanze milder sey, als selbst der Hahnenfuß, indem sie auf den Wiesen bei Burach und Hart in Menge wächset, und ohne Schaden verfüttert wird; desgleichen auch in der Schweiz und in Sachsen an eben solchen Stellen, die dem Vieh sein Futter hervorbringen, ohne daß man gleichwohl irgendwo

gendwo von einigem Nachtheil etwas gehört hätte. Sonst soll noch der Nordliche Theil von England, wie auch die Oesterreichische, Steyrische, Schlesische und Schwarzwald-Gebirge damit reichlich versehen seyn. Man trifft sie auch bei Halle auf sumpfigen Wiesen häufig an.

* * *

Alle Sorten der Wolfswurz können durch den Saamen fortgepflanzet werden, welchen man im Frühlinge zeitig an einem schattigen Orte säen mus. Einige von den Pflanzen kommen oft schon das erste Jahr in die Höhe, wenn der Saame im Herbst ausgesäet worden; insgemein aber geschiehet solches erst in dem folgenden Frühling. Man mus daher den Boden, den folgenden Sommer über, fleißig vom Unkraut reinigen; und wenn die Pflanzen aufgehen, so müssen sie bei trockenem Wetter begossen werden, bis sie zum Versetzen taugen. Alsdenn mus man sie sorgfältig ausheben, und in schattige Rabatten pflanzen, und zwar so, daß sie vier Zoll von einander zu stehen kommen. Man mus sie auch, bis sie eingewurzelt sind, fleißig begießen. Wenn dieses einmahl geschehen ist, brauchen sie weiter keine Wartung mehr, als daß man sie, bis in den folgenden Herbst, von Unkraut fleißig reiniget, da sie alsdenn an solche Orte, wo sie beständig bleiben sollen, versetzt werden können.

Die gemeine Wolfswurz wächst gern unter dem Schatten der Bäume, in Wildnissen oder Wäldern, und vermehret sich sehr stark durch ihre kriechende Wurzeln. Ungeachtet aber die meisten andern Sorten gern unter dem Schatten stehen: so kommen doch wenige von denselben unter den Bäumen fort. Daher mus man sie in schattige Rabatten setzen, über welche keine Bäume hangen. Daselbst werden sie viel länger blühen, und besser wachsen, als in einer freien Lage.

6. Aconitum racemosum, oder bacciferum; Christophwurzel, Schwarzwurzel; siehe Christophoriana.

Acontia,

Acontia, Fliegende oder Schieß-Schlange; siehe unter Schlange.

Acorus, Acorus verus, sive Calamus aromaticus, *Officin.* PARK. & C. B. *Pin.* 34. Acorus legitimus. Acorum CAM. TAB. latifolium CLVS. Calamus aromaticus vulgaris, multis Acorum, I. B. Acorus (Calamus) Roy. *Leyd.* 6. Adarca. Radix acori. Radix nautica. Radix venerea. Radix Singentiana. Piper apium. T. **Calmus, Kalmus, Ackermann, Ackerwurz, Ankerwurz, wohlriechende Schwerdt-Lilie.** Engl. Sweet-Rush. Fr. Roseau odorant. Ist eine Wasserpflanze, welche in Ansehung der Blätter, dem Schilfe oder der Schwerdt-Lilie gleichet, deren mehrere in einer gemeinschaftlichen Scheide, Paketweise beisammen stehen. Die Wurzel ist länglicht, etwas platt, eines Fingers dick, an der äusserlichen Schale gleichsam Gliederweise abgetheilt, knöpficht, zaserig, und lieget horizontal auf dem Boden des Wassers. Wenn man die Blätter zwischen den Fingern zerreibet, geben sie einen starken gewürzhaften Geruch; die Wurzeln aber haben eine noch weit stärkere Kraft. Die Blumen sind klein, und stehen ganz nahe, an einem einfachen, walzenförmigen, und drey bis vier Zoll langen Stengel, so daß sie eine Art von einem Kätzgen oder Schwänzgen bilden. In Ansehung der Natur dieser Blumen herrschet unter den geschicktesten Kräuterkundigen eine große Verschiedenheit der Meynungen. Einige, als: von Jussieu, und Linné, nehmen keinen Kelch daran wahr, sondern sechs concave und stumpfe Blumenblätter, und bringen diese Pflanze unter die Classe der Lilienförmigen. Andere bringen, mit Micheli, den Calmus aus der Classe der vielblätterigen Blumen heraus, behaupten, daß die Blume Staubfäden habe, und legen ihr einen aus sechs Theilen bestehenden Kelch bei. Wir zeigen diese Verschiedenheit der Meynungen bloß an, ohne uns weiter darinn einzulaßen. Mitten in der Blume befindet sich

ein aufgeblasener Eierstock, welcher mit sechs Staubfäden umgeben ist, die über die Blumenblätter (oder, nach Herrn Micheli, über die Theile des Blumenkelches,) hinausreichen, und oben mit dicken gedoppelten Kölblein besetzt sind. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine kurze dreyeckige Capsel, welche drey Zellen hat, in welchen sich eirunde länglichte Saamenkörner befinden.

Diese Pflanze breitet sich stark aus. Dioscorides hat sie in Colchis und Galatien, an den Küsten des schwarzen Meeres, nach Osten, gefunden. Sie besitzet aber in dieser Weltgegend, wie man sehr lange geglaubt hat, eben keine besonders vorzügliche Eigenschaften. Man trifft sie auch gemeiniglich auf der Insul Java an, woselbst sie den Nahmen Deryogo führet. In Canada, Litthauen und der Tartarei findet sie sich ebenfalls häufig; ingleichen in einigen Theilen von England, sonderlich in Norfolk, in dem Yare-Fluß, und um Uxbridge in Middlesex. In Holland trifft man sie in den Gräben und stehenden Wässern häufig an.

Man kann den Calmus auch in Gärten ziehen, woselbst er auf einem nassen Boden sehr gut fortkommt. Man pflegt ihn zu verbrennen, und, zur Reinigung der Luft, damit zu räuchern. Blumenähren treibet er in Gärten niemahls, wenn er nicht wirklich im Wasser stehet. Er verlanget eine offene Lage, und will unter dem Schatten der Bäume nicht wohl fort. Die Blumenähren, (welche von einigen Schriftstellern Juli genennet werden, kommen gegen das Ende des Junius zum Vorschein, und dauern bis in den August.

Es wird dieses eigentlich der **gemeine Calmus** genannt, zum Unterscheide von dem **Indianischen Rohr**, Acorus oder Calamus odoratus Indicus, und verus, welcher in Ost- und West-Indien wächst, aber kleiner ist, und lieblicher riechet, als der teutsche, und einen angenehmen bittern Gewürz-Geschmack hat. Wir bekommen dieses Rohr aus Indien und Egypten, woselbst es Cassa-

Cassabel und Bamira genannt wird, beständig trocken, in kleinen, zwey bis drey Schuh hohen, und leicht-zerbrechlichen, Bünden. Die Indianer würzen ihre Fische und das Fleisch damit. In Aegypten gebrauchet man es wider den Husten. In den Apotheken kommt es mit unter den Theriak.

* Die Güte des gemeinen Calmus wird daran erkannt, wenn die Stengel fein dick und frisch, auch von den kleinen Nebensprößlein wohl gesäubert sind; ingleichen, wenn das Mark noch weiß ist; denn, wenn dieses allzu alt ist, wird es gelb und mehligt, gleich als ob es von Würmern gefressen wäre. Es wächset derselbe, wie Schilf und Rohr, in Teichen und Lachen, und überhaupt, wo es feuchten und schwarzen Grund giebt. Sein Geruch aber ist bei weitem nicht so stark, als desjenigen, der auf dem Lande wächset, und in Gärten gezogen wird, welcher, sobald der Herbst angehet, ausgehoben, in die Winterung gebracht, und im März, zur Zeit des abnehmenden Mondes, wieder hinausgesetzet, und fleißig begossen werden mus.

Die Tartarn und Litthauer sollen kein Wasser trinken, sie haben denn zuvor diese Wurzel eine Weile darinn liegen laßen, wie Clusius, l. 2. *rar. plant. hist.* c. 1. bezeuget. Daher giebt Simon Paulli, im *Quadrip. botan.* Class. 3. S. 188, den Rath: Es sollen die Soldaten, wenn sie öfters das ungesundeste Wasser trinken müssen, diese Wurzel fleißig bei sich tragen, und in ihr Getränk legen. Der Saft aus der frischen Wurzel gepreßt, und in die dunkeln Augen getröpfelt, machet sie klar; daher sie auch den griechischen Nahmen ἄκορος bekommen. Die Wurzel oft gebrannt und mit Essig ausgelöscht, trocknet und verzehret das auswachsende Fleisch in den Wunden und Geschwären, und schließet es mit der Haut.

Das Vieh frißt nichts davon; es kommt aber auch nichts davon unter das Heu; folglich hat man desto we-

niger Ursachen, den Calmus auf Wiesen auszurotten, da seine Wurzel ihre Stelle wohl verdienet.

Die Wurzel wird im September mit Zucker eingemacht, oder damit überzogen und candiret, und ist eine fürtreffliche Magenstärkung, und sehr gut wider die böse Luft. Man pflegt auch die Calmuswurzel trocken einzumachen, auf folgende Art: Man nimmt frische Calmuswurzel, schälet die oberste dünne unreine Rinde sauber ab, kochet die Wurzeln in Wasser fein weich, dadurch ihnen die widrige Bitterkeit vergehet; alsdenn trocknet man sie mit einem reinen Tuche wohl ab, und schneidet sie in dünne Scheiben; auch kann man sie in einem Siebe, damit die im Kochen eingesogene Feuchtigkeit herausgehe, beim Ofen oder an der Luft übertrocknen laßen; alsdenn nimmt man geläuterten Zucker, welcher spinnet, (das ist, wenn man mit einem Löffel etwas gekochten Zucker nimmt, denselben hurtig in der Luft herum schwenket, und der gekochte Zucker in Gestallt dünner Fäden davon flieget, das heißt bei dem Zucker spinnen,) schüttet die Calmus-Scheiben hinein, und läßt dieselben, unter stetem Rühren, damit sie nicht anbrennen, mit dem Zucker so lange kochen, bis sich derselbe an dem Rande des Kessels anhänget und trocken wird; hernach hebet man es vom Feuer, und rühret es solange, bis es erkühlet; schüttet alsdenn den Calmus auf ein Brett, und läßt ihn trocknen. Auf diese Art wird auch Alant- Bibernell- Wegwart-Wurzel, und dergleichen, eingemachet; nur daß diese nicht in Scheiben oder Plätzgen, sondern in lange Stücke, geschnitten werden.

Es läßt sich auch ein guter Calmus Branntwein machen, wenn zu einem Pfunde Calmus ein halb Pfund Anis gerechnet, entweder in den Lutter gethan, und dieser damit geläutert wird. Oder, man nimmt drey viertel Pfund gedörrten Calmus, und eben soviel Süßholz, beydes klar geschnitten, mit weißen Weinstein und Salz vermischt, und im übrigen mit Branntwein abgezogen, und gezuckert, wie man bei dem Anis-Branntwein zu verfahren pflegt.

Die in den Apotheken aus dem Calmus bereiteten Lattwergen, gebrannten Wässer, Spiritus und Oele, werden in der Medicin viel und nützlich gebrauchet.

Acorus adulterinus, communis, falsus, sylvestris, vulgaris, Pseudacorus, nennet man die gelbe Sumpf-Schwerdt-Lilie, oder Iris palustris lutea; siehe unter Iris.

* *Acosti*, vom Italienischen costi, dort, heißt bei den teutschen Kaufleuten zur Stelle, an dem Orte, da man hinschreibet, oder etwas versendet. Als z. E. ein Kaufmann aus Hamburg schriebe an seinen Correspondenten zu Amsterdam: ich habe vernommen, daß Costi (oder in Amsterdam) jezt viel Schiffe in Ladung nach Frankreich liegen sollen. Daher sagt man auch costige Briefe, costige Waaren ꝛc. Es wäre aber besser, man sagte dafür dasige.

Acoudoir, siehe Erker.

Acouti, Acuti, Agouti, Agouty, ist ein kleines Thier in den Americanischen Insuln, in der Größe eines Caninchens, dessen Haar roth und so rauh ist, als wie an einer Spansau von drey Monaten. Der Leib und die Zähne sind wie am Hasen, dem es auch an Behendigkeit gleichet; der Schwanz aber ist glatt und ganz kurz. Am Kopfe siehet es wie eine Ratze aus; nur die Ohren sind kurz und rund. An den Hinterfüßen hat es sechs Klauen oder Zehen, die ohne Haare sind; an den Vorderfüßen aber hat es deren nur vier. Es hält sich in hohlen Bäumen auf, und nähret sich von Baumwurzeln. Das Weiblein wirft des Jahres zwey oder drey mahl, und bringet allezeit mehr nicht, als zwey Junge. Diese säuget es zween bis drey Tage hindurch auf dem Rasen oder Moos, welchen es ein paar Tage vorher zusammengetragen hat, wenn es merket, daß es werfen will. Hernach trägt es dieselben in den hohlen Baum, darinnen sich die Alten des Nachts über aufhalten, und bringet ihnen

nen die Nahrung so lange, bis sie selbst darnach gehen können. Diese Thiere riechen sehr wildenzend, und ihr Fleisch ist überaus hart. Die Einwohner der Insuln, worinnen sie sich aufhalten, haben fast sämmtlich kleine Hunde, die sie zu dieser Jagd abgerichtet, und welche diese Thiere bis in die Löcher und hohlen Bäume verfolgen, darein sie sich verkriechen, und hernach mit Rauch von den Jägern herausgetrieben werden. Sie laßen sich auch zahm machen, und lernen auf den Hinterpfoten gehen, mit den vordern aber die Speise halten, die sie denn, wie ein Affe oder Eichhörnlein, verzehren. Sonst aber schreien sie immer, als ob sie gar eigentlich das Wort Covey ausprächen.

Acre, ist der Nahme eines in verschiedenen Provinzen Frankreichs gebräuchlichen Feld-Maaßes. Es findet dabei ein großer Unterscheid in der Bestimmung der eigentlichen Größe desselben Statt. Oefters ist derselbe von 160 Stangen (Perche). In der Normandie rechnet man vier Ruthen (Verge) auf einen Acre; jede Stange, 40 Quadrat-Ruthen, und die Stange, 22 Fuß lang. Andere rechnen den Acre, 40 Stangen in der Länge, und vier in der Breite. Auf diese Art müsset man ihn in England, woselbst Heinrich der Achte, und Eduard der Erste, den Acre auf 160 Stangen vestgesetzt haben. Jedoch ist die Bedeutung dieses Worts daselbst eben so verschieden, wie in Frankreich; indem es Gegenden in England giebt, wo man durch Perche ein Maaß von $16\frac{1}{2}$, und anderswo von 18, 20, 24, und sogar 28 Fuß verstehet.

Man gebrauchet die Benennung Acre auch von einem Maaß des Waldes. Nach Herrn **Füretiere** hält ein Morgen Waldung (Acre de bois) 4 Vergées; die Vergée, 60 Perches; die Perche, 24 Fuß; der Fuß, 24 Zoll, und der Zoll, 12 Linien. S. Arpent, und Vergée.

Acredula, siehe **Nachtigall**.

* *Acrements*, heißen bei den Franzosen gewisse Arten von **Ochsen- und Kuh-Häuten**, welche von dem schwarzen Meere her nach Constantinopel gebracht werden. Sie sind etwas geringer, als die sogenannten premiers Couteaux, oder Häute, die vom Julius bis November abgezogen worden. Siehe Couteaux.

Acriviola, Nasturtium Indicum, Tropaeolum; Fr. Capucine; T. **Indianische Kresse**; siehe unter Nasturtium.

* *Acrodrya*, werden überhaupt alle Baum-Früchte genannt, die sonst unter dem Aepfel-Nahmen begriffen werden; insonderheit aber diejenigen, die eine holzigte Rinde haben, als Nüsse, Mandeln, Castanien ꝛc.

Acroissement, siehe Wachstum.

Actaea, **Christophskraut, Christophswurzel**; siehe Christophoriana.

* **Actien**, Fr. Actions, sind bei den Handlungscompagnien in Holland, Frankreich, England und Dännemark schriftliche Scheine oder Obligationen, die Jemanden gegen ein gewisses vorgeschossenes Capital ausgestellet werden, mit der Freiheit, dieselben an einen andern nach Gutbefinden mit Gewinn oder Verlust wieder zu verhandeln, auf dessen Nahmen hernach das Capital bei der Compagnie geschrieben wird. Sobald nun Jemand einen Schein, den er gegen sein vorgeschossenes Geld empfangen, auf einen andern transportiret, so verlieret derselbe seinen Nahmen, und heißt eine Actie, weil damit gehandelt und gewuchert wird. Da nun alle von den Handlungscompagnien gegen die ihnen vorgestreckten Capitalien gegebenen Scheine gleich Anfangs in der Meynung ausgestellet werden, daß sie im Handel und Wandel statt baaren Geldes gehen, und nach Belieben verhandelt werden mögen: so geschiehet es, daß solche Scheine gleich Anfangs Actien genennet werden. Der Preis dieser Actien steigt und fällt, nachdem etwa gute oder schlechte Zeitungen aus denen Ländern, wohin die Handlung gehet, einlaufen. Es giebt drey Arten von Actien; nehmlich: **einfache Actien, Actien von jährlichen Zinsen, und mittlere Actien.** Ein Mehreres hievon findet

det man im großen Oeconomisch- und Physicalischen Lexicon, 1 Th. Lpz. 1750, f. S. 158—160.

* *Action de bouche*, heißt die Bewegung der Zunge und der Kinnbacken eines Pferdes, welches stets an dem Gebisse kauet, den Mund frisch hält und schäumet; und ist eine Anzeige der Lebhaftigkeit, des Feuers und der Gesundheit eines Pferdes.

Acudia, ist ein kleines Thier in den Americanischen Insuln, etwas kleiner als ein Sperling, und wie eine Schnecke gestaltet. Es hat zween Tüpfel, wie Sternchen, um die Augen, und zween andere unter den Flügeln, welche einen hellen Schein von sich geben. Sie sind feucht, und wenn sich Jemand mit solcher Feuchtigkeit die Hand oder das Gesicht bestreichet, glänzet er, so lange diese Feuchtigkeit dauert. Die Einwohner haben, ehe sie von den Castilianern den Gebrauch der Talg- oder Wachs-Lichter gelernet, solche angewandt, sich damit zu leuchten.

In America wird dieses Insect Cucupi oder Cocopus genannt. Wenn die Einwohner des Nachts gehen, befestigen sie sich eins dergleichen an jeden Fuß, und halten eins in der Hand. Dieses ist die Fackel, der sie sich bedienen, wenn sie auf die Jagd des **Utias**, einer Art von Caninchen, von der Größe einer Ratze, ausgehen. Wenn diese Insecten gefangen worden, leben sie nur vierzehn Tage, oder höchstens drey Wochen, lang. Wenn sie krank sind, wird ihr leuchtender Glanz schwach, und nach dem Tode verlieren sie denselben ganz und gar.

Wenn man sich auf die Jagd des **Cucuju** begeben will, gehet man sogleich bei Tages-Anbruch, mit einem Feuerbrande versehen, aus. Sobald man auf einer Anhöhe gekommen ist, drehet man diesen Brand im Kreise herum, alsdenn kommen die **Cucujus**, von dem hellen Schein des Brandes angelockt, herbei, um die Mücken, welche allemahl dem Lichte nachgehen, zu erhaschen, da man sie denn solchergestallt fangt, indem man sie mit frischen Baumasten niederschlagt.

Diese

Diese Insecten sind gedoppelt nützlich. Nachdem man dieselben gefangen hat, läßt man sie in dem Hause, nach vorher verschlossenen Thüren, fliegen, da sie denn überall nach den Mucken, womit man in diesem Lande sehr belästigt ist, suchen, und sie verzehren. Des Nachts sind es Wächter, welche für die Ruhe der Einwohner sorgen, und verhindern, daß man nicht von den Mucken gestochen wird.

Vielleicht sind die **Acudia**, der **Cucuju** oder **Cocoju**, mit dem sogenannten **Laternen-Träger** (Porte-Lanterne), welcher eben dergleichen Eigenschaft hat, einerlei. Es ist dieses eine vier Zoll lange Fliege. Wenn man ihre Laterne, welche ihren Vordertheil, als eine Portion ihres Kopfes ausmacht, ansiehet, so ist sie über einen Zoll lang. Ihre gewundene Gestallt ist sehr sonderbar. Dicht an der Laterne befindet sich auf jeder Seite ein Auge, wie ein dünnes Netzgewebe, von röthlicher Farbe. Diese Fliege hat vier Flügel, wovon die obern nicht völlig durchsichtig sind. Die Farbe dieser Insecten ist bunt, und überaus schön. Auf ihren Flügeln bemerket man ein großes Auge, welches mit denen auf den Pfau-Zweyfaltern einige Aehnlichkeit hat.

Acuiren; siehe Schärfen.

Acuitzehuarira, ist eine beträchtliche Pflanze in den Americanischen Insuln. Ihre Blätter sind den Sauerampfer-Blättern ähnlich, und kommen aus ein und eben derselben Wurzel hervor. Oben an den Schößlingen stehen röthlich-weiße Blümchen rings herum. Man bedienet sich ihrer vornehmlich zur Medicin. Sie ist von einer temperirten Eigenschaft, und von lieblichen Geschmack. Das daraus gezogene Wasser dämpfet die Fieberhitze, lindert die Nierenschmerzen, versüßet die Schärfe des Urins, und mäßiget die Hitze auf der Brust. Es ist ein bewährtes Gegen-Gift, und wird, dieser herrlichen Eigenschaft wegen, von den Spaniern die **Gift-Feindinn** genannt.

* *Aculer*, Cheval, qui s'acule; dieser Ausdruck hat bei den Academisten einen andern Verstand, als man ihm sonst insgemein beileget, da man hierunter ein Pferd verstehet, welches übertritt, wenn man es auf hält oder zurückziehet, daß es sich zu sehr mit Unordnung auf die Croupe setzet. Allein in der Reitschule heißt man *Aculiren*, oder **übertreten**, wenn man ein Pferd auf die Volte führet, und es nicht bei allen Tempi seiner Bewegung genugsam vor sich gehet, und mit seinen Schultern genugsam Erdreich annimmt, sondern mit der Croupe sich zu nahe gegen das Centrum der Volte wendet.

Aculeus, siehe **Stachel.**

Aculs, siehe Accuts.

Acumen, Acus; siehe **Spitze.**

Acus marina, Fr. Aiguille, ein Meerfisch: siehe **Meer-Nadel.**

Acuti, siehe Acouti.

Acynos, siehe Acinos.

Adamavoikoſt, siehe **Adams-Holz.**

Adamique, Terre Adamique, Lat. Terra Adamica, nennet man einen gewissen fetten, salzigen, gallert-ähnlichen Thon, oder Schlamm, den man nach der Ebbe auf dem Grunde des Meeres siehet. Ausser der Menge Fische und Pflanzen, welche in dem Meere beständig sterben und verfaulen, trägt vermuthlich die Luft ebenfalls gewisser maßen zur Vermehrung dieses Schlammes bei. Denn, man bemerket, daß dergleichen Bodensatz, sich in Gefäßen, welche bloß mit einer Leinwand bedeckt sind, weit häufiger, als in hermetisch versiegelten, befindet.

* **Adams-Apfel, Paradis-Apfel, Cumien**, L. Pomum Adami, Malum Assyrium, Fr. Pomme d'Adam, ist ein gemischtes Gewächs, oder eine Frucht, welche in Italien, Spanien und Portugall in großer Menge, desgleichen auch in Candien, wächst. Bei uns in Teutschland wird es gleichfalls in den Gärten unterhalten. Die Frucht

Frucht ist in Gestallt der Pomeranzen, aber merklich gröſser und dunkeler an Farben, und nicht so stark von Geruche. Die Rinde ist nicht gar dick, uneben und geschrumpfelt oder runzelig, mit etlichen tiefen Ritzen und Schrunden, welche aussehen, als hätte man mit den Zähnen hineingebissen; daher auch der Nahme Adams-Apfel entstanden, weil man geglaubt hat, es sey dieses der Apfel des Paradises, und die verbotene Frucht, von welchem Adam und Eva gegessen haben. Das Mark oder Fleisch ist wie in den Citronen, und sehr saftig, aber nicht wohlschmeckend. Die Kerne sind den Citronen- und Limonien-Kernen gleich, haben auch ihre Eigenschaft und Kräfte, allein nur etwas geringer. Der Baum gleichet mit den Blättern einem Limonien-Baume, nur daß sie etwas gröſser sind; die Blüthe ist wie Citronen-Bluthe, und aussenher ein wenig röthlich, hat aber einen gar schlechten Geruch. Wenn die Früchte nach abgefallener Blüthe zu wachsen anfangen, haben sie eine ganz dunkle und schwarze Farbe, daher sie auch in Holland die **schwarzen Citronen** genennet werden. Wenn dieselben aber zeitig sind, werden sie hochgelb. Wenn der solche Früchte tragende Baum in dem Erdboden stehet, wird er groß und hoch, wächset aber dabei gern störricht, daß man große Mühe anwenden mus, eine schöne Krone an demselben zuwege zu bringen. Er ist sehr fruchtbar und dauerhaft, und kann die Kälte etwas mehr vertragen, als andere Sorten der Citronen; jedoch mus ihm in dem Aufwachsen beständig geholfen, die unförmlich gewachsenen Zweige abgenommen, und die übrigen fein in die Höhe gewöhnet werden. Die Zeitigung der Früchte geschiehet im September und October. Wenn sie in dem Erdboden stehen, erfordern sie, zumahl, wenn sie etwas alt werden, alle zwey oder drey Jahre eine gute Düngung. Man kann auch auf die von den Kernen gezogenen Stämmlein, wenn sie Fingers-dick geworden, im Mai und Junius zur Zeit, wenn der Baum im besten Safte

Safte ist, und die Rinde sich gern ablöset, Pomeranzen, Citronen oder Limonien oculiren, weil absonderlich die beiden leztern auf solche Weise leichter bekommen, besser tragen, und der Kälte desto füglicher widerstehen können. Ihre übrige Wartung und Pflege haben sie mit den Pomeranzen gemein

Dieser Apfel dienet insonderheit wider den Scorbut, Sand und Gries; ingleichen wider die anhaltenden und Wechsel-Fieber. **Matthiolus** meldet, daß der Saft daraus besonders wider den Grind und die Krätze diene, wenn man einen Apfel mitten durch schneidet, gestoßenen Schwefel darauf streuet, ein wenig unter heißer Asche bratet, und damit die schäbigte Haut, ehe man sich zu Bette leget, bestreichet. Mit Pappel-Salbe belegt, stillet er die Schmerzen der güldenen Ader.

Eine Abbildung der gemeinen Gattung des Adams-Apfels, findet man in Jo. Cph. Volkamers Nürnbergischen Hesperides, I Th. Nürnb. 1708, f. S. 167. und drey Abbildungen eines Pomo d'Adamo monstroso, eines spinoso, und eines fœrifero, in der Continuation derselben, Nürnb. 1714, f. S. 139—141.

Adams-Feigenbaum, Aegyptischer oder **Maulbeer-Feigenbaum**, L. Ficus Aegyptiaca, oder Sycomorus; siehe unter Ficus.

Adams-Holz, oder Adamavoikost, ist eine Art von Eben-Holz, welches häufig in Moscau, sonderlich in der Gegend um Astracan, zu finden ist.

Adane, ein gewisser Fisch; siehe Attilus.

Adansonia, siehe Baobab.

* *Adarca*, Adarce, Adarces, Adarcion, Adarcus, ist ein zusammengeronnener salziger Schaum des Salzwassers, welcher sich bei dürrer Sommerszeit in sumpfigen Orten an das Rohr, die Stoppeln und andere Gewächse leget, und hart wird, da man ihn hernach sammeln kann. Er ist so scharf, daß er Blasen ziehet; sonst führet er ab, und eröffnet; dienet auch, die Flechten, den Aussatz und andere Unreinigkeiten auf der Haut wegzunehmen, wenn

wenn man ihn mit Schmeer vermischet, und damit die Glieder reibet.

* **Adatis**, ist eine Art sehr feinen Ostindischen Cattuns, oder ein überaus feines und sehr klares Netteltuch, wovon das Stück zehn Ellen lang und drey Viertl breit ist. Die schönsten werden zu Bengala verfertiget.

* **Addad**, ist ein Gewächs in Africa, dessen Blätter überaus bitter, und die Wurzel so gistig ist, daß ein Weniges des davon abgezogenen Wassers einen Menschen plötzlich tödtet, wozu es auch die Africaner meisterlich zu gebrauchen wissen.

* **Addel, Adel**, oder **Atel**, wird der aus den Viehställen ausgeschöpfte oder abfließende Harn genennet. Eben diesen Nahmen haben auch alle übrige Feuchtigkeiten in den Mistgruben oder Miststätten.

Addiren, L. Additio; siehe **Rechen-Kunst**.

* **Addreßcomtor**, eine Art von Schreibestube, wo man sich wegen gewisser Sachen angeben oder auch erkundigen kann; als z. B. man will ein Haus, ein Gut verkaufen, oder dergleichen an sich kaufen; Geld unterbringen, oder solches aufnehmen; sich zu Jemanden in Dienste begeben, oder Jemanden zu gewissen Diensten suchen; von einer verlohrnen oder gefundenen Sache Nachricht ertheilen, und was dergleichen mehr ist.

* **Addresse**, heißt eigentlich die Anzeige einer Person und eines Orts, wo solche anzutreffen ist, damit die an sie gehörigen Sachen ordentlich und richtig bestellet werden können. Daher nennet man denn auch die Aufschrift eines Briefes, und die Bezeichnung der Packen, Ballen, Kisten, u. s. w. mit diesem Nahmen.

Adebar, Adeber, siehe **Storch**.

Adel, Atel; siehe **Addel**.

Adel-Aar, siehe **Adler**.

Adels-Beer, siehe Sorbus torminalis.

* **Adelberts-Kraut**, wird in Böhmen die **Luzerne**, ihrer Vortreflichkeit wegen, dem heiligen Adalbert zu Ehren, genannt.

* **Adel-**

* **Adel-Wildpret**, wird von einigen also das Roth-Wildpret genannt.

* **Adenos**, sonst auch **See-Baumwolle**, eine Art Baumwolle, welche aus Aleppo über Marseille kommt.

Adeps, siehe **Schmeer**.

Ader, Erd-Ader, L. Vena terræ, Fr. Veine de terre, sagt man von gewissen Orten oder Gegenden, welche besser oder schlechter, als die übrigen, tragen. Also sagt man: **Eine gute Erd-Ader, eine schlechte Erd-Ader**, u. s. f.

Ader im Holze, L. Vena ligni, Fr. Veine de bois, ist ein Wort der Baukunst, und bedeutet auch eine Mannigfaltigkeit der Farben, welche die Schönheit des harten Holzes zur eingelegten Arbeit ausmacht. In denen bey der Zusammensetzung der Tischler-Arbeit dienlichen Arten des Holzes aber, ist solches ein Fehler, weil es ein Merkmahl allzu zarten Holzes oder des Spintes ist.

Man nennet daher ein Holz **aderig, fladerig** oder **streifig**, Fr. Veineux. So ist z. E. das Nuß- und Oel-Baum-Holz sehr aderig; jedoch die Wurzeln mehr, als der Stamm.

Ader im Marmor, L. Vena marmoris, Fr. Veine de marbre, bedeutet in der Baukunst eine Mannigfaltigkeit der Farben, welche die Schönheit des vermischten Marmors ausmacht. Jedoch sind die grauen Adern in den weissen Marmorsteinen zum Bildhauen ein Fehler, ob sie gleich die Schönheit der weißen Adern ausmachen.

Ader in Steinen, L. Vena lapidis, Fr. Veine de pierre, bedeutet in der Baukunst einen Fehler, der zum öftern von einer Ungleichheit in der Consistenz der harten und weichen Materie herkommt, welche macht, daß sich der Stein an diesem Orte spaltet; und manchmahl macht ein Flecken an der äussersten Oberfläche des Steins, daß man in prächtigen Gebäuden, und bei beträchtlichen Werken der Baukunst, den Stein auswerfen mus.

Ader des Wassers, L. Vena aquæ, Fr. Veine de l'eau, nennet man in dem Erdreiche kleine Gänge von Wasser, welche von einer kleinen Quelle herkommen, oder die sich von einem großen Arme absondern, und die man in den Wasserbehältern sammelt.

Ader, (Aufgelaufene) Ader-Kropf, Krampf-Ader, Blutadergeschwulst, L. Varix, Fr. Varice, Varisse, nennet man eine widernatürliche Erweiterung der Blutader, und ist ein Zufall, welcher sich bei Pferden gemeiniglich an der Schrank-Ader (Vena saphena), in ihrem Gange an der innern Seite der Kniekehle, ereignet, und von heftiger Anstrengung entstehet. Die Erweiterung dieser Ader formiret an der Seite der Biegung, und etwas niedriger, eine Geschwulst. Sie lieget auf einem Knochen, welcher inwendig in der Kniekehle am höchsten und sichtbarsten ist, indem die dicke Schenkelader unter der Geschwulst hinweg gehet, sich daselbst ergießet, und den **Aderkropf** darstellet. Es ist derselbe weich, und giebt, wenn man mit der Hand darauf fühlet, nach.

Das einzige Hülfsmittel hierbei bestehet darinn, daß man etwas von der Kniekehlen-Ader herausreisse, welche Operation ein geschickter Hufschmied ohne alle Gefahr verrichten kann. Dieser Zufall findet sich mehrentheils bei Kutschpferden, welche stark von Leibe sind, ein. Er ist gar nicht schmerzhaft, und verursachet auch kein Hinken. Einige halten den Aderkropf mit der insgemein sogenannten **Kniegeschwulst** (Courbe) für einerlei; allein, es findet unter beiden ein großer Unterscheid Statt; denn diese ist hart, und lieget eigentlich nicht an demselben Orte, jener hingegen ist, bereits erwähnter massen, weich.

Allenfalls kann man auch den Aderkropf von Zeit zu Zeit mit Lorbeer-Oel einreiben, wornach sich eine Kruste über der Geschwulst anzusetzen pflegt, welche sich dadurch hinwegbringen läßt, wenn man den Theil mit Spülich

wäscht, und, nach dem Abfallen der Kruste, den Theil abermahl mit gedachtem Oele einreibet, und solchergestallt die Ader über und unter der Kniekehle eine Zeitlang schmieret, wornach sich der Aderkropf zwar zu zertheilen, aber auch bei der ersten Anstrengung sich gern wieder einzustellen pflegt.

* Einige belegen die Blutadergeschwulst mit dem Nahmen des Blutspattes, da sie doch mit dem Spatte gar nichts ähnliches, als die Stelle, wo sie sich erzeuget, hat.

Eine Art, diesen Zufall zu heilen, ist diese, daß man die Ader entblößet, und sie unter und über der Geschwulst unterbindet, worauf man die Geschwulst selbst öffnet, das Blut herauslaufen, und die Ader alsdenn gänzlich verwachsen läßt. Manche Wundärzte brennen noch, wenn die Ader unterbunden ist; welches aber unnöthig zu seyn scheinet. Da aber, nach dieser Operation, das Pferd lange Zeit nicht gebraucht werden kann: so ist es beinahe rathsamer zu versuchen, ob man durch den Gebrauch eines stark zusammenziehenden Pflasters, die Geschwulst vertreiben könne. Herr von Sind hat das auf folgende Art bereitete einigemahl mit gutem Erfolge gebraucht.

„ Man nimmt Geisbartwurzel, wilde Schwerdtlilien-
„ wurzel, und getrocknetes Täschelkraut, von jedem 8 Loth;
„ Keuschlammsaamen, zwey Loth. Nachdem ein jedes
„ fein gepülvert worden, läßt man zwölf Loth weißes
„ Pech mit zwey Loth Terbenthinöl über einem gelinden
„ Feuer zusammen schmelzen, und thut alsdenn die vo-
„ rigen Pulver darunter, die man wohl damit vermischet.
„ Hierauf nimmt man das Gemische vom Feuer, und
„ setzt noch zwey Loth zusammenziehenden Eisensafran
„ und fünf Quentgen rohen Alaun hinzu, und rühret
„ es, bis es kalt wird ".

Man scheeret nehmlich von dem Aderkropfe die Haare herunter, bestreichet den Ort mit etwas Nußöl, und leget denn dieses Pflaster, auf dünnes Leder gestrichen, darauf;

darauf; darüber aber eine plattgeschlagene Bleikugel von der Größe der Geschwulst, die man darauf, vermittelst eines darum geschlagenen Tuches, und der Anlegung einer guten Binde, so stark darauf bevestiget, daß sie nicht davon abweichen kann. Dabei läßt man dem Pferde zur Ader, und läßt das Pflaster allemahl 48 Stunden auf dem Schaden liegen, da man denn wieder ein neues auf eben die Art auflegt. Die ersten acht Tage darf sich das Pferd gar nicht legen, damit es beim Aufstehen keine Gewalt anwende; nachher kann man es, nur ganz gelinde, spazieren führen und im Stalle wohl ruhen laßen. Solchergestallt wird man wenigstens öfters den fälschlich sogenannten Blutspatt ohne Operation heilen können.

* **Aderlaßen** oder **Anbohrung der Bäume**, L. Terebratio, ist eine Cur derjenigen Bäume, die unfruchtbar sind, und zuviel in das Laub und Holz treiben. Es wird dieses gemeiniglich an großen Bäumen zu der Zeit vorgenommen, da der Saft sich zurück in die Wurzel begiebt, welches im November geschiehet. Die Sache selbst wird also vorgenommen: Man räumet behutsam bis an die Mutterwurzel, spaltet dieselbe mit einem recht scharfen Meissel ein wenig auf, treibet einen frischen hagedornen oder hagebüchenen Keil in den Spalt, und verschmieret den Ort überall mit Baumwachs, oder mit Schafmist; bei einem Birnbaum aber mit Schweinmist. Hierauf wird die Wurzel mit guter fetter Erde beschüttet, und diese so vest zugetreten, als wenn man den Baum selbst erst gesetzt hätte.

Dieses Verfahren, preisen Einige als ein sehr dienliches Mittel wider verschiedene Krankheiten der Bäume aufs äusserste an. Herr Kessons behauptet in dem IV Theil, S. 138 seiner Abhandlungen bei der Academie zu Paris, sogar, daß man dadurch den Ansatz der Mooße an den Bäumen verhindern könne; allein, die Folgen, welche man davon (vornehmlich, wenn das Aufschärfen der Rinde und Schale zu der Zeit geschiehet,

wenn der Saft aufsteiget,) zu gewarten hat, sind diese, daß die Bäume nicht allein ihr Ansehen verlieren, und ungestalltet werden; sondern man richtet sie auch dadurch mit Vorsatz zu Grunde, weil die zarten Säfte im Ueberfluß abgezapfet werden. Und im Fall sie sich ja wieder setzen, und die feinsten Aederchen stopfen: so entstehen doch daraus Geschwulsten und Beulen, und die Nahrungssafte werden in ihrem Umlaufe immer mehr und mehr gehindert, daß sie zuletzt ins Stocken gerathen, in eine Fäulung gehen, und endlich gar verdorren. Dieses ist besonders bey denenjenigen Bäumen zu befürchten, welche gern Gummi schwitzen. Siehe auch den Artikel: Baum-Saft.

* **Aderlaßen der Hunde**, ist sonderlich den Jagdhunden sehr dienlich, da sie nehmlich alle Jahre, ehe die Jagd im Sommer angehet, purgiret werden, und ihnen Ader gelaßen wird: denn sonst schlagen sie aus, und werden räudig. Es wird ihnen aber am dritten Tage nach der Purganz die Median-Ader gelaßen, welche an beiden Seiten am Halse zu finden ist. Dem Hunde wird der Hals, kurz vor die Blätter, mit einer dünnen Schnur oder Leine vest umbunden: so laufen die Adern an der Seite am Halse hinauf nach dem Kopfe auf, und alsdenn sticht man sie mit einer Lanzette. Man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß nicht durch die Nerven gestochen werde.

* **Aderlaßen der Lämmer**, wird in England von den Landwirthen vorgenommen, wenn sie solche bald zu Markte bringen wollen, zu dem Ende, daß das Zahnfleisch weiß werde. Zuvor schneidet man dem Lamme zwischen den Hinterfüßen und dem Schwanze die Wolle auf, bindet ihm die vier Beine zusammen, und sticht ungefähr einen Zoll weit von dem Ende des Schwanzes in die Ader. Man läßt das Blut laufen, bis das junge Thier matt wird. Läuft das Blut nicht häufig genug: so sticht man in den Schwanz etwas weiter hinauf, und reibet ihn daselbst

selbst mit einem Messerhefte. Manchen Lämmern muß dreymaht zur Ader gelaßen werden, ehe man ihnen das Blut genugsam abzapfen kann. Hat die Wunde, aller angewendeten Sorgfalt ungeachtet, nicht genug geblutet, so verstopfet man sie nicht. Ist aber das Blut häufig herausgelaufen, so hält man entweder ein gluendes Eisen darüber, oder trocknet die Schramme mit einer brennenden Tobakspfeife. Man kann das Blut auch dadurch zurück halten, wenn man die Wunde mit kaltem Wasser wäschet, und einen Faden um dieselbe herum wickelt. Befindet sich das Lamm in solchen Umständen, so bringet man es wieder unter seine Mutter, damit es durch Saugen seine Kräfte wieder bekomme. Man läßt es auch diesen Tag über viermahl saugen, und sogar die ganze Nacht hindurch bey seiner Mutter bleiben. Den nächstfolgenden Tag früh bringet man es auf den Markt, und läßt ihm noch einmahl zur Ader, bis es ganz ohnmächtig wird. Die Nacht über, oder an dem Tage, da das Lamm zu Markte geführet werden soll, wird es mit Milch gewaschen.

* **Aderlaßen der Pferde**, oder, wie es eigentlich genennt wird, das Aderschlagen, wird nicht nur in mancherlei Krankheiten, als: zur Heilung der Fieber, des Wurms, der Räude, des schweren Athems, der Flüsse in den Gliedern, ausgenommen bei den Flüssen der Augen, für die Ruhr, Gelb- und Wassersucht, für das Verschlagen, Schwindel, Feifel, Hauptzufälle, und für unzählich viel andere Krankheiten mehr, sondern auch als ein Präservativ, insbesondere bei solchen Pferden, welche wohl im Futter stehen, und wenig arbeiten dürfen, vorgenommen. Aderlaßen kann jungen Pferden z. E. dienlich seyn, welche sehr bei Leibe sind, und sich stark bewegt, oder eine Reise bei einer heissen Jahrszeit gethan haben; bei solchen hingegen ist es nicht nöthig, welche zu beständiger Arbeit, als auf der Jagd gebraucht zu werden, u. d. gl. gewohnt sind; oder die wenigstens das ganze Jahr hin-

durch arbeiten müssen, als: Landkutschen- und Post-Pferden, u. d. gl. Ferner kann einem Pferde, das viel zu stehen pflegt, und nur wenig Bewegung hat, eine Ader geöffnet werden; besonders, wenn man einigen Grund zu vermuthen hat, daß sein Blut, aus Mangel gehöriger Bewegung in der freien Luft, dick geworden ist, und langsam umläuft. Endlich kann das Aderlaßen dienlich seyn, wenn ein Pferd unglücklicher Weise in ein Wasserloch, oder in einen tiefen Teich, gefallen ist; und dieses um sovielmehr, wenn es eine ziemliche Zeit darinn zugebracht hat; denn, ob man schon nicht sogleich Zeichen einer Krankheit an demselben merket, so sind doch dergleichen Zufälle ein hinlänglicher Bewegungsgrund zum Aderlaßen, und zu stärkenden Arzneien; weil das Zusammenziehen, oder die Verstopfung der Schweißlöcher, welche durch die Kälte und den Druck des Wassers verursacht worden, entweder ein Fieber oder einen heftigen Husten veranlaßen, und beides sich sehr leicht in eine Druse, oder in eine andere eben so schlimme Krankheit, endigen kann. Ueberhaupt ist das Aderlaßen, theils zur Verminderung der Vollblütigkeit, theils zur Revulsion, oder, um das Blut, welches einen gewissen Theil des Körpers vorzüglich beläßtigt, und darinn stocket, oder sich zu sehr ansammelt, von diesem Theile abzuleiten, dienlich. Pferden, welche noch nicht über vier Jahre alt sind, ingleichen den Wallachen, und alten, welche sehr abgemergelt sind, mus man nicht aderschlagen, sondern vielmehr sorgen, daß das Geblüt vermehret, und sie stärker werden, es sey denn im höchsten Nothfall. Es giebt aber die Natur der Pferde selbst Merkmahle an die Hand, wenn eine Aderlaß nöthig ist; wenn nehmlich an dem Leibe kleine Beulen auffahren, die Adern geschwellen, die Augen roth und feurig werden, wenn sie beständig die Haut an der Krippe oder anderswo reiben, die Ohren welk sind, wenn sie öfters mit dem Maul gähnen, mit den Vorderfüßen stets scharren, wenn die Augenwinkel voller Unflath

Unflath und zähen Schleimes sind, wenn sie zuviel schlafen, wenn sie sich selbst, wie die Ungarischen und Pohlnischen Pferde oft zu thun pflegen, eine Ader aufreissen, oder, wenn in dem Harn Blut sich zeiget. Ausser diesen Zufällen, pflegt ein guter Haus- und Land-Wirth zur Vorsorge seinen Pferden im Frühling und Herbst eine Ader schlagen zu laßen; jedesmahl aber 14 Tage nach einander vor und nach dem Aderlaßen, einen Löffel-voll von nachfolgendem Pulver in ihr ordentliches Futter zu geben, und solches mit dem Futter zu feuchten, damit sie es nicht verblasen, als: Gepülverten Sadebaum, Lorbeer, Enzian und Griechisch Heu, welche Stücke in gleichem Gewichte durch einander gemenget werden.

Man wählet gemeiniglich zur Aderlaß die Blutadern, und zwar diejenigen, welche weder zu groß noch zu klein sind; hingegen nicht leicht solche, welche nahe bei großen Pulsadern, Nerven oder Sehnen vorbei laufen. Auf den Mondwechsel dabei zu sehen, oder sich nach den Himmelszeichen zu richten, in welchem sich die Sonne befindet, und nach der Verschiedenheit des Gliedes, das die Krankheit erleidet, oder an dem die Ader geöffnet werden soll, eine gewisse Stellung der Sonne oder des Mondes auszusuchen, oder, wie Solleysel in seinem vollkommnen Stallmeister, S. 370, f. vorschreibet, sogar die Stunden zu verändern, nachdem ein Pferd sanguinisch, phlegmatisch, bilosisch oder melancholisch sey: das alles sind Grillen, an welche kein Vernünftiger mehr denket. Man nimmt die Aderlaß an einem hellen und schönen Tage, ehe noch die Pferde ein Futter bekommen oder getrunken haben, mit ihnen vor, und giebt, wenn solche vorbei ist, denenselben noch in drey Stunden weder zu fressen, noch zu saufen. Was die Menge des abzuzapfenden Geblütes betrifft, so mus man dabei auf eines Pferdes Complexion wohl Acht geben, dieweil eines mehr Blut hat, als das andere, auch eines hitziger als das andere ist, nach demselben mus man wenig oder viel heraus

laßen; insgemein aber läßt man ungefähr zwey Quartier oder vier Pfund heraus, und läßt dasselbe, um die erforderliche Menge desto besser treffen zu können, nicht auf die Erde laufen, sondern fängt es lieber in einem Geschirre auf.

Die Instrumente, deren man sich zum Aderlaßen bedienet, sind die Lanzette, der Schnepper, das gemeine Laßeisen oder die Fliete, und bisweilen selbst ein spitziges Gemsen- oder Hirsch-Horn, oder ein Nagel, womit man dem Pferde einige Adern aufzustechen pflegt. Der Schnepper und das Laßeisen sind besonders bei denen Adern zu gebrauchen, welche unter einer harten Haut liegen; so wie die Lanzette bei den bloßer liegenden Adern immer den Vorzug behält. Ueberhaupt hat man dabei zu beobachten, daß man die Oeffnung nach der Länge der Ader und groß genug mache, damit die erforderliche Menge Blut ausfliessen könne; nur mus man auch nicht auf der andern Seite ausschweifen, weil man sonst mehr Mühe haben würde, die Ader wieder zu schließen.

Man öffnet bei dem Pferde die Lichtader, die Lungader, die Bugader, die Spor- oder Herzader, die Schrankader, die Zähenader, den dritten Kern, die Ader unter der Zunge, und die Ader am Schweife.

Die Lichtader (Vena temporalis, la veine du larmier) lieget vorn am Kopfe; man hält die Oeffnung derselben in mancherlei Zufällen des Kopfs, und bei Beschädigungen der Augen, für gut.

Die Lungader (Vena jugularis, la veine jugulaire) liegt am Halse, und ist die gebräuchlichste und beste zum Aderlaßen. Damit sie desto besser anlaufe und sichtbarer werde, ziehet man entweder dem Pferde so nahe nach dem Wiederrüste und den Schultern, als man kann, eine Schnur um den Hals, oder wenn dieses, anderer Ursachen wegen, nicht angehet, so fasset man nur die Haut unten an der Kehle vest, und ziehet sie stramm an. Ausserdem kann man auch dem Pferde eine Trense, ein Stück

Holz, o. d. gl. in das Maul geben, damit es daran kaue, und dadurch die Adern noch mehr auftreibe. Am besten wird diese Ader mit dem Schnepper, und zwar eine Handbreit unter der Ganasche, geöffnet. Um die Ader zu schliessen, wenn genug Blut abgelaufen ist, sticht man gemeiniglich eine Stecknadel durch beide Lippen der Wunde, und wickelt einige Haare aus dem Schweife oder der Mähne darum, die man zulezt zusammenknüpfet.

Die Spor- oder Herz-Ader (Vena thoracica externa, la veine de l'éperon) ist am Bauche hinter dem Gurte befindlich; ihre Oeffnung soll in den Bauch-Krankheiten und der Colic gut seyn.

Die Schrankader (Vena saphena) befindet sich inwendig an den Schenkeln. Eine Aderlaß aus derselben wird gegen Verrenkungen der Hüften, Ellenbogen und Lenden gut gehalten: so wie die Oeffnung der Bugader an dem Innern des Arms (Vena cephalica, la veine de l'ars) bei Verenkungen der Schulter und des Knies dienlich seyn soll. Beide Adern kann man finden, ohne daß man eine Schnur darum leget; sie sind aber, weil sie leicht ausweichen, nicht gut zu treffen. Wenn sie genug geblutet haben, so verschließet man sie wie die Lungader.

An den Zähen läßt man, bei Verrenkung der Schulter und andern Schaden der Füße, zur Ader (Vena coronaria, la veine coronaire). Der Fuß wird erst ganz dünn ausgewürkt, und alsdenn am Zähen mit der Ecke des Würkmessers eine Oeffnung gemacht, aus welcher das Blut gleich hervorkommt. Wenn die Aderlaß geschehen ist, wird etwas Salz, oder auch Essig und Branntwein, auf Flachs darauf gelegt, und das Eisen leicht aufgeheftet.

Den dritten Kern laßen, oder den Rachen stechen, heißt eine Ader aufstechen, die in der dritten oder vierten Furche des Gaumens lieget (Vena palatina). Gemeiniglich geschiehet es mit einem spitzigen Hirsch- oder Gemsen-Horne, oder mit der Lanzette, und zwar des Mor-

gens, ehe das Pferd gefressen hat. Es soll gut seyn, wenn ein Pferd die Lust zum Essen verloren hat, oder abgemattet und erhitzt ist. Das Blut stillet man zulezt dadurch, daß man das Pferd mit dem Kopfe etwas hoch anhängt, und wenn das nicht hilft, Vitriol auf Flachs streuet, und es auf der Oeffnung der Ader durch ein Band über der Nase bevestiget, oder daß man auch eine hohle Nußschale eine Zeitlang auf die Oeffnung drückt.

An der Zunge läßt man mit der Lanzette zur Ader, und zwar, wenn ein Pferd die Lust zum Futter verloren hat, oder erhitzt ist, und auch gegen die Viefeln oder Feibeln (les avives). Man ziehet die Zunge behutsam aus dem Maule, und sticht eine Ader auf, die unten an der Zunge lieget (Vena ranina), welche man so lange bluten läßt, bis sie von selbst aufhöret.

Am Schweife endlich läßt man gegen die Verrenkungen der Lenden, und im Fieber, Blut, indem man einige Schnitte hineinthut. Man läßt das Blut entweder von selbst zu fließen aufhören, oder man stillet es durch ein heisses Eisen und Pech.

Da die Aderläße an einigen der erwähnten Adern mühsamer sind, oder auch das Blut nicht bei allen gleichgut gestillet werden kann: so ist es immer vernünftiger gehandelt, wenn man die Oeffnung der Lungader, als die bequemste, allen übrigen Aderläßen vorziehet. Da es aber Einige für besser halten, eine von dem Sitze der Krankheit entfernte Ader zu öffnen: so kann man auch allenfalls bei denen Krankheiten, welche den vordern Theil des Körpers betreffen, die Sporader, oder auch die Schrankader, dazu erwählen. Siehe Hrn. J. C. P. Erxleben Einleitung in die Vieharzneikunst, Gött. und Gotha, 1769, 8. S. 287, fgg.

* **Aderlaßen des Rindviehes.** Das Aderlaßen der Ochsen im Frühjahr, sobald sie auf die Weide getrieben werden, ist ein gutes Mittel, nicht nur ihr Zunehmen zu befördern, sondern auch ihren Krankheiten vorzubeu-

zubeugen. Solchen, die mager gekaufet werden, daß sie im Winter wachsen, und im Frühjahre gemästet werden, mus man zweymahl zur Ader laßen; einmahl, wenn sie eingekaufet worden, und zum andernmahl zeitig im Frühjahre, wenn sie auf die Weide zur Mästung getrieben werden. Milchkühen soll nicht zur Ader gelaßen werden, wo es nicht dringende Ursachen erfordern; und in diesem Falle eine mäßige Quantität Blut, und niemahls über sechszehn Unzen. Kälber müssen wenigstens zweymahl zur Ader gelaßen werden; einmahl, wenn sie fünf Wochen alt sind, und das andere mahl, wenn sie bald geschlachtet werden sollen.

* **Aderlaßen der Schafe**, ist als eine allgemeine Cur ihren ungefähren Krankheiten nöthig. Es soll solches unter den Augen und der Zunge geschehen, und das ist manchmahl so nothwendig, daß, wenn es nicht geschiehet, die Schafe sich erblähen, ihnen Adern in dem Leibe springen, und sie fallen. Weil aber die gemeinen Bauern-Schäfer mit diesem Aderlaßen nicht wohl umgehen können, und doch solches für heilsam und nöthig halten: so nehmen sie ein spitziges Hölzlein, und stüren damit dem kranken Schafe in die Nase, daß es stark blutet; und haben die Erfahrung, daß auch dieses die Vollblütigkeit hebe. In der Tobsucht, welche die Schafe in den Hundstagen befallen kann, da sie entweder ohne Ursache springen, straucheln und fallen, oder sich wälzen, pflegen Einige mit einem spitzigen Hörnlein die Adern auf der Nase gleich in die Mitten, so tief als möglich, aufzuschlitzen, und das Blut wegzuzapfen. Andere aber glauben, daß dieses Mittel sehr gefährlich sey, indem sie gern in Ohnmacht dahinfallen, und gemeiniglich gar wegsterben; daher rathen sie lieber an, daß man ihnen in diesem Zufalle eine Ader an den Schläfen öffnen, und das Blut mäßig heraus laßen solle, welches Mittel die Erfahrung gut heisset.

In der vor einigen Jahren herausgekommenen Vieharzneikunst des Freiherrn von Tam, S. 453, wird eine bei den Schafen in den Pocken vorzunehmende Aderlaß besonders empfohlen, da man mit einem sogenannten Stilet, zwo Adern öffnen soll, die an beiden Seiten des Kopfes, längs herunter nach dem Gaumenbeine laufen, und sich gegen den Mund zurück in einen Ast beugen und krümmen, der mit den Kinnbacken hinauf an den Hals gehet. Da man aber unmöglich glauben kann, daß bei dieser Aderlaß, die Schafe selbst „ nach ihrem natürlichen Triebe den Abfluß des Geblü„ tes mäßigen, selbst das ungesunde Blut von sich las„ sen, und selbst das gesunde zurückhalten können", so ist auch nicht einzusehen, warum man eben diese Aderlaß anstellen sollte, wobei man, wie der Verfasser (S. 457) selbst gestehet, die Adern, welche man durchzustechen hat, nicht sehen kann. Eine ordentliche auf die gewöhnliche Weise angestellte Aderlaß mus allemahl ungleich nützlicher seyn.

Adermennige, Odermennige, siehe Agrimonia.

Aderschlagen, siehe **Aderlaßen der Pferde.**

* **Ader verrenken, verrücken oder verstoßen**, sagt man von den Pferden, wenn sie schnell an den Vorder- oder Hinter-Füßen zu hinken anfangen. Solchem Uebel abzuhelfen, nimmt man: Heublumen, Pappeln, Camillen und Brunnenkresse, siedet solche in Wein, und thut ein Stück alten Schmeer, einer Faust groß, dazu; hiermit wäscht man dem Pferde den Fuß warm; dieses lindert das Geäder. Hernach nimmt man 5 Loth weiß Lilienöl, und ein gut Theil gereinigte Regenwürmer, thut solches in einen glasurten Topf, setzet ihn auf eine gelinde Glut, und läßt es fein gemach zergehen; und wenn die Würmer dürre worden, so nimmt man Mastiröl, (andere nehmen 5 Loth Rosenöl), und giesset solches darein, und schmieret damit dem Pferde des Tages zwey oder dreymahl die verrenkten Adern.

Adfer-

Adferruminare, siehe **Löthen.**

* **Adi, Ady**, à die, heißt bei Kauf- und Handels-Leuten soviel, als vom Tage, oder von dem und dem Tage des Monats; wird zuweilen in Wechselbriefen gebraucht, und anstatt Datum oder Gegeben gesetzt, als; Adi Leipzig, d. 8 Aug. Und Adi dito heißt soviel, als gemeldeten Tages. Es kommt aber löblicher Weise sehr ab.

Adiantum, Adiantum verum, vulgare, magnum oder nigrum; Capillus Veneris verus *Officin.* **T. Frauenhaar, Jungfrauenhaar, Venushaar, Frauenzopf.** Engl. Maiden-hair. Fr. Adiante, Capillaire, oder Cheveux de Venus. Von diesem Pflanzen-Geschlecht giebt es vielerlei Arten, welche, in Ansehung der Gestallt und des Zusammenhanges des ganzen Baues, gar sehr von einander unterschieden sind. Ihr gemeinschaftlicher Charakter bestehet in ihren Blättern, welche mehr oder weniger in beständig runde Flügelchen (Pinnulae) ausgezackt sind, die am Rande mit einem Saum versehen sind, und auf deren Rücken sich die Saamenkörnlein befinden, welche unter der Gestallt von beinahe eirunden Flecken, ohne Ordnung unter einander liegen. Die gebräuchlichsten Sorten sind folgende.

1. Adiantum foliis Coriandri, C. B. P. 356. Capillus Veneris, I. B. Adiantum (Capillus Veneris) frondibus decompositis, foliis alternis, pinnis cuneiformibus lobatis pedicellatis, LINN. *Sp. Pl.* 1096. **T. Das wahre Frauenhaar.** Fr. Le Capillaire de Montpellier. Es wächst in Languedoc, Italien, und der Levante. Es findet sich insgemein in den Fugen der Mauern und Felsenritzen. Es treibet eine Menge dünne, trockene, und sechs bis sieben Zoll lange Stengel, welche von einem matten und etwas dunkeln Grün sind. Gegen die Mitte ihrer Länge kommen vereinbarte Blätter (Folia conjugata) hervor, deren jedes aus verschiedenen Reihen ganz fein ausgezackter Blättlein, mit Stielchen, welche mit ihnen fast von gleicher Länge sind, bestehen.

* Die-

* Dieses Gewächs hat den Nahmen **Frauenhaar** deswegen bekommen, weil es schönes, dickes und langes Haar zeuget, und dabei die Schuppen des Haupts vertreibet, wenn es in Lauge oder Wein gesotten, und das Haupt damit gewaschen wird. Es stärket auch die Haare, und verhindert, daß sie nicht ausfallen. Es wird auch wegen dieser seiner besondern Wirkung, weil es nehmlich die Haare färbet und schön machet, Polytrichon, Callitrichon, Ebenotrichon, Cincinnalis, Crinita, und Herba capillaris, Capillus terræ, Supercilium terræ, Pulchricomum, genennet; oder es hat auch von denen vielen Haaren und Fasern, welche an der Wurzel dieses Krautes hangen, und weil seine Stengel fast wie Haare aussehen, diese Nahmen bekommen. Die Benennung Adiantum kommt aus dem Griechischen, vom α privativo, und διαίνω, benetzen, befeuchten, weil dieses Gewächs die sonderbare Eigenschaft hat, daß es niemahls naß wird, ob man es auch schon in Wasser tauchet. Einige nennen es auch Saxifragia, oder **Steinbrech**, einestheils, weil es zwischen den Steinen wächst, anderntheils, weil man dafür hält, daß es den Blasen- und Nieren-Stein zerbreche. Weil es insgemein an schattigten Hügeln und um die Wurzeln der Bäume wächst: so wird es auch Onopteris Mas und **Eselsfahren** genannt. Weil dessen Blättlein dem jungen Coriander-Kraute nicht ungleich sind, so nennet es **Bauhin**: Adiantum foliis coriandri, und **Mesue**: Coriandrum putei. Seiner schwärzlichen Stengel wegen, heißet es auch Adiantum nigrum, und um es von dem Adiantum album, dessen Stengel blaßgrün sind, besser zu unterscheiden.

Die Wurzel ist zaserigt und haarigt. Die Frucht wächst auf den Falten am Rande der Blätter, welche erstlich länger werden, sich hernach zurückschlagen, und einen Haufen kleiner runden Capseln oder Saamenhülsen

sen decken, die an gedachte Falten gleichsam angeleimt sind, und ohne ein Vergrößerungsglas nicht wohl zu entdecken sind. Diese kleinen Hülsen haben gleichsam ein Getriebe oder eine Feder; wenn sich dieselbe zusammenziehet, so geben sie sich von einander. Sie schliessen einige Körnlein, die fast ganz rund sind, ein. Die Blätter sind dem Corianderkraute, oder den Weinrauten-Blättern nicht ungleich, weich, zart und gelind anzufühlen, haben dabei einen starken Geruch und lieblichen Geschmack, und bleiben den ganzen Winter hindurch grün.

Das Frauenhaar befindet sich bisweilen in einem moosigten und braunrothen Rasen verwickelt; es wächset auch an schattigten und feuchten Orten, auf Steinen und den Mauern, am Rande der Brunnen und Quellen. Wenn man es daher in Gärten ziehen wollte, so müste man es in Töpfe setzen, die mit Sand und Kalkschutt angefüllt sind, in welchen es viel besser treiben wird, als in einer guten Erde; die Töpfe aber müssen im Winter unter ein Glasfenster gebracht werden.

Das beste wächset in den südlichen Theilen von Frankreich, sonderlich bey Montpellier; doch wird auch vieles aus Italien und Spanien gebracht. Nicht weniger wird auch dasselbe hin und wieder in Teutschland gefunden. In England, woselbst kein ächtes Frauenhaar ursprünglich wächst, wird statt dessen zur Arzenei der **Wiederton** (Polytrichum, Trichomanes) gebraucht.

Dieses Gewächs führt wenig Feuchtigkeit, hingegen viel Oel, und auch ziemlich viel Salz bey sich. In den Apotheken hat man ein Wasser und einen Syrup davon. Letzterer, oder der berühmte Sirop de Capillaire, welcher in Montpellier besonders gut gemacht wird, ist in hitzigen Krankheiten der Brust, und scharfen dünnen Flüssen, im anhebenden Seitenstechen und Husten, zur Beförderung des Auswurfs, und Eröffnung der innerlichen Verstopfung, überaus dienlich.

2. Adiantum Americanum, CORN. *Canad.* 7. *Tab.* 6. Adiantum (pedatum) frondibus pedatis, foliolis pinnatis, pinnis antice gibbis incisis fructificantibus LINN. *Sp. Pl.* 1095; Fr. Le Capillaire de Canada, oder de Bresil; T. **Das Americanische Frauenhaar**, formiret beinahe einen Strauch. Die Stengel, welche unmittelbar aus der Wurzel hervorkommen, sind braunroth oder Purpur-farbig, dünn, hart und glatt. Der Haupt-Stengel aber theilet sich in viele Seiten-Stengel, welche kleine Blättlein tragen, die grünlich, und dem gemeinen Frauenhaar nicht ungleich, jedoch stumpfer, länglichter, an der einen Seite ausgezackt, an der andern aber ganz, ihr Blattstielchen mit einbegriffen, acht bis neun Linien lang, und drey breit, sind, eins nach dem andern wechselweise längs dem Stiele stehen, und wie ein Flügel aussehen, indem nehmlich die eine Seite eine gerade Linie ausmacht, die zweyte, welche um ein Drittheil kürzer ist, etwas bogenförmig gestalltet ist, und mit der ersten und dritten einen Winkel machet, und die letzte Seite endlich, welche sich weiter, als die beiden andern, erstrecket, ebenfalls einen Winkel mit ihnen machet, und einen Bogen formiret, welcher ohne die etwas tiefen Auszackungen noch merklicher seyn würde, als welche, mit den Ausschnitten zusammengenommen, die Gestallt des Umfanges unterbrechen. Von dem Blattstielchen erstrecken sich sehr viele, mit einander parallele, Zweigabtheilungen nach den Rändern der größesten Seite, und sind ganz deutlich wahrzunehmen, weil das Blatt dünn und durchsichtig ist.

Diese Sorte wird oft, um der Varietät willen, in den Gärten gezogen. Man kann sie in Töpfen ziehen, wo man mit selbiger auf eben die Art umgehen mus, wie mit der vorhergehenden; denn, ob sie wohl, bey gelinden Wetter, im Winter in der freien Luft fortkömmt, so verdirbt sie doch vielmahls bey strenger Kälte. An unterschiedenen Orten in America, besonders in Canada, ist sie so gemein, daß die Kaufleute mit derselben andere Waaren, die sie aus diesem Lande abschicken, als wie mit Heu zu verwahren und einzupacken pflegen; und auf diese Weise kommt vieles zu uns. Doch ist es besser, wenn es in papiernen Säcken, oder auch in Büchsen, überschicket wird; denn so behält es den Geruch und die Kraft besser. Man soll aber dasjenige erwählen, welches frisch, grün, wohlriechend, ganz ist, und sich gelinde anfühlen läßt.

Die Apotheker in Paris brauchen dieselbe anstatt des Frauenhaars in allen ihren Compositionen, wo dieses verordnet wird.

3. Adiantum album, Ruta muraria, Salvia vitae *Offic.* Adiantum album LON. CAM. TAB. candidum CORD. album murarium HERM. Capillus veneris communis. Filicula. Fr. Le Capillaire blanc. T. **Gemein Venushaar, Mauerraute, Steinraute, kleines Farnkraut**; wächst zwischen den Fugen und Rissen der alten Wände und Mauern, auch an andern steinigten, schattigten und feuchten Orten.

* Man bindet es in hitzigen Fiebern unter die Fußsohlen. In einigen Apotheken hat man davon den Syrupum Adiantinum Fernelii.

Adiantum aureum, Trichomanes, T. **Goldener Wiederton**; siehe Polytrichum.

Adil, Lupus aureus, Fr. Loup doré, T. **Gold-Wolf**, eine Art gelber kleiner Wölfe in Asien; s. unter **Wolf**.

Adimain, Adimnain, Adim-Nain, ist der Nahme eines zahmen Thieres, welches in Africa in den Wüsten Libyens, und zuweilen auch in Numidien, zu finden ist. Es ist in der Größe eines Kalbes, oder mittelmäßigen Esels, hat aber die Gestallt eines Schafes, mit langen niederhangenden Ohren, und trägt eine kurze, aber sehr zarte Wolle. Die Libyer halten dieses Thier anstatt der Schafe, und bekommen davon viel Milch und Käse. Es ist so zahm, daß es sich von Kindern besteigen

besteigen läßt, und so stark, daß es sie eine Meile weit tragen kann. Das Weibchen hat Hörner, das Männchen aber nicht.

Adipson, Adipsos, Adipsum, wird von Einigen die **Süßholzwurzel** genennet, weil deren Saft den Hunger und Durst stillet; siehe Glycyrrhiza.

* **Adjustiren, Ajustiren**, heißt etwas richtig, gleich, eben machen; ein messingenes oder eisernes Gewicht abziehen, daß es demselben Stadtgewichte gleich sey. Eine Rechnung adjustiren.

Adlasbeer, Elsbeerenbaum, Fr. Alizier, s. Crataegus.

Adler, Lat. Aquila, Fr. Aigle, ist der größeste, stärkste und geschwindeste unter allen Raubvögeln, wovon es unterschiedene Arten in Europa giebt. Die größte ist der sogenannte **Gold-Adler**, F. l'Aigle Royal, welcher diesen Nahmen, so wie im Griechischen Chrysaëtos, darum bekommen hat, weil seine Federn gelb oder falb sind.

Es giebt Adler, welche über die Schlangen, Füchse, Lämmer, Ziegen, u. d. gl. bisweilen auch sogar über Kinder von vier bis fünf Jahren, herfallen, und dieselben mit in ihr Nest, oder sogenannten Horst, nehmen. Und auf den Orkadischen Inseln ist derjenige, der einen Adler geschossen hat, berechtigt, von jedem Hause in demselben Kirchspiele, wo er ihn geschossen hat, ein Huhn einzufordern.

Der Adler besitzet die Eigenschaften, welche er mit den andern Raubvögeln gemein hat, als: das scharfe Gesicht, die Grimmigkeit, Gefräßigkeit, und Stärke in dem Schnabel und den Krallen, in einem vorzüglichen Grade.

Wenn die Falkenirer sich der Adler zur Beitz bedienen wollen, rupfen sie ihnen einen Theil der Pflaum- und anderer Federn an ihrem Bauche aus, welches verursachet, daß dieselben nicht allzu hoch steigen, weil sie in der mittlern Luftgegend die Kälte befällt.

In gewissen Ländern weis man sich ein Adler-Nest, welches man entdeckt hat, wofern es sich ersteigen läßt, gar

gar herrlich zu Nutzen zu machen. Man findet darinn täglich mancherlei Theile von Thieren, ja sogar ganze Thiere; man ersiehet seine Zeit, sich deren zu bemächtigen, und verwahret sich, im Falle daß man angegriffen würde, den Kopf. Damit diese Vorrathskammer länger währen möge, leget man den jungen Adler an eine Kette.

Auf den Alpen in der Schweiz findet sich eine Art von Adler, welche man den **Lämmer-Geier**, Fr. Vautour d'agneau, nennet. Dessen Flügel, wenn sie ausgebreitet sind, betragen von dem einen Ende bis zum andern, vierzehn Schuh. Er ist für Vieh und kleines Wildpret sehr gefährlich. Wenn er merket, daß ein Thier zu stark ist, als daß er es aufheben und mit sich hinwegtragen könnte: so richtet er seinen Flug dergestallt ein, daß er es in einen Abgrund herab zu stürzen suchet, um sich seines Raubes bequemer zu bemächtigen. Die Regierung in der Schweiz pflegt denenjenigen, welche dergleichen schädliche Vögel erlegen, eine ansehnliche Belohnung zu ertheilen. Der **Condor** scheinet von diesem Vogel wenig unterschieden zu seyn. Die Indianer stellen ihm zur Lockspeise eine Figur von einem Kinde, von sehr kleberigem Thon, hin; und wenn alsdenn der Condor auf diese Beute hinzu fährt, geräth er mit seinen Krallen hinein, daß er sich nicht wieder losmachen kann.

* Wenn der Adler jung aus dem Neste genommen wird, so kann er gezähmt und zur Jagd abgerichtet werden, daß er nicht nur Vögel, sondern auch Hasen, Füchse und Rehe stößt, ja wohl gar Wölfe bezwingt. Wenn man einen fangen und gern zähmen will: so mus man sich in einem Korbe an einem langen Seile von den obersten Gipfeln der Berge und Felsen zu dem Neste herablaßen, den jungen geschwind herausnehmen, sich aber vor den alten wohl fürsehen, das Haupt und Schultern, Arme und Hände mit starkem Leder und Handschuhen sorgfältig verwahren, den jungen nicht weit von dem Neste an einen Pfahl binden,

der denn mit seinem Geschrei beide Alte, oder zum wenigsten Einen, hinzu locket, daß er ihm Speise bringe, da man denn fleißig in Acht nehmen mus, was es sey, damit man ihn hernach mit eben dergleichen füttern könne. Die jungen mus man beständig an einem dunkeln und finstern Orte halten; anfanglich auf die Hand zu fliegen, nachmahls andern Vögeln nachzueilen, gewöhnen, und ihnen dieselben zum Raube überlaßen. Damit er aber nicht wegfliege, mus man ihm entweder die Federn am Schwanze zusammennähen, oder die Federn um den Hintern ausraufen, daß er daselbst die Kälte empfinde, und destoweniger in die Luft begehre. Die alten Adler laßen sich selten fangen; jedoch kann man es mit einer Henne, oder einem todten Huhn, bewerkstelligen; sie sind aber sehr wild, laßen sich daher gar nicht zähmen, sondern werden mit den Jahren je älter, je ärger. Wenn sie abgerichtet sind, kann sie ein starker Mann, wiewohl mit großer Mühe, auf der Hand tragen, und zum Hasen- und Reh-Fang gebrauchen. Wenn sie zu fliegen begehren, soll man sie mit Gewalt nicht aufhalten, damit sie einem den Arm nicht beschädigen, oder sie müssen mit Hauben und verdeckten Augen getragen werden. So oft sie etwas gefangen haben, mus man ihnen etwas von dem Raube laßen, damit sie desto begieriger werden. In Africa werden sie dermaßen abgerichtet, daß sie nicht allein Hasen, Rehe und Füchse, sondern auch große und grimmige Wölfe, fangen können, indem sie sich ihnen auf die Köpfe setzen, bis sie dieselben endlich mit ihrem Kratzen und Beissen bezwingen. Den jungen Hirschen und Stieren streuet der Adler mit seinen Fittigen Staub und Sand in die Augen, wodurch er sie blendet, und endlich fället. Den Schwänen ist er sonderlich feind, wie auch den Störchen, die seinen Eiern nachtrachten sollen, und den großen Schlangen oder Drachen. Wenn er in der Höhe eine Schlange

Schlange siehet, so überfällt er sie mit großem Geschrei, und verschlucket sie, sobald er das tödtliche Gift von ihr gerissen; sonst kann er auch wohl ziemlich lange fasten. Ein gewisser Schriftsteller berichtet, daß er die dreyßig Tage über, da er brütet, keine Speise zu sich nehmen könne, indem ihm unterdessen die Klauen umgekehrt werden, damit nicht alle junge Frucht der Thiere von ihm ergriffen und getödtet werde, da ihm denn, während solcher Fastenzeit, die Federn weißlicht werden. Insgemein wird er von allen Vögeln gefürchtet, wiewohl einige sich seiner zu erwehren wissen, als: die Kraniche, indem sie in einen Kreis zusammentreten, und ihm die Schnäbel bieten, und die Enten, indem sie ihm Wasser entgegen spritzen. Er kann das Kraut Wallwurz nicht vertragen. Seine Federn verzehren und verderben alle andere Federn, zu welchen sie etwa geleget werden. Seine Stimme ist unangenehm und erschrecklich, fast einem Gebrülle gleich, daß auch davor die Vögel, wie die Thiere etwa von dem Brüllen des Löwen, erschrecket werden. Die Jungen hingegen sollen anfänglich gar stumm seyn, weil sie die Zunge, wegen Mangel der Feuchtigkeit, nicht bewegen können.

So schwer die alten Adler lebendig zu fangen sind, so leicht sind sie hingegen zu schießen. Man darf nehmlich nur ihren Horst auskundigen, sich alsdenn eine grüne laubigte Hütte dabei machen, damit man darinn verborgen seyn könne, und sich mit einer guten Büchse vor Tage hineinstellen. Wenn nun der Adler entweder noch Eier oder Junge hat: so ist, wo nicht beide, doch gemeiniglich Einer, in oder bei dem Horste, oder kommt doch bald dahin, da man ihn alsdenn mit der Kugel herunter langen kann. Er fällt auch gern aufs Luder; wenn man nun dergleichen in solche Gegend bringen läßt: so kann man ihn gleichfalls aus einer Hütte dabei schießen.

Die vollständigsten Nachrichten von dem Adler, was sonderlich das eigentlich Physikalische betrifft, findet man in Herrn

von Büffon Naturgeschichte der Vögel, nach der Uebersetzung und mit den Anmerkungen und Zusätzen des Herrn D. Martini, I Band, Berl. 1772, gr. 8. mit ausgemahlten Kupferabbildungen, worinn von dem großen oder Stein-Adler, dem gemeinen Adler, dem kleinen Adler, dem Fisch-Adler, dem Balbusard, dem Beinbrecher, dem Lerchen-Geyer, dem Adler von Pondichery, dem Zeiduecken-Adler, dem Brasilianischen Adler Urubitinga, und dem kleinen Americanischen Adler, auf eine vorzüglich lehrreiche und unterhaltende Art gehandelt wird.

Zur Speise wird der Adler nicht gebraucht; aber von seinem Nutzen in der Arznei haben die Alten viel Wesens gemacht, wovon doch alles sehr ungewiß ist. Er führet in allen seinen Theilen viel Oel und flüchtiges Salz. Sein Fell, welches, gleich den Schwänen, mit den zartesten Daunen bedeckt ist, soll, über den Bauch und Magen gelegt, in Bauchgrimmen, Darmgicht und Magenkrampf dienlich seyn, die Verdauung befördern, auch die Gichtschmerzen an Händen und Füßen stillen. Seine Federn oder Flügel, einer gebährenden Frau unter die Füße gelegt, sollen alsobald die Geburt befördern, die man aber nach der Geburt sogleich hinweg thun mus. Das Gehirn mit Oel und ein wenig Cedernholz an das Haupt gestrichen, soll den Schwindel und andere Krankheiten des Haupts benehmen; oder dasselbe auf dreymahl in einem Trunke Wein eingenommen, soll wider die Gelbsucht dienlich seyn; auch soll das Gehirn und die Galle, mit Honig vermischt, die triefenden Augen heitern, und die Dunkelheit des Gesichts vertreiben. Die Leber getrocknet und zu Pulver gerieben, und in Meth oder Oxymel zehn Tage nach einander eingenommen, wider die fallende Sucht, und die Galle getrocknet, wider die Schlangenbisse, zuträglich seyn. Die Zunge an den Hals gehängt, soll den Husten benehmen; der Rauch von seinem Miste, wider die Mutterbeschwerungen, der Koth selbst aber, weil er sehr scharf ist, äusserlich gebraucht, wider alles Ausschlagen und Krätze dienen, und die Warzen hinwegbringen. Seine Füße endlich sollen das Lendenweh vertreiben, wenn der rechte Fuß in die rechte, und der linke in die linke Seite des Leibes gebunden wird.

* **Adler**

* **Adler-Holz**, Lat. Lignum aquilae, Fr. Bois d'Aigle, von den Spaniern Lacca genannt, ist ein dichtes, hartes und schweres Holz, grau, Purpur-farbig, braun, oder schwärzlich, harzig; giebt einen lieblichen, und fast dem Aloe-Holz ähnlichen, Geruch, wenn es verbrannt wird. Einige halten es mit dem Aloe-Holze für einerlei; allein der Geschmack zeiget den Unterscheid. Es wächset in Indien, und sonderlich in China, auf einem Oliven-ähnlichen Baum; ist aber nicht allein in Europa, sondern auch in Indien selbst, sehr rar. Es wird, wegen seiner Purpurfarbe, in der Färberei zu Seidenzeugen, ingleichen zu allerhand Tischler-Arbeit, gebraucht. Es hat so mancherlei und schöne Fladern, als ob sie durch Kunst darein gemacht wären. Wenn dieses Holz stark ist, pflegt es **Columba-Holz** genannt zu werden. Die Indianer brauchen es zu Verfertigung ihrer Waffen und anderer Kleinigkeiten. Sie brauchen es auch zur Arzenei. Sie zünden es an, und beräuchern sich damit den ganzen Leib, als mit einem köstlichen und heilsamen Räucherwerke, welches den Schweiß austreibet, und die Lebensgeister ermuntert. Sie durchräuchern auch solche Orte, die mit garstiger, ungesunder Luft durch eine Seuche angefüllt sind.

* **Adler-Stein, Klapper-Stein**, L. Aëtites, Lapis aquilae, Fr. Pierre d'Aigle, Aëtite, ist ein brauner, grouer oder dunkler Stein, insgemein länglich-rund, von unterschiedlicher Größe, welcher inwendig in seiner Höhle noch einen Stein, zuweilen auch eine thonigte Erde, Sand, oder Wasser, enthält, und daher klappert, wenn er geschüttelt wird. Er findet sich hin und wieder auf den Aeckern, Bergen, und an Flüssen, wo er wächst, mit nichten aber in Adlersnestern, wie der gemeine Mann dafür hält.

Dem Adlerstein wird die Kraft zugeschrieben, zu verhüten, daß es einer schwangern Frau nicht unrichtig gehe, wenn sie denselben am Arme aufgebunden trägt;

auch soll er die Geburt befördern können, wenn er, währender Geburtsarbeit, auf die Dicke des Beines gebunden wird. Andere geben vor, daß er dem Gifte und der Zauberei wehre, auch die Diebe offenbare. Allein, es sind lauter Einbildungen, und streitet mit der Erfahrung. Das Pulver in eine Wunde gestreuet, stillet das Blut.

Administrateurs de charité, siehe Armen-Pfleger.

* **Administration**, heißt überhaupt die Verwaltung, oder Aufsicht bei einer Sache; in Peru aber nennen die Spanier insbesondere das Niederlagsmagazin also, welches zu Callao, einer kleinen am Südmeere gelegenen Stadt, welche für den Hafen von Lima angesehen wird, errichtet ist. Bei dieser Administration müssen die fremden Schiffe, welche an diesen Küsten handeln dürfen, ihre Waaren, die sie aus Europa dahin bringen, ausschiffen laßen, und wenn es eine ganze Ladung ist, 13 pro Cent von dem Werthe des Verkaufes, wenn es aber keine ganze Ladung ist, wohl bis auf 16 pro Cent bezahlen.

Administrator, siehe **Verwalter**.

Admirable, eine Art Pfersich, siehe Persica.

Admiral, Fr. Amiral, nennen die Blumenliebhaber eine gewisse Art von **Nelken**, siehe unter Caryophyllus.

Admiré siehe Amiré.

* *Admodiation*, oder eigentlich Amodiation, ist die in einigen Provinzen Frankreichs, als: in Champagne und Bourgogne, gewöhnliche Benennung des ordentlichen Pacht-Contracts, so wie man den Pächter selbst Amodiateur nennet.

In Teutschland ist dieses Wort ebenfalls sehr im Gebrauch; man verstehet aber dadurch denjenigen Contract, welchen die Cammer mit einer Privatperson schließet, wodurch sich diese verbindlich machet, diesen oder jenen Aufwand, dessen Größe vorher nicht so genau bestimmt werden kann, auf die vorbeschriebene Art für eine vestgesetzte Summe zu bewerkstelligen.

Diese

Diese Art, die Ausgaben des Staats durch dergleichen Entrepreneurs zu bestreiten, ist ungemein nützlich und vortheilhaft. Man erhält dadurch, daß die Ausgaben gewiß werden, welches sonderlich bei dem Cammer-Etat von großem Nutzen ist; man ersparet dadurch viele Neben-Unkosten, besonders an Bedienten, die sonst zur Aufsicht und Direction einer Unternehmung erfordert werden, und überhaupt wird durch die **Admodiation** die Sache viel wohlfeiler bestritten, als wenn solches auf besondere Rechnung der Cammer geschiehet, indem hier die Unterschleife von Seiten der Bedienten, und die Betrugereien und Vervortheilungen der Arbeitsleute nicht zu vermeiden sind.

Man mus demnach sich der **Admodiation** überhaupt bei allem Aufwande des Staats bedienen, wo ein besonderer Fleiß und Aufsicht erfordert wird, und wo viel ungewisse Ausgaben vorfallen. Dieses ist eine der nachahmungswürdigsten Einrichtungen der Preussischen Krieges- und Domainen-Cammern. Es hat aber die Cammer auch auf diesem Wege verschiedene Vorsichten nöthig. Sie mus zuvörderst von mehr als Einer Seite Anschläge über dergleichen Kosten machen laßen; und diese Anschläge mus sie andern der Sache verständigen Leuten mittheilen, um ihre Erinnerungen und Bedenken darüber zu vernehmen. Sodann aber mus sie die Sache Licitations weise demjenigen überlaßen, der sie für die wenigste Summe bestreiten will. Jedoch mus sie auch auf die Sicherheit und Beschaffenheit der Person sehen; vor allen Dingen aber, ob er die Sache versteht, und selbst ein guter Wirth ist.

* *Adnata*, Adnascentia, sind die Nebenschösser, oder kleinen Zwiebeln, welche aus den Wurzeln solcher Pflanzen, die knollige Wurzeln haben, hervorkommen, und sich genau an die Mutterwurzeln anschliessen; von dieser Gattung sind die Narcissen, die Amaryllis, das Pancratium, u. a. m.

* *Adonidis horti*, die **Gärten des Adonis**, sind Pflanzen, Blumen, u. d. gl. welche man in Töpfen und Kübeln vor die Fenster und auf die Erker seßet.

Adonis, Flos Adonis oder Adonidis, Eranthemum; Fr. Adonis; Engl. Bird's-eye, oder Pheasant's-eye; T. **Adonis-Röslein, Brunett-Röslein, Brunette, Brune Mändlein, Feuer-Röslein**, ist eine jährliche Pflanze von dem Geschlechte der Ranunkeln mit bleibender Wurzel. Sie heißt auch Ranunculus arvensis, flore chamæmeli, flore phoeniceo. In gewissen Gegenden findet sich diese Blume unter dem Korn. Wegen ihrer schönen rothen Blumen ziehet man sie bisweilen in den Gärten; jedoch will sie in einem kalten und feuchten Boden nicht gut fort. Diese Art darf nicht gesäet werden, denn sie säet sich selbst wieder, so daß man Mühe hat, zu verhindern, daß sie nicht zu häufig wachse. Die Blätter sind eben so ausgezackt, wie bei den Camillen. Die Blumen stehen in Hülsen, mit einer großen Menge kurzer Staubfäden, und sind eben von keinem angenehmen Geruch.

Es giebt einige mit gelben und Pomeranzen-farbigen Blüthen, wie eine Tulpe, oder wie ein Becher, welche zwar ebenfalls eine bleibende Wurzel haben, jedoch nicht so schön wie die rothen, sind.

Sie sind in Gärten schwer aufzubringen; am sichersten aber ist es, daß man sie im Sommer säe. Es gehet der Saame im Herbst, oder den Winter über, auf. Im folgenden Frühjahr, oder im April, wenn es regnet, versetzet man sie mit einer Grabe-Kelle, ohne dabei die Wurzel zu berühren.

Die rareste Sorte ist die Adonis hellebori radice, buphthalmi flore, H. L. Adonalis (vernalis) flore dodecapetalo, fructu ovato LINN. *Sp. Pl.* 771. T. **Das fortwährende Adonisröslein mit gelber Blüthe, insgemein die Fenchelblätterige schwarze Nieswurz genannt.** Sie hat ebenfalls eine bleibende Wurzel, und einen jährlichen Stengel.

Ados,

Ados, ein abhängig angelegtes oder geböschtes Gartenbeet; siehe **Garten-Beet**. Es heißt auch Schmiede-Löschwasser.

Adouce, des Perdrix adoucés, heißen bei den Falkenirern, zwey Rebhühner, die sich gepaart haben.

Adrachne, ist ein in Candien auf den Leucadischen Gebirgen ꝛc. sehr bekannter Baum von mittelmäßiger Größe, welcher an steinigten Orten wächset. Er ist beständig grün. Sein Blatt gleichet dem Lorbeerblatt, ist aber ohne Geruch. Die Rinde am Stamme und den Aesten, ist weich anzufühlen, und von schöner Corall-rother Farbe. Im Sommer springt dieselbe auf, und zerfällt in Stücke, von rother und zugleich aschgrauer Farbe. Er pflegt des Jahrs zweymahl zu blühen und Früchte zu tragen, welche wie die am Erdbeerbaume (Arbutus) aussehen. Die Frucht ist gut zu essen, wächst traubenförmig, und hat die Farbe und Größe der Erdbeere.

* Das Holz ist sehr hart, und es machen die Leinweber in Candien Spuhlen, und ander Werkzeug, daraus. Das Laub wird wider den Gift gelobet.

Adraganth, siehe **Traganth**.

* *A droiture*, à dritture, **geraden Weges zu**, oder **die rechte nächste Strasse**, da kein Umgang oder Umweg, entweder Kriegs- und Feindes-Gefahr, oder Pest halber, darf genommen werden; ingleichen **auf einer Achse**, oder daß es nirgends, als an dem Orte, dahin es bestimmt ist, darf abgeladen werden. Diese Redensart ist unter Kaufleuten sehr gebräuchlich, wenn sie von dieser oder jenen offenen Handelsstraße reden.

Adschiar, siehe **Achiar**.

* **Aebicht**, ist soviel als links, und **Aebichten** heißt daher links halten. Es brauchen dieses Wort gemeiniglich die Tuchmacher, wenn das Tuch auf der linken Seite, nachdem es in der Walkmühle gewaschen worden, gekartet wird, damit das Futter, oder das kleine Geniste, die Spälzen, Stroh, Kletten, u. d. gl. herauskommen.

Weil auch an etlichen Orten das Tuch in der Walkmühle, wegen des scharfen Wassers, darum auch auf der linken Seite gekartet oder kartetschet werden mus, weil, wenn das Wasser zu hart oder scharf ist, die Walke nicht recht durchdringet, und die Fäden auf der linken oder ábichten Seite nicht zugedeckt werden: so nennet man auch dieses das Aebichten, oder geábicht.

* **Aederling**, siehe Enget ling.

* **Aedern**, heißt bei den Handwerkern soviel als zieren, oder allerhand gezeichnete Zierathen und Laubwerke mit einem zarten Meissel aushauen, auf die Art, als wenn es gestochen wäre. Die Tischler thun solches durch Einlegen oder Auslegen mit allerhand anderm Holze, als die Hauptfläche ist. Daher es auch verlegt, eingelegt, ingleichen mit Holz verlegt und geádert genannt wird. Nach der Kunst werden die Fächer oder Tafeln eingefasset und geádert. Andere, so in weicher Materie, als: Leder u. d. gl. arbeiten, können der Natur durch Nähen oder Steppen näher kommen, und den Adern eine Gestallt geben, als: die Schuster, Sattler.

* **Aefer, Aeffer**, kommt bei den Tuchmachern vor, doch nicht sowohl als ein Handwerkswort, als nach der gemeinen Aussprache. Die Tuche werden gewaschen mit Lauge oder Urin, und mit weißer, auch wohl mit schwarzer, Erde, doch mus sie eifer, d. i. milde seyn. Das sprechen sie alsdenn Aefer aus.

Aegagropilae, siehe **Gemsen-Kugeln, Haarbälle.**

Aegilops Dodonæi; Gramen spicatum durioribus & crassioribus locustis, spica brevi; siehe unter Gramen.

Aegithalus, siehe **Meise.**

Aegithus, siehe **Hänfling.**

Aegoceros, siehe Foenum græcum.

Aegolethron, (das ist: Ziegen-Tod, weil von dessen Genuß die Pferde und Ziegen sterben), ist eine unter diesem Nahmen vom **Plinius** beschriebene Pflanze, welche der Chamaerhododendros zu seyn scheinet, und vom **Tournefort**

fort sehr wohl bemerkt worden ist. Sie heißt auch Kalmia. Es ist eine Art von Bäumchen, welches eigentlich in Colchis wächset, und fünf bis sechs Fuß hoch wird. Seine Blätter haben mit dem Mispelbaum-Laube eine Aehnlichkeit. Dessen gelbe Blüthen, welche denen vom Geisblatt (Caprifolium) gleichkommen, jedoch von einem weit stärkern Geruche sind, kommen Büschelweise an dem Ende der Zweige hervor, und es erfolgen darauf Früchte, welche ungefähr 15 Linien lang, 6 Linien breit, braun, und gleichsam mit Vertiefungen ausgehöhlt sind.

In Colchis sammeln die Bienen das Honig von diesen Blumen, so wie von andern, wovon aber diejenigen, welche davon genießen, wütend oder taumelnd werden, wie der Armee der Zehntausend vor Trapezunt wiederfuhr.

Aegopodium, Podagraria, **Geißfuß, kleine wilde Angelik**; siehe Angelica sylvestris minor.

Aegyptischer Feigenbaum, L. Sycomorus; siehe unter Ficus.

Aegyptisches Muskraut, Judenpappeln; siehe Corchorus.

Aegyptische Salbe, Aegyptiak, L. Vnguentum Aegyptiacum, Fr. Aegyptiac, Egyptiac, ist eine gewisse Salbe, welche sonderlich auch von Hufschmieden sehr gebraucht, und folgendergestallt bereitet wird. Man nimmt ungefähr den vierten Theil eines großen Glases Weinessig, und ein Pfund Honig, und läßt es zusammen wohl kochen, so lange bis es etwas roth wird, und der Essig eingekocht ist; alsdenn thut man Grünspan und Leber-Aloe, von jedem drey Unzen, nachdem man sie vorher recht fein pulverisirt hat, hinzu, läßt es mit einander kochen, und giesset, wofern das Mengsel allzu steif würde, einige Tropfen Essig hinzu. Soll diese rothe oder Aegyptische Salbe von einer mehr austrocknenden oder beizenden Kraft seyn, oder, anstatt daß sie sonst roth ist, schwarz werden: so thut man noch drey Unzen Römischen Vitriol,

triol, eben soviel Galläpfel, nebst etwas Essig hinzu, und läßt es zusammen kochen.

Aegyptischer Schlehenbaum, Schoten- oder Schlehen-Dorn, siehe Acacia vera.

Aegyptischer Wald-Esel; siehe Zebra.

Aehre, Aere, L. Spica, Fr. Epi, ist der auf dem Halm des Getraides und anderer grasartigen Pflanzen oben angefüllte Theil oder Büschel, worinn die Körner enthalten sind. Der Weizen, Roggen, Gersten, und Dinkel tragen Aehren; und in Vergleichung saget man auch von den Lavendel- und verschiedenen andern Blüthen, daß dieselben **Aehrenweise an einander stehen**, indem sie einen langen Kegel formiren, welcher die Zweige endiget. In der Aehre hat jede Blume oder jedes Korn ein eigenes und einfaches Stielchen, da hingegen die Traube zusammengesetzt ist. Siehe **Getraide**. Distichus.

* An den Aehren zeiget sich in zwo oder vier Reihen anfänglich die Blüthe, und hernach die Körner oder die Frucht, welche in ihren Bälgen ordentlich in aneinander stehenden Reihen befindlich ist, und von der Natur verwahret, von dem Thau genähret, von der Luft und Sonne aber nach und nach gezeitiget wird. Deswegen sie großen Nutzen haben, endlich auch allerhand gutes und kräftigeres Futter, als bloßes Stroh, für das Vieh geben. Auf einem Halme wächst gemeiniglich nur Eine Aehre; jedoch hat man deren zuweilen mehrere, und einsmahls einen Gerstenhalm mit sieben Aehren gesehen, welches für ein Wunder der Natur geachtet wird.

Anstatt daß die Aehren nach ihrer ganzen Länge mit guten Körnern angefüllt seyn sollten: so sind bisweilen die Spitzen entweder ganz leer, oder sie enthalten nur kleine Körner, die durch das Sieb hindurch fallen, und worinnen kein Mehl ist. Dergleichen nennet man **halbtaube Aehren**. Es ist sehr wahrscheinlich, daß diese Krank-

Krankheit von einem Mangel der Befruchtung zur Zeit der Blüthe herrühre. Dieses geschiehet, wenn zu derselben Zeit viel kalte Regen fallen. Denn der Staub in den Saamengefäßen kann alsdenn die Körner nicht befruchten; sie bleiben daher klein, und von Mehle entblößt, wie die Weinbeeren klein und ohne Saft bleiben, wenn sie von einer gleichen Krankheit betroffen worden sind. Man giebt auch vor, daß das Getraide durch Blitze und Wetterleuchten in einen solchen Zustand versetzet werde. Zuweilen werden die Aehren von dem Froste beschädiget, wenn sie aus dem Halme hervorkommen. In diesem Falle findet man in denenjenigen, die völlig erfroren sind, gar keine Körner; und diejenigen, die nur an der Spitze erfroren sind, sind in diesem Theile der Aehre leer.

* **Aehren**, ist bei dem Landmanne die vierte, oder auch wohl nur die dritte, Art zu pflügen, und also die letzte Ackerarbeit, welche unmittelbar vor der Wintersaat geschiehet; es heißt also eben soviel, wie zur Wintersaat ackern. Es geschiehet diese Arbeit Erstlich darum, damit die Erdschollen, die noch im Erdreich verblieben, und welche man mit dem Rühren und Eggen niche hat zerreissen und zurechtbringen können, vollens mit dem Pfluge entzwey geschnitten werden. Zweytens, wenn der Acker so oft durchfahren und mit dem Pfluge umgerissen wird, daß er desto milder, und die Erde als wie zermahlen werde; denn, je kleiner der Acker gemacht ist, desto besser wird auch der Saame darinnen wurzeln. Drittens, damit der Saame in neue und frische Erde komme, und fein gleich eingesäet, auch wohl untergeegget oder vergraben werden könne. In nassen, wilden und flüßigen, oder an Winterseiten gelegenen, desgleichen in andern geringen und ungedüngten Feldern, soll zur Saat zeitig geähret oder aufgeackert werden, damit sich der Acker wohl setze, und der Saamen im Säen nicht verfalle, auch sichs desto besser egge. In guten Feldern aber, welche gedünget, oder sonst an Sommerseiten gelegen

legen sind, pfleget man nur kurz zuvor, ehe man säen will, aufzuackern; denn es setzet sich die Erde gar bald wieder in dergleichen Feldern, wird auch eher trocken, und bekommt stets bessere Krumen, als in geringen Feldern. Es muß aber das Aehren eben so tief, als das Brachen, geschehen, denn also kann der Mist und Dünger, sonderlich, wenn er seicht untergerühret gewesen, zur halben Furche vermengt, zu rechter Düngung kommen. Und eben dieses ist auch bei dem eigentlich sogenannten Ackern, oder zur Sommersaat pflügen, zu beobachten; also, daß zwischen diesen zwo Ackerarbeiten, nehmlich dem Aehren und Ackern kein Unterscheid, ausser in der Benennung, ist, und das Aehren anstatt zur Wintersaat pflügen, und das Ackern bei dem Pflügen zur Sommersaat, gebraucht wird.

* **Aehren-Gebünde**, heißen die Stroh-Bunde, welche von dem ausgedroschenen Korn und Weizen, und zwar von dem kürzesten Stroh in der Scheune, gemacht, und für das Vieh unter andern Futterstroh verfüttert werden.

Aehren gewinnen, bekommen, ansetzen, oder in **Aehren schießen**, Fr. Epier, heißt, wenn die Aehren aus ihren Schoßbälgen hervor, und an das Licht kommen. Es giebt Umstände, wo das Erdreich, wenn es viel Nässe bekommen hat, und von den Winden stark getroffen wird, nachher so hart wie ein Ziegelstein wird, da alsdenn, vom Junius an, das Getraide von der Hitze nur in sehr niedrige Aehren aufschießet. Wenn, ausser diesem, die Aehren alsdenn nur kurz erscheinen: so ist es ein Grund, den Korn-Preis zu steigern.

Eben diese Umstände, welche für das Korn nachtheilig sind, können für den Haber vortheilhaft seyn, welcher schön und wohl-besetzt geräth, und mit Ausgange des Junius, als seiner besten Jahrszeit, in Aehren zu schießen anfängt.

Aehren lesen, oder wie es an manchen Orten heißt, **Aehren klauben, in die Aehret gehen**, L. Spicilegium, geschiehet von armen Leuten, welche zur Erndtezeit die einzelnen hier und da liegenden Aehren, welche auf dem Felde liegen geblieben sind, nach geschehenem Aufladen des Getraides, von dem Felde aufsuchen und sammeln. Dieses Aehren-Lesen, ob es wohl seinen Grund in H. Schrift hat, und im Gesetze Mosis den Armen ausdrücklich vorbehalten ist, wird, heute zu Tage, den Misbrauch zu vermeiden, ohne besondere Erlaubnis der Obrigkeit jeden Ortes nicht verstattet, und ist auch nicht zwischen denen annoch stehend- und liegenden Mandeln und Garben, sondern alsdenn nur erst zugelaßen, wenn das Getraide, sammt den Zehenden, alles aus den Feldern hinweg ist.

Aehren-Sieb, siehe Sieb.

Aehren-Wurm. Es werden öfters in der Roggenfrucht weiße Aehren angetroffen, die manchem Landwirth, wenn es deren viele giebt, Schaden bringen. Diese weiße und abgezehrte Aehren kommen von einem kleinen Wurmchen her, das innerhalb der Blätterhülsen am Halme lieget, den Stiel aussauget und abfrißt, indem es sich von der Feuchtigkeit, die zur Aehre gehen sollte, ernähret; welche Aehren, wenn sie nicht sorgfältig von den grünen Halmen ausgeraufet werden, auch wenn sie mit unter die Dreschtenne kommen, mancherlei Unrath von kleinen Fliegen unter die Körner auf den Boden bringen, davon in Schweden hinlängliche Versuche gemacht worden.

Vornehmlich haben die Gersten-Aehren ein besonderes Insect, den Gerstenwurm zu ihrem Feinde, der die Körner aufzehret, ehe sie vollkommen werden. Siehe **Gersten-Wurm.**

Aeizoon, siehe Aizoon. Ficoidea. Iris uvaria.

Aelster, Aglaster, siehe **Elster.**

Aelurophytae plantae, siehe **Katzen-Kräuter.**

Aemmerling, siehe **Emmerling.**

Aencke, siehe **Ente.**

Aenderling, siehe **Engerling.** Aeoli-

Aeolipila, Dampf- oder Wind-blasende Kugel, siehe Dampf-Kugel.

Aepfel, Aepfelbaum, siehe Malus.

Aepfel-Most, L. Pomaceum, siehe Cidre.

* *Aequinoctium*, Tag- und Nacht-Gleiche, die Zeit, da auf dem ganzen Erdboden Tag und Nacht einander gleich, das ist, 12 Stunden lang, sind. Es geschiehet solches des Jahrs zweymahl, nehmlich im Frühling, wenn die Sonne in das himmlische Zeichen des Widders, um den 21 oder 22sten März, tritt, und im Herbst, da dieselbe in das Zeichen der Wage, um den 22 oder 23sten September, kommt. Jenes wird die Frühlings-Nachtgleiche (Aequinoctium vernum) und dieses die Herbst-Nachtgleiche (autumnale) genannt.

Um diese Zeit kann ein in der Astronomie nicht erfahrner Landmann entdecken, welches die vier Hauptgegenden der Welt seyn, indem die Sonne an dem Tage des Aequinoctium gerade in dem wahren Punct des Morgens auf-, und in dem wahren Punct des Abends unter-gehet; wenn er nun nach rechten Winkeln diese gerade Linie durchschneidet, so hat er vor dem Gesicht Mittag, und hinter sich Mitternacht, welche Erkenntnis öfters sehr nützlich ist, und in Beurtheilung der Zeit, in Ansehung der verflossenen Stunden, nöthig ist.

Um dieses Aequinoctium hat ein Hausvater, der einige Achtung für die Wettergläser hat, und solche mit in seiner Oeconomie nutzen will, diese Regel zu merken, daß er auf dieselben um diese Zeit sich in Ansehung des angezeigten Wetters nicht verlaßen solle; wohl aber kann er diese Erfahrung sich zu Nutzen machen, daß, wenn die Wettergläser 14 Tage vor dem Aequinoctium schönes Wetter angezeiget, und es doch geregnet, die nachfolgende Zeit meist schön und trocken ausfallen werde; und im Gegentheil feucht und naß, wenn solche feuchtes angezeiget, und es doch schön gewesen, welche Regel in der Bestellung seiner Geschäfte manchem wohl zu statten gekommen.

Aër,

Aër, siehe Luft.

Aere, siehe Aehre.

Aërer, wird von Störchen und Raubvögeln gesagt, welche ihr Nest in freier Luft anlegen; z. E. auf den Gipfel eines Baumes oder Hauses, auf die Spitzen der Felsen.

Aeris viride, siehe Grünspan.

* Aermlinge, nennet man die kleinste Art der Erdäpfel.

* *Aëromeli*, ist ein Manna oder Honigthau, dessen sehr viel in Calabrien gefunden wird, woselbst die Luft viel Honigtheilchen in sich hält, und solche hernach des Nachts auf Bäume und Staudengewächse ausbreitet, da sie denn des Tages über von der Sonne ausgekocht, und hart gemacht, und hernach in Gläser gesammelt werden.

Aesche, Asche, L. Thymallus, Thymus, Thynnum oder Temelum, Vmbra, Fr. Ombre, Maigre, ist ein Fisch mit stachlichten Floßfedern. In Languedoc nennet man ihn Umbrino. Sein Fleisch wird in ganz Italien sehr hochgeschätzt. Die Fluß-Aesche ist eine Art von Forelle, deren Floßfedern weich sind.

* Dieser Fisch hat im Lateinischen die Nahmen Thymallus und Thymus bekommen, weil sein Fleisch nach Thymian riechen soll, welches aber in der Einbildung gegründet ist. Im Teutschen wird er Aesche oder Asche, von seiner Aschfarbe genannt. Es ist ein delicater und den Forellen nicht gar ungleicher Fisch, so sich gern in frischen Wassern, die in felsigt- oder steinigten Oertern entspringen, aufhält, und mit Angeln, Reusen und Garnen, besonders im Mai, da er seinen Strich hat, gefangen wird; jedoch ist den Fischern verboten, ihn zu fangen, wenn er ein gewisses vorgeschriebenes Maaß nicht erreicht hat. Die Oesterreichischen Fischer nennen diesen Fisch, wenn er noch ganz klein ist, Sprätzling; wenn er einer Spanne lang geworden, Mailing; wenn er sich etwas mehr erstrecket, Aeschling; endlich aber, wenn er zu der rechten Größe gelangt ist, da sie oft zu zwey, drey und

mehr Pfunden erwachsen, **Aesche.** Gemeiniglich ist er eine halbe Elle, und drüber, lang, ja zuweilen pflegt er auch die Länge einer Elle zu erreichen. Auf dem Rücken ist er bräunlich, auf den Seiten Asch-farbig, und am Bauche weiß, dabei etwas leibigter und groß-bäuchigter, als Forellen; hat auch einen breitern und gedrucktern Kopf, als dieselben. Die Kiefen sind fast von Einer Länge; jedoch ist die obere etwas länger, als die untere. Im Maule hat er ganz kleine, spitzige Zähne. Der Rücken ist gewölbt, und vorn etwas spitzig. Seine Floßfedern sind weich und bläulich mit rothen Puncten; ein Paar davon sitzen bei den Kiefen, zwo am Bauche, und zwo auf dem Rücken, wovon die eine ziemlich groß, die andere aber kleiner ist. Der Schwanz ist bis in die Mitte gespalten. Die Schuppen sind größer, als an den Lachsforellen, dabei hart, und Asch- oder Silber-farbig; auf den Seiten aber bei dem Schwanz glänzet er wie Messing. Eine vollkommene Abbildung davon giebt **Klein**, in seinem Missu piscium. Er nähret sich von Würmern, Fliegen und Wassermücken, und ist nach seiner Laichzeit gut bis in den Herbst; ja, **Gesner** hält ihn zu jeder Zeit des Jahres für gut und gesund. Sein Fleisch ist weiß und vest, dabei aber mürbe, ohne Zähigkeit; ist gut vom Geschmack, dem Magen angenehm, und gesunde Nahrung gebend, verdirbt auch nicht leicht, und daher werden sie auch den Kranken zu genießen erlaubet; sonderlich diejenigen, die man in ganz klaren und schnellen Bächen fängt, denn sie pflegen auch zuweilen in die Land-Seen auszutreten, oder werden vielmehr durch die Strenge des Strohmes hineingeführet. Die Lappländer bedienen sich des Eingeweides dieser Fische, anstatt des Labes, um aus der Milch der Rennthiere Käse zu machen. Wenn sie gerissen werden, nimmt man das Fett, das sie vor andern Fischen im Leibe haben, heraus, läßt es in gelinder Wärme

Wärme schmelzen, und läutert es, oder thut es im Mai in ein Glas, destillirt es an der Sonne, und hebet es hernach zum Gebrauch auf, immaßen es über Jahr und Tag wohl zu conserviren ist. Es benimmt die Schmerzen und das Sausen in den Ohren, wenn es in solche getröpfelt wird; dienet auch für die Flecken und Dunkelheit der Augen, und löschet, wenn es aufgestrichen wird, den Brand, er sey vom Feuer, oder von heißen Wasser. Besonders thut das Aeschen-Schmalz in Augenschäden der Pferde vortreffliche Dienste. Herr **Schreber**, im II Th. seiner Sammlung verschiedener Schriften ꝛc. Halle, 1756, gr. 8. S. 286 meldet, daß ein Pferd, welches auf der Reitbahn mit der Chambriere dergestallt ins Auge geschlagen worden war, daß man den Verlust des Auges befürchtete, mit nichts anders, als Aeschenfett, völlig wieder hergestellt worden sey.

Wir wollen noch von den vornehmsten Zurichtungen dieses Fisches etwas gedenken. Nehmlich, die **Asche wird gesotten**, und zwar auf folgende Art: Man reisset sie auf Forellen-Art, wäscht sie sauber, gießet Essig darüber, und setzet sie in einen Kessel, in welchem Wein und Essig seyn mus, aufs Feuer, und wirft etwas Zwiebeln und Kräuter dazu. Wenn sie gesotten, leget man sie auf einen Bogen Papier, und bespritzet sie mit kaltem Wasser, alsdenn kann man sie kalt oder warm essen. Es wird auch die Asche **in einer Butterbrühe** folgendergestallt gemacht: Man leget die in Salzwasser gesottenen Fische in eine Schüssel, streuet geriebene Semmel, Muscatenblumen, und kleingehackte Petersilie darüber; leget ein gut Theil ausgewaschene Butter darauf; gießet nach Nothdurft Petersilien-Wasser dazu, und setzet dieselbe in eben dieser mit einer andern zugedeckten Schüssel auf ein Kohlenfeuer, in welcher sie kochen, und etlichemahl umgerüttelt werden müssen, damit sich alles durch einander vermische, auch die Brühe dick werde, und

einen guten Geschmack bekomme. Ferner wird die Asche **mit einer Butterbrühe und Eiern** abgezogen, welches auf diese Weise geschiehet: Man nimmt, nachdem der Fisch abgesotten, sechs Eierdotter, ein Stück ausgewaschene Butter, Muscatenblüthe, und kleingeschnittene Petersilie; dieses alles thut man zusammen in einen Topf, gießet etwas von der Brühe, in welcher der Fisch gesotten worden, darzu, und rühret es über dem Feuer herum, bis es anfängt dick zu werden. Wenn er angerichtet wird, läßt man auf einem gelinden Kohlenfeuer alles durch einander wohl erwärmen, besprenget ihn mit klarer Butter, und streuet geriebene Semmel darüber her. Man richtet auch die **Asche mit einer Sardellenbrühe** folgendergestallt zu: Man schuppet die Aschen, siedet sie, wie die vorigen, ab, weichet etliche Sardellen in Wasser, ziehet ihnen, nachdem sie sauber gewaschen worden, das Fleisch ab, damit die Gräten herauskommen, hacket dasselbe klein, und thut es mit sechs Eierdottern, einem guten Theil gewaschner Butter, Muscatenblumen, und weißen Ingwer, in eine Casserole, gießet Wein, Wasser, und etwas von der Brühe, worinn die Aschen gesotten worden, hinein, rühret es auf dem Feuer ab, bis es dick wird, und drücket aus einer Citrone den Saft darunter; alsdenn kann man sie auf vorgedachte Art anrichten. Die **Asche mit einer Citronenbrühe** wird auf diese Art zubereitet: Die Fische werden nebst ausgewaschener Butter, nachdem sie auf obige Art gereinigt sind, in eine Casserole gethan, geriebene Semmel darauf gestreuet, Citronenschalen und Muscatenblumen darein geschnitten, und Wein und Wasser darüber gegossen. Dieses alles läßt man durcheinander kochen, und wenn die Brühe nicht dick genug wird, so werden ein paar Eierdotter genommen, in ein Töpfgen geschlagen, etliche Tropfen Essig und Wein darzugethan, und wohl gequirlt, und endlich an die Brühe über die Aschen gegossen. Bei dem Anrichten dürfen sie nicht, wie die vorigen, auf dem Kohlenfeuer kochen,

kochen, denn sonst läuft die Brühe zusammen. Man macht auch die Asche mit Capernbrühe auf eben die Art, wie die mit der Citronenbrühe gemacht worden, nur mit dem Unterscheide, daß man der Säure etwas abbricht, weil die Capern ohnehin sauer genug sind. Endlich hat man auch **gebackene Asche** auf diese Art: Wenn die Asche geschuppet, gekerbet, und auf 2, 3, bis 4 Stücke, nach Proportion der Größe, zerschnitten worden, so wird sie eingesalzen, und eine Stunde im Salz liegen gelaßen; hernach trocknet man sie mit einem Tuch ab, bestreuet sie mit Mehl, leget sie in eine Pfanne mit heißen Schmalz, und bäckt sie fein frisch, und goldgelb, und richtet sie alsdenn nach Belieben an. Auch hat man noch andere schlechte Zurichtungen, welche anzuführen zu weitläuftig seyn würde.

Aesche, ein Baum; siehe Fraxinus.

* **Aescher** wird derjenige Einsatz von Asche und ungelöschtem Kalke genennet, davon bei dem Seifensieder die Lauge folgendergestallt zubereitet wird: Man nimmt, nach Proportion, zu einem Viertel Asche, die von gutem harten Holz gebrannt seyn mus, eine Viertelmetze ungelöschten Kalk, worauf man nur so viel Wasser gießet, daß sich beides zusammen ballen läßt. Diese Masse leget man auf ein mit etwas dünnem Stroh bedecktes Gestelle über ein Gefäß, und drücket sie recht derb ein, ehe man Wasser darauf gießet, weil sonst keine taugliche Lauge und rechte Seife davon gemacht werden kann.

Insgemein nennet man auch **Aescher**, den Einsatz von bloßer Asche, die man bei dem Waschen der Leinwand und Garn-Sieden in ein besonderes Tuch einsetzet, darüber heißes Wasser gießet, und eine Lauge zubereitet. Bei den Wäschern und öffentlichen Waschhäusern, auch in den öffentlichen Garn-Siedereien und Bleichlaug-Häusern, pflegen die Aescher, wenn sie auf dem Garn liegen, auch wenn sie herabgeschaffet sind, durch Schaumeister besichtiget zu werden, ob nicht allzu viel Kalk darinn an-

getroffen werde, als welches der Leinwand und dem Garn zu scharf wäre. Siehe Garn äschern.

* **Aescherer**, oder **Aschenbrenner**, sind Leute, welche sich von dem Aschebrennen oder Aeschern für die Glasmacher nähren; Siehe **Aschen-Brenner.**

* **Aesch-Lauch**, siehe unter Porrum.

Aeschling, siehe unter Aesche.

Aesch-Röslein, siehe Sorbus torminalis.

Aesch-Wurzel, siehe Dictamnus.

Aeschynomene LINN. siehe Mimosa.

Aesculapius-Schlange, siehe unter **Schlange.**

Aesculus LINN. Hippocastanum, **Roß-Castanienbaum**, siehe Castanea equina.

Aesen, Aessen; siehe Aasen, und **Aas-Seite.**

Aespe, Aspen-Baum, Espe; siehe Populus tremula.

Aestas, siehe **Sommer.**

Aeste, siehe **Ast.**

* **Aestling**, ein junger Habicht, der zum Abrichten eingefangen worden, da er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herumhüpfen können.

Aestrich, siehe **Estrich.**

Aëthusa Cynapium, **Gleisse, Hundspetersilie**; siehe Cicuta petroselino similis.

Aëtites, Lapis aquilae, siehe **Adler-Stein.**

Aetzen, Atzen, oder **Fretzen**, Fr. Abécher, Abecquer, oder Abbecquer, heißt die jungen Vögel, die erst ausgekrochen sind, und noch nicht selbst fressen können, speisen, oder ihnen die Speise in den Schnabel stecken. Vom Habicht sagt man gleichfalls: Er wird **geätzt.** Und wenn er genug hat, so heißts: **Er hat einen guten Kropf**, welches auch vom zahmen Geflügel gesagt wird.

In der Falkenierkunst, heißt Abbécher l'oiseau, den noch unabgerichteten Falken anludern, d. i. ihm, indem man ihm etwas von seiner ordentlichen Speise giebt, Appetit erwecken, damit er Lust zum Fangen bekomme.

* Nicht

* Nicht alles Geflügel **ätzet**, oder füttert die jungen, sondern das ausgekrochene Junge muß sich selbst zu nähren suchen. Zu diesem gehören die Trappen, Auer- Birk- Hasel- Feld- Hühner und Wachteln; wie auch das Wassergeflügel, das sich von Fischen, Gras und Schlamm nähret; ferner alle junge Raubvögel; doch letztern tragen die Alten den Raub zu, nachher müssen sie diesen aber selbst zerreissen und verzehren.

Aeugeln, Oculiren, Inoculiren; siehe **Oculiren.**

Affaire, siehe **Abrichtung.**

Affaissement, Affaisser, ein unter den Gärtnern gebräuchliches Wort; siehe **Setzen.** (sich)

Affaitage, Affairer, ein in der Falkenierkunst gebräuchlicher Ausdruck; siehe **Abrichten.**

Affaneures, Affanures, heißt, in einigen Französischen Provinzen das Korn, das man den Schnittern, oder Dreschern, anstatt des sonst gewöhnlichen Lohns in baarem Gelde, giebt.

* **Affe**, L. Simius, Simia, Fr. Singe, ist ein vierfüßiges Thier, das insgemein so groß, wie ein Hund, auch manchmahl größer, ist. Es kommt, sowohl der äusserlichen Gestallt, als den innerlichen Eingeweiden nach, dem Menschen am ähnlichsten; denn obschon dieses Thier vier Füße hat, so gehet es doch am meisten auf den zween hintern, und brauchet die vordern anstatt der Arme, wie die Menschen, zwischen welchen es auch seine Brüste hat, die Jungen zu säugen, die es, wie eine Mutter ihr Kind, anzulegen pfleget. Sie befinden sich in Menge in Africa, in Indien, und in America. Es giebt derselben mancherlei Arten, die an Gestallt, Größe und Farben unterschieden sind. Einige haben lange Schwänze, und werden insgemein **Meer-Katzen** (L. Cercopithecus) genannt; andere haben gar keinen Schwanz, davon die bei uns bekanntesten die **Mummenets**, und **Pavianen** oder **Babians**, sind. Einige haben einen Kopf, der

an Nase, Maul und Ohren, einem Menschenkopfe gleich siehet; andere sehen einem Hundskopfe ähnlicher. Es giebt deren, welche aufgerichtet vier bis fünf Fuß hoch sind; andere hingegen sind so klein, daß man sie, wie die Schoßhündlein, in dem Busen tragen kann, und diese sind in Europa die wertheſten. Einige sind weiß, mit schwarzen Flecken, an den Seiten und auf dem Kopfe. Diese sind die wildesten, und geben an Grausamkeit den Tiegern nicht viel nach. Andere haben über und über einerlei Haare; nehmlich dunkelgrau, schwarz, oder Eisen-farbig. Noch andere sind grünlich auf dem Rücken, und weiß auf dem Bauche. Im Gesichte sind sie glatt; etliche haben einen weißen Bart, andere eine Krause. Die Pfoten gleichen den Menschenhänden, und die Finger an den hintern sind so lang, wie an den vordern. Sie haben in den Kinnbacken auf beiden Seiten gleichsam einen Beutel, in welchem sie dasjenige behalten, was sie nicht bald fressen wollen. Ihre Wohnung sind die Gebirge und Wälder. Ihre Speise ist Obst, und allerlei Würmer, sonderlich die Ameisen. Die Würmer suchen sie unter den Steinen hervor, und laßen keinen unbewegt. Wenn ein Stein zu schwer ist, daß Einer ihn nicht bezwingen kann, so helfen sie einander mit gesammter Hand, bis sie ihn umwenden. In America hat man sie gesehen Austern aufleſen, und mit einem Steine zerquetschen, damit sie des Fleisches habhaft werden können. Sie nehmen auch gern den Menschen die Läuse ab, wenn sie gezähmt sind. Die Affen auf der Insel Madagascar sollen sehr gelernig seyn, wie sie denn von den Einwohnern zu allerhand Hausarbeit, z. E. zum Braten-Wenden, Einschenken, und anderer Aufwartung, angewöhnet werden. Sie werden als ein fremdes und possierliches Thier von den Europäischen Völkern einzig und allein zur Lust und bloßen Zeitvertreibe gehalten, indem sie mit ihrer Gaukelei allerhand kurzweilige Händel treiben, und gern mit den Kindern spielen; jedoch ist ihnen

nen nicht zu trauen, denn sie sind falsch, und öfters mit Kratzen und Beiſſen heftig.. Die Mütter tragen ihre Jungen mit sich, und halten das liebste im Arme, das andere hält sich selbst an, und hängt ihr an dem Bauche, oder sitzt ihr auf dem Rücken. Sie machen alles auf eine lächerliche Weise nach, was sie von Menschen gethan sehen, daher sie von den Jägern durch Stiefel-Anziehen, oder Waschen mit Leimwasser, gefangen werden. Es setzet sich nehmlich derjenige, so einen Affen zu fangen begehret, dem Affen, den er ansichtig wird, entgegen, und ziehet seine Stiefeln oder Schuhe aus, und wiederum an; stellet aber unvermerkt ein paar kleine Schuh, die der Affe anziehen kann, an den Ort, und begiebt sich auf die Seite. Bald darauf machet sich der Affe auch hinzu, und ziehet diese Schuh an, wie er vorher von dem Fänger gesehen; weil er aber alsdenn nicht so hurtig fortlaufen kann, als ihm zu seiner Flucht nöthig ist, so wird er von dem ihm aufpassenden Manne übereilt und gefangen. Der Nachahmungsbegierde der Affen, wissen sich auch die Indianer sehr zu ihrem Vortheile zu bedienen. Denn, wenn der Pfeffer eingesammelt werden soll, so pflücken sie etwas davon, wo die Affen zuschauen können, und tragen es in eine Grube. Sobald die Menschen weggegangen, kommen die Affen, pflücken und schütteln mit solchem Fleiße, daß, wenn jene auf den Morgen wiederkommen, sie ihre Arbeit gethan finden. Sie trinken gern Wein, womit man sie ebenfalls zu fangen pfleget. Sie laßen sich zu allerhand Gaukelei abrichten; ja, Castilionäus gedenket eines Affen, der das Schachziehen gelernet. Leguat hat auf der Insel Java einen Affen gesehen, der seine eigene Hütte gehabt, und in derselben sein Bette, welches er sich ordentlich alle Tage zurecht gemacht, und wenn er sich hineingelegt, den Kopf mit einem Tuche verbunden, auch in andern Stücken mehr viel Menschliches geäussert. Von den Affen in Africa wird gemeldet, daß sie dem weiblichen Geschlechte sehr

nachtrachten, und oft Mägdchen von sieben bis acht Jahren entführen, daß man Mühe hat, sie aus ihren Pfoten zu retten. In Indostan sind sie in solcher Menge, weil sie von den Benjanen so wenig, als andere Thiere, getödtet werden, oder an einigen Orten aus besonderm Aberglauben sie zu tödten verboten ist, daß sie in die Dörfer und Städte laufen, ihre Nahrung zu suchen, und man sich ihrer auf den Heerstraßen kaum erwehren kann. Die größeste Art werden **Bavian** oder **Pavian** genennet, bei den Alten Cynocephali, weil sie beinahe einen Hundskopf haben. Sie sind böse, wenn sie gereizt werden. **Aquiqui**, eine Art in Brasilien, ist sehr groß, ganz schwarz, und hat einen langen zierlichen Bart. Zuweilen findet sich darunter einer, welcher männlichen Geschlechts, braun, mit einem ziemlich weißen Angesichte, ist. Wenn er ein gewisses Geschrei machet, kommen alle die andern herzu gelaufen. Die Wilden nennen ihn den **Affenkönig**. **Macag**, oder **Macaq**, eine andere Art in Brasilien, ist kleiner, denn der vorige, und weinet ohne Unterlaß; er wird aber gern in den Häusern gehalten, weil er vor andern den Menschen nachäffet. **Sagouin**, oder **Sangouin**, eine dritte Art daselbst, ist nicht größer, als ein Eichhörnchen, grau oder goldfarbig von Haaren, welcher sehr zart ist, daß er von der geringsten Kälte stirbt. **Sapajou**, eine Art in Guiana, ist von mittelmäßiger Größe, gelb von Haaren, mit einem weißen Gesichte und schwarzen Barte, überaus hurtig, und dabei diebisch. Auf Darien ist eine Art Affen mit sehr langen Schwänzen, womit sie sich an die Bäume hängen. Wenn sie von einem Baume auf den andern wollen, den sie nicht erreichen können, so hängen sich ihrer etliche an einander, und schwingen sich so lange, bis der lezte den andern Baum ergreifet, da er denn die andern nach sich ziehet. Die **Cercopitheken** verderben in Indien sehr die Früchte, und sind starke Liebhaber von Fleisch. Sie sind gar poßierlich, und werden sehr

umgänglich und vertraut. Wenn die dortigen Einwohner sich der Jungen dererselben bemächtigen wollen, begeben sie sich auf die Berge, wo diese Thiere dieselben erziehen. Daselbst errichten sie Scheiterhaufen, um welche sie Türkisch Korn (Mays) herum legen. In diese Holzhaufen werfen sie eine gewisse Materie, welche, wenn sie von dem Feuer erhitzt worden, ein starkes Geräusch verursachet; worauf die Affen hinweg eilen, und die Jungen im Stich laßen, welche die Jäger alsdenn gemeiniglich auf ihrem Rücken forttragen. Die Indianer essen das Fleisch davon.

In der Arznei soll das Affenherz, erstlich gebraten, sodenn gedörrt und zu Pulver gerieben, mit Meet eingenommen, das Herz und Gedächtnis stärken, Melancholie und das Herzklopfen vertreiben, und die schwere Noth curiren. Das Schmalz zertheilet, und ist den Nerven gut.

Affe, ein Instrument, siehe **Storch-Schnabel**.

Affe, (**Meer-**) eine Art Fisch; siehe **Meer-Affe**.

Affen-Bezoar, siehe **Affen-Stein**.

Affen-König, siehe unter **Affe**.

Affen-Stein, **Affen-Bezoar**, Lat. Bezoar Simiarum, Fr. Bezoar de Singe, ein kostbarer Stein, so groß wie eine kleine Nuß, länglicht- oder auch Kugel- rund, und schwärzlich. Es wird aus den großen Affen oder **Pavianen** genommen, und, wie Einige wollen, im Kopfe, wie Andere aber wahrscheinlicher melden, im Magen, gefunden. Die von der Insel Macassar, in Asien, sind die besten, raresten, und darum auch die theuersten. An Tugend ist er den andern Bezoar-Steinen gleich, doch von weit größerer Kraft, so, daß ein Gran desselben soviel thut, wie drey der andern. Er treibet den Schweiß stark, widerstehet den bösen Feuchtigkeiten, ingleichen der Pestilenz und andern ansteckenden Seuchen, besonders aber dem Gifte, darum er von den Portugiesen hochgeachtet wird.

Affeurer, oder Afforer, heißt im Französischen, die Waaren taxiren, oder sie auf einen gewissen Preis setzen, und wird nur von der Obrigkeit und vom Policei-Amte gesagt. In den ältern Zeiten hieß Affeurer oder Affourer auch: Waaren nach einem von der Obrigkeit verordneten Preise kaufen. Affeurage oder Afforage heißt daher, die von der Obrigkeit vestgesetzte Taxe, wornach die Waaren, insonderheit auf dem Markte, verkauft werden sollen; der von der Obrigkeit verordnete Kaufpreis. Bisweilen bedeutet Affeurage soviel als le droit d'affeurage, das Geld, welches an die Obrigkeit für die Freiheit, Marktwaaren, auch andere Sachen, z. E. Wein. u. d. gl. zu verkaufen, erlegt werden mus; Marktgeld; Stättegeld; Umgeld ꝛc.

* *Affiche*, nennen die Franzosen dasjenige Werkzeug, dessen sich die Fischer bedienen, wenn sie ihre Garnreusen aufspannen wollen. Es ist solches eine starke eiserne Spitze, welche einen 10 oder 12 Fuß langen Stiel hat. Man bedienet sich dessen auch den Kahn anzuhalten, indem man es tief in den Sand oder in den Schlamm des Flusses hineinstößt. Es ist von der Fischerstange mit dem Haken unterschieden.

Affier, siehe **Absenken**.

Affiler, ist 1) ein in der Landwirthschaft gebräuchliches Wort. Der Landmann sagt: Nos bleds sont tous affilez, d. i. das junge Korn sieht schmächtig aus; oder wörtlich: seine Blätter sind so dünn und schmal wie Fäden; les gelées du mois de Mars ont affilé tous nos bleds, der Märzfrost hat dem Korn weh gethan, d. i. er hat es zurückgehalten, die hinlängliche Quantität Nahrungssaft zu empfangen. Das Dictionnaire de Trevoux sagt mit **Ligern** Affiler; vielleicht aber wäre Effiler besser. 2) Bei den Gärtnern heißt es soviel, als Aligner, Bäume nach der Schnur setzen. 3) Beim Klein-Sägen- oder Schaar-Schmied: Schleifen, Abschleifen, Schärfen, Wetzen. Siehe **Schleifen**.

Affinage,

Affinage, und Affiner, siehe **Feinmachen**.

Affinoir, Feinkamm, eine Art feiner Hechel, siehe **Hechel**.

Affioume, siehe Afioume.

* **Affner**, dieses Wort hat unterschiedene Bedeutungen. Bei den **Webern** heißt es, wenn die Werst auf den Baum gewunden wird, da jedweder Gang in den Affner, oder Nadelkamm, oder Nadelkamp, geleget wird, damit alle Fäden fein ordentlich in gleiche Länge kommen, und nicht verwirret werden. Bei den **Müllern** heißt es dasjenige, was vom andern Auf schutt herkommt. Bei den **Sattlern**, welchen unter ihrer Arbeit vorgeschrieben wird: Den Affner mit einem ganzen Stück beschlagen, oben mit einer Wulst; ingleichen den Fuhr-Sattel, den Affner mit einer gesteckten Rhiene.

Affodillen, Affodill-Wurzel, siehe Asphodelus.

Affodil-Lilien, L. Lilio-Asphodelus, siehe unter Lilium.

Affolter, siehe **Mistel**.

Afforage, Afforer, siehe Affeurer.

Affouage, heißt im Forstwesen, das Recht, Brennholz aus einem Walde für sein Haus zu hohlen; ingleichen, die verordnungsmäßige Portion Brennholz, zufolge dieses Rechtes.

Affouragement, Affourager, Affourer, siehe **Füttern**.

Affriander, siehe **Anlocken**.

Affrusch, Stabwurz, siehe Abrotanum.

Affter, siehe **After**.

Affut, siehe **Lauer**.

Affuter, siehe **Schleifen**.

Afioume, Affioume, ist eine Art Flachs, die über Marseille aus der Levante kommt.

Africanische Hühner, siehe **Hühner**.

* *Africus*, der Wind aus Süd-West, oder aus West-Süd-West.

* **After**, oder wie es auch Einige aussprechen, **Aester** oder **Aechter**, kommt im gemeinen Leben, und unter den Handwerksleuten, sehr oft vor. Es bedeutet allezeit

zeit etwas, was schlechter ist, oder einer Sache, von der es gesaget wird, nachstehet; und ist in der Verbindung mit andern Worten soviel, als hinten, nach, unten.

* After-Acacia, Pseudo-Acacia; siehe Acacia Americana.
* After-Bier, dünnes Bier, Nachbier; siehe Kofent.
* After-Blüthen, Fr. Faulses fleurs; siehe Blüthen. (After-)
* After-Bürde, ist bei den Jägern ein Weide-Wort, und heißt das junge Kalb im Mutterleibe, welches in einem Stücke Wild gefunden wird.
* After-Darm, ist am Wildpret der grosse Darm, wodurch die Weid ausgehet.

Der After oder Mastdarm fällt den Thieren bisweilen bei einem anhaltenden Durchlaufe, oder auch nach einer schweren Geburt, hervor. Man bestreichet die Hand mit Oel, und bringet den Darm damit behutsam wieder hinein. Damit derselbe nicht wieder ausfalle, gebrauchet man ein zusammenziehendes Clystier, aus einer Handvoll Tormentill-Wurzel, welche man in einem Quart Wasser kochet, und alsdenn das Wasser durchseihet. Bisweilen kann man aber den Mastdarm nicht gleich wieder an seinen gehörigen Ort bringen, weil er geschwollen ist; alsdenn mus man ihn erst wieder mit erweichenden Mitteln bähen, wozu man laues Wasser nehmen kann, worinn Pappeln abgekocht worden. Wenn man hierauf den Mastdarm wieder eingebracht hat, so kann man zur Ader laßen, um Entzündungen zuvor zu kommen, die etwa zu befürchten wären.

* After-Holz, siehe Holz. (After-)
* After-Hummeln, siehe Hummeln.
* After-Klaue, siehe Klaue.
* After-Klauigt, Fr. Ergoté, wird bei den Jägern ein Hund genennet, der in- oder auswendig eine After-Klaue, oder eine Klaue zuviel hat.
* After-Leder, siehe Leder.
* After-Mehl, siehe Mehl.

* After-Pacht, Unter-Pacht, siehe Pacht.
* After-Schaben, siehe Schaben.
* After-Schlag, siehe Abraum.
* After-Zegel, Lat. Rami sylvestres, werden in den Wäldern die von dem Bauholze abgehauenen Stücke, Aeste und Reisig genennet, wenn es im Walde beschlagen wird. Sie kommen meistentheils den Förstern und Forstknechten zu Gute, wiewohl ihnen auch an verschiedenen Orten etwas Gewisses an Gelde, Getraide oder Holz dafür ausgemacht und gereichet, der After-Zegel aber verkauft, und das daraus gelöfete Geld für die Herrschaft von dem Forstschreiber in Einnahme gebracht wird.
* Afterig, L. Spurcities alvi, Fr. l'Ordure, ist ein Sächsisches Provinzialwort, und bedeutet den Unrath, der an dem Boden unter dem Bienenkorbe zu liegen kommt, und den die Bienenwärter mit einem Flederwisch wegzuschaffen beflissen sind. Siehe auch Abfall.
* Aftern, Abern; siehe Klauen. (After-)
* *Afut*, siehe Lauer.

Agace, siehe Heher.

Agacement, siehe Zähne. (Taubheit und Stumpfigkeit der)

Agallochum, siehe Paradies-Holz.

Agallochum forte, siehe Rhodiser-Holz.

Agaricum, *Agaricus*, Fr. Agaric; siehe Schwamm, Baumschwamm, Blätterschwamm.

Agaricus mineralis, Mineralischer Lerchenschwamm, Mondmilch; siehe Berg-Mehl.

Agaricus pedis equini facie, Fr. Amadou; siehe Schwamm. (Feuer-)

Agaricus quercus, siehe Eichen-Schwamm.

Agasylis, ist ein Strauch, welcher häufig um des Jovis Hammonis oder Ammonis Tempel wächset, davon das Gummi Ammoniacum kommt. Siehe Ammoniac.

Agate, siehe Achatstein.

Agath, Agatstein, siehe Achat.

Agaty, ist ein großer Baum in Malabar, dessen Holz, vornehmlich um das Herz herum, überaus zart ist. Seine Blätter sind einer Spanne lang, halb-geflügelt, und bestehen aus zwey Hauptflügeln, welche an einer Hauptrippe vereinigt sind, und einander gerade gegenüber stehen. Diese Blätter schließen sich des Nachts zu, d. i. ihre Flügel legen sich dicht an einander. Die Blüthen gleichen einem Schmetterling mit ausgebreiteten Flügeln, und sind ohne Geruch, und es folgen darauf Schoten, welche vier Hände lang, und einen Querfinger breit sind, und worinn sich Bohnen befinden, welche den unsrigen gleich, aber kleiner sind, und zur Speise gebraucht werden. Bei starkem Regenwetter soll dieser Baum in Einem Jahre drey bis vier mahl Früchte tragen.

Agave, ist eine Americanische Pflanze, welche einer Aloe ähnlich siehet. Sie kann, so lange der Frost nicht stark ist, in freier Luft aushalten; bringet man sie aber nicht zu rechter Zeit ins Gewächshaus, so verfrieret sie bei starkem Froste. Sie kommt iu England sehr oft zur Blüthe; jedoch werden ihre Früchte daselbst nicht reif. An ihrer Wurzel kommt eine Menge Ausschößlinge hervor, wodurch sie sich fortpflanzet. Ihre Blüthen sehen ungemein schön aus, und es erhalten sich dieselben sehr lange, wenn man sie vor dem Frost in Acht nimmt, weil im Herbste neue Blüthen hervorkommen. Diese Pflanze verlanget ein leichtes und sandiges Erdreich. Man bringet sie mit den Pomeranzen- und Myrten-Bäumen zu gleicher Zeit ins Gewächshaus, und hält sie im Winter etwas feucht.

* **Ageln**, oder **Agen**, **Schäben**, **Scheven**, L. Purgamenta, oder ramenta lini, wird das spitzige unreine Zeug genannt, welches durch das Brechen, Hecheln und Schwingen aus dem Flachse und Hanfe gebracht, und am besten in den Fuhrweg geschüttet wird, da sie durch die Räder wohl zerfahren und zerquetschet, durch das Vieh eingetreten, mit der Erde vermischt, und mit Regen

Regen und Schnee abgebeizet werden. Diese mit Ageln vermischte Erde kann man ungefähr nach fünf Jahren an die äussern Felder führen; denn vor solcher Zeit sind sie, zumahl in sonst trocknen Feldern, für nichts, als einen Fresser und Zehrer zu achten; und ist rathsamer, sie unnütz hinweg zu schütten, als daß man sie also roh unter den Dünger mengen, und mit aufs Feld führen wollte. Man kann sie auch unter den Lehm zum Verkleiben mengen, oder wie Stroh verbrennen. Man läßt einen Vorrath davon dreschen, nimmt ein halb klares Sieb, und läßt sie durchsieben. Das Durchfallende vermengt man mit Lehm und Töpferthon, und schmieret damit an denen Orten, wo die Dachsteine auf der Latte über einander liegen, alle Ritzen zu. Durch ein solches Dach soll weder Regen noch Schnee hindurch dringen können. Ein Mehreres von diesem ihren Gebrauche, siehe unter dem Artikel: **Dach**.

Ager, siehe **Acker**.

Agermenig, **Agermennige**, siehe Agrimonia.

* **Aggouedbund**, ist die beste Art von Seide, welche man unter den sechs Arten in den Staaten des großen Mogols einsammelt.

* **Aggwirre**, ein Rohr, aus welchem in der St. Thomas-Insul, und anderswo, Zucker gemacht wird. Man bauet es auf dem Felde, so daß man nur einen abgeschnittenen Zipfel in die Erde stecket, der erstlich wie ein langes Gras hervorsprießet, alsdenn in der Mitte ein Rohr treibet, welches sich in unterschiedene Glieder abtheilet, und manchmahl vier bis fünf Ellen lang, und eines halben Armes dick, wächst.

Agion, Sainfoin d'Espagne, siehe Genista Spartium.

Aglandeau, L. Oliva fructu minore & rotundiore; siehe unter Olea.

Aglar-Kraut, **Heuhechel**, siehe Ononis.

Aglaster, **Atzel**, L. Pica, Fr. Pie; siehe **Elster**.

Aglatia, ist eine Frucht, welche die alten Aegyptier im Februar einerndteten, und zum Sinnbilde dieses Monats machten.

Aglei, **Aklei**, siehe Aquilegia.

Agnacat heißt, nach Ray's Beschreibung, ein Baum, der in America, unweit der Meer-Enge von Darien, angetroffen wird; an Größe und Gestallt, wie ein Birnbaum; seine schön-grünen Blätter fallen nie ab. Die Frucht, die, wenn sie schon reif ist, dennoch grün aussiehet, gleichet einer Birn. Ihr Fleisch ist ebenfalls grün, süß, fett, und hat einen Buttergeschmack. Der Genuß der Frucht soll sehr zur Liebe reizen.

Agneau, siehe **Lamm**.

Agneler, siehe **Lammen**.

Agnelet, siehe **Lämmchen**.

Agnelins, (Laine d') siehe **Lamm-Wolle**.

Agnes PLVKENETII, siehe unter Ricinus.

Agnus Scythicus, oder vegetabilis, s. **Lamm (Scythisches)**

Agouti, Agouty, siehe Acouti.

Agra, eine Art eines wohlriechenden Holzes, das in China in großer Achtung stehet. Es giebt dessen dreyerlei Sorten, und sie werden alle auf der Insul Haynan gefunden, da ein Stück eines Fußes lang, von der feinsten Art für achtzig Tael eingekaufet, und zu Canton wieder für neunzig und mehr Tael verkaufet wird. Eine andere Art dergleichen, welches ebendaher kommt, aber von diesem unterschieden ist, und **Agra-Caramba** heißt, wird von den Japanern sehr hoch geschätzt, und ihnen häufig von den Chinesern zugeführet. Es dienet zur Reinigung der Weiber.

* **Agrafe**, **Agraffe**, heißt bei den Bildhauern eine Zierat an dem Schlusse eines Bogens, eines Fensterrahmens, einer Thüre, eines Spiegels, eines Bilderrahmens, u. d. gl. Sonst ist **Agraffe** ein von Silber, Gold, oder anderer Materie gemachter einfacher oder doppelter Haaken, der mit allerhand Zieraten versehen, und mit Juwelen

len besetzt ist. Bei den Korbmachern heißt Agraffe die Handhebe oder der Henkel, so an beiden Seiten eines Tragkorbes oben angeflochten ist; ingleichen der gewundene Kranz, der das übrige Geflechte zusammenhält.

Agrest, L. Agrelta, Omphacium, Fr. Verjus, nennet man sowohl unreife Trauben, als auch den daraus gepreßten Saft, welcher durch ein Tuch oder Papier geseiget, und in zugespündete Fäßlein oder Bouteillen gethan wird. Wenn er lange dauern soll, darf man nur oben ein wenig frisches Baum- oder Mandel-Oel darüber gießen, damit er nicht kahnig werde, oder schimmle und verderbe. Man gebrauchet ihn in den Küchen anstatt des Essigs, welchen er in der Kühlung weit übertrifft, (indem der Essig nebst seinen kühlenden Theilen zugleich eine Hitze und Schärfe in sich hält,) an Speisen, und als eine Arzenei in hitzigen Krankheiten zur Kühlung. In den Apotheken wird ein Syrup davon bereitet, welcher eine kühlende und stopfende Kraft hat, in giftigen Krankheiten dienet, der Fäulnis widerstehet, die Hitze, den Durst, Gallenfieber, den Durchlauf und das Erbrechen stillet.

Agrest, nennet man auch die sauern Weinbeeren, wenn sie folgendergestallt eingemacht worden. Man bricht nehmlich die sauern und annoch harten Weinbeeren fein gemach von dem Kamm oder von den Stengeln ab, damit sie nicht aufspringen; darnach wäscht man sie sauber, und trocknet sie wieder auf einem Tuche, thut sie in einen reinen Topf, gießet abgesottenen und abgekühlten Essig darauf, und beschweret nachgehends die Beeren mit etwas Gewicht, damit sie von der Luft nicht anlaufen. Sie sind anstatt der Oliven zu gebrauchen. Etliche sieden auch die Weinbeeren mit dem Essig zugleich.

Endlich heißt man auch **Agrest** den gesottenen Saft von grünen und noch harten Weintrauben, welche erstlich gepresset, hernach der Saft davon mit Zucker vermenget, und wohlgesotten, darauf, wenn er wie ein Julep ist,

das Gelbe von Citronen gerieben, darein geſchüttet, noch einmahl aufgeſotten, und, wenn es erkühlet, in ein Glas gegoſſen, und aufbehalten wird. Dergleichen Saft ſollte ein Hausvater beſtändig im Hauſe halten, weil er in heftigem Durſt zur Erndtezeit ſeinen Knechten und Mägden, auch im Zufall hitziger Krankheiten, damit dienen kann, wenn ein wenig davon mit friſchem Waſſer abgerührt, und davon getrunken wird.

Eigentlich iſt der **Agreſt** nur in den Weinländern gebräuchlich; wo aber kein Wein wächſt, gebrauchet man an deſſen Statt die ausgepreßten Säfte etlicher, theils ausländiſcher, theils einheimiſcher, Früchte. Von den ausländiſchen nimmt man dazu Citronen, Limonien, Pomeranzen, Apfelſinen, und Granaten; von den einheimiſchen aber: Johannis- Stachel- Rauch- Berberis- und Himbeeren. In der Schweiz bereiten die Bauern dergleichen aus Holzäpfeln, ſo ſie Bouſchines nennen.

Um einen Agreſt oder Verjus zu machen, wählet man die größten und zwar unreifen, Trauben, die jedoch bereits in ihrer vollen Dicke ſtehen, aber noch nicht ſüß ſind. Man wäget erſtlich die Beeren, wenn man ſie von den Stengeln gepflücket, ſchneidet ſie der Länge nach auf, nimmt alle Körner heraus, wirft ſie in kaltes Waſſer, läßt ſie mit gar wenigen Waſſer aufſieden, und thut nur ſoviel Salz, als man zwiſchen zween Fingern halten kann, hinzu, oder aber noch einmahl ſoviel Salpeter, damit ſie ihre grüne Farbe behalten. Hierauf nimmt man die Weinbeeren vom Feuer, bedeckt ſie mit einem leinenen Tuche, und läßt ſie alſo in ihrem Waſſer erkalten. Nachher nimmt man ſie aus dem Waſſer, läßt ſie abtröpfeln, und leget ſie in Puderzucker, thut auch etwas von dem ausgedruckten Saft darzu, daß der Zucker davon ſchmelze. Hiernächſt condiret man ſie in einem Sude; denn, wenn man ſie vom Feuer nähme, und wieder darauf ſetzte, würden ſie viel von ihrer Farbe verlieren. Sind ſie nun dick genug geſotten, ſo nimmt man ſie vom Feuer,

Feuer, und gießet ſie in irdene Töpfe, damit ſie nicht zu lange in der Pfanne ſtehen, und ihre Farbe hierdurch verlieren. Wenn ſie nun in ihren Zuckergläſern oder Töpfen ſind, macht man es mit ihnen eben ſo, wie mit den Kirſchen. Jedes Pfund ſolcher Früchte erfordert ein Pfund Zucker.

Agricola, **Ackermann, Landmann**; ſiehe **Bauer.**

Agricultura, ſiehe **Ackerbau.**

Agrifolium, **Stechpalmen**, ſiehe Ilex.

Agrimenſor, ſiehe **Acker-Meſſer.**

Agrimonia, Eupatorium vulgare, & LINN. Eupatorium verum, Eupatorium veterum, Eupatorium DIOSCOR. & aliorum Graecorum, Eupatorium Graecum, Hepatorium, Hepatitis, Lappula hepatica, Marmorella, Concordia, Volucrum majus; Fr. Agrimoine, Aigremoine, Eupatoire; T. **Odermennige, Adermennige, Adermenge, Adermening, Adlermenig, Agermenig, Agermennige, Agrimonie, Agrimonienkraut, Bruchwurz, Heil aller Welt, Königskraut, Leberklette, Ottermennige, Steinwurzel.** Die gemeine, oder in der Medicin gebräuchliche Odermennige, Agrimonia (Eupatoria) foliis caulinis pinnatis, impari petiolato, fructibus hiſpidis, LINN. H. C. 179, hat einen bleich- grünen, und mit langen Haaren beſetzten, Stengel. Längs demſelben ſtehen, in gleichen Entfernungen, faſt beſtändig in abwechſelnder Ordnung, Blätter, die aus mehrern Reihen von Blättlein einander gegenüber ſtehen, welche an ihren Rändern tief zerkerbt, mit Haaren beſetzt, unterwärts weiß, mit Roth eingefaßt, beinahe oval, an ihrem äuſſerſten Ende ſpitzig, und ohne Stielchen, ſind. Ihr gemeinſchaftlicher Nerve endiget ſich in ein einziges Blättlein. Zwiſchen jeder Reihe befinden ſich noch andere kleinere Blättlein in verſchiedenen Gegenden. Der Stengel wird ungefähr anderthalb Schuh hoch. Es endiget ſich derſelbe in eine lange, etwas weitläuftige, Aehre, welche aus gelben Blu-

men bestehet, die im Julius zum Vorschein kommen, und noch im September vorhanden sind. Der Blumenkelch bestehet aus einem Blatt, welches in fünf spitzige Abschnitte getheilt ist, und auf dem Eierstocke ruhet. Jede Blume ist regulair, vier bis fünf Linien breit, und hat fünf Rosen-förmige Blättlein, welche flach, an ihrem äussersten Ende gezahnt, und an ihrer Basis, wo sie in dem Kelche stecken, schmal sind. Aus dem Mittelpuncte kommt ein zweyfacher Griffel hervor, der auf dem Eierstocke ruhet, und mit zwölf dünnen Staubfäden begleitet ist, auf denen sich oben doppelt-zusammengedruckte Kölblein befinden. Wenn die Blume weg ist, so wird aus dem Eierstock eine ungefähr drey Linien lange, wie eine Bürste eingekerbte, Frucht, fast wie eine Birn, deren Spitzen einen Haken formiren. Diese Frucht ist inwendig in zwo Abtheilungen abgesondert, deren jede ein länglichtes und rundliches Saamenkorn in sich schließet.

Diese Pflanze wächset an den Wegen, um die Zäune und Hecken, auf ungebaueten Feldern, wie auch in Wäldern, wild. Sie vermehret sich aus dem Saamen, und durch das Abtheilen ihrer Wurzeln.

Diese Sorten sind dauerhafte, bleibende Pflanzen, welche auf jedem Boden und in allen Lagen fortkommen, auch keine andere Wartung erfordern, als daß man sie von dem Unkraute befreiet. Man kann sie durch das Abtheilen ihrer Wurzeln fortpflanzen, welches im Herbst geschehen mus, wenn ihre Blätter abzufallen anfangen, damit die Pflanzen noch vor dem Frühjahr wohl erstarken können. Andere thun dieses im März. Man mus sie zween Schuh von einander setzen, damit ihre Wurzeln Platz bekommen, sich auszubreiten. Man kann sie auch aus dem Saamen ziehen, den man aber im Herbst aussäen mus; denn, wenn sie bis in den Frühling ausser der Erde bleiben, so kommen sie in demselben Jahre selten zum Vorschein.

Man rühmet sie vorzüglich in dem Blutharnen.

* Die

* Die **Odermenge** trägt, wenn die Blümlein vergangen sind, kleine rauhe Kletten, welche, gleich den ordentlichen Kletten sich anhängen, worinn die Saamenkörnlein befindlich sind.

Sie wächst auch häufig auf trockenen Wiesen, und giebt wenig, und wegen des holzigen Stengels, den sie in der Heuerndte hat, kein gutes Heu, indem die kurzen und meistens auf der Erde aufliegenden Blätter nicht wohl mit abgehauen werden können. Grün fressen das Kraut nur die Schafe und Ziegen.

Weder die Blätter, noch Blumen, haben einen Geruch, aber doch die Wurzeln im Frühling in etwas; gleichwohl werden nicht diese, sondern nur allein die Blätter in der Medicin gebraucht. Das Kraut hat eine zusammenziehende Kraft, und wird daher auch mit unter die Wundkräuter gezählt, und wider Bauch- und Blut-Flüsse, bei Schwäche der Eingeweide, insbesondere aber auch wider Leber-Verstopfung und Verhärtung von Chomel aus eigener Erfahrung angepriesen. Der Gebrauch ist gewöhnlich nur wie Thee, und es wird nicht leicht eine alte Composition von Wund-Trank, Brust- oder Kräuter-Thee zu finden seyn, wo die Odermenge nicht darunter wäre; wie man sie denn auch unter dem berühmten Schweizer-Thee ganz deutlich wahrnimmt. Das grüne Kraut zerstoßen, und auf giftige Bisse und Stiche gelegt, stillet den Schmerz, und heilet dieselben. Es heilet auch den Krebs, und andere faule flüßige Schäden und Geschwäre. Das grüne Kraut mit Essig zerstoßen und aufgelegt, vertreibet die Warzen und Huhneraugen. Es ist auch gut gegen die Krätze; in Lauge gesotten, und das Haupt damit gewaschen, tödtet die Nisse und Läuse. Einige wollen, daß dies Kraut, am Halse gehangen, oder übergelegt, zu den Kröpfen dienen soll. Ein Fußbad von dem Kraut bereitet, ziehet die Müdigkeit aus den Füßen, und heilet die erfrornen Gliedmaßen. In Wein oder Essig gesotten, und als ein

Breiumschlag warm auf das Geschöß gelegt, ist gut in der Geschwulst und Entzündung der Hoden. Der Saame oder das Kraut gepülvert, davon ein halbes Quentgen mit rothem Weine auf die Nacht eingenommen, dienet denen, so das Wasser im Schlafe nicht halten können. In den Apotheken hat man von der Odermenge ein destillirtes Wasser, Syrup, Conserve, Extract, und Salz, welche wider die Verstopfung der Leber und Milz, Gelb- und Wassersucht, Blutflüsse, Harnwinde und den Stein dienen, auch die Würmer im Leibe tödten. Nach des Cardinal **Peter Bembus** Versicherung, ist zur Ausführung des Nierensandes kein besser Mittel, als das Odermennig-Wasser.

Agrimonia sylvestris, Anserina, **Gänserich**, siehe unter Pentaphylloides.

Agriote, Griote, **schwarze saure Kirschen**, siehe unter Cerasus.

Agripaume, **Herzgespann-Kraut**, siehe Cardiaca.

Agrostemma, **Sammetröslein**, siehe unter Lychnis.

Agrouelles, siehe Scrophulae aquaticae.

Agrueto, Agrutier, siehe unter Cerasus.

Ag-Stein, siehe Achat.

Agt-Stein, Lat. Succinum, Fr. Ambre jaune; siehe **Bernstein**.

Aguapa, ein gewisser Westindischer Baum, dessen Schatten so gefährlich seyn soll, daß diejenigen, die darunter einschlafen, sehr aufschwellen, ein nacketer Wilder aber bersten würde.

Agul, Alhagi Maurorum, Genista-Spartium spinosum foliis polygoni, ist ein kleines sehr stacheligtes Bäumchen oder Strauch, welches in Arabien, Persien und Mesopotamien wächst. Die Blätter sind länglich, und sehen wie die am großen Wegetritt aus. Es bringet in großer Menge röthliche Blümchen, und alsdenn folgen rothe Saamenhülsen. Die Wurzel ist lang, und siehet purpurfarbig aus. Auf den Blättern und Zweigen findet

findet sich, bei starker Sommerhitze, ein fetter und schmieriger Liquor, von einer Honig-Consistenz, welcher zur kühlen Nachtzeit verdicket wird, und eine Gestallt von Körnern bekommt, welche **Alhagi-Manna** heissen, und wie Corianderkörner aussehen. Man sammelt sie, und macht ziemlich dicke Brode, von dunkelgelber Farbe, daraus. Es ist nicht so gut, wie das Calabrische Manna.

Agutiguepa, ist eine Pflanze, welche in Brasilien wächst, und deren Stengel vier bis fünf Fuß hoch wird. Sie hat Blätter, welche einen Schuh lang, und rings umher mit einem rothen Strich eingefaßt sind. Ganz oben auf dem Stengel kommt eine Feuer-rothe Blume, welche der Lilie an Gestallt ziemlich gleichkommt, zum Vorschein. Die Wurzel ist rund, dunkelroth, und gut zu genießen. In der Zeit des Mangels kochet oder röstet man sie, und verspeiset sie.

* **Ahahatka**, ist eine Frucht, welche, nach **Strahlenbergs** Bericht, im Nord- und Östlichen Theile von Europa und Asien, S. 430. 434, von den Einwohnern in Kamschatka meistens anstatt des Zuckers gebraucht wird.

Achate, heißt ein gewisser, ursprünglich in Ostindien wachsender, und von da nach den Philippinischen Insuln gebrachter Baum, welcher sehr hoch wird. Er hat eine schwammige Rinde, die inwendig roth ist; ein weisses und hartes Holz; wenig Aeste; eine gelbliche starkriechende Wurzel. Seine länglichten Blätter, in der Hand gerieben, geben ein Oel ohne Geruch. Die Frucht, wenn sie zu ihrer Reife gelangt ist, ist von der Größe einer Citrone, auswendig grün und gestreift; inwendig weiß, voll saftigen Fleisches, und von angenehmen Geschmack und Geruch. Diese Frucht wird, so wie die Mispel, im Obstkeller reif. Der Baum, welcher heiße Gegenden liebet, blühet zweymahl.

Ahlbeeren, und **Ahlbesinge**, siehe unter Grossularia.

Ahm, L. Amphora, ein Weinmaaß oder Gebind; siehe **Ohm**.

Ah Mon Dieu, Poire d'amour, eine Art Birn; siehe unter Pirus.

Ahorn, Ahornbaum, siehe Acer.

Ahovai, ein in Ceylan wachsender Baum, welcher einen sehr stark riechenden und milchigten Saft giebt, und dessen Blätter mit der Indianischen Lorbeer-Rose eine Aehnlichkeit haben. Seine Blüthen sind gelb, und von Gestalt der Lorbeer-Rose. Die Frucht ist Birn-förmig, und es stecket in derselben eine dreyeckige und braune Mandel, deren Kern unter einer harten hellklingenden Schale lieget, welche die Wilden an ihre Kniegürtel und Schürzen zu binden pflegen, indem diese Mandeln, wenn sie an einander schlagen, wie ein Glöckgen, oder eine Schelle, klingen. Dieser Baum ist von giftiger Eigenschaft.

Ahoual, ist eine Brasilianische Frucht, die so groß, als eine Castanie, weiß, und einer Wassernuß, oder einem Griechischen Δ, nicht gar ungleich ist. Sie ist giftig. Es wächst noch eine andere Gattung davon in America, welche ebenfalls giftig ist. Der Baum, wenn man hineinschneidet oder hauet, verbreitet einen angenehmen Geruch.

Ahr, siehe Habicht.

* **Ahabutipita, Ajubatipita**, ein etwa fünf oder sechs Hände hohes Brasilianisches Kraut oder Sträuchlein, welches eine schwarze Frucht, wie Mandeln, trägt, und woraus ein schwarzes Oel gezogen wird, womit die Wilden die Glieder derer, welche von Kräften kommen, zu schmieren pflegen.

Ajault, siehe Aja.

Aiche, Eiche, ein Baum; siehe Quercus.

* **Aichen, Eichen**, Fr. Etalonner, Egandiller, heißt ein Maaß oder Gewicht mit einem andern ächten und accuraten vergleichen und probiren, ob es richtig sey, oder wieviel ein Wein- oder Bier-Faß, oder andere Gefäße, in sich halten. Das Aichen oder Justiren des Gewichts heißet man auch das Gewicht abziehen.

In

In vielen Städten müssen alle Maaße und Gewichte, deren sich die Weinschenken, Wirthe, Krämer, Höcken und dergleichen Verkäufer bedienen, bei der Gewicht- und Maaß-Beschauung jährlich, oder sonst zu gewissen Zeiten, von einigen hierzu bestellten Personen, welche man geschworne Aichner oder Aicher nennet, besichtiget, nach dem gehörigen und bewährten Maaße verglichen, und alsdenn mit einem gewissen von der Obrigkeit geordneten Zeichen oder Nummer bemerket und gestempelt werden. Mit dem Wasser-Aichen, welches an vielen Orten, wo ein starker Weinwachs oder Weinhandel ist, insonderheit am Rheinstrohm, in Gebrauch gekommen, hat es folgende Beschaffenheit: Man führet die leeren Weinfässer zu den Brunnen-Kasten auf offenen Markt hin. Da ist denn ein geschworner Aichner mit seinem bemerkten und unfehlbaren Stadt- und Land-Maaß, welches unten einen Hahn hat, wodurch das Wasser, mit welchem das Maaß bis oben angefüllt ist, durch den Faß-Trichter in das Faß gelaßen wird. Der Aichner füllet damit daraus die ledigen Fässer mit Wasser, zählet und zeichnet, so oft eingelaßen wird, auf, und endlich rechnet er den ganzen Gehalt zusammen, wieviel Ohmen, Kannen ꝛc. nach dem Aich-Maaß hineingegangen; da alsdenn sofort der Innhalt mit einem Brenn-Eisen auf das Faß gebrennt, theils auch eingeschnitten, oder sonst darauf gezeichnet wird.

Aides, nennet man auf der Reitschule die Hülfe, die der Reiter durch einen sanften und gemäßigten Gebrauch des Zügels, der Sporen, der Spießruthe, des Kappzaums, oder mit der Stimme, oder durch eine Bewegung der Hand, der Schenkel, der Beine, der Fersen, dem Pferde zu geben weis, um dasselbe zu regieren. Man sagt daher: Ce cheval connoit les aides, oder il obéit aux aides, oder il prend les aides avec beaucoup de facilité & de vigueur, dieses Pferd verstehet die Hülfe; es ist sehr lenksam; es läßt sich sehr wohl regieren; es nimmt

die

die Hülfe des Reiters willig und mit Luſt an. Ce Cavalier donne les aides extrèmement fines, dieſer Reiter weiß ein Pferd ſehr geſchickt zu regieren, daß es z. E. ſeine Lectionen recht macht, daß es das rechte Tempo in Acht nimmt. Aider un cheval, einem Pferde auf beſagte Art die Hülfe geben.

Aigle, ſiehe **Adler.**

Aiglures, heißen bei den Falkenirern die röthlichen Flecken auf dem Rücken und den Schwingen des Falken, inſonderheit des Laneten-Falken (Falco lanarius, Lanier). Man nennet dieſe Flecken auch Bigarrures.

Aigredon, Edredon, ſiehe **Eiderdunen.**

Aigredoux, ſiehe **Sauer-Süß.**

Aigrefin, Egelfin, eine Art Meerfiſche, die dem Merlan oder Stockfiſch ziemlich gleich kommen, aber länger, dicker, härter, und von beſſern Geſchmacke ſind. Sie haben einen ſchwarzen Strich von dem Kopfe an, bis an den Schwanz, und werden deren viele auf den Schottländiſchen Küſten gefiſchet. Man iſſet ſie friſch, ſalzet ſie aber auch ein, und läßt ſie räuchern oder dörren, damit ſie ſich beſſer halten.

Aigremoine, **Odermennige**; ſiehe Agrimonia.

Aigrette, L. Coronula, Pappus, T. Haare des Saamenbehälters, wolligtes Weſen an den Saamen; ſiehe unter **Saamen.**

Aigrette, L. Ardea, Ardeola; ſ. **Reiger.**

Aigrette, iſt ein gewiſſer Vogel in Senegal. Es giebt eine gewiſſe Gattung davon auf den Antilliſchen Inſuln, mit Corall-rothem Schnabel und Füßen, und an dem Schwanze mit zwo langen und koſtbaren Federn.

* **Aigris**, heißt ein gewiſſer Edelſtein, welcher den Iſſineſern, einem Africaniſchen Volke in Guinea, unſern der Goldküſte, anſtatt der Current-Münze dienet. Sie bezahlen jeden Stein mit ſoviel Gold, als er im Gewichte beträgt. Er iſt grünlich-blau, hart, und ohne Glanz. Sie ſpalten ihn in kleine Stücke, **Betiquets** genannt, die

die ſie in der Mitte durchlöchern, um ſie an kleine Fäden von Baumrinde anreihen zu können. Sie hauen auch Stückgen davon länglichrund zu, ungefähr einen Zoll lang, die in der Länge durchbohrt ſind. Dieſe dienen den Königen und großen Herren zur Zierat am Barte, indem ſie ſolche in deſſen Locken mit einflechten. Als ſich der Ritter **des Marchais**, welcher ſeine Reiſe nach Guinea beſchrieben, in dem Lande von Iſſini befand, hatte der damahlige König 60 dergleichen Stückgen in ſeinen 20 Bart-Locken, und man ſchätzte ſie zum wenigſten 20000 Thlr. am Werth.

Aiguail, heißt bei den Jägern der Morgenthau auf Laub und Gras, und Chien d'aiguail, ein Hund, der gern im Thau ſpühret. In Büchern von der Jägerei ſtehet mehrentheils Egail oder Eguail anſtatt Aiguail.

Aiguemarine, **Aquamarin**, ein Edelgeſtein; ſiehe **Beryll.**

Aiguille, in der Botanik; ſiehe **Spitze.**

Aiguille, bei den Falkenirern, eine gefährliche Krankheit des Falken, da ſich in ſeinem Fleiſch kleine kurze Würmer erzeugen, welche ſelbſt ebenfalls Aiguilles heißen.

Aiguille, bei den Jägern, ſiehe **Wolfs-Nadeln.**

Aiguille, L. Acus, ein Seefiſch, ſiehe **Meer-Nadel.**

Aiguille de berger, Peigne de Venus, **Nadel-Körbel, Wald-Körbel, Hechel-Kamm**; ſiehe Scandix.

Aiguilles à coudre, ſiehe **Näh-Nadeln.**

Aiguillette, eine Art von dicken Meer-Aal, ſiehe **Meer-Aal.**

Aiguillon, ſiehe **Stachel.**

Aiguillonner, ſiehe **Anſtechen.**

Ail, **Knoblauch**, ſiehe Allium.

Ail d'Eſpagne, Echalotte d'Eſpagne, Rocambole, ſiehe Alliopraſum.

Ail-Porreau, **wilder Lauch**, ſiehe unter Porrum.

Aile, L. Ala, ſiehe **Flügel.**

* *Aile*, Alla oder Halla, iſt eine Gattung Bier, welches in England zu Derby bereitet wird. Siehe **Bier.** (Engliſches.)

* Aimable,

* *Aimable Orphelin*, eine also genannte Nelke, welche aus Weiß und Carmesinroth gemischt ist. Die Farben sind lieblich gesprengt, aber die Blume ist nicht allzu groß. Man läßt ihr drey bis vier Knöpfe.

Ajo oder Ajaulc, nennen die Straußkrämerinnen zu Paris eine gewisse gelbe Blume, die vom Januar bis gegen Ostern blühet. Es ist eine Art von kleiner Tulpe.

Ajol, L. Scarus varius, siehe **Brasse.** (Meer)-

Ajonc, siehe Genista-Spartium.

* *Aipii*, ein Trank der Brasilianer, welchen sie aus der Wurzel Aipimakaxera auf zweyerlei Weise bereiten. Entweder wird die Wurzel kleingeschnitten, von alten Weibern gekauet, und in einen Topf gespiehen, Wasser darauf gegossen, gesotten, und fleißig umgerührt, bis es genug hat. Oder die Wurzel wird bloß mit Wasser gesotten, so lange bis dasselbe wie eine Buttermilch aussiehet. Beides läßt man ferner vergähren, und alsdenn schmeckt es nicht unangenehm.

Air, L. Aër, siehe **Luft.**

Bei den **Gärtnern** heißen Arbres plantés en plein air, oder en plein vent, Bäume, die so gepflanzt sind, daß die freie Luft ihnen von allen Seiten beikommen kann, d. i. welche nicht in Spalieren oder an Mauern stehen.

Auf der **Reitschule** verstehet man durch Air oder Airs eines Pferdes, das Geschick, die Folgsamkeit und die freie Fußbewegung desselben im Gehen oder Laufen, oder bei der Verrichtung seiner Lectionen, und durch Airs relevées die erhobenen Bewegungen eines Pferdes, d. i. diejenigen, die sich höher als Terre à terre erheben, z. E. bei Balotaden, Croupaden, Capriolen, Courbetten, Saccaden ꝛc.

Aire, heißt in der Falkenirkunst, das Nest des Adlers, welches ganz platt, und gar nicht, wie die Nester der meisten andern Vögel, ausgehöhlt ist; ingleichen, das Gestäude eines Falken, oder andern großen Raubvogels.

Aire de grange, oder Aire à battre le bled. L. Area; siehe **Tenne.** Im

Im Forstwesen kommt das Wort Aire ebenfalls vor, und in den Französischen Forstverordnungen wird anbefohlen, que les bois des habitans soient coupés à tire & à aire, d. i. das Holz für die Einwohner Eines Orts soll nicht aus verschiedenen Holzschlägen zusammengehohlt, sondern innerhalb des Raums zwischen den gezeichneten Gränzbäumen gehauen werden.

Bei den Gärtnern heißt *Aire*, jeder breiter geebneter Ort in einem Garten, der zum Spaziergang dienet; und *Aire de recoupes*, eine Grundlage von Schutt oder kleinen Bruchsteinen, zur Bevestigung der Gartengänge.

In der Geometrie verstehet man durch *Aire*, die Größe des Raums, den eine Figur einschließet.

Airelle, **Heidelbeeren**; siehe Vitis idæa.

Airier, siehe Aërier.

Ais, eine Art von Geschwären; siehe **Geschwär.** (Blut-)

Aisance, siehe **Abtritt.**

Aissieu, *Essieu*, siehe **Achse.**

Ajubatipita, siehe **Ajabutipita.**

Ajuga stolonibus reptantibus LINN. **Gülden Günsel**, siehe Bugula.

Ajustages, siehe **Aufsätze, Aufsatz.**

Aizoon haematoides, Fr. Tripemadame; siehe Sedum minus luteum, folio acuto.

Akelei, siehe Aquilegia.

Ala, siehe **Flügel.**

Alabaster, Albaster, L. Alabastrites lapis, Alabastrum, Fr. Albatre, Alabastre. Man findet ihn in den Marmorbrüchen, der am ersten in dem Arabischen Gebirge, nachmahlen in Aegypten, und sonderlich zu Theben, sodenn zu Damascus in Syrien, und an verschiedenen Orten in Italien gebrochen worden. Vorizt wird er auch hin und wieder in Teutschland, z. E. bei Nordhausen, in dem Bambergischen, und bei Hildesheim, wie auch zu Winsheim, gegraben. Er ist ganz schwarz, mit Sand und einer unreinen Rinde überzogen, darunter

ter selbiger aber, wenn diese weggeschaffet worden, sehr weiß und rein ist. Es ist ein Marmor, der noch nicht zu seiner Vollkommenheit gelangt ist. Dieser Stein ist im Anfange so weich, daß man ihn mit einem Messer schneiden kann, und sich daher in der Arbeit ganz leicht tractiren läßt; wie denn auch daraus mancherlei ansehnlich Geschirr und artiges Hausgeräth verfertiget wird. Es ist eine Art von Gyps oder Kalk; denn wenn er gebrannt wird, giebt er eine Lauge, die dem ungelöschten Kalkwasser ganz gleichkommt. Dioscorides saget, daß er gebrannt, und mit Harz oder Pech vermischt, alle Härtigkeiten zertheile; mit einer Salbe vermischt, lindert er die Magenschmerzen, wenn man sie auflegt, und ziehet das Zahnfleisch zusammen, und bevestiget es. Man kann noch hinzusetzen, daß er die Schärfe, die im Scharbock auf das Zahnfleisch fällt, verzehret, und die Zähne weiß machet.

Der Alabaster wird an der Luft hart, wie uns die Erfahrung zeiget, weil er, wenn er im Freien stehet, wie alle andere Marmorsteine, die Feuchtigkeit, welche von der Erde zurückgeblieben ist, fahren läßt. Es giebt verschiedene Sorten davon, in Ansehung ihrer unterschiedenen Farben; der schönste darunter ist der weisse. Derjenige, der heut zu Tage sehr hochgeschätzt wird, ward von den Alten wenig geachtet. Der durchsichtige und Hornfarbige war bei ihnen auch eben nicht sehr beliebt. Der kostbarste fiel ins Gelb, und hatte Adern oder Puncte.

Den Alabaster weiß zu machen: Man läßt Bimsstein, welcher zu recht feinem Pulver gemacht ist, ungefähr 12 Stunden lang in Agrest stehen, reibet hernach den Alabaster wohl mit einem Schwamme, oder einer Leinwand, welche in diese Flüßigkeit eingetaucht ist, wäschet denselben mit hellem Wasser, vermittelst eines Stückes Leinwand, und versuchet es zulezt mit einem trockenen und ganz weißen Stuck Leinwand.

Der

Der Alabaster hat unter andern die Eigenschaft, daß er sich zu Gyps brennen läßt. Wenn er daher gehörig calcinirt, recht klein gestoßen und durchgesiebet worden, machet man einen flüßigen Teig daraus, gießet ihn in eine Form, und machet kleine Statüen, oder andere beliebige Figuren, davon.

Es läßt sich auch daraus ein recht schöner künstlicher Marmor bereiten, wenn man denselben mit Wasser, worinn man guten Flandrischen Leim von Leder (Colle forte) in hinlänglicher Quantität aufgelöset hat, einrühret. Dieser Teig wird einige Zeit nachher, wenn man ihn verarbeitet hat, dermaßen hart, daß er sich mit Bimsstein, Zinnasche ꝛc. auf die unter dem Artikel: **Künstlicher Marmor** anzuzeigende Art, poliren läßt. Auf solche Art läßt sich der schönste weiße Marmor nachmachen; auch kann man, um die Flecke, Adern und Farben der übrigen darzustellen, gar leicht die gehörigen Farben unter den Teig mischen. Da jedoch das Poliren dieses künstlichen Marmors eine langweilige Arbeit ist, so thut man wohl, wenn man dieselbe nur bei solchen Werken, wozu viel Marmor gehörte, unternimmt, weil sonst der natürliche Marmor weit wohlfeiler zu stehen käme.

* Den aus dem Alabaster gebrannten Gyps, nennen die Italiener Stucco; und weil sie damit die Decken der Zimmer bekleiden, so wurde diese Arbeit Staccatur-Arbeit genennet, welche bei uns Teutschen anizt nicht mehr so selten ist, als vormahls. Dieser Gyps aber tauget nur im Trockenen, keinesweges aber in freier Luft, wo Wind, Wetter und Regen daran schlagen können.

Anmerkung vom Gyps aus Alabaster, st. im 17 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1758, 8. S. 463—465.

Franc. Ern. Brückmann obs. de calce gypsoque ex alabastro conficiendis, st. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1740, hebd. X. S. 76

* **Alabasterer**, heißen diejenigen, welche mit dem Alabaster wohl umzugehen, und allerhand Bilder und Gefäße daraus zu verfertigen wissen, und sich von solcher Arbeit nähren.

A la Braise, eine besondere Art, die Speisen zu kochen; siehe Gedämpftes Essen.

A la Daube, siehe Daube.

A la Galantine, siehe Galantine.

A la Hugenotte, siehe Hugenotte.

A la Jacobine oder Jobine, siehe Jacobine.

A la Reine, eine Art Suppe; siehe unter Suppe.

A la Robert, siehe Robert.

A la Triep, eine von Eiern gemachte Zurichtung; s. unter Eier.

A la Vacquette, ein Pastetengericht von Tauben; siehe unter Taube.

Alais, ist der Nahme eines Raubvogels, der besonders zur Rebhühnerbeiz tauget, und aus den Morgenländern nach Europa gebracht wird. Er befindet sich mit in der Falknerei des Königs von Frankreich. Einige nennen diesen Vogel Alethes, das ist: Richtig, weil man von ihm glaubet, daß ihm nichts entwische. Man bekommt sie auch eben so gut aus Peru.

Alamatou, heißen etliche Pflaumen-Sorten auf der Insul Madagascar. Die eine derselben hat einen Feigen-Geschmack, und ihr Genuß soll schädlich seyn.

Alana, siehe Tripel.

Alant, eine Pflanze, siehe Enula.

* Alant, Aland, Alten, Alt-Döbel, Dübel, Däbel, Alt-Fisch, Elten oder Elt-Fisch, Mäuser; L. Capito fluviatilis major, Squalus major; Fr. Gardon, Meunier, ein weißlichter Fisch, etwas geringer als die Brächsen, hat aber mehr Gräten, und keinen so guten Geschmack, als diese, besonders aber diejenigen, so in weichen sumpfigen Oertern gefangen werden, da hingegen die, welche in frischen Wassern stehen, von annehmlichern Geschmack sind, vornehmlich aber, wenn sie gebraten werden. Die Alante haben weiße silberfarbige Schuppen, große Köpfe, und weite Mäuler. Ihre Floßfedern sind roth, und an den Enden braun-blau. Ihr Fleisch ist fett und ganz weich, zumahl aber sind sie im Herbste

Herbste am fettesten. Sie werden so groß, als ein Karpfe, und halten sich in Teichen, Seen, Flüssen und Bächen auf; doch hat man sie in den erstern nicht gern, wenn Karpfen darneben zu stehen kommen, denn sie sind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen denen Karpfen, welche sie an Geschwindigkeit weit übertreffen, das ihrige vor dem Maule hinweg. Ihre Laichzeit ist im Mai und Junius. Sie schwimmen meistentheils in der Höhe, weil sie sich auch von Fliegen, Mücken und dergleichen Ungeziefer nähren, und werden mit Heuschrecken, Mükken und Kirschen an der Angel, auch mit großen Netzen, Garnsäcken und Hamen gefangen. Den Nahmen Mäuser haben sie daher, weil sie einen mausenzenden Beischmack haben, oder wie Colerus schreibet, daß sie fast schmecken, wie es nach Mäusen in einer Kammer riecht, wo ihrer viele vorhanden, oder weil sie auch Mäuse fressen.

Das Fleisch dieses Fisches wird insgemein für unschmackhaft und dem Magen schädlich gehalten, wie denn Casp. Schwenkfeld das Sprüchwort davon anführet:

Man koche oder brate den Dübel,
So schmäcket er doch allzeit übel;

allein hieran scheinet wohl die ungeschickte Zubereitung Schuld zu seyn, denn dessen Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fischen etwas Besonderes. Wenn er gesotten seyn soll, so muß er nicht wie andere Fische in siedendes Wasser geworfen werden, sondern man mus ihn in kaltes Wasser werfen, und mit solchem zugleich aufsieden. Sobald er gar gesotten ist, leget man ihn auf eine Schüssel, gießet zergangene Butter, die man in einem Tiegel bereit halten mus, darüber, und merkt dabei wohl, daß der Fisch immer warm gehalten werde. Bei dem Anrichten streuet man grüne gehackte Petersilie und Muscatenblumen darüber. Wenn der Alant gebacken oder gebraten werden soll, so mus man ihn, gewöhnlicher maßen, reissen, saubern, schuppen, über den ganzen Fisch Kerben

schneiden, wofern er gebraten werden soll; oder in Stücke, wenn man ihn backen will; einsalzen, und in dem Salze, damit dasselbe wohl ein- und durchdringe, eine oder zwo Stunden liegen laßen; hernach das Salz, ohne ihn mit Wasser zu waschen, ganz trocken mit der Hand abstreifen, und nachher, auf die gewöhnliche Art, backen oder braten, wie solches unter diesen beiden Artikeln angewiesen werden soll.

Einige pflegen Alant auch die Gäse zu nennen. Siehe Gäse.

Alant-Beere, Ahl-Beeling, schwarze Johannisbeere, siehe unter Grossularia.

Alaternus, siehe Phillirea.

Alauda, siehe **Lerche.**

Alaun, Alaune, Lat. Alumen, Fr. Alun, ist ein saures mineralisches Salz von verschiedenen Farben, welches aus Frankreich, Italien, England, und von andern Orten her, kommt. Es bestehet aus einer Vitriol-Säure, und einer besondern Erde, welche denen Bolar- und Thon-Erden sehr gleichkommt, und sich dadurch von andern unterscheidet, daß sie langsam und ohne Aufbrausen mit der Vitriol-Säure fermentiret. Dieses Salz hat einen zusammenziehenden Geschmack. Es wird entweder als eine Ader unter der Erde angetroffen, oder aus mineralischen Wassern gekocht, oder, wie in England geschiehet, aus gebranntem Alaunstein gezogen. Was man in den Bergwerken findet, ist das natürliche, und davon giebt es dreyerlei Arten, den **Berg- Felsen- Stein- Eis- oder Crystall-Alaun**, L. Alumen rupeum, oder glaciale, Alumen rochae, oder roccae, Fr. Alun de roche oder de glace, den **Römischen Alaun**, L. Alumen Romanum, Fr. Alun de Rome, und den **Feder-Alaun**, oder **Alaun-Federn**, L. Alumen nativum, plumosum, oder plumeum, Alumen plumae, Fr. Alun de plume.

Den **Berg-Alaun** bekommen wir aus England, und es ist derselbe weiß und durchsichtig, wie Crystall. Er wird

wird in der Medicin wenig gebraucht; hingegen ist er von großem Gebrauche bei den Farben und Illuminirungen, denn er giebt den Farben die Lebhaftigkeit, und ist gleichsam das Band zwischen den Farben und Zeugen. Man gebrauchet ihn in dem Grün von blauen Schwerdtlilien, und andern Zusammensetzungen der Farben, welche ohne dieses Mineral verschießen würden; und dazu ist am besten, daß man ihn sehr klein stößet, und in ein wenig Wasser übers Feuer setzet, (weil er sonst niemahls recht schmilzt) und mit diesem Wasser feuchtet man die Blumen oder andere Saftfarben an; allein, je weniger Alaun man nimmt, desto besser ist es, weil er verbrennet, wenn man davon zuviel nimmt. Man gebrauchet den Alaun auch zum Versilbern des Kupfers; wie auch zur Bereitung gebrannter Mandeln. In England, und zwar in dem Kirchspiele Chobham, in Surrey, findet sich ein mineralisches Eisen-haltiges Wasser, wovon der Bodensatz, wenn man ihn trocknet, große Knollen, wie Alaun, darstellet, welche einen etwas salzigen, jedoch nicht scharfen, Geschmack haben.

Den besten Alaun bekommen wir aus den Alaun-Bergwerken in Rom oder Tripolis. Man gewinnet ihn aus einem gewissen bleichen Gesteine in den Steinbrüchen daselbst. Diese Steine werden zwölf bis vierzehn Stunden lang gebrannt, alsdenn aus dem Ofen genommen, an die Luft gelegt, und täglich drey oder vier mahl begossen, damit sie verwittern, zerfallen, und den Alaun von sich geben. Nachher lauget man sie aus, läßt den Liquor an der Sonne wegdünsten, und erhält solchergestallt recht schöne Crystallen. Dieser sogenannte **Römische Alaun** siehet allemahl ein wenig röthlich aus, welches von etwas Eisen-Erde, die demselben beigemischt ist, herrühret, und welche man, um ihn rein zu haben, davon absondern mus. Man gewinnet auch eine starke Quantität Alaun von Solfatara, oder dem verbrannten Platze beim Vesuv, im Königreiche Neapel, eine Meile von Pozzuolo. Man

sammelt nehmlich eine gewisse Erde, welche daselbst angetroffen wird, und wäscht dieselbe mit demjenigen Regenwasser aus, welches in denen Cisternen, die man in diesem alaunigten Erdreiche ausgegraben hat, aufgefangen wird. Wenn das Wasser hinlänglich geschwängert ist, kläret man es ab, und läßt es über den Luftlöchern, womit das Salz angefüllt ist, wegdünsten, so, daß man dabei nicht die geringste Kosten auf Holz verwenden darf. Wenn der Liquor genug evaporirt ist, bringet man ihn in hölzerne Wannen, woselbst, beim Erkalten, der Alaun anschießet. Uebrigens gehören zu dieser Alaun-Bereitung mehr oder weniger Arbeiten, nachdem die Materien oder die Alaun-Minern mehr oder weniger hart, und mit tauglichen Substanzen angefüllt sind. Es ereignet sich zuweilen, daß die Bergleute, welche in den Alaungruben arbeiten, dieselben in Brand setzen. Wenn sich dergleichen zuträgt, so ist es gar nicht möglich, das Feuer zu löschen. Es giebt deren in England, welche seit langer Zeit brennen. Die auf dergleichen Art calcinirten und ausgelaugten Minern, geben allemahl Alaun.

Der Alaun ist eins von den Haupt-Ingredientien beim Färben. Es giebt derselbe den Farben mehr Glanz und Lebhaftigkeit, er machet dieselben auf dem Zeuge dauerhaft, und thut eben dergleichen Wirkung, wie das Gummi-Wasser. Er ist eine Art von einfressenden Mittel, welcher, wenn er auf den Zeug kommt, die Farben daselbst bevestiget, sie bindet, und die feinsten Theilchen verhindert, daß sie nicht so leicht verfliegen können. Die Färber pflegen die Zeuge, welche sie Carmoisin-roth färben wollen, stark zu alaunen, indem sie dieselben eine Zeitlang in einer Alaun-Solution liegen laßen, weil sie sonst die Farbe nicht so gut annehmen. Der Alaun machet ihre Flüßigkeiten klar, weit besser aber geschiehet dieses durch das Filtriren, welches ihnen nichts mittheilet. Man gebrauchet den Alaun in den Zuckersiedereien, um den Zucker zu läutern. Man thut davon in Branntwein, oder

oder andere Flüßigkeiten, worinn man Thiere auf behalten will, damit dieselben ihre Farben behalten mögen. Auch die Fischer gebrauchen ihn, zum Dörren des Stockfisches.

Der Römische Alaun ist röthlich; man bedienet sich desselben äusserlich, das Blut zu stillen, und die Zähne zu putzen. Man brauchet ihn in Gurgelwassern wider die Hals-Entzündungen. Er ist stark zusammenziehend. Man nennet ihn gebrannten Alaun, L. Alumen ustum, oder tostum, Fr. Alun brûlé, wenn man ihm durch Calciniren seine Feuchtigkeit benimmt; und alsdenn gebrauchet man ihn zum Aufziehen der Krebsgeschwüre, und zur Verzehrung der Gewächse und des wilden Fleisches. Er machet die Färbestoffe klar, lebhaft und dauerhaft.

Der wahre Römische Alaun ist inwendig eben so roth, wie auswendig. Er ist reinigend, trocknend und styptisch. Man gebrauchet ihn inn- und äusserlich. Im erstern Falle nimmt man ihn von einem halben bis anderthalb Quentgen.

Der Feder-Alaun, (die Alaun-Federn), hat die Gestallt einer kleinen Pflanze, und bestehet aus vielen, geraden, sehr weißen und glänzenden Fäden. Der wahre Feder-Alaun schmeckt, unter allen Alaun-Arten, säuerlich und zusammenziehend. Er wird in einigen Insuln des Archipelagus, in Macedonien und Aegypten gefunden. Er ist sehr selten, und wird nur von Liebhabern in ihren Cabinetten verwahret.

Zu diesen drey Gattungen der natürlichen Alaune kann man noch eine vierte rechnen, welches diejenige ist, die bei den Materialisten für Feder-Alaun verkaufet wird, und eigentlich Federweiß, Schieferweiß, oder Steinflachs heißt. Es ist nichts anders, als ein faserigter Talk, welcher weich anzufühlen ist, und dem Amiant-Steine gleichet, mit welchem man ihn jedoch nicht verwechseln mus. Dieser Talk löset sich im Wasser nicht auf, und läßt sich auch schwer calciniren; er erwecket

auf der Haut ein Jucken nebst Blätterchen, die man mit Oel heilet. Man bringet ihn aus Negroponte.

Es giebt vier Gattungen durch Kunst gemachter Alaune. 1) Der **Alaun-Zucker, Zucker-Alaun**, L. Alumen saccharinum, oder zuccarinum, Fr. Alun saccarin, welcher aus Berg-Alaun, Rosenwasser und Eiweis zubereitet, und zu einem Teige gekocht wird, dem man insgemein die Gestallt eines Zuckerhuts zu geben pflegt. Er ist sehr hart. 2) Der **Schüssel-Alaun**, L. Alumen catinum, Fr. Alun catin *), welcher nichts anders ist, als die Asche von Soer- oder Aschen-Salze (Soda) oder Kali, oder eine andere Asche oder alkalisches Salz, das aus den Erdgewächsen gezogen wird. 3) Der **Alaun von getrockneten und ausgebrannten oder durchgeglüheten Weinhefen**, Lat. Alumen faecum. Und endlich 4) der **Schuppigte Alaun**, L. Alumen squamosum, Fr. Alun ecaillé, welcher aus Frauen-Eis oder Katzenstein gemacht wird. Er wird auch Scajola, Fr. Scazolle, genannt.

Diejenigen, welche sich mit Wartung der Raubvögel abgeben, nehmen Alaun unter ein gewisses äusserliches Mittel gegen beträchtliche Verletzungen.

* Der Römische Alaun kommt eigentlich nicht aus Rom, sondern von einem Orte in dem Erbtheile St. Peters, den man Aluniere, oder die Alaungruben, nennet, ohngefähr sechs welsche Meilen gegen Nordost von Civitavechia, und eine Meile gegen Nordwest von dem Flecken Tolfa. Er wird in Steinen von unterschiedlicher Größe gefunden, davon die größten die Größe einer geschloßenen Faust nicht übersteigen, und gemeiniglich sind sie nicht größer, als die Nüsse. Sie sind

*) Catin heißt hier nicht Käte oder Trinechen, wie der Herr Uebersetzer des Chomel sich eingebildet, und ihn daher im I Th. S. 265, Catherinen-Alaun getauft hat, sondern es kommt von dem lateinischen Catinum oder Catinus, welches eine Schüssel oder ein Napf heißt. K.

sind hart, ziemlich schwer, leicht zu zerreiben, und geben einen weißen silberfarbigen Staub.

Der Stein, welcher den Alaun hervorbringet, wird mitten auf dem Felde, und nicht in tiefen Gruben gefunden, wie die Quadersteine in Frankreich. Gemeiniglich wachsen an solchen Orten, die am überflüßigsten Alaun von sich geben, gewisse kleine Bäumchen, welche man dort Agrifolio nennet. Manchmahl trifft man sogar Alaunsteine auf der Oberfläche der Erde zerstreut an. Man brauchet gemeiniglich drey Arten von Arbeitsleuten, um diese Steine zu entdecken und auszugraben. Die ersten sind die Nachforscher oder Entdecker. Die zweyten sind diejenigen, die die Felsen aufbrechen, welche die guten Steine oft umschließen, und die Adern bedecken. Die dritten müssen die Steine auslesen. Wenn der Stein gut befunden worden, nimmt man ihn heraus, führet 40 oder 48 Schubkarren voll davon nach dem Ofen, leget sie ordentlich um die Wand herum, wie die Steine, davon man Kalk machet, und leget Feuer daran, soviel als es die Beschaffenheit des Steins, und des Orts, wo er gewonnen worden, erfordert. Wenn die Steine gebrannt sind, und der Ofen wieder aufgemacht worden, lieset man die Steine zum zweyten mahl aus. Diejenigen davon, die zur Genüge gebrannt worden, trägt man an den Ort, wo die Steine gelöscht werden sollen. Die andern aber die noch nicht genug haben, leget man wieder an einen besondern Ort im Ofen hin, damit sie zum zweytenmahl mit den frischen Steinen, die man hinlegen will, gebrannt werden. Daher nennet man sie **Zwieback**, weil sie zweymahl gebacken werden. Diejenigen, welche verbrannt worden, anstatt bloß ordentlich gebrannt zu werden, wirft man als unnütze weg; und in diesem Falle giebt man ihnen den Nahmen **Schuppen**. Alsdenn wird der Stein, der nun genugsam gebrannt ist, nach einem in kleine Mauern eingeschlossenen Platz getragen, dessen Boden

mit viereckigen Steinen schön gepflastert, und mit kleinen Canälen versehen ist, darinn sich das Wasser wieder versammelt. Man macht einen Haufen von diesen Steinen zwischen zwey solchen Bächen, und diesen giebt man gemeiniglich eine Länge von 15 bis 18 Schuhen, 5 bis 6 Schuhe unten in die Breite, und 8 Schuhe in die Höhe. Man macht ihn oben spitzig, wie ein Dachgiebel, und sorget dafür, daß die Seiten fein gleich und glatt seyn. Auf diesen Steinhaufen giesset man Wasser mit Schaufeln, um das Feuer zu löschen, das in diesen Steinen, wie in den Kalcksteinen, verborgen ist; und mit dieser Arbeit fährt man Tag und Nacht in einer Zeit von 25 bis 30 Tagen fort, so lange bis die Klumpen der Steine, das darauf gegossene Wasser ganz kalt zurückgeben; denn vor dem Ablaufe solcher Zeit erhitzen sie das Wasser, welches davon herunter fließet, nachdem es sie durchgedrungen, und machen es im Anfange so heiß, daß es kocht. Diese Hitze nimmt immer nach und nach ab, nachdem die brennenden Steine sich löschen. Und dieses Wasser wird aufs sorgfältigste aufgehoben, nicht allein um andere Steine damit zu löschen, sondern auch, um es in die großen Kessel auf die gebrannten und gelöschten Steine zu giessen. Denn, da es nicht die subtilen und häufigen Oeffnungen dieser Steine durchdringen können, ohne mit vielen Alauntheilchen angefüllt zu werden, so hilft es den Alaunkörnern in den Formen ihre rechte Gestallt geben. Dieses Wasser hat man Lauge genannt. Wenn die Steine vollkommen gelöscht, und in eine weiche und flüßige Materie verwandelt worden, thut man sie mit einer zulänglichen Menge Wassers, das zu ihrer Löschung gebraucht worden, in große Kessel, und macht darunter, in 16, 18, und wohl gar 20 Stunden, ein heftiges Feuer, und rühret, während dieser Zeit, die kochende Materie mit eisernen Schaufeln herum, um die unrechten Steine, die Erde, und die Unreinigkeiten, die in den Steinen sind, in die Höhe zu bringen, und auf

auf die Seite zu schaffen, und die ganze Materie zu reinigen. Mit dieser Arbeit fährt man solange fort, bis die Alaunmaterie, oder wie sie sprechen, die Alaunlauge dünn, rein, und fein hell ist. Wenn sie nun soweit gekommen, gießet man sie in hölzerne Rinnen, welche sie weiter in viereckige und gleichfalls hölzerne Formen führen. Diese sind wie umgekehrte, ungefähr 5 Fuß hohe, und $2\frac{1}{2}$ Fuß breite, Pyramiden gemacht. Das spitzige Ende davon ist mit einem Loche versehen, welches aber zugestopft ist, wenn man die Materie hinein thut. Darnach läßt man sie 10 bis 12 Tage stehen, und kalt werden; in welcher Zeit sich die Alauntheilchen mit einander verbinden, und an die Seiten der Form hängen, da sie denn hart werden, und eine unendliche Menge verschiedener Figuren hervorbringen. Sobald man glaubt, daß soviel Alaun, als man hoffen kann, völlig zu Stande gekommen, macht man das Loch unten an der Form auf, und läßt die übrige Lauge, die nicht zusammengeronnen ist, ablaufen. Ehe man aber den nunmehr gebildeten und an der Form vestklebenden Alaun herausnimmt, thut man Lauge in eben diese Form hinein, um den fertig gemachten Alaun abzuwaschen, und das Grobe und die Unreinigkeit, die sich etwa auf der Oberfläche gesammelt hat, herunter zu bringen; und wenn man ihn alsdenn einen oder zween Tage austrocknen laßen, nimmt man ihn aus den Formen heraus, und schließet ihn in die Magazine ein. Hieraus erhellet, daß dieses Werk eine Zeit von ungefähr 60 Tagen erfordert, von der Zeit an zu rechnen, da der Stein aus den Gruben hervorgezogen worden, bis der Alaun im Stande ist, verkauft zu werden.

Die Pachter dieser Manufactur pflegen doch ansehnliche Gewinnste daraus zu ziehen, ungeachtet des großen Pachtzinses, und der starken Unkosten; indem, ausser diesen, noch 30000 Thaler an die apostolische Kammer, der die ganze Gegend der Alaungruben, und die umlie-

genden

genden Waldungen zugehören, bezahlt werden. Sie haben Magazine in Civitavechia, nahe an der Scalette, wo sie sie einschließen. Daselbst wird er auch gewogen, und von da in Säcken auf die Fahrzeuge gebracht, die ihn wegführen. Mehrentheils sind diese Fahrzeuge von Marseille. Die Art von Fels- oder Eis-Alaun, welche in England gemacht wird, ist in großen, weißen, hellen, und fast durchsichtigen Klumpen; aber bei weitem nicht von der Güte, wie die von Civitavechia. Vorstehende Nachricht von dem Fels-Alaun, ist aus den Reisen des P. Labat durch Spanien und Italien, V Th. I Cap. genommen.

Die Materie, woraus man den Alaun bei Pozzuolo, in der Gegend von Neapolis herum, an einem Orte, welcher Solfatara genennet wird, erhält, ist, nach des Herrn Abt Nollet Nachricht, welcher diesen Ort besucht, und die Arbeiten daselbst untersucht hat, eine Erde, welche, in Ansehung der Consistenz und Farbe, dem Mergel, den man auf der Fläche selbst sammelt, ziemlich ähnlich ist. Man füllet mit dieser Erde oder Steine auf drey Viertel die bleiernen Kessel an, welche im Durchschnitt $2\frac{1}{2}$ Fuß haben, und eben so tief sind. Diese Kessel sind beinahe der Erde gleich, unter einem großen Schuppen, welcher ungefähr 400 Schritt von den Schwefelöfen entfernt ist, eingegraben. Man gießet in jeden Kessel soviel Wasser, bis es 3 oder 4 Queerfinger hoch über dem Steine schwimmt. Die natürliche Wärme von dem Erdreiche dieses Ortes ist hinlänglich, die Materie zu erhitzen. Eben diese Wärme macht, daß das Thermometer des Hrn. Reaumür $37\frac{1}{2}$ Grad über den Eispunct steiget, welches viel Holz erspart. Vermittelst dieser Digestion begiebt sich der salinische Theil von der Erde los, und man erhält ihn in großen Crystallen. Der Alaun ist in diesem Zustande noch mit vielen Unreinigkeiten angefüllt. Man bringet ihn in ein Gebäude, welches sich an dem Eingange von Solfatara

fatara befindet, wo man ihn mit heißem Wasser in einem großen steinernen Gefäße, welches die Gestallt eines Trichters hat, auflösen läßt. Der Alaun crystallisiret sich hier durch die bloße Wärme des Ortes von neuem, und reiner.

Der Schwedische Alaun bestehet aus einem schwarzen thonigten Schiefer, mit Bergfette durchdrungen, welcher, nebst der Vitriolsäure, mehr oder weniger Schwefelkies enthält, und in verdecktem Feuer eine Zeitlang geröstet werden mus, so daß das Brennbare durch die Röstung völlig weggehet, ehe er den Alaun beim Auslaugen von sich giebt.

Vorschlag, die Läuterung des Alauns zu verbessern, von Torbern Bergmann, st. im XXIX Bande der übers. Schwed. Abhandl. S. 77—84.

Anmerkungen über diesen Vorschlag, von Jac. Faggot, st. eb. das. S. 85—87.

Zusatz zum Vorhergehenden, von Ant. v. Swab, st. eb. das. S. 88—92.

Bei einigen der kleinen Alaunwerke in Hessen, wird der Alaun mit Torferde gesotten, aus welcher man selbst Alaun auslauget; durch das Brennen unter der Pfanne in offenen Feuer aber verlieret sie den meisten Theil der Vitriolsäure, die mit dem Brennbaren flüchtig wird, so daß der Alaun aus der Asche wenig zu rechnen ist.

Unweit Fridericia, in Jütland, befinden sich an dem Ufer des Meeres Alaun- und Vitriol-Erden. Wenn man ein Pfund dieser Erde auslauget, und verdunstet, giebt es zwey Loth eines grauen Salzes, welches durch seinen Geschmack leicht zu erkennen giebt, daß es ein vermischtes Wesen von Alaun und Vitriol sey. Wenn man die Vitriolerde davon separiret, und durch Wiederauflösen und Verdunsten bis zum gehörigen Grad zu Vitriol anschießen läßt: so können aus dem Centner dieser Erden zuvörderst 4 Pfund Vitriol ausgebracht werden. Schlägt man die übrige Lauge nachher mit Potasche nieder, und läßt das erhaltene Alaunmehl wieder auflösen, und bis zum Punct des Anschießens verdunsten: so zeiget

get sich, daß der Centner dieser Erde noch 5 Pfund Alaun giebt. Da diese Erden allenthalben an der Meeresküste in gedachter Gegend gefunden werden, so ist zu schlüßen, daß das Meersalz das Hauptsächlichste zu Erzeugung des Vitriols und Alauns beitrage.

Joh. Heinr. Gottl. v. Justi Betrachtungen über die Erzeugungen der Alaun- und Vitriol-Erden, bei Gelegenheit eines, sich viele Meilen erstreckenden, Seeufers in Jütland, von dergleichen Erden, so neuerlich entdecket worden: st. in dessen fortges. Bemüh. zur Naturkunde ꝛc. 2 St. Berl. und Stett. 1759, 8. S. 211—220; desgleichen in den von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. Oecon. Gedanken, II B. 9 St. Kopenh. und Lpz. 1762, 8. S. 758—766.

Eine braune und schwärzliche bergharzige Erde, welche als Alaunminer zu betrachten ist, wird auch bei Torgau und Düben, und eine weisse bei Neapolis, angetroffen; ein fetter bergharziger Schiefer zu Reichenbach im Voigtlande, zu Schemsel uud York in England; ein schwärzlicher Schiefer-artiger Stein auf kiesigen Erzgängen zu Braunsdorf, Kühschacht, und auf der rothen Grube; ein grauer Thon- und Mergel-artiger Schiefer zu Mühlberg und Wittern in dem Erfurtischen, und zu Kleinfahnern in dem Gothaischen. Zu Wittern liegen zwey Flötze von Alaunschiefern über einander, deren jedes fast ein Lachter beträgt. Ein bergharziges, kohligtes und theils holziges Wesen findet sich zu Commothau, Falkenau, Altsattel ꝛc. in Böhmen, zu Hainfeld in Niederösterreich, bei Düben in Sachsen; braune Taubkohlen zu Weißner in Hessen, und bei Münden. Zuweilen sind auch die Eisenkiese und der Galmeistein alaunhaltig. Der Alaun wird an vielen Orten bereitet, z. E. zu Antrarum in Schonen, und andern Orten in Schweden; zu Cartagena in Spanien; in dem Brandenburgischen bei Freienwalde; in Hessen; in Oesterreich; in der Lausitz bei Muskau; zwischen Lizyce und Daubrawice, an der Switawa und den Olmützischen Gränzen; bei Monte Leo in dem Toscanischen und in Sicilien.

Die

Die sogenannte **Steinbutter** (Kamennoje Maslo) in Sibirien, ist nichts anders als ein gelblicher Alaun, der ganz fett und weich anzufühlen ist, und aus einem schwärzlichen Alaunschiefer herausdringet.

Bei **Freienwalde**, in der Mittelmark, bricht das Alaunerz als eine fette verbrennliche schwarze Erde, mit eingesprengten, und ebenfalls mit Alaunerde durchflossenen, Frauenglase. Diese ausgeförderte Erde bleibt ein ganzes Jahr an der freien Luft liegen, unter einer Art eines Schupfens, welcher um und um offen ist, und nur oben ein bretternes Dach hat. Binnen der Zeit, als die Erze so liegen, ziehen sie aus der Luft viele Feuchtigkeit an sich, wodurch sie aufgeschlossen und geschickt gemacht werden, daß ihre salzige Theile ausgelauget werden können. Nicht selten geschiehet es, daß binnen der Zeit, sonderlich nach häufigem Regen, und darauf folgenden heißen Sonnenschein, sich ein solcher in der Aufschließung begriffener Haufen so stark erhitzet, daß er über und über zu brennen, und kleine Flammen auszuwerfen, anfängt. Ein solcher brennender Haufen ist nicht wohl zu löschen, es sey denn, daß man es bei Zeiten gewahr würde, und das, was noch gut und unentzündet ist, wegkarret. Wenn ein Haufen Erz ein Jahr ohne dergleichen Entzündung gelegen hat, pflegt er, wegen des darinn steckenden Vitriols, hier und da grün auszuschlagen. Man nimmt alsdenn dieses Erz, und läuft es von den Halden in 18 besondere hölzerne in die Erde eingesenkte Kästen, in welche Wasser gelaßen wird, welches 24 Stunden darauf stehen bleibet, und unterdessen bisweilen gerührt wird. Nachdem wird diese Lauge in hölzernen Rinnen unter der Erde bis in die Hütte geleitet, wo sie gesotten wird. Auf die Erde wird wieder etliche mahl Wasser gelaßen, bis nichts rechtes mehr auszulaugen ist; alsdenn wird sie wieder ein Jahr hingestürzet, bis sie folgendes Jahr aufgeschlossen ist, da sie denn wieder in die obigen Kästen gelaufen, und wie das erstemahl ausgelauget

lauget wird. Wenn dieses geschehen ist, wird sie als untüchtig ganz und gar weggethan. In der Hütte läuft die Lauge in 7 große bleierne Pfannen, in welchen solche eingesotten wird, doch so, daß immer frische Lauge dazu gelaßen wird, denn die Pfanne muß immer voll seyn. Wann die Sohle genug eingesotten ist, gehet das Feuer unter der Pfanne aus, und die Lauge wird durch eine Rinne in einen großen Kessel gelaßen, da sich denn ein gelber Schlamm setzet, so wie dergleichen auch in der Pfanne zurückgeblieben ist. In diesem Schlamme steckt der Vitriol. Aus diesem Kessel kommt die eingesottene Lauge in 7 andere kleinere Kessel, wo es einige Tage stehen mus, und alle Tage dreymahl gerühret wird. Wenn alles recht kalt ist, wird der Fluß noch besonders dazu gethan, damit sich vollens alles Fremdartige dadurch niederschlagen möge. Dieser Fluß ist nichts anders, als die sogenannte Unterlauge der Seifensieder, welche zu hartem Stein gesotten ist, und hier im Wasser wieder aufgelöset wird. Hierauf wird die Lauge noch einmahl gesotten, bis alles zu einem weißen Mehl wird. Dieses Alaun-Mehl löset der Alaunmeister noch einmahl im Wasser auf, läßt es noch einmahl sieden, und schöpfet es nachher in große hohe Fäßer, welche Wachsfässer genennet werden, in welchen es an der Seite und endlich über und über in denjenigen Gestallten anschießet, in welchen es zum Verkauf kommt. In einem solchen Fasse sind meistentheils 10 Centner, und in 10 Tagen werden gemeiniglich 100 Centner fertig, wovon jeder mit $5\frac{1}{2}$ Rthlr. bezahlt wird.

Jo. Gottl. Lehmanns historische und physikalische Nachricht von dem Freyenwaldischen Alaunwerke, st. im 7 St. der Physikal. Belust. Berl. 1751, 8. S. 495—506.

Der gediegene Alaun, oder derjenige, den man für den rechten natürlichen Alaun halten kann, weil er von der Natur selbst ohne allen Beistand der Kunst gebildet worden, ist der **Feder-Alaun**, welcher darum so genannt wird, weil er einer Feder ähnlich siehet, die die Natur

aus der Erde hervortreibet, welche zwey bis drey Zoll hoch sind, und aus kleinen, geraden, feinen, weissen, durchsichtigen Fäden bestehen, die wiederum aus einer weissen, milchfarbigen, alaunigten Feuchtigkeit entstanden, die die Hitze der Sonne aus dem Innern der Erde an sich ziehet, und die dieselbe darnach hart und dicht macht. Er wird auf verwitterten Alaunerzen, und zwischen den Asbestarten in England, Ungarn, Lapland, und auf der Insul Maltha gefunden. Tournefort hat ihn auf seiner Reise nach der Levante bemerkt.

Alaun mit starker Hitze gebrannt, daß er von seiner Säure, so viel als möglich, befreiet wird, und nach diesem mit 5 bis 6 Theilen Potasche zusammengeschmelzet, giebt, nach der Auflösung und Auslaugung, eine Erde, die, ehe sie geglühet worden, mit Scheidewasser aufwallet, nach diesem aber nicht. Durch halbstündige Schmelzhitze vor dem Gebläse, fließet diese Erde in einen Stein zusammen, ohne sich an den Tiegel zu hängen, sondern sie lieget frei in einem Stücke, und ist so hart, als Feuerstein oder Porcellan. Wenn diese Erde mit Wasser vermengt wird, läßt sie sich zusammenkneten, und hält beisammen, daß man sie nachgehends brennen kann. Sowohl die ungeglühete Erde, als die geglühete, läßt sich zusammenkneten, doch die erste ein wenig besser. Gleichwohl ist der Zusammenhalt nachher nicht so stark, als bey Thone, der gebrannt ist, aber besser, als bei Kieseln oder Sande, die durch die Vermischung mit Wasser nicht können zusammengebacken werden. Wenn Alaunerde, die auf erwähnte Art von der Schwefelsäure gereinigt ist, in klare Salzsäure geleget, und zum Kochen über das Feuer gestellet wird, so bekommt diese Säure davon eine schöne gelbe Farbe.

Ein Alaun, worinn sich Eisenvitriol befindet, ist zu hohen Farben undienlich, indem dieselben dadurch verdunkelt und verderbt werden. Der Eisenvitriol aber entdeckt sich im Alaun, wenn man in eine Alaun-Solution

ein adstringirendes Infusum, z. E. von Galläpfeln, Thee, u. d. gl. gießet, als welche davon sogleich schwarz wird.

Der Alaun wird auf vielerlei Art mit schlechten Materien, mit gemeinen Salzen und andern geringen Zeuge verfälscht. Er kann auch aus Kreide nachgemacht werden, wenn man sie mit Schwefelgeist eintränket, und hernach in der Kälte zusammenfahren und dick werden läßt. Ein Käufer muß demnach darauf Achtung geben, daß er hell, weißlich, zusammenziehend und salzig sey, und dabei einen süßlichen und scharfen Nachgeschmack habe, und einen weißen Speichel mache. Diejenige Sorte also, welche diese Eigenschaften hat, ist die beste.

Der Alaun gehöret unter diejenigen Salze, welche Feuer-löschend sind, weil sie in der Hitze schmelzen, und die Zwischenräumchen der brennenden Sache verschliessen, daß sie also das Feuer auf eben die Art löschen, wie das Wasser thut, ohne selbst Feuer zu fangen. Ich werde hiervon unter dem Artikel: Feuer-Löschen, ausführlicher zu handeln, Gelegenheit haben.

Sehr vielen Alaun verbrauchen die Schiffer, wenn sie den Stockfisch auf der Stelle trocknen, ehe sie ihn einschiffen. Sie mischen den Alaunstaub in einer gewissen Proportion unter gestoßenes Salz, wodurch der Fisch sehr geschwind getrocknet, und überaus weiß wird. Darnach darf man ihn nur vor der Feuchtigkeit gut verwahren, so kann man ihn nach den entferntesten Orten glücklich führen.

Auch die Mahler können den Alaun nicht missen, wenn sie auf Metall oder Glas mit Schmelzfarben mahlen wollen.

Der Alaun hat auch in der Oeconomie einen sehr wichtigen Nutzen; denn, wenn man, nach der Vorschrift des 48 St. der Hannover. gel. Anz. v. J. 1754, ein Stück ganzen Alaun, eines Hühner-Eies groß, nimmt, solches in den sogenannten Seihtuch leget, wodurch die Milch in die Töpfe gegossen, und von der Unreinigkeit gesäubert wird, auf dieses Stück Alaun die Milch in den

den Seihtuch gießet, und sie in die Töpfe fließen läßt, so kann man dadurch verhüten, daß die Milch niemahls lang wird, noch einen bittern und übeln Geschmack bekommt; wie denn auch, nach dem 85 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, der Alaun die Blauigkeit auf dem Rohm hebet, wenn man die Milch darüber in die Milchgefäße gießet. Dieses wird durch die Erfahrung des Hrn. Wahlbohm, in den übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1759, S. 152 bestättigt, da beim Buttern der Rohm, wenn er sich zur Butter absondern sollte, ungemein grünlicht, und dünn, wie ein Wasser geworden, und so abscheulich, wie faule Eier, gestunken; als man aber zu 4 oder 5 Kannen Rohm, für 4 Oer gepülverten Alaun genommen, und ihn beim Buttern, mit dem Rohme hinzugethan, wieder gute Butter geworden.

Den Gebrauch des Alauns bei Schafen und Lämmern wider das Blutharnen, werde ich unter dem Artikel: Schaf-Krankheiten, anzeigen.

Als ein Flußmagnet in rheumatischen Schmerzen, wird der Alaun im 36 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, angepriesen. Man führet nehmlich ein Stück Alaun, von etwa einer Unze schwer, in der Tasche nahe am Leibe, solange bei sich, bis der rheumatische Schmerz sich verloren hat.

Auch einen gewissen öconomischen Mißbrauch des Alauns, als einen wichtigen Gegenstand der Medicinal-Policei, welcher eben so starke Ahndungen, wie die Weinverfälschung verdienet, kann ich nicht unangezeigt laßen, da nehmlich die Bäcker Alaun ins Brod thun. D. Hales hat, nach dem Berichte des London Magazine, v. Febr. 1757, S. 82. Versuche über das Brod sehr vieler Bäcker in Londen angestellet, und eine Menge Alaun daraus gezogen, und, welches man kaum glauben sollte, selbst aus den Zweypfennig-Broden, von welcher schädlichen Gewohnheit Hales die vornehmsten Krankheiten, womit Kinder überfallen würden, herlei-

tet. Zur Ursache, um Alaun ins Brod zu thun, wird angegeben, daß der Arme es nicht kaufen will, es sey denn weisser, als sie es ohne denselben machen können. Allein, die wahre Ursache ist, daß er das Brod, welches von schlechtem Mehl und schlechtem Wasser gemacht wird, weiß machet. Da nun Alaun ein sehr zusammenziehendes und styptisches Mittel ist, so mus der beständige Gebrauch desselben, auch in kleiner Quantität, die Milchgefäße, welche den Saft aus den Eingeweiden ins Blut führen, nothwendig zusammenziehen, und, wenn es ins Blut gekommen, in den Lebenswerkzeugen Verstopfungen verursachen, wodurch alle Arten chronischer Krankheiten, und ein frühzeitiger Tod, hervorgebracht werden. Erwachsene Personen werden früher oder später die Wirkung desselben fühlen; Kinder aber viel eher, indem die Milch in dem Magen dadurch zum Gerinnen gebracht wird, andere obengemeldete schädliche Folgen zu geschweigen.

* **Alaunen**, Fr. Aluner, ist bei den Kupferdruckern, wenn das Papier vorher in Alaunwasser getauchet wird, damit es den Abdruck besser annehme. Dieses geschiehet sonderlich, wenn das Papier schwach ist, und wenig Leim hat. Man läßt Alaun in warmen Wasser zergehen, und wenn solches kalt geworden, so tauchet man das Papier hinein. So werden auch alle Zeuge, die man Carmesinroth färben will, vorher erst stark alaunet.

Alausa, siehe **Alose**.

Albacore, siehe Albicore.

Albanies, nennen die Franzosen eine Art **Baumwolle**, die man durch die Compagnie aus Ostindien nach Holland bringet. Siehe **Baumwolle**.

Albanischer Wein, siehe unter **Wein**.

Albarium opus, siehe **Musaische Arbeit**.

Albaster, Albâtre, siehe **Alabaster**.

Albatroca marina, Albatros, oder Albatrosse, ist der Nahme eines gewissen großen Wasservogels beim Vorgebirge

ge der guten Hoffnung. Bei ausgestreckten Flügeln ist er zehn Fuß lang. Sein Schnabel ist gelblich; die untern Federn sind weiß, und die auf dem Rücken, hellbraun. Der Schwanz und die Flügel sind dunkelbläulich. Man verwechselt ihn gemeiniglich mit dem Vogel Vaisseau de mer genannt, welcher aber kleiner ist.

Albe, Albette, L. Alburnus; siehe **Weißfisch**.

* **Albeln**, **Ausalbeln**, ist ein Schlesisches Provinzialwort, dessen sich Nicol. Jacob in seinem Bienenbuche bedienet, wie auch Casp. Höfler, S. 22, wenn sie sagen wollen, daß die Bienen auf die Neige kommen.

Alberbaum, Fr. Tremble, siehe unter Populus.

Alberge, eine Art Pfersiche, siehe Persicum duracinum.

Albette, Albe, L. Alburnus, siehe **Weißfisch**.

Albicore, Albacore, heißt ein Fisch im Ocean, und besonders in den Gewässern der Insul Tabago. Er hat, in Ansehung des Geschmacks und der Farbe, mit unsern Makrelen viele Aehnlichkeit, ausser daß er weit größer ist. Er verfolget die fliegenden Fische.

Albigeois, oder Pastel d' Albigeois, ist eine Art Waid, die aus der Französischen Landschaft dieses Nahmens kommt, und von den Färbern gebrauchet wird.

Alb-Kraut, **Alp-Kraut**, siehe Eupatorium.

Albour, siehe Aubour.

Albran, Halebran, Albrener; siehe **Ente**. (**Krück-**)

Albrené, Oiseau albrené, heißt bei den Falkenirern ein Falk mit zerbrochnen oder sonst schadhaften Schwingen.

Albulus, siehe **Güstern**.

Album graecum, siehe **Hunds-Koth**.

Albumen, Albumen ovi, siehe **Eierweiß**.

Album nigrum, Muscerda, siehe **Mause-Dreck**.

Alburnum, Fr. Aubier, Aubour, Obier, siehe **Splint**.

Alburnus, siehe **Weißfisch**.

Alcali, Alkali, siehe **Salz**. (**Alkalisches**)

Alcanna, Alkanna, oder Hanna, ist ein in Arabien und den umliegenden Ländern sehr gemeines Kraut. Es wird

zu Pulver gerieben, und bei Hochzeiten oder andern Freudenfesten aufgesetzet. Der Gebrauch ist dieser, daß man es mit Wasser zu einem Teige macht, diesen Teig hernach mit Citronensaft, Weinessig oder andern sauren Säften versetzet, und die Hände oder einen andern Theil des Leibes damit bestreichet, und trocken werden läßt, alsdenn aber abreibet; da sich denn der bestrichene Theil, nachdem der Teig stark gewesen, Pomeranzen-farbig, oder roth, oder schwarz befindet, welches leztere in Persien das gebräuchlichste ist. Die Weiber thun solches gemeiniglich, wenn sie sich zu Bette legen wollen, damit die Farbe desto länger und besser wirke. Dieses Pulver ist grün, und werden ganze Schiffe voll davon aus Aegypten und Africa verführt. Die Griechen nennen diese Pflanze Cyprus, die Araber auch Alhenna oder Henna; und pflegen die Aegyptier aus den Blättern ein Oel zu ziehen, welches **Cyprus-Oel** genannt wird, und sehr stark riechet.

Alcanna, nennen Einige auch das Liguſtrum. Siehe diesen Artikel.

Alcannae radix, Fremde rothe Ochsenzungen-Wurzel; siehe Anchusa.

Alce, Fr. Elan, Elant; siehe **Elend.**

Alcea Indica, oder Aegyptiaca villosa, siehe Ketmia.

Alcea vulgaris, **Fellriß, Flugwurzel, Augenpappeln, Siegmarswurz**; siehe Malva verbenacea.

Alchemilla, Alchimilla, Alchymilla, Cemos, Drosera, Drosium, Heliodrosium, Psiadium, Leontopodium, Branca, Pes oder Planta Leonis, Sanicula major, Coagulum Mercurii; Fr. Pied de Lion, Patte de Lion, Herbe de l'Etoile, Pinnoux, Picpoux; T. **Alchimille, Aschnitz, Frauenbiß, Genselgrün, Gülden Gänserich, Helft, Löwenfuß, Löwentappen, Marien-Mantel, Unser Frauen Mantel, Mutterkraut, Ohmkraut, großer Sanikel, Sinau, Sinnau, Sindau, Sinam, Sternkraut.** Bei den

den Pflanzen dieser Gattung hat die Blume einen fortwährenden vierblätterigen Kelch, welcher sich oben am Rande ausbreitet, und in acht Abschnitte abgetheilt ist. Die Blume hat keine Blumenblätter, sondern mitten in dem Kelch befindet sich ein ovaler Eierstock, in welchen ein langer, mit einer röhrigten Narbe gekrönter, Griffel eingesenkt ist. Dieser ist mit vier aufrecht stehenden Staubfäden begleitet, welche auf dem Rand des Kelches ruhen, und oben rundliche Kölblein haben. Aus dem Eierstock wird nachgehends ein einzelner zusammengedruckter Saame.

Gattungen. 1. Alchimilla vulgaris, C. B. Eine, besonders unter den Chymisten, berühmte Pflanze, welche dieselben ehemahls mit zum Goldpulver gebrauchten. Die Wurzeln sind aus vielen dicken Fasern zusammengesetzt, die sich sehr weit ausbreiten, wenn sie in einem feuchten Boden stehen. Diese Fasern sind auswendig schwärzlich, inwendig gelb, und überaus bitter. Die Pflanze formiret einen ansehnlichen Busch, ohne sich von der Erde zu erheben. Die Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor, und sind überhaupt ründlich, breit, gefaltet, und am Rande herum in verschiedene, eben nicht sehr tiefe, bisweilen gerundete, manchmahl auch stumpf-winkelige, allemahl aber ausgezackte, und mehrentheils mit einem rothen Rande versehene, Lappen zerschnitten. Diese Blätter sind etwas rauch, fallen unten ins Gelbliche, und sind daselbst mit sehr merklichen Rippen versehen. Einige Rippen sind roth, so wie der lange Schweif, mit dem sie insgesammt zusammentreffen, und worauf jedes Blatt ruhet. Der Blumenstiel steiget zwischen den Blättern herauf, wird einen Schuh hoch, theilet sich in verschiedene Aeste, und hat an jedem Gelenke ein kleines Blatt, welches wie die untern gestalltet ist, deren Schweif aber, welcher kürzer ist, einen Theil einer gewissen Art von häutigen, ausgezackten und roth eingefaßten Trichter ausmachet, durch welchen

chen der Stiel hindurchgehet. Aus diesen Trichtern kommen Aeste hervor, auf deren Spitzen, eben so wie am Stiele, die Blumen stehen. Diese Blumen sehen bleichgrün, auch bisweilen weiß aus, und stehen, wie Dolden oder Kronen, bei einander.

2. Alchimilla Alpina pubescens minor, H. R. *Par.* Diese Sorte, welche auf den Alpen wächst, ist viel kleiner, als die erste; auch sind die Blätter viel weißer, und scheinen, als wenn sie von Seide wären.

3. Alchimilla Alpina quinquefolia, folio subtus argenteo, TOVRN. Diese Sorte wächst ebenfalls auf den Alpen, ist daselbst unter dem Nahmen der Tormentilla bekannt, und ist fortwährend. Ihre Blätter sind silberfarbig, unterwerts Atlas-artig, mit einem weißen, Seiden-zarten, überaus glänzenden Rande, und in sieben Lappen, welche wie Finger aussehen, tief zerschnitten. Der Stengel wird nur sieben Zoll hoch, und die Blumen sind gar nicht scheinbar.

4. Unter das Alchimillen-Geschlecht rechnet man auch eine gewisse niedrige Pflanze, welche auf den Gebirgen, und in andern dürren Gegenden, wächset, und beinahe solche Blätter, wie der junge Körbel hat, welche unterwerts weiß sind. Sie führet beim **Columna** den Nahmen Alchimilla montana minima; und **Parkinson** nennet sie Polygonum Selinoides. Sie blühet im Junius und Julius.

5. Viele Schriftsteller rechnen auch hieher die beim **Tournefort** sogenannte Alchimilla supina, gramineo folio, minore flore, oder den sogenannten **Knauel**.

6. Es giebt auch noch eine gewisse Sorte von Löwenfuß, welche Einige Caranance nennen. Die Pflanze ist zwar nicht selten, aber, wegen ihrer blauen Blume, schön. Sie wird durch Wurzelsprossen, oder aus Saamen, wofern man reifen bekommen kann, fortgepflanzt. Man säet sie öfters in Töpfen, um nicht von der Sorte zu kommen. Es giebt zwo ausländische Sorten davon mit gelber Blume.

Die

Die Schönheit der ersten Sorte bestehet bloß in den Blättern, die zur Arznei gebraucht, und für ein austrocknendes und heilendes Wundkraut gehalten werden, auch eine besondere Kraft haben sollen, die innern Verblutungen zu stillen.

Alle diese Pflanzen kann man durch die Zertheilung der Wurzeln fortpflanzen, welches am besten im Herbst geschehen kann. Man kann sie auch aus dem Saamen ziehen, den man ebenfalls zu dieser Jahrszeit aussäen mus; denn, wenn dieses erst im Frühling geschiehet, so wachsen sie in demselben Jahre selten mehr.

Die erste Sorte wächst in nassen Wiesen wild, und verlanget eben dergleichen Boden, wie auch Schatten.

Die dritte gehört eigentlich in Schweden, Dännemark, und auf den Alpen, und in andern kalten Gegenden von Europa, zu Hause. Sie wächst insgemein an nassen, sumpfigen Orten, welche sich sogar oben auf den Alpen häufig finden.

Die vierte dauert das ganze Jahr hindurch, in trocknem Boden, und kommt daselbst häufig fort.

Die fünfte wächst ebenfalls in trocknen und sandigen Gegenden; fängt bereits im April zu blühen an, und blühet den ganzen Sommer hindurch; ihre Blüthe aber ist nur grasgrün.

* Was zuvörderst den Ursprung der Benennungen der Alchimille betrifft, so hat sie diesen Nahmen, bereits erwähnter maßen, darum bekommen, weil die Alchymisten dieses Kraut sehr brauchen und rühmen; **Löwenfuß** oder **Löwentappen**, Leontopodium, Branca oder Pes Leonis, weil die Blätter breit und rund sind, und einige Gleichheit mit einem aufgethanen Löwen-Fuß oder Tatze haben; **Marien-Mantel**, oder **Unser Frauen Mantel**, weil die Blätter gleichsam zusammengefalten, und einem kleinen Schurze oder Mäntelchen nicht unähnlich sind; **Sinau**,

Sinnau oder Sindau, welches gleichsam so viel als Sonnen-Thau andeuten soll, weil der Thau auch bei hellem Sonnenschein auf den Blättern oftmahls gesehen wird; daher auch die Griechischen Benennungen Heliodrosium und Pliadium rühren; und Sternkraut, Alchimilla stellaria, weil die Blätter und Blüthen desselben einigermaßen den Sternlein gleichen.

Es wäre zu wünschen, daß alle Viehtriften unter andern auch mit dieser Pflanze recht dicht bewachsen wären.

Herr von Haller meldet in seiner Schweizerischen Kräuterreise, daß an dem Berge Arnus, wo es so fette Rindweiden giebt, alle Tage von 70 Kühen 400 Maaß Milch, welche allda im Gewichte 12 Centner ausmachen, gemolken werden, und daraus ein einziger fetter Käse von 80 Pfund verfertigt werde; und dieses komme meistens daher, daß an den untern Bergen eine große Menge Sinau, an den mittlern der Spitzwegerich, und an den Aeckern die Muttern, Mutellina, eine Art Kümmel, im schönsten Ueberfluß wachse. Da nun Chymus, Chylus und Lac einander sehr verwandt sind, so mag die Pflanze von viel ältern Zeiten aus landwirthschaftlicher Wahrnehmung ihrer nahrhaften Fütterung, auch davon den Nahmen Chimilla bekommen haben.

Uebrigens ist der Sinau eins von den besten Wundkräutern, innerlich sowohl als äusserlich gebraucht. Es erwärmet mäßig, kühlet, reiniget, hält an, heilet und trocknet, und stillet das Bluten. Gepülvert, 15 oder 20 Tage nach einander mit Wein oder guter Brühe eingenommen, verzehret es die übrigen Feuchtigkeiten der Gebährmutter, und macht, daß eine Frauensperson eher empfangen, und den Saamen bei sich behalten kann. Es heilet auch allerlei Brüche im Leibe, wie auch die versehrten Gedärme, und wird mit Nutzen gebraucht, wenn die Gedärme von der rothen Ruhr anbrüchig geworden. Den jungen Kindern kann man von dem gedörrten

dörrten und zu Pulver geriebenen Kraut ein Messerspitzgen voll, Morgens und Abends, in Brei eingeben. Das abgezogene Wasser hat mit dem Kraute gleiche Tugend. Getrunken, und auch davon in die weibliche Schaam eingespritzt, stillet es den weißen Fluß. Man braucht auch das Kraut abgesotten, und getrunken, zu den Lungengeschwüren und der Schwindsucht. Aeusserlich wird es zu den Geschwüren gebraucht. Matthiolus und Tabernämontan halten den frisch ausgepreßten Saft für nützlich wider die fallende Sucht, im Anfange der Krankheit, drey Morgen nach einander, nüchtern, jedesmahl auf drey Unzen davon warm, getrunken. Die Blätter in Wasser gesotten, heilet die Geschwüre im Munde und Halse, wie auch die Mundfäule, laulich davon getrunken, auch damit gegurgelt und gewaschen. Wenn man in diesem Decoct Tücher naß machet, und sie laulich auf die weichen und hangenden Brüste leget, so werden sie davon wieder steif und klein. Es heilet auch alte Schäden und Fisteln, damit gewaschen. Es wird auch äusserlich in dem grünen Defensiv-Pflaster des D. Wurzen gebraucht, welches Pflaster selbst Platner in Entzündungen zuläßt, wo er sonst alle andere Pflaster verwirft. Einige bereiten aus den Blumen eine Conserve oder einen Zucker, und brauchen ihn mit Nutzen wider den weißen Fluß der Weiber.

De la plante appellée Alchimilla, ou Pied de Lion, pour servir de nourriture aux bestiaux, s. im *Journ. Oeconom.* Mai 1762, S. 230—236.

Der Acker- oder Berg- oder kleine Berg-Sinau, L. Alchimilla montana minima, wird vom Casp. Bauhin Pin. S. 152, Alchimilla Chaerophyllo nonnihil similis genannt, weil dessen Blättlein den Blättern des Körbelkrauts ziemlich gleichen, wiewohl er dieses vieleicht mehr den Kräften, als der Bildung nach, verstanden haben mag, als worinn auch Johann Bauhin mit einstimmet. Es wird auch Perchepier oder Percepier, wegen

wegen seiner ihm zugeschriebenen Stein-zermalmenden Kraft, genannt, daher auch der im Teutschen gebräuchliche Nahme: **Englischer Steinbrech**, entstanden. Es ist von dem gemeinen Sinau hauptsächlich darinn unterschieden, daß es ein ganz kleines und kriechendes Gewächs ist, seine Blümlein Büschel-weise ohne Stiel am ganzen Stengel bei jedem Blatt trägt, der Kelch nur vierfach getheilt, und in jedem nur Ein Saamenkorn ist; anstatt daß jener Schuh hoch wächset, die Blumen nur am Gipfel, einen achtfach getheilten Kelch, und in jedem zwey Saamenkörner hat. Es wächst auf dem Felde, im Getraide, und auf den Bergen, und liebet trockenen und magern Boden. Es pflanzet sich nur allein durch den Saamen fort. Es scheinet den Alten nicht bekannt gewesen zu seyn, und wird daher auch in Apotheken nicht gefunden. Es führet viel Sal essentiale und Oel, eröffnet trefflich, dienet den Urin zu treiben, und die monathliche Reinigung zu befördern, den Stein zu brechen, und zum Scorbut. Es wird auch mit Essig oder Lake eingelegt, und als Salat gegessen.

Von der Alchimilla supina, gramineo folio, minore flore, werde ich unter dem Artikel: **Cochenille (Teutsche)** ausführlicher handeln.

Alchminier, **Mispelbaum**, siehe Mespilus.

Alchymilla, siehe Alchemilla.

* **Alcove, Alkoven**, Fr. Alcove, ist ein von dem übrigen Platze eines Zimmers abgesonderter, manchmahl um einen Auftritt erhöheter, und mit einem zierlichen Geländer versehener Ort oder Theil, welcher, weil er insgemein zu einem Schlafgemach angewendet wird, entweder mit Vorhängen verdecket, oder mit Glasthüren verschloßen zu werden pfleget. Das Wort kommt, nach des Herrn **Menage** Meynung, von dem Arabischen Elcobbat, welches ein Gezelt bedeutet, worunter man schläft, nach Herrn **Jelibien** Versicherung aber, von dem Spanischen Alcoba her, welches von dem Arabischen

schen oder Saracenischen Worte Elkauf, so ein Schlafgemach bedeutet, entlehnt ist.

Alcus, Alce, siehe **Elend**.

Alcyon, Halcedo, siehe **Eis-Vogel**.

Alcyonium, siehe **Meer-Schaum**.

* **Ale, Aile**, ein Bier, welches in England gebrauet, und weit und breit verführt wird. Siehe Bier. (Englisches)

Alembik, L. Alembicum, Alembicus. Galea, Pileus, und von den alten Chymicis *Caput Mauri* genannt, Fr. Alembic, T. Ein **Brenn-Kolben, Helm, Blasen-Hut**, ist ein von Glas, Zinn oder Kupfer gemachtes Gefäß, welches inwendig hohl, gewölbt oder concav, auswendig aber conver, ist, und bei dem Destilliren, Laboriren, und Branntwein-Brennen auf die gläsernen oder irdenen Kolben und kupfernen Blasen gesetzet, hernach an dem Ort, wo es mit dem Kolben, oder Blase, zusammenschließet, wohl verschmieret wird, damit unter dem Brennen die Dünste und Geister nicht neben hinaus steigen, sondern sich vielmehr zu oberst im Brenn-Kolben sammeln, und durch die davon ausgehende Röhre auslaufen mögen. Es sind davon zweierlei Arten bekannt, nehmlich Alembicus rostratus und coecus. Jener ist mit einem Schnabel versehen, und wird zur Destillation gebraucht; dieser aber, welcher auch sonst Coecoalexiterium genennet wird, hat keinen Schnabel, oder Röhre, daher er auch nur zur Digestion, Sublimation, und solchen Dingen, da nichts übergehen soll, gebraucht werden kann.

Alender, siehe **Gäse**.

Alesan, Alezan, siehe **Brand-Fuchs**.

Alet, Alet-Fisch. siehe **Alose**.

Alevin, heißt im Französischen die Fisch-Brut, oder der Fisch-Satz, womit man einen Teich besetzet; Aleviner un étang, einen Teich mit Fischbrut oder kleinen Fischen, welche man an verschiedenen Orten Norrain oder Peuple nennet,

nennet, besetzen. Es wird vornehmlich von den Setz-Karpfen gebraucht. Zum Besetzen der Teiche wählet man gemeiniglich den Mai-Monath, weil man zu dieser Jahrszeit viele kleine Fische findet. Man nennet es auch Feuille, Fretin, Menuisaille.

Alevinage, nennet man die zur Besetzung eines Teiches tauglichen kleinen Fische, die man deswegen nach dem Fang wieder in den Teich wirft.

Alex, Halec, siehe Hering.

Alexandrinischer Lorbeerbaum, L. Daphne Alexandrina, siehe unter Laurus.

Alezan, Alelan, siehe Brand-Fuchs.

Alfange, Alphange, siehe unter Lactuca.

* Alfresco, eine Mahlerei in noch frischen oder nassen Kalk. Es schicken sich dazu nur Erdfarben, die sich in den nassen Kalk hineinziehen, wenn man sie aufträgt, und nicht eher wieder gesehen werden, als bis der Kalk trocken ist. Solange nun solcher nicht abfällt, solange dauert auch die Mahlerei. Man hat davon in einigen Catholischen Kirchen ganz unvergleichliche Stücke von einem Jesuiten, Pozzo, der auch einige Anweisung dazu in seinem perspectivischen Werke gegeben. Mischet man die dazu genommenen Farben mit Oelfirniß, so heißet solches al Oglio, à l'huile; nimmt man aber nur Leimwasser oder Branntwein dazu, so nennet man es alla Tempera, à detrempe.

Alga, Fr. Algue, T. Meer-Gras, See-Gras, Meer-Nessel, See-Nessel, See-Nestel. Die neuern Naturforscher begreifen unter dem Nahmen Alga alle solche Pflanzen, welche die Eigenschaft haben, sich geschwind voll Wasser zu ziehen, und eben so leicht wieder trocken zu werden; als: die Arten des Lichen, die Coralloiden, u. d. gl. Tournefort rechnet unter das Algen-Geschlecht bloß Wasser-Pflanzen, deren Blätter ganz sind, und bringet unter das Fucus-Geschlecht verschiedene Pflanzen, welche andere geschickte Botanisten

Alga

Alga nennen. Wir bleiben bei dem von ihm gemachten Unterscheide, und gestehen mit ihm, daß die Blüthen und Früchte dieses Pflanzengeschlechts mit bloßen Augen nicht zu erkennen seyn, um so mehr, da die besten Beobachter den Herrn Marsigli beschuldigen, daß er, für eine Alga, daran er die Fortpflanzungstheile entdeckt hatte, eine Pflanze von einer ganz andern Gattung angesehen hätte.

Es giebt Algen im süßen Wasser, und andere, welche im Meer wachsen. Die gemeinste ist eine Seepflanze, mit Blättern, welche zwey bis drey Fuß lang, weich, dunkelgrün sind, und wie Riemen oder Senkel aussehen. Dieses Kraut wächst am Strande des Mittelländischen Meers, und an andern Orten, in großer Menge.

Die Alga hat, als Dünger betrachtet, den doppelten Nutzen, daß sie sowohl wegen des laugenhaften, als auch See-Salzes, womit sie, bei dem Wachstum im Meere geschwängert wird, auf das Erdreich wirket. Man gebrauchet sie entweder in ihrem natürlichen Zustande, oder in dem Zustande der Fäulnis. Die verschiedenen Sorten von Seegewächsen, sobald sie von einem weichen Gewebe sind, geben ihr nichts nach. Es giebt keine einzige Pflanze, welche soviel Salz und Oel, in Proportion ihrer Erdtheile, enthielte. Die Alga wird auch Goëmon oder Goesmon, Sar und Varech genannt. Siehe Fucus.

Die unweit des Meeres wohnenden Bauern reissen die Seenessel vermittelst Harken und Gabeln heraus, laßen sie trocken werden, legen sie zusammen, und machen für ihre Ochsen, Pferde und anderes Vieh, den Winter hindurch, eine ziemlich schlechte Streu davon; jedoch ist dieser Mist nachher ein vortrefflicher Dünger. Andere behaupten, daß man die trockene Seenessel bloß auf die Aecker, welche man düngen will, streue. Indessen ist soviel gewis, daß dieses Gewächs selbst eben nicht viel Salz in sich habe; und der ganze Nutzen scheinet

von

von dem Seesalze, womit es überzogen ist, herzurühren. In England vermischet man dasselbe mit Moder, und gebrauchet es zum Düngen der Felder.

Längs dem Mittelländischen Meere, zu Venedig, in Provence, zu Montpellier, u. s. w. bedienet man sich der trockenen Seenessel zum Einpacken der Bouteillen, und anderer Glaswaare, welche man verschicken will. An einigen Orten, wo man sie zu diesem Behuf gebrauchet, wird sie **Meer-Stroh** (Paille marine), und an andern **Kleines Heu** (Petit-foin) genannt.

Zuweilen wird sie auch in der Medicin gebraucht.

Man schreibet ihr auch die Kraft zu, die Flöhe und Wanzen zu tödten.

Die Asche dieser Pflanze, welche viel Salz enthält, gebrauchet man auch auf den Glashütten zum Schmelzen beim Sande.

In dem Meere an den Küsten von Irland, wächst noch eine Art von Alga, an der die Blätter größer, als bei der vorhergehenden, und gelblich sind. Wenn man dieselbe in die Sonnenhitze leget, erzeugen sich auf der Oberfläche kleine Klümpchen eines süßen und wohlschmeckenden Salzes, dessen sich die Einwohner an den Küsten dieser Insul anstatt des Zuckers bedienen. Man pflücket daselbst auch diese Pflanze, und ißt sie als Salat.

Wenn man die zärtesten Seenesseln, und andere dergleichen weiche Meerpflanzen, weit zu verschicken gedenket, läßt man sie zuvörderst in einem Buche weich Papier trocken werden, und leget sie nachher ohne weitere Umstände, in einen Heft von gemeinen Papier.

* Wenn ein Feld mit dem Seegrase gehörig zugerichtet wird, so wird die Kraft der Düngung nach Verlauf von 7 oder 8 Jahren noch nicht erschöpft seyn; welches ein besonderer Vortheil ist, da der Nutzen von dem gemeinen Dünger sich kaum bis zu Ende des zweyten Jahres erstrecket. Jedoch mus dazu nicht solches, welches von dem Anfließen der See zurückgelaßen wird, sondern das, was man bei niedrigem Wasser von den Felsen, u. s. w. sammelt, genommen werden, indem letzteres von weit besserer Kraft und Dauer ist.

Wegen des vorerwähnten Gebrauches der Seenessel auf Glashütten, hat sie auch den Nahmen Alga angustifolia Vitriariorum bekommen.

Wenn das Meergras mit Zucker beschlagen soll, so mus es in der Zeit der Hundstage aus dem Wasser gezogen, und, sobald es möglich, mit einem wollenen Tuche bedeckt werden, um es vor der Luft zu bewahren; denn, wenn man dasselbe, ohne es zu bedecken, zum Trocknen hinleget, so findet man, anstatt des Zuckerkorns, bloß eine Art eines weißen Reifes von Salz darauf.

De l'usage de l'Algue, appellée dans certains pays Göemon, en d'autres Sart, & en d'autres Varech comme engrais; st. im Gentilhomme cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hal*, To. II. à Paris, 1761, gr. 12. S. 212 — 217.

Wie man aus der Seenessel Zucker erhalten könne? st. im 43. St. des 3. Th. des physikal. und ökonom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 340 — 342.

Schreiben vom Nutzen des Seegrases: st. im 1. B. der aus dem Engl. übers. auserlesenen Schriften, den Ackerbau ꝛc. betreffend, Lpz. 1764, 8. S. 58 — 71.

Alga latifolia major dentata, siehe Fucus.

* **Algatrane**, ist eine harzige Materie, welche in dem Meerbusen, den der äusserste Theil oder die Spitze der Insul S. Helena, der Insul Plata gegen Süden, macht, gefunden wird. Sie quillet mit Gewalt aus einem Loche, vier bis fünf Fuß höher, als das hohe Meer steiget, hervor, und wird bei hohem Wasser aufgefangen, und in Krüge gethan. Sie ist anfänglich so fliessend wie Theer, wird aber so hart wie Pech, wenn man sie an das Feuer bringet, und auch anstatt des Pechs gebraucht.

Algoides, Fr. Alguette, wird von Einigen mit zur Classe der Algen gerechnet. Es ist eine Wasserpflanze, welche mit der Seenessel eine Aehnlichkeit hat. Ihre Blätter sind sehr schmal. Die Blüthen scheinen aus dem Winkel der Blätter oder der Blattstiele hervorzukommen.

Algue, siehe Alga.

Alhagi-Manna, Alhagi Maurorum; siehe **Agul.**

* **Alibanies**, eine Art baumwollener Zeuge, die man aus Ostindien nach Holland bringet.

Alibouffier, siehe **Storax.**

Alica, Halica, bedeutet ein aus abgeschälten Früchten zubereitetes Nahrungsmittel, als: von dem Getraide der Gerstengraupen; öfters aber wird ein aus Zea und Kreide zugerichtetes Wesen darunter verstanden.

Alicanten- oder Spanischer Wein, siehe unter **Wein.**

Aliconde, ein Baum in Nieder-Aethiopien, dessen Früchte den Cocosnüssen gleichen. Im Nothfall laßen die Negern die frischen Kerne mahlen, und backen Brod davon. Ungeachtet der Baum von einer ungemeinen Dicke ist, und wohl zwölf bis funfzehn Klafter im Umfange hat, so reisset ihn doch der Wind öfters gar leicht um, weil seine Wurzeln nicht tief gehen.

* Aus der Rinde dieses Baums bringt man, wenn sie geschlagen wird, eine Art von Gespinnste, woraus man fast eben so schönes Gewebe machet, als aus dem Hanfe.

Alignement, die Abmessung oder Absteckung nach der Schnur; siehe **Schnur-Gleiche.**

Alimentation, siehe **Unterhalt.**

Alimentum, siehe **Nahrung.**

Alisier, Alizier, **Elsbeerenbaum**, siehe Crataegus.

Alisier, Micoucoulier, L. Celtis fructu nigricante; T. **Bohnenbaum**; siehe Lotus arbor.

Alisma, siehe Doronicum plantaginis folio alterum.

Alkali, Alcali, siehe **Salz.** (**Alkalisches**)

Alkanet, siehe Anchusa.

Alkanna, siehe Alcanna.

Alkekengi, **Juden-Kirschen**, siehe Solanum vesicarium.

Alkermesconfect, Alkermes Confectio, siehe unter **Kermes-Baum.**

Alkoven, siehe **Alcove.**

Alla, Halla, Fr. Aile, eine Gattung Bier, welches in England bereitet wird; siehe **Bier.** (**Englisches**)

Allant, oder Alan, heißt bei den Jägern ein großer Hund von der Doggen-Art, welcher im Jagen das Lager eines Stück Wildes genau merket.

Allee, ist ein mit großen oder kleinen Bäumen besetzter, nicht weniger mit Sträuchern oder Stauden und Blumengewächsen eingefaßter Schnur-gerader, oder mit seinen beiden Seiten parallel- oder gleich-laufender **Lustgang** oder **Spazierweg**, in- oder ausserhalb eines Gartens. Mit Bäumen besetzte Wege, welche sich insgemein mit einem entlegenen Gegenstande endigen, oder nach einem Lustschloß oder Lusthaus führen, werden **Avenüen** genannt.

Die Alleen laßen sich sowohl in Ansehung ihrer Lage, Einrichtung und Verhältniß gegen einander selbst, als auch nach der Beschaffenheit ihres Bodens, abtheilen.

Es giebt Haupt-Neben-Queer-bedeckte, offene, einfache, gedoppelte, weiße und grüne Alleen. Die **Haupt-Alleen** gehen von der Mitte eines Gebäudes oder Lustplatzes gerade aus, und bestehet deren Schönheit in der Länge, Breite und Bordirung, welche letztere mit zierlichen Vasen, darinnen Orangerie, oder mit Cypressen- und Castanien-Bäumen, geschiehet. Contre- oder **Neben-Alleen** werden die beiden kleinen Alleen genannt, welche an den Seiten der Haupt-Allee hinlaufen; und **Queer-Alleen** heißen diejenigen, welche die Haupt-Alleen in rechten Winkeln durchschneiden. Die bedeckten Alleen bestehen aus Bäumen oder Spalieren, welche sich oben dergestallt schließen müssen, daß man durch dieselben kaum den Himmel sehen kann; denn ihre Dunkelheit, welche die Sonnenhitze zurückhält, und dadurch bei heißen Tagen einen angenehmen Schatten verschaffet, giebt ihnen eben den größten Werth. Es müssen aber diese bedeckte Alleen niemahls so breit, als die andern seyn, weil sie sich alsdenn oben desto eher schlies-

sen können. Wenn sie ihr Gewölbe mehrentheils formirt haben, so mus man sie nicht völlig, sondern nur an dem einen Ende dicht zusammenwachsen laßen, doch aber so, daß man den Gesichtspunct nicht verliere. Den übrigen Theil läßt man etwas offen, als ob man einen kleinen Canal durch das Gewölbe führen wollte, vermittelst dessen man den Himmel sehen, und die freie Luft empfinden kann. Dergleichen Alleen bringet man gern an erhabenen Orten an, und zwar, daß das oben ganz geschlossene Ende entweder an einen Pavillon, oder einen andern dergleichen Sommer-Aufenthalt, sich anschließet. Das andere Ende hingegen, wo das Gewölbe oben in etwas zertheilt ist, richtet man, soviel als möglich, auf lebendiges Wasser, oder einen andern schönen Prospect.

Die **offenen Alleen** theilet man in zwey Theile, nehmlich in die Alleen oder Gänge der Parterren, Gras-Vertiefungen, Küchengärten ꝛc. welche nur aus Taxus und mit Franzbäumen bepflanzten Rabatten bestehen, jedoch oben ganz offen sind, entweder, weil man den Spalieren ihre gewiße Höhe giebt, oder die Bäume an beiden Seiten ausästet, damit man von obenher einer frischen Luft genießen könne. Es ist eine allgemeine Regel, die Haupt-Alleen, dergleichen die vor dem Gebäude, einem Pavillon, Wasserfall ꝛc. sind, stets entdeckt und offen zu halten, und sie auch viel breiter, als die andern, zu machen, damit man zu Ende der Allee einen Theil von dem Vordertheile des Hauses sehen, oder einen andern schönen Prospect haben könne. Es ist, wenn man sich zu Ende einer Allee befindet, nichts unangenehmer, als wenn man zu dessen Ende nichts, als kaum die Thüre von dem Vorhofe eines Gebäudes erblicket.

Die **einfachen Alleen** bestehen nur aus zwo Reihen Bäume oder Spaliere, zum Unterscheid der **gedoppelten Alleen**, welche vier Reihen haben, und drey an einander

anderhängende Alleen formiren, von denen die mittelste die breiteste ist, und zwo auf der Seite hat, welche Contre-Alleen genennet werden. Die zwo Reihen in der Mitte müssen von freistehenden Bäumen gepflanzt seyn, und keine Spaliere haben, so daß man um dieselben herumgehen kann; hingegen gehören die Spaliere für die zwo andern Reihen. Gleichwie nun solche gedoppelte Alleen am meisten geachtet werden, also werden ihnen auch die schönsten Oerter in den Gärten eingeräumet. Zwischen den freistehenden Bäumen mus man niemahls weder Taxus, noch blühende Sträucher, noch sonst andere zierlich ausgeschnittene Figuren, pflanzen, indem sie nicht allein im Durchgehen beschwerlich, sondern auch dem Gesichte hinderlich sind.

Die **weißen** oder **Sand-Alleen** sind mit ganz klein zerriebenen Sand bestreuet, da man hingegen in den **grünen** oder **Rasen-Alleen**, fast lauter Grasboden findet, ausser zwey Fußsteigen längs dem Spalier. Diese leget man an den entferntesten Orten an.

In Ansehung der verschiedenen Gestallten, giebt es gerade Alleen; Queer-Alleen; runde oder nach dem Cirkel eingerichtete Alleen; seitwerts dem Winkel bestehende Alleen; in das Kreuz sich durchschneidende Alleen; gekrümmte Alleen, die wegen der Lage des Terreins, oder wegen einer vortheilhaftern Aussicht, eine krumme Wendung nehmen; Alleen, die einen merklichen Abhang haben, und Alleen mit Sägenschnitten oder Ziczags, d. i. mit vielen Wiedergängen, desgleichen solche, die hin und wieder mit breiten Queerstreifen von Rasen, in der Gestallt gebrochener Sparren, belegt sind, damit der Sand eine Haltung habe, und der Weg, bei allzugroßer Abschüßigkeit, nicht durch Regengüße ausgeschwemmt werde. Vollkommen gleiche Alleen sind die Alleen einer Maille-Bahn, wie auch diejenigen, welche um ein Parterre oder um Wasserstücke herumgehen. Die ein wenig abhangenden Alleen sind

die gewöhnlichsten; jedoch müssen sie so angelegt werden, daß man durch ihren Abhang, welchen man nicht spühren darf, im Herumspazieren nicht incommodirt werde. Der Abhang mus niemahls in der Länge von einer Klafter über drey Zoll seyn; wenn aber das Erdreich nicht gestattet, dieser Regel zu folgen, und man allzu sehr davon abweichen mus, als wie bei einer Allee an den Seiten eines Wasserfalles, so verbessert man diese allzu große Gähe durch Staffeln von Rasen, welche die Franzosen Chevrons oder kleine Balken nennen, und von Platz zu Platz angeleget werden, oder durch eingesenkte kleine Brett- oder Holz-Tafeln, welche nicht über zween Zoll höher, als die Allee, seyn müssen. Diese halten das Wasser auf, und bringen es an beide Seiten. Durch dieses Mittel kann man die Alleen sauber erhalten.

Wegen Ablaufung des Wassers mus man wohl beobachten, daß man die Alleen in der Mitten ein wenig höher mache, damit das Wasser zu beiden Seiten ablaufe. Durch dieses Mittel wird solches Wasser nicht unnütz, indem man es zu Anfeuchtung der Spaliere, Rabatten, und auf den Seiten stehenden Bäume, gebrauchen kann. Was die geraden Alleen betrifft, als die auf einer Maille-Bahn, oder die sehr breiten Alleen, und wo man das Wasser nicht auf beiden Seiten zum Ablauf bringen kann, so mus man, um sie davon leer zu machen, in der Mitten verborgene Abläufe oder Ableitungen von Kiesel- und trockenen Steinen machen.

Bei den Alleen hat man ferner vorzüglich dahin zu sehen, daß ihre Breite mit ihrer Länge jederzeit ein gutes Verhältnis habe. Denn, sind sie nach ihrer Länge zu breit, oder gar zu schmal, so verlieren sie dadurch vieles von ihrer Schönheit; dagegen aber kann man sie niemahls zu lang machen, sondern je länger sie sind, desto schöner fallen sie ins Auge. Folgende Exempel werden es deutlich machen, wie man das rechte Verhältnis einer einfachen Allee finden kann. Gesetzt, ihre Länge betrüge

betrüge 600 Fuß, so mus sie 36 Fuß breit seyn; wäre sie aber 1200 Fuß lang, so macht ihre Breite 50 Fuß. Hielte sie 2400 Fuß in der Länge, so mus ihre Breite wenigstens von 72 Fuß seyn, welches bei den einfachen Alleen, die entweder bloß aus zwo Reihen Bäume, oder aus Spalieren von Hainbüchen bestehen, die beste Proportion giebt; es sey denn, daß sie gedoppelt wären, da auch alsdenn ihre Breite nothwendig verdoppelt werden mus. Das schönste Verhältnis der gedoppelten Alleen, welche aus zwo Reihen Bäume bestehen, und mit Spalieren umgeben sind, ist dieses, daß eine jede von den Neben-Alleen die Hälfte von der mittlern Haupt-Allee enthalte, welche sie sogleich in drey Alleen abtheilet; z. E. die mittlere Haupt-Allee sey 36 Fuß breit, so wird eine jede von den Neben-Alleen 18 Fuß breit; und so mus ihre Länge allemahl auch ihre Breite von selbst bestimmen. Wollte man nun eine Allee von vier Reihen freistehender Bäume machen, die zugleich mit Spalieren aussen eingefaßt wäre, wodurch fünf an einander hangende Alleen auf einmahl vorgestellet werden, und welche die Franzosen gemeiniglich Maille-Bahn nennen: so müste die mittlere Haupt-Allee 36, die beiden Neben-Alleen der freistehenden Bäume 20, die äussersten Neben-Alleen, welche die Spaliere anschließen, 10 Fuß enthalten, die zusammen in ihrer Breite 96 Fuß ausmachten. Was die Alleen in den entfernten Gebüschen, oder den Einfang, welche keine Haupt-Anschliessungen oder Verknüpfungen haben, anbelanget: so ist nicht nöthig, daß solche, weil sie wenig besucht werden, und fast verborgen liegen, so gar breit seyn. Sie können oben ganz, halb, und auch gar nicht geschlossen werden, nachdem man sich dererselben zu seiner Bequemlichkeit bedienen will. Die Bäume der Garten-Alleen pflegen, nach Beschaffenheit der Umstände des Gartens, nach unterschiedlichen Formen geschnitten und unter der Scheere gehalten zu werden; z. E. wenn die Bäume

an den Stämmen rein gehalten, und erst die Aeste oben zusammengezogen und in eine Breite gelenket werden, welche Alleen einen Wald vorstellen; oder, wenn die Stämme, wie izt gedacht, hochstämmig ohne Laub und Aeste gezogen werden, die obere Fläche durch mancherlei Arcaden und Bogen ausgeschnitten werden, gleich als ob Fenster in der Höhe wären; oder es werden die Bäume, gleich vom Boden an, in Aeste ausgebreitet, und in eine Breite gezogen, und mit Arcaden ausgeschnitten, zwischen welchen jedesmahl ein hochstämmiger Baum hervorsticht, und das Ansehen giebt, als stünde er auf der breiten Fläche der Allee gepflanzt.

Die Alleen brauchen in einem Garten am meisten unterhalten zu werden, indem das Gesträuch daran immer wächset. Zu Putzung der kleinen Alleen gebrauchet der Gärtner das Scheer- oder Stoß-Eisen, zu den großen aber einen Pflug. Hernach überfährt er sie mit der Harke, und kehret die Blätter und Unreinigkeiten davon hinweg. Vor allen Dingen aber mus er solches zu einer Zeit thun, die sich darzu schicket; nehmlich, wenn es nicht gar zu trocken ist, weil alsdenn die Erde allzu vest und hart ist. Von dem Gesträuche stößt er nur das Oberste ab, und läßt die Wurzeln in dem Grunde. Es mus aber solches auch nicht zu einer Zeit geschehen, wenn es gar zu feucht und naß ist; denn bei Ausrottung der Wurzeln würde sich die nächst-gelegene Erde oder Sand auch in die Höhe begeben, und solches die Allee verderben. Das Unkraut, so am beschwerlichsten auszurotten ist, ist Hundsgras und Winterkraut, wegen ihrer langen Wurzeln, die sie in der Erde haben.

Das sicherste Mittel, das Unkraut, ingleichen die aufgeworfenen Hügel und Laufgräben der Maulwürfe, zu verhindern, ist, wenn man die Alleen mit Sande, oder mit Gerber-Lohe, bestreuet. Leztere giebt nicht allein, wegen der röthlichen Farbe, einen Wohlstand und saubern Spaziergang, sondern verfaulet auch im andern

oder

oder dritten Jahre zu einer Materie, welche man anstatt einer guten Düngung nützen kann. Die beste Art, die Alleen mit Sande anzufüllen, ist, wenn man eine Tenne von gehauenem Stein-Sande zurecht macht, welches also geschiehet. Man leget, anstatt des ausgegrabenen Erdreichs, die größten Stücke von dem Stein-Sande, ungefähr 5 oder 6 Zoll hoch, welcher, nachdem er eben gemacht, dreymahl überklopfet wird; bey jedem mahle aber mus er angefeuchtet und bespritzet werden. Ueberdies wird gemeiner Sand darauf gelegt, und wiederum geschlagen. Wenn man nun eine Lage Salpeter auf solchen gehauenen Steinsand streuet, gleichwie bei einer Maille-Bahn und Kugel-Platz, so wird solcher wohl acht- bis neun-mahl überschlagen. Ist aber kein solcher weicher Steinsand zu bekommen, so nimmt man den Schutt von einem alten Gebäude, und leget solchen ordentlich in den Boden, und thut hernach Erde darauf, welche wiederum mit Sand bedecket und stark geschlagen wird. Diese Art, die Alleen mit Sand anzufüllen und zu schlagen, verursachet große Unkosten; daher man bei Privat-Häusern die Erde nur wohl schlägt, und hernach mit Sand bestreuet, da denn endlich der Boden in den Alleen durch die Regen vestgemacht wird. Man mus aber den Sand nicht gar zu dick oder hoch streuen, damit er im Gehen nicht Müdigkeit verursache, und sich desto eher setze. Wenn er zwey Zoll hoch lieget, so ist es schon genug. Gleichwie in diesen Alleen kein abgehauener Steinsand, und die Erde wenig bedeckt ist: also wächset auch darinn das Unkraut viel eher, als in den andern, und das Erdreich vermischet sich durch das öftere Putzen dergestallt mit dem Sande, daß es endlich durch solche Vermischung zu lauter Erde wird. Der Fluß-Sand ist hierzu der schönste und beste; und zwar mus man solchen wählen, der etwas griesigt und steinigt ist; jedoch nicht gar zu zart, und auch nicht gar zu steinigt, wohl aber ein wenig schwer, damit ihn der Wind nicht so leicht

wegwehen kann. Diesen Sand wirft man durch eine Horde, oder durch ein Drath-Gitter, um die Steine davon abzusondern, und ihn schöner zu machen. Die Schiffer ziehen dergleichen Fluß- oder Wasser-Sand durch gekrümmte Schaufeln aus dem Wasser in ihre Schiffe; allein, man findet nicht überall in den Flüssen guten Sand, indem er zuweilen ganz leimigt ist. Der Erden-Sand, oder welcher aus sandigter Erde kommt, ist gleichfalls zum Bestreuen der Alleen tauglich, und man bedienet sich dessen gemeiniglich an solchen Orten, welche von den Flüssen allzu weit entfernt sind. Die Italiener brauchen zum Ausfüllen der Alleen auch wohl die ausgepreßten Trestern von Oliven, welche sie mit Töpferleim mengen, und daraus gleichsam einen Estrich schlagen.

In der Wahl der **Allee-Bäume** haben sich oft die größten Kenner, ihrer Erfahrung ungeachtet, betrogen, so daß sie zuweilen solche gewählt haben, welche sich entweder für ihre Lage und Boden gar nicht schicken, oder auch diejenigen Eigenschaften nicht besitzen, daß sie in der Folge gute Bäume werden können. Bei der Wahl der freistehenden Alleen hat man vorzüglich darauf zu sehen: 1) ob sie gesund und gerade sind, und ob sie einen schönen Stamm von ebener und reiner Rinde, ohne Ansatz von Mooß, schöne Wurzeln, und ihre vollkommene Höhe haben. 2) Mus man dergleichen Bäume niemahls aus einem fruchtbaren in einen unfruchtbaren Boden, sondern aus diesem in jenen versetzen, weil sie sonst matt, krumm, knorrigt und voller Mooß werden. 3) Müssen sie weder zu groß noch zu klein seyn; denn ein Baum von mittelmäßiger Größe fasset bessere Wurzel, und ist auch nicht so vieler Gefahr, als andere, unterworfen. Ihre Höhe mus aber niemahls unter 16 bis 20 Fuß seyn, insonderheit in solchen Gärten, welche den strengen Winden nicht so sehr ausgesetzt sind. Denn wären sie niedriger, so würden sie eher einem Gebüsche, als

als einer Allee gleichen; nur mus man bei dergleichen Bäumen die Kosten nicht sparen, daß man ihnen recht starke Stangen zu ihrer Unterstützung gebe, welche vollkommen bis an ihre Krone, und soweit als sie von Zweigen entkleidet sind, reichen; denn sonst können sie weder gerade aufwachsen, noch vor dem Umsturz der Winde gesichert seyn. Es ist bei den meisten Liebhabern der Gärtnerei die Gewohnheit eingeschlichen, daß Einige die freistehenden Alleebäume entweder nur bloß mit der Scheere als halbe Kugeln ziehen und schneiden, oder ihnen auch die Freiheit laßen, alle ihre Kräfte zum Wachstum anzuwenden. Andere hingegen verfahren etwas besser, indem sie dieselben als Spaliere oder ebene Wände in die Höhe ziehen und ausbreiten. Allein, sie erhalten doch durch diese leztere Methode keinen ordentlichen freistehenden Alleebaum; und durch erstere werden dieselben aller ihrer natürlichen Schönheit beraubt, und gerathen in Unordnung. Diese Bäume, wenn sie ihre völlige natürliche Schönheit erhalten sollen, sie mögen seyn von welcher Art sie wollen, sind leichter zu beschneiden, als alle andere fruchttragenden Bäume. Vornehmlich aber mus man darauf bedacht seyn, daß man ihnen eine schöne Gestallt, sehr runde Krone, und solche Aeste gebe, durch welche sie auf allen Seiten recht gleich bekleidet werden; und daß die Krone nach der Größe des Stammes proportionirt sey. Sie müssen weder zu dick, noch zu dünn seyn, auch nicht zuviel unnöthiges Holz haben, so daß man alle Aeste von innen sehr leicht unterscheiden kann. Sollte sich eine entblößte Stelle durch abgestorbene Zweige zeigen, so wirft man den nächststehenden alten Ast ab, welcher in kurzer Zeit wieder austreiben, und den leeren Platz mit Aesten ausfüllen wird, mit welchen man aber solange behutsam umgehen mus, bis sie zur Ausfüllung der Oeffnung wieder dienlich sind. Um dergleichen Bäume in ihrer vollkommen natürlichen Schönheit zu erhalten, mus man sie, eben so wie die Orangenbäume, beständig

ständig mit dem Messer beschneiden. Den Hauptschnitt, sie in ihrer Ordnung zu erhalten, giebt man ihnen gemeiniglich im Februar, März und April. Den ganzen Sommer aber hindurch mus man ihnen bisweilen die unordentlichen Aeste und Zweige etwas mit dem Messer abzwicken.

Zu den Garten-Alleen, ist ausser den verschiedenen Arten Obstbäume, der Castanienbaum sehr bequem, weil derselbe wegen seiner breiten Blätter, die Sonnenstrahlen vor andern Bäumen abzuhalten vermag. Zwischen die Obst- und Castanienbäume pfleget man Cypressen- Taxus- oder auch Tannen- Bäume zu pflanzen, weil sich solche im Schnitt überaus wohl tractiren laßen. Zu Ende der Allee kann eine schöne Perspective, eine Statüe oder ein Obeliscus, gesetzt werden.

Ausser den Gärten werden entweder Landstraßen, oder Gassen der Dörfer und Flecken, große Plätze (Quinconces), Kirchhöfe, oder Felder, mit Bäumen besetzt, oder Avenüen, d. i. nach einem Lustschloß führende Alleen, angelegt. Zu dergleichen Alleen mus man Bäume von dem größten Wuchse und nur solche wählen, deren Holz mit der Zeit zum theuersten verkauft werden kann, und man bemühet sich dabei, durch Abwechselung der Baumarten, die Pflanzungen angenehm zu machen, jede Baumart aber in einem ihr anständigen Boden zu setzen. Solche Alleen und Avenüen sollen eigentlich einen sehr hohen bedeckten Gang (Berceau) vorstellen; allein die Aeste von der einen Baumreihe müßen nicht in die Aeste der andern Reihe hineingehen, und dieselben nicht einmahl berühren. Es mus, so lang die Allee ist, in der Mitte ein leerer Raum bleiben, ohne welchen die Luft inwendig in den Alleen fehlen, und alles was darunter ist, verderben würde. Hieraus erhellet deutlich, daß die Alleen, welche man mit sehr hoch wachsenden Bäumen besetzet, viel breiter angelegt werden müssen, als die, welche man mit Bäumen von mittelmäßigem Wuchs besetzt. Eine von

von Kirschbäumen, Eschen und Linden hinlänglich breite Allee, würde also zu schmal und bald verwachsen seyn, wenn man dieselbe mit Ulmen, Eichen oder Castanienbäumen besetzte. Die Breite einer Avenüe kann man nicht allezeit ihrer Länge gemäß einrichten, indem dieselben öfters eine Viertelstunde, eine halbe Stunde, ja wohl eine Stunde, lang sind. Hat man in schlechtem Boden, der nichts einträgt, Alleen anzulegen, so darf man die Avenüen nicht verengern; in guten kostbaren Boden hingegen, hat man die Neben-Alleen wegzulassen, und die Breite der Avenüen einzuschränken, um nicht das Nützliche dem Angenehmen aufzuopfern. Man richtet sich gemeiniglich mit der Breite der Alleen und Avenüen, nach der Faßade der Schlösser, auf welche sie zugehen. Will man daher die ganze Breite von der Faßade in den Alleen haben, so müssen dieselben oft sehr breit gemacht werden, wenn sie gleich nicht sonderlich lang sind. Es würde nicht angenehm seyn, vor einem großen Gebäude eine Allee zu sehen, die sehr schmal wäre; aber es ist auch lächerlich, wenn man eine kurze Allee allzubreit macht, um die große Breite eines Gebäudes völlig zu sehen. Die Aussichten (Points de vue) sind die Haupt-Annehmlichkeiten auf dem Lande; daher man auf der Seite, wo schöne Aussichten sind, keine große Bäume setzen soll.

Es liegt eben soviel daran, die Bäume in gehörige Weite von einander zu setzen, als die gehörige Weite der Reihen von einander zu beobachten. Man setzet die Bäume in diejenige Weite, welche ihr Wuchs erfordert; die Ulmen z. E. zwey Klafter weit von einander; zwischen den Kopfweiden, die in einer Reihe stehen, läßt man nur eine Klafter Raum: die in einzelnen Reihen fortlaufenden Weiden, Pappelbäume, Birken, Espen, Erlen, Kirschbäume, Speierling und Vogelbeer-Bäume, Tannen, Cypressen, welche sämmtlich in die Höhe gehen, können anderthalb; die weißen Pappelbäume, Lin-

Linden, Eschen, Foren, zwey Klafter aus einander. In denen Avenüen, welche allemahl mit einem Nußbaum, und dann mit einer Esche, wechselweise besetzt sind, stehen diese Bäume drey Klaftern weit aus einander. Die occidentalischen Platanus, die Maulbeerbäume, Roßcastanienbäume und Rothbüchen, bekommen einen Raum von vier Klaftern. Die Eichen, Ulmen und Castanienbäume, können nicht näher, als auch fünf Klaftern, bei einander stehen. Wenn in die Felder hinaus, bloß der Aussicht wegen, hinter den Wolfssprüngen (Saltus de Loups) und Gittern Alleen gesetzt werden, so kann man die Bäume 10 bis 12 Klaftern weit von einander setzen, weil man dieses Vergnügens ohne Nachtheil der mit Getraide besäeten Felder, genießen mus. Es gehören auch diese Alleen nicht zum Promeniren, sondern sind bloß der Aussicht wegen, und man siehet sie nur von Einem ihrer Enden; wenn nun gleich diese Bäume weit von einander gesetzt sind, so scheinen sie doch an einander zu stehen. Die Birn- und Aepfel-Bäume, welche man besonders in denen Ländern, wo Obstwein gemacht wird, in die Getraidefelder setzet, ingleichen die auf die Wiesen übers Kreuz gesetzten Bäume, müssen weit aus einander stehen; am besten aber ist es, mitten in die Wiesen und Getraidefelder gar keine Bäume zu setzen, weil sie allezeit den andern Gewächsen Schaden bringen, wenn sie auch noch so weit von einander stehen.

Zu kleinen Alleen mus man Bäume erwählen, welche schöne Blätter haben, nicht leicht von Insecten abgefressen werden, und sich, im Fall der Noth, durch das Beschneiden, eine schöne Gestallt geben laßen, die nicht viel Bruten treiben, und schöne Blumen haben. Dahin gehören: der Roßcastanienbaum, die kleine Blätter- oder Aster-Acacia, der Lorus-Baum, der Baumbohnenbaum, der Speierlingbaum, der Vogelbeerbaum, die Holländische Linde.

Die

Die hochstämmigen Bäume zu den Alleen und Avenüen, müssen einen geraden, 8, 9 bis 10 Schuh hohen, und 7 bis 9 Zoll dicken Stamm haben, an dem die Rinde, nachdem die Baumarten sind, mehr oder weniger glatt, ohne Moos, Schämme, Krätze oder Beschädigung seyn mus. Die Zweige müssen gesund und stark, und, wenn es möglich ist, nahe bei einander seyn. Man untersucht auch, ob die Rinde an den Aesten nicht runzelig ist, und reißet etliche Knöpfe ab, um zu sehen, ob sie recht grün und frisch sind. Die Dicke und Länge der Aeste mus gegen die Größe des Baumes ein gutes Verhältniß haben. Die Aeste müßen glatt, nicht zerbrochen, nicht geschunden oder von einander gerissen seyn. So sorgfältig auch die Bäume gesetzt worden, so werden doch öfters nicht alle fortkommen. Man suchet ihnen daher an manchen Orten durch das Behacken etwas zu gute zu thun. Einige verrichten diese Arbeit des Jahrs viermahl. Man behacket sie vor dem Winter etwas tief, damit die Erde geöffnet werde, und das Schnee- und Regen-Wasser besser eindringen könne; das zweyte mahl im März ebenfalls tief, damit das Unkraut getilget, und die durch die Winter-Regen zusammengeschlagene Erde wieder gelockert werde: die andern zweymahl nur seicht, um das Gras zu vertilgen.

Daß Bäume von Menschen und Vieh beschädiget werden können, ist bekannt. Auf jene setze man scharfe Strafen, und vor den leztern bewahre man die Bäume mit genugsamen starken Pfälen oder Baumstützen und Dornen. Um an gangbaren Straßen die Beschädigung von denen Wägen zu verhüten, ist das sicherste und gebräuchlichste Mittel, 3 bis 4 Schuh weit von den Baumreihen, einen Graben zu ziehen, welcher tief genug seyn mus, um die Fuhrleute abzuhalten. Die Erde aus dem Graben kann gegen die Bäume zu geworfen werden, wodurch sie vester gegen den Wind stehen, und man auch das Behacken derselben ersparen kann. Es wäre zu

wün-

wünschen, daß die an die Straßen gesetzten Bäume mit ihren Wurzeln nur auf die Seite gegen den Weg zu liefen, und also ihre Nahrung aus einem Boden zögen, der sonst keinen Nutzen giebt. Da nun der vorgeschlagene Graben die Wurzeln in den Weg zu laufen verhindert, so sollte man glauben, es wäre besser, die Gräben auf die Seite gegen die Felder zu, und nicht gegen den Weg, zu machen; aber alsdenn hätten die Bäume sonst keinen Schutz, als die aus den Gräben an ihren Fuß geworfene Erde, welches unzulänglich wäre, und das Wasser würde im Wege stehen bleiben, dieser aber dadurch schlimmer werden. Es gehet dieses also nur in dem Fall an, wenn man aussen um die Getraidefelder herum, oder an Wege die wenig gangbar sind, Bäume setzet.

Die Landstraßen, die Gassen der Dörfer und Flecken, auch die Kirchhöfe, bepflanzt man am besten mit Alleen von fruchtbaren, oder aber andern Bäumen, sonderlich mit weißen Maulbeerbäumen, zu der erwünschten Anlage des Seidenbaues. Gemeiniglich wird von dem Landmanne die Einwendung gemacht, daß die Aepfel- und Birn-Bäume selten auf den Aeckern und Straßen zu Alleen, wegen des schlechten, steinigten und kiesigten Erdbodens, gerathen wollten. Allein, Geduld, Zeit und Fleiß kann hierbei alles möglich machen. Man mache z. E. zu Aepfel- und Birn-Stämmen runde Gruben, welche 12 Schuh über die Mitte weit, und $2\frac{1}{2}$ auch 3 Schuh tief sind. Die Erde, welche man heraus hebet, leget man auf eine Seite, den unfruchtbaren Sand und Kies aber auf die andere. Diesen führet man hinweg, an Orte hin, wo er nicht hindert; dagegen führet man soviel gute Erde zu den Gruben. Solche neue Erde wird dann mit derjenigen vermischt, welche aus der Grube gekommen ist, und mit beiden die Grube wieder angefüllet, welche Melirung sogleich bei dem Einwerfen geschiehet, so daß zwo Personen, eine von dieser, die andere

andere von der andern Erde, eine Schaufel voll, um die andre einwirft. Die hierzu erforderliche gute Erde wird nicht schwer zu bekommen seyn. Es ist kein Dorf, das nicht verschiedene unveränderliche Feldwege, wie auch dergleichen in Waldungen, hat. Aus diesen kann man die Erde, bis auf den schlechten Kies oder Boden, nehmen, und den Raum beim Hinführen wieder mit dem Kiese aus den Löchern anfüllen. Solche Wege werden wie Eisen so vest und dauerhaft, und besser als vorher. Nimmt man allenfalls den Schlamm von den Gassen, aus den Bächen, Teichen und Gräben, nachdem solcher wenigstens ein Jahr übereinander im Freien gelegen hat, so findet weiter gar nichts, als die Faulheit, dagegen Statt. Die Gruben werden zeitig im Herbste gemacht und gefüllet, damit die Erde, den Winter über, sich setzen kann. Der Landmann verrichtet diese Arbeit, wenn er mit allen seinen Feldgeschäften fertig ist; mithin ist es nur weiter nichts, als um die Mühe, zu thun.

Das Ausstecken der Alleen in geraden Linien, kann auf Meilweges weit, nach dem bloßen Absehen geschehen, und zwar also: Man siehet sowohl den ersten als letzten Ort aus, wo der erste und letzte Baum stehen soll. Auf beide Stellen stecket man den Pfahl senkrecht ein. Alsdenn tritt einer etliche Schritte hinter diesen ersten Pfahl, und nimmt das Absehen auf den letzten. Mittlerweile gehet ein anderer an den Ort, wo der mittelste Baum hinkommen soll, und stecket auch seinen Pfahl senkrecht ein. Derjenige nun, welcher vor den ersten Pfahl stehet, kann gleich sehen, ob er zu weit rechter oder linker Hand eingesteckt sey, und den Mann, der dabei stehet, mit der Hand zurechte weisen. Ist der auch richtig, so nimmt man wieder die Mitte von diesen beiden; und so verfährt man die ganze Linie hindurch.

Gedanken von Anlegung großer Alleen, st. im VI Bande des allgem. ökon. Forstmagaz. Frk. u. Lpz. 1765, gr. 8. S. 1—35.

Allegeas, ist ein Zeug, welcher in West-Indien gemacht wird. Es giebt zwo Gattungen desselben. Einige sind von Baumwolle, und die andern von unterschiedenen Arten von Kräutern, welche wie der Hanf und Lein gesponnen werden. Seine Länge und Breite sind von 8 Ellen in die Länge, und 27 bis 28 in die Breite.

Allégerir oder Allégir, heißt auf der Reitschule, ein Pferd so abrichten, daß es auf den Vorderfüßen mehr Leichtigkeit bekomme, als an dem Hintertheile, daß es beim Trottiren fast galoppire, und nicht schwer an Schultern sey.

Alleluja, Alleluya, Oxys, siehe Acetosella.

Allerlei-Gewürz, siehe Amomum.

Allermanns-Harnisch, siehe Victorialis.

Alleure, Allure, der **Gang eines Pferdes**, siehe unter **Pferd**.

Allgut, Lämmer-Ohren, L. Tota bona, Bonus Henricus; siehe unter Chenopodium.

Alliaria, Alliaris, Alliastrum GESN. Allium non bulbosum, C. B. Thlaspidium cornutum TRAG. Hesperis allium redolens MORIS. Pes asininus, Rima marina ANGVILL. Fr. Alliaire, oder Herbe des aulx; T. **Knoblauchkraut, Waldknoblauch, Wilder Knoblauch, Germsel, Läuchel, Läuchelkraut, Lauch ohne Zwiebeln oder Knobeln, Rampen, Ramseren, Ramschelwurzel, Salsekraut, Saßkraut.** Diese Pflanze bringen **Morison, Tournefort**, und andere geschickte Kräuterkundige unter das Geschlecht der Hesperis; und **Linnäus** unter das Erysimum. Die ganze Pflanze giebt, in den Händen gerieben und gekostet, einen Knoblauch-Geschmack und Geruch von sich. Sie hat eine lange, dünne, weiße und holzige Wurzel, aus welcher lange, und wie eine Traufrinne ausgehöhlte Stengel hervorschießen, an deren jedem ein ungefähr drey Zoll breites Blatt stehet, welches wie ein Herz ausgeschweift, spitzig zugehend, und

und am Rande Sägen-weise gekerbt ist. Die Blätter sind gelblich-grün. Zwischen denselben befinden sich ungefähr anderthalb Fuß lange, dünne und etwas haarige Stengel, auf welchen im Mai zu oberst schöne weiße gestirnte Blümlein mit gelblichen Staubfäden bei einander wachsen, nach welchen langhangende Schötlein, wie am Senf, die mit länglichen und schwarzen Saamen angefüllt sind, folgen.

Diese Pflanze wird hin und wieder um die Wiesen, in feuchten und schattigten Feldern, an den Wasser-Gräben, Zäunen und Mauern gefunden. Die Milch der Kühe, und die Eier der Hühner, welche davon gefressen haben, schmecken nach Knoblauch.

Einige thun diese Pflanze, anstatt des Knoblauchs, unter Ragouts; nach langem Kochen aber verlieret sie allen Knoblauchs-Geschmack.

* Aus dem Saamen wächst im ersten Jahre manchmahl ein dick belaubter Stock, dessen Wurzel lang und Fingers-dick wird, und zu essen nicht übel schmeckt; im zweyten Jahre schießet die Pflanze auf, und stirbt nachmahls ab, weil sie jährlich ist. Wo sie Platz findet, wird sie sehr bestockt.

Etliche nehmen das Knoblauchskraut unter die Salsen, mit Essig, Oel und Salz zubereitet; es ist aber etwas unlieblich zu essen. Der ausgepreßte Saft von diesem Kraut, ist sonderlich gut zu Verhutung der Fäule im kalten Brande, desgleichen in andern faulen und unreinen Schäden, und garstigen Geschwüren. Hildanus rühmt es wider den heissen Brand. Er ließ nehmlich aus den zerstoßenen Blättern den Saft auspressen, welchen er, mit Oel begossen, aufbehielt, und mischte in solchen Fällen ihn unter die Breiumschläge. Chomel lobt ihn gleichfalls in krebshaften Geschwüren. Wenn beide abscheuliche äusserliche Zufälle von Würmern herkämen, und der Knoblauch selbst diesen widerstehet, so wäre diese Wirkung gewisser. Auch Boerhaave hat

ihn in beiden Fällen aus eigener Erfahrung bestens angepriesen. Weil dieses Kraut zuweilen anstatt des Scordium oder Lachen-Knoblauchs gebraucht wird, wiewohl es etwas schwächer an Kräften ist, so hat es daher auch den Nahmen Scordotis bekommen. Die frischen Blätter auf die Schäden der Schenkel gelegt, heilen solche gleichfalls. Der Saamen ist hitziger, auch etwas kräftiger, als das Kraut. Aeusserlich stillet er die Mutterbeschwerung, wenn man ihn mit Essig oder Wein zu einen Brei stößt, auf leinene Tüchlein streichet, und also über die Schaam leget, oder eines Fingers dick mit einem Säcklein in die Mutterscheide stecket. Das Pulver des Saamens, oder der Saft des Krauts, in die Nase gezogen, machet niesen, ziehet viel Materie heraus, reiniget also das Gehirn, und ermuntert die Schlafsüchtigen, und die mit der fallenden Sucht und dem Schlagfluß beladenen. Das Kraut in einem Säcklein angehängt, ist gut für den Schlucken.

* Alligador, ein vierfüßiges Thier, welches in America bei der Insul Pinos und in der Bucht von Campeche, häufig angetroffen wird. Es ist wie eine Eidexe gestalltet, ganz dunkelbraun, und hat einen großen Kopf, große starke Zähne, und unter denselben hinten an dem untersten Kinnbacken, wo sie mit dem obersten am nächsten zusammenstoßen, zween sehr lange Zähne, auf jeder Seite einen. Es hat vier kurze Beine, breite Pfoten, und einen langen Schwanz, den es im Loufen hinter sich her schleppet, und über dem Rücken, bis an die äusserste Spitze des Schwanzes eine sehr dicke, und mit vielen harten schuppigten Buckeln versehene Haut. Auf beiden Seiten, und auf dem Bauche, der, wie an den Fröschen, dunkelgelb ist, hat es gleichfalls viel Schuppen, die aber nicht so dick, noch so nahe an einander sind, als die andern. Diese Schuppen verhindern es nicht, daß es sich nicht mit ungemeiner Geschwindigkeit wenden könnte. Sein Fleisch hat einen starken Muscus-Geruch,

Geruch, sonderlich die vier Kugeln, welche bei jedem zu finden sind; zwo nehmlich im Hintertheile, und zwo im Vordertheile des Leibes, unter jedem Fuße. Diese Kugeln pflegen die Leute zu trocknen, und bei sich zu tragen, um einen angenehmen Geruch zu haben; das Fleisch aber wird, wegen dieses so starken Geruchs, selten und nur im äussersten Nothfalle gegessen. Einige halten die Alligadors mit den Crocodillen für einerlei, und geben eines für das Männlein, das andere für das Weiblein, aus; allein, sie sind nicht so groß, noch so grimmig, thun auch niemanden einen Schaden, es sey denn, daß man ihnen zufälliger Weise gleichsam selbst in die Klauen laufe. Ihr Fleisch wird denen, die mit Lähmigkeit der Glieder behaftet sind, sehr dienlich erachtet, gleichwie auch das Fett überaus gut zu Vertreibung der Schmerzen ist. Aus ihren Zähnen, welche sehr weiß sind, machet man Ladungen zu Flinten. Ja, man hält dafür, daß man feine Schnupftobaks-Dosen daraus verfertigen könne, wenn sie ein geschikter Meister unter die Hände bekäme.

* Alligations-Rechnung, Alligations-Regel, Beschickungs-Regel, L. Regula alligationis, kann auch wohl eine Vermengungs-Rechnung genennet werden, indem sie in gewisser Vermengung und Zusammensetzung unterschiedlicher, und im Preise oder Gehalt auch unterschiedener, Waaren, lehret, wieviel man etwa zu einer begehrten Quantität von einer jeden Sorte solcher Waaren nehmen, und durch einander schmelzen, gießen, werfen oder vermischen müsse, daß etwa die Mark Silber ins Feine so oder soviel Loth halten, oder der Ohm (Ahm), das Schiffpfund, oder die Last, so oder soviel durch einander gelten soll. Wiewohl hieraus eben nicht folget, daß eine jede Vermengung zur Alligation gehöre, oder daß da, wo eine Vermengung ist, auch sofort eine Alligation sey. Denn, wenn z. E. der Goldschmied unterschiedliche Silberstücke von unterschied-

lichem Gehalt, und bloß hin in den Tiegel setzet und zusammen schmelzet, so ist da zwar eine Vermengung, aber doch keine Alligation; denn, er bindet sich izt an nichts, sondern er findet nachmahls die Mark durch einander so fein, als ihm dieselbe alle in einander geschmolzene Stücke geben können. Und so gehet es auch in bloßer Vermischung anderer Waaren, als: Wein, Getraide, u. d. gl. Wenn aber der Goldschmied unterschiedliche Silberstücke vor sich hat, z. E. ein Stück, davon die Mark 10 Loth, und ein anderes, wovon die Mark 15 Loth ins Feine hält, und will von diesen beiden Stücken 30 Mark zusammensetzen, daß die Mark ins Feine just 13 Loth halte, da ist es eine ganz andere Sache, indem er sich allhier der Lig- oder Alligation bedienen, und also just berechnen mus, wieviel er von jedem Stücke besonders nehmen möge, damit der begehrte Gehalt von 13 Loth unfehlbar erfolge. In der schlechten Vermengung ist also schon bekannt, wieviel Mark, Ohm, Last, von jeder Gattung, welche vermenget werden sollen, vorhanden seyn; in der Alligation aber muß noch erst gesuchet werden, wieviel Mark, Ohm, Last, von einer jeden Sorte, zu einem gewissen Werke, genommen werden müssen.

Besonders findet auch die Alligations-Rechnung Statt, wenn man gern ein vermischtes Getränk aus verschiedenen Weinen in gewissem Preise haben mögte. Wollte man z. E. einen Wein, das Maaß für 15 Kreuzer, machen; aus einem, der 20, und einem andern, der 12 Kreuzer im Preise ist, so verfährt man auf diese Weise. Den Mittelpreis 15 hält man gegen den grössern und geringern, und ziehet ihn von dem erstern ab, den leztern hingegen von dem Mittelpreise. Also wird, in dem angeführten Exempel, von 20, 15; und von 15, 12 abgezogen: so bleibet 5 und 3 zum Unterscheid. Die Unterscheide setzet man dem größern und geringern Preise gegenüber zur Seite, und zwar neben jenen den kleinern,

kleinern, neben diesen hingegen den größern Unterscheid, und addiret sie zusammen, folgendermaßen:

	Preis.		Unterscheid.
I.	20		3 zwischen 15 und 12.
	Der mittlere Preis =	15	
II.	12		5 zwischen 20 und 15.
			8 Summe.

Nun setze man folgende Proportion an: Wie die Summe der Unterscheide 8 zu 1 Maaß, so der Unterscheid 3 zu $\frac{3}{8}$, und so auch 5 zu $\frac{5}{8}$. $\frac{3}{8}$ ist also die Zahl, welche anzeiget, wieviel vom 20 Kreuzer, und $\frac{5}{8}$ wieviel vom 12 Kreuzer Wein man zu einem 15 Kreuzer theuern Maaß nehmen dürfe. Hierauf macht man die Probe, indem man also spricht: Wie 1 Maaß zu 20 Kreuzer, so $\frac{3}{8}$ zu $\frac{60}{8}$ oder $7\frac{1}{2}$ Kr. und wie 1 Maaß zu 12 Kr. so $\frac{5}{8}$ zu $\frac{60}{8}$ oder $7\frac{1}{2}$ Kr. Demnach betragen $\frac{3}{8}$ und $\frac{5}{8}$ oder $\frac{8}{8}$, d. i. 1 Maaß $7\frac{1}{2}$ und $7\frac{1}{2}$ Kr. d. i. 15. Kreuzer. Man hat durch die Algeber folgende Regel gefunden. Dividire den Unterscheid zwischen dem höhern und mittlern Preise (des vermischten) mit dem Unterscheid zwischen dem höhern und geringern: so wird der Quotient das Maaß anzeigen, wieviel von dem geringern Wein unter die Mischung kommen darf. Der Unterscheid zwischen dem höhern und mittlern Preise, nehmlich 20 und 15 ist = 5, und der Unterscheid zwischen dem höhern und geringern Preise, nehmlich 20 und 12, ist = 8. Die Unterscheide 5 und 8 geben den Quotienten $\frac{5}{8}$, als die Zahl, welche anzeiget, wieviel unter die Mischung von dem im Preis geringern Wein kommen darf. Da nun $\frac{8}{8}$ so viel ist als 1 Maaß: so können, wenn man $\frac{5}{8}$ davon abziehet, nicht mehr als noch $\frac{3}{8}$ eines Maaßes von dem im Preise höhern Wein dazu genommen werden, wenn nur 1 Maaß aus beiden zusammen vermischt werden soll.

Wollte aber jemand einen Wein, dessen Preis z. E. 15 Kreuzer ist, mit Wasser vermischen, um das Maaß hernach für 10 Kreuzer verkaufen zu können: so darf er nur folgenden Ansatz machen. Geben 10 Kreuzer 1 Maaß, so geben 15 Kr. schon $\frac{1}{10}$ oder $1\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{2}$. Da nun 2 halbe oder 1 Maaß Wein schon 15 Kr. geben: so darf ich nach solchem Verhältniß nur noch $\frac{1}{2}$ Maaß Wasser darzu thun. Der höhere und geringere Preis, 15: 10 oder 3: 2 geben also das Verhältniß zu erkennen, in welchem ich den Wein gegen das Wasser nehmen darf, nehmlich in diesem Fall, 10, oder 2 Theile vom Wein, wenn 5, oder 1 Theil vom Wasser genommen werden. Oder, hätte man einen Wein für 20 Kr., und man mögte ihn gern, mit Wasser vermischt, für 18 verkaufen, so macht man, wie vorhin, den Ansatz: Geben 18 Kr. 1 Maaß, so geben 20 Kr. schon $\frac{20}{18}$ Maaß. Also nimmt man vom Wein $\frac{18}{20}$, vom Wasser $\frac{2}{20}$. Die Probe ersiehet man daher: wie 1 Maaß 20 Kr. also $\frac{18}{20}$ Maaß kosten 18 Kr. und die $\frac{2}{20}$ Wasser kosten nichts. Man ziehet hieraus die Regel: das zu suchende Maaß bekommt gleichsam soviel Theile, als die Zahl des höhern Preises 20 anzeiget; nehmlich 1 Maaß $\frac{20}{20}$; die Anzahl der Theile des puren Weins findet man aus dem Verhältniß des Preises von dem geringern (oder vermischten) zu dem höhern, wenn der erstere zum Zähler, der letztere aber zum Nenner wird, $\frac{18}{20}$; und die Theile des Wassers, wenn man von den Theilen des Maaßes $\frac{20}{20}$, die Theile des puren Weins $\frac{18}{20}$ abziehet. Auf solche Weise erhält man $\frac{2}{20}$, als die Zahl der Theile des Wassers zum Rest.

Von dieser Alligation ist noch Folgendes zu merken. 1) Man kann auch mehrere Stücke alligiren, oder diejenigen Zahlen suchen, welche anzeigen, wie viel man nehmen dürfe, wenn sie, zusammen genommen, den Mittelpreis geben sollen. 2) Man mus jedesmahl einen wahren Mittelpreis alligiren; d. i. er mus größer seyn als

als die eine, und kleiner als die andere von beiden damit zu alligirenden Zahlen. Jedoch darf er 3) entweder der kleinern oder der größern Zahl gleich seyn. Es seyen z. E. 20. 24. 28. zu alligiren, der Mittelpreis 25: so kann 20 und 24 nicht zugleich mit 25 alligirt werden, weil jede von beiden kleiner ist als 25, folglich diese Zahl nach n. 2) kein wahrer Mittelpreis zwischen 20 und 24 ist. Hingegen können 20 und 28, auch 24 und 28 alligirt werden, weil 25 ein wahrer Mittelpreis zwischen diesen Zahlen ist. 4) Wenn dieses beobachtet wird, so kann man die zu alligirenden Zahlen in einer jeden Ordnung ansetzen, und 5) die Alligation auf verschiedene Art vornehmen. Man mögte z. E. gern eine Mischung von Gewürzen, nehmlich aus Pfeffer, Nägelein, Zimmet, Saffran, Ingber, so einrichten, daß das Pfund für Fl. 7. könnte verlaßen werden; besagte Gewürze aber kosteten in angesetzter Ordnung Fl. 4. 3. 6. 10. 8. Will man nun durch die Alligations-Regel finden, wieviel man von jedem Gewürze nehmen dürfe, wenn ein Pfund von allen zusammen den Mittelpreis Fl. 7 haben soll: so suchet man durch das Subtrahiren der ermeldeten Preise und des Mittelpreises von einander zuerst die Unterscheide, welche den Gewürzen in umgekehrter Ordnung beigeschrieben werden müssen. Diese Alligation aber kann auf verschiedene Weise geschehen. Denn, man kann die Preise Fl. 4. 3. 6. 10. 8. in vorbeschriebener Ordnung alligiren, weil man nur allemahl einen größern und kleinern Preis gegen den Mittelpreis 7 Fl. nehmen darf. Mit den angenommenen Zahlen kann die Alligation auf viererlei Art geschehen. Die erste Art ist, wenn man alligirt: 4 und 10, 3 und 8, 6 und 8. Die zweyte Art ist: 4 und 8, 3 und 10, 6 und 8. Die dritte Art zu alligiren ist: 4 und 10, 3 und 8, 6 und 10. Die vierte Art: 4 und 8, 3 und 10, 6 und 10. Bedeutet (1.) den Pfeffer, (2.) die Nägelein, (3.) den Zimmet, u. s. w. und suchet man wirklich die Unterscheide

durch das Subtrahiren dieser Preise mit dem Mittelpreis 7 Fl; so bekommt man, indem die Unterscheide den Preisen in umgekehrter Ordnung beigesetzt werden, folgende Tabelle, welche vier Classen der Unterscheide angiebt.

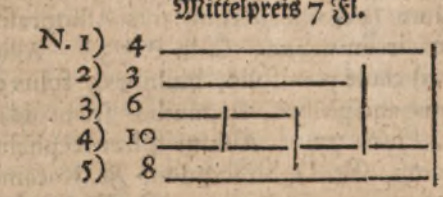
	Fl.	Unterscheide.			
(1)	4	3	1	3	1
(2)	3	1	3	1	3
(3)	6	1	1	3	3
(4)	10	3	4	3.1	4.1
(5)	8	4.1	3.1	4	3
		13.	13.	15.	15.

Die Summe der Unterscheide also bei der ersten und zweyten Art ist 13, und bei der dritten und vierten Art 15. Nun setze man: wie die Summe der Unterscheide 13 oder 15 zu 1 Pfund, so jeder besondere Unterscheid eines jeden Gewürzes, (z. E. aus der ersten Classe derselben: 3. 1. 1. 3. 5.) zu dem unter die Vermischung erforderlichen Gewicht, nehmlich: $\frac{3}{13}$ $\frac{1}{13}$ $\frac{1}{13}$ $\frac{3}{13}$ $\frac{5}{13}$ u. s. w. Will man auch die Probe hierüber machen, so spreche man weiter: wie die Summe der Unterscheide zu dem Preis von n. 1, 2, 3, 4, 5 (nehmlich Fl. 4, 3, 6, 10, 8.) so der besagte besondere Unterscheid zu dem besondern Preis $\frac{12}{13}$, $\frac{3}{13}$ u. s. w. Folgende Tabelle wird dieses kurz und deutlich vorstellen, welche aber nur die erste Reihe oder Classe von den Unterscheiden der vorhergehenden Tabelle durchgehet, weil man gleich daraus ersiehet, daß man mit den übrigen Classen gar leicht eben so verfahren könne.

	Fl.	Unterscheide.	Fl.
N. 1)	4	3	12
2)	3	1	3
3)	6	1	6
4)	10	3	30
5)	8	5	40
		13	13

Nun

Nun machen die Preise von $\frac{13}{13}$ oder 1 Pfund 12. 3. 6. 30. 40 Dreyzehntheilchen, oder zusammengesetzt $\frac{91}{13}$ Fl. d. i. 7 Fl. also den Mittelpreis zusammen aus, in welchem das Pfund vermischter Gewürze verkauft werden soll, und folglich ist die Rechnung richtig. Verfährt man mit der zweyten Classe der Unterscheide in der erstern Tabelle, auf eben die Art, wie mit der ersten Classe in der zweyten Tabelle geschehen ist: so bekommt man 4. 9. 6. 40. 32, also wieder $\frac{91}{13}$ oder 7 Fl. Die dritte Classe giebt auf diese Art 12. 3. 18. 40. 32, oder $\frac{105}{15}$ oder Fl. 7. Die vierte Classe endlich giebt 4. 9. 18. 50. 24, oder $\frac{105}{15}$, oder Fl. 7. Folglich geben alle vier Arten den verlangten Mittelpreis. Eben diesem verlangten Mittelpreis kann man auch ein Genüge thun, wenn man zwo verschiedene Classen von obiger Tabelle zusammensetzet, nehmlich entweder die erste und vierte, oder die zweyte und dritte Classe derselben; das heißt, man kann auch einen jeden geringern Preis mit jedem höhern alligiren; wie man sich aus folgender Tabelle vorstellen kann:



Unterscheide		
1. 3	oder	4
1. 3	—	4
1. 3	—	4
3. 1. 4	—	8
3 1. 4.	—	8
		28

Das heißt 4 und 10, auch 4 und 8; 3 und 10, auch 3 und 8; 6 und 10, auch 6 und 8, geben die beigesetzten Unterscheide. Nun multiplicire man wieder die zu alligirenden Zahlen mit den Unterscheiden: so bekommt man 16. 12. 24. 80. 64 Acht und zwanzig-Theile, d. i. zusammen $\frac{196}{28}$, oder, 196 dividirt mit 28, 7 Fl.

Der

Der Mittelpreis wird zuweilen nicht gegeben, läßt ſich aber leicht finden. Man theilet z. E. unter 11 Arme eine Summe von 99 Fl. aus. Eine Claſſe bekommt 12 Fl., die andere 8 Fl., die dritte Claſſe 5 Fl. Frägt ſich, wieviel ſind Arme in jeder Claſſe, oder wieviel bekommt eine jede Claſſe? Hier mus man erſt den Mittelpreis finden, indem man anſetzt: wenn 11 Arme 99 Fl. bekommen, ſo bekäme 1 Perſon (nehmlich bei gleichen Theilen) 99 Eilftheilchen, d. i. 99 mit 11 dividirt, oder 9 Fl. folglich iſt 9 Fl. der Mittelpreis. Hernach verfährt man, wie oben angezeigt worden:

Claſſen.	Fl.	Unterſch.	Perſ.
N. 1)	12 —	1. 4 oder	5
2)	8 —	3 —	3
3)	5 —	3 —	3
		Summe der Unterſch.	11

Denn 12 Fl. 5 mahl ſind 60; 8 Fl. 3 mahl 24; 5 Fl. 3 mahl 15 Fl. Nun machen 60, 24 und 15 Fl. zuſammen 99 Fl. aus. Die Summe der Unterſcheide 11 iſt demnach hier der Anzahl der Perſon gleich.

Alliopraſum, Allium ſativum alterum, ſive Alliopraſum, caulis ſummo circumvoluto, C. B. P. 73. Allium (*Scorodopraſum*) caule planifolio, bulbifero, foliis crenulatis, vaginis ancipitibus, ſtaminibus tricuspidatis, LINN. *Hort. Vpſal.* 77. Allium ſphærocephalum. Allium porrinum, Gr. Ophioſcordon, Fr. Rocambole, oder Roquembole, Ail-Porreau; T. **Rocambole, Rocken-Bolle, Rockenbol, Schlangen-Knoblauch, Acker- oder Feld-Knoblauch, Aber-Knoblauch, Abrauch, Welſcher Knoblauch**, iſt eine Art von Knoblauch, welchen Einige auch **Spaniſchen Knoblauch** (Ail-d'Eſpagne) und **Spaniſche Schalotte** (Echalotte d'Eſpagne) nennen. Die Wurzel iſt ein dem gemeinen Knoblauch ähnlicher Knollen (Bulbus.) Der Stengel wird ungefähr zween Schuh hoch. Die Blät-

Blätter, welche zuerſt hervortreiben, gemeiniglich an der Zahl fünf, ſind platt wie die am Lauche (Porrum,) und haben einen vermiſchten Lauch- und Knoblauch-Geruch. Sie umſchließen den Stengel bis zu einer gewiſſen Höhe, begeben ſich nachher los, und ſchlagen ſich nach der Erde zurück. Der obere Theil des Stengels iſt nackend, grün, glatt, bieget ſich, machet eine oder zwo Schnecken-förmige Wendungen, und endiget ſich mit einem Kugelrunden Kopf, welcher in einer weißlichen, wie ein Horn verlängerten Schneide, deren äuſſerſtes Ende einen Schnabel formiret, ſtecket. Wenn ſich dieſer Kopf öffnet, ſiehet man kleine Knollen oder Zwiebeln, welche anfänglich Purpur-farbig ſind, nachher aber weißlich werden, und mit Blüthen, wie beim Knoblauch, untermiſcht ſind. Dieſe Zwiebelchen ſind die Frucht oder der Saamen.

Zu Paris wird die Rockenbolle öfters mit der Schalotte verwechſelt, da es doch zwo ganz unterſchiedene Gewächſe ſind.

Die Rockenbolle wird ſowohl von den aus der Erde genommenen und zertheilten Zwiebeln, welche man im Frühjahr wieder einſetzet, als auch von denen, welche in der Höhe an dem Saamenſtengel wachſen, vermehret. Alle diejenigen Zwiebeln, welche man wieder einſetzet, tragen keine Frucht, vornehmlich, wenn ſie klein ſind; alsdenn aber pflegen die neuen Knollen, welche ſie hervorbringen, weit ſtärker zu ſeyn, als an denenjenigen, welche Frucht tragen.

Der Saame bringt in demſelben Jahre ein rundes Zwiebelchen, von der Größe einer Haſelnuß, welches man im Julius herausreißet, und im folgenden Frühjahr wieder einſetzet, da es denn weit ſchönere Köpfe, als die von den Knollen ſelbſt hervorgebrachten, trägt.

Die Frucht iſt gemeiniglich in unſern Küchen gebräuchlicher, als die Knolle; und weit lieblicher, als der Knoblauch. Man gebrauchet ſie bisweilen auch in der Medicin.

* Die-

* Dieser Knoblauch wird deswegen **Schlangen-Knoblauch** genennet, weil sich seine aufschießende Saamenstengel zurück nach der Erde, und wiederum mit der Capsel in die Höhe schlingen, und mit ihrem Wachstum die Figur einer gekrümmten Schlange, oder eines Posthorns, machen; und unterscheidet sich übrigens von dem gemeinen Knoblauch darinn, daß er, nächst den Zehen (Zieben), aus welchen die Wurzel bestehet, oben auf dem Stengel einen Büschel von vielen kleinen Zwiebeln, oder Zwiebelbruten, trägt, die etwa so groß, als eine große Erbse sind. Dieses ist der Saamen davon, und zugleich dasjenige, was man in der Küche brauchet.

Die Saamen-Zwiebelchen müssen, besonders, wo trockener Boden ist, 14 Tage nach Michaelis einen halben Schuh weit von einander, gesteckt werden. Wenn das Kraut gelb, und die obern Zwiebeln dürre sind und ausfallen wollen, so ist es Zeit, daß man die Köpfe zuerst abschneidet und sammelt; hernach werden die in der Erde stehenden Zwiebeln auch ausgehoben, und ebenfalls wie andere Zwiebeln auf einen lüftigen Boden gebracht, und aufgehoben.

Den Winter über schaffet man sie an einen Ort, wo sie nicht erfrieren können.

Wenn man eine von den kleinen Saamen-Zwiebelchen von einander schneidet, und bey dem Essen den Teller damit bestreichet, so bekommt die darauf gethane Brühe gleich einen andern Geschmack. Es ist dieser Knoblauch zum Spicken der Schöpskeulen oder anderer Braten viel besser, als der gemeine, weil er nicht so einen übeln Geruch, als dieser, verursacher, und sein Geschmack nicht so durchdringend, sondern viel gelinder, ist.

Allium, T. **Knoblauch, Knobloch, Knufloch**, Fr. Ail, eine knolligte Pflanze, deren Knolle oder Zwiebel scharf ist, und einen starken Geruch hat. Die Blumen stellen einen Strauß vor, und sind klein. Jede bestehet

het aus sechs Blättern, in deren Mitte sich ein kurzer dreyeckiger Eierstock befindet, der einen einzelnen Griffel unterstützet, welcher oben eine spitzige Narbe hat. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine zugerundete dreyeckige Capsel, die sich in drey Theile öffnet, und drey mit schwärzlichen und rundlichen Saamen angefüllte Zellen hat.

Es giebt drey Arten von Knoblauch, der zu den Küchengewächsen gehöret. Die erste ist der gemeine **Acker- oder Feld-Knoblauch**, Allium sativum, C. B. P. Allium vulgare & sativum, J. B. mit einem grünen, länglichen, ganzen und platten Blatte. In der Mitte der Blätter kommt ein anderthalb oder zwey Fuß hoher, runder, seiner ganzen Länge nach glatter, und inwendig hohler, Stengel hervor, an dessen Obertheile sich die Blume befindet, welche in einem doppelten weißen Häutchen eingehüllt ist, aus welchem, wenn es sich öffnet, die einen Straus vorstellenden lilienartigen Blümchen hervorkommen. Das Pistill stehet in jeder Blüthe in der Mitte, und wird eine runde Frucht von der Größe einer Erbse, die von aussen purpurfarbig, da hingegen das Fleisch inwendig weiß, und mit den Zehen oder Zieben der Wurzel von gleichem Geschmacke und Geruche ist, und die in drey Fächer abgetheilt, und voll schwarzer runder Kerne ist. Die Wurzel oder Zwiebel nennet man den Kopf oder das Haupt, und es bestehet dieselbe aus verschiedenen Zehen, (Zieben oder Zunken, Fr. Gousses oder Côtes,) welche, außer ihren besondern Häuten, noch mit verschiedenen gemeinschaftlichen, weissen und in das Purpurfarbige fallenden Häuten bedeckt sind, welche alle Zehen mit einander einschließen, und einen ungleichen Kopf darstellen, dessen unterster Theil mit Fasern stark besetzt ist.

Die zweyte Sorte ist die **Rocambole**, wovon bereits unter dem vorhergehenden Artikel Alliastrum gehandelt worden ist.

Es

Es giebt noch eine dritte Sorte, Allium sphærico capite, folio latiore, sive Scorodoprasum alterum, C. B. welche aus der Levante kommt. Dieser Knoblauch ist größer, als der gemeine, und hat ein größeres und breiteres Blatt. Die Pflanze ist stärker, und die Zwiebel dicker, und formiret bisweilen nur einen einzigen, insgemein rundlichen Kopf, wiewohl auch Zwiebelbruten rings herum wachsen. Er schmecket schärfer, als die andern Sorten. Der Stengel ist vier oder fünf Spannen lang, gerade und stark, und endiget sich in einen Büschel von Blümchen, in Gestallt eines Waldhorns. Auf diese Blumen folgen keine Saamen. Sie werden gemeiniglich mit Salaten versetzet. Er wird bloß durch die Zwiebelbruten fortgepflanzt, und ist ungemein dauerhaft.

Die Cultur des Knoblauchs wird in den südlichen Provinzen Frankreichs sehr stark getrieben, woselbst man ihn nicht nur an andern Speisen, sondern auch roh mit Brod, genießet. Einige essen ihn im Frühjahr alle Morgen, mit Brod und frischer Butter, als ein Vorbauungsmittel gegen alle Krankheiten im ganzen Jahre.

An vielen Orten gebrauchet man seine annoch zarte Blätter unter Ragouts, und zur Versetzung mit Salaten.

Sobald der Knoblauch in Saamen zu schießen anfängt, bedienet man sich nur der vor der Zeit aus der Erde genommenen Zieben.

Eine Quantität Knoblauch an die Aeste eines Baumes gehangen, soll die Vögel verjagen, und abhalten, daß sie den neuen Früchten nicht schaden.

Wenn man die Kerne im Frühjahr aussäet, so werden daraus kleine Zwiebeln, welche, wenn sie das folgende Jahr umgepflanzt worden sind, wachsen, und ordentlich eine junge Zwiebel ansetzen. Allein, man thut dieses selten.

Gemeiniglich sondert man die Zieben der Zwiebel, deren an der Zahl 12 oder 15 sind, ab, und verpflanzet sie im März auf zubereitete Langbeete, nach allen Seiten vier Zoll weit von einander, und drey Zoll tief.

Man kann auch die Beete der großen Zwiebeln und Zipollen damit einfassen; nur mus der Keim in die Höhe kommen. Diese Pflanze erfordert keine andere Zubereitung; jedes Land, jeder Himmelsstrich ist ihr anständig, eines mehr, das andere weniger; und wenn man sie einmahl gepflanzet hat, überläßt man sie, so zu reden, dem guten Glücke. Der Keim kommt in wenig Tagen hervor, und nachdem er etliche Blätter getrieben hat, wächst die Ziebe aus, ohne daß sie einen Stengel treibet; nachmahls wenn die Blätter welk werden, nimmt man sie heraus.

Man will angemerkt haben, daß der Knoblauch selten zwey Jahre nacheinander auf ein und eben demselben Lande gut fortkomme.

Der breitblätterige wilde, Wald- Hunds- oder Wasser-Knoblauch, Allium latifolium paluſtre, MORIS. *hiſt.* 2. p. 388; Allium ſylveſtre latifolium, BAVH. *pin.* 74. Allium vrſinum bifolium vernum ſylvaticum, BAVH. *pin.* 2. p. 565. Allium foliis lanceolatis, ſcapo nudo ſemicylindrico, bulbo ſetis obvallato, LINN. Arctoſcorodon, Fr. Ail des ours oder des bois, hat in Ansehung seiner Blätter eine starke Aehnlichkeit mit den Maiblumen; jedoch sind sie weder so glänzend, noch so dick, und riechen, zwischen den Fingern zerquetscht, wie der Acker- oder Feld-Knoblauch. Er blühet im April und Mai. Seine Zwiebel ist einfach, länglich, in Gestallt einer Spindel, und mit einer dünnen Haut überzogen. Man gebrauchet ihn in den Gebirge-Gegenden, in der Pest, und die hartnäckigsten Geschwulsten zur Vereiterung zu bringen. Auch reibet man den Pferden die Zähne damit, um ihnen

Appetit zu erwecken; oder hacket ihn klein, und menget ihn unter ihr Futter.

Der **Alpen-Knoblauch** (Ail des Alpes), Allium montanum latifolium maculatum, C. B. P. 74, ist um deswillen berühmt, weil man ihn, wenn er frisch ist, anstatt der Spieke (Spica Nardi) zu gebrauchen pfleget. Siehe Victorialis.

* Der **Knoblauch**, heißt eigentlich Knopf- oder Kopf-Lauch, Porrum capitatum, globosum, bulbosum, weil die Wurzel einem Knopfe oder Kopfe gleich ist, und der Geruch, Geschmack und Wirkung, mit dem Lauch übereinstimmen. Er wird zwar, wegen seines starken und durchdringenden Geruchs und Geschmacks von vielen gehasset, indem man sich fast nicht unterstehet, wenn man etwas, welches nur im geringsten wie Knoblauch riecht, gespeiset hat, unter die Leute zu gehen; er ist aber nichts desto weniger, wegen seines herrlichen Nutzens in der Arzenei und Oeconomie, nicht aus den Gärten zu verbannen. Er bedarf keinen so sonderbar zugerichteten Grund; wenn dieser nur mürbe ist, und bei dürrer Zeit genetzet wird, so ist es schon genug, und der Knoblauch stinket alsdenn nicht so sehr, als wenn er trocken aufwächset. Seine Vermehrung geschiehet durch die Zehen, wovon man die grösten und die auswendig an den schönsten Häuptern oder Wurzeln herum hangen, entweder im März oder April, oder zu Ende des Herbstes, zween Zoll tief, und drey oder vier Zoll von einander Reihen-weise in die Erde einsetzet, die übrigen kleinen Zehen aber entweder in die Küche oder zur Arzenei gebrauchet. Die Spitze mus im Stecken in die Höhe kommen, und kein anderer Saamen, was vor welcher es auch sey, darunter vermischet werden. Viele wollen, daß der in zunehmendem Mond gepflanzte Knoblauch, wider anderer Wurzeln Gewohnheit, viel besser gedeihen und merklich

lich größer, als gewöhnlich, werden soll; da hingegen der im abnehmenden Mond eingelegte, einen schwächern Geruch und kleinere Häupter bekomme. Er erfordert auch sonst keine besondere Pflege und Wartung, als daß er nur den Frühling und Sommer hindurch mehrmahls will gejätet und von allem Unkraut gesäubert seyn, weil er nicht gern andere Gewächse neben sich leidet. Wenn er wohl gewachsen ist, wird er um Johannis zusammengeknüpft, oder wie in einen Knoten geschlungen, damit er, wie die Zwiebeln, desto mehr in Häupter, und nicht in das Kraut, wachsen könne. Auf Galli wird er im abnehmenden Mond ausgehoben, und die Häupter sogleich an die warme Sonne geleget, damit die übrige Feuchtigkeit davon ausdünste, und man solche hernach desto länger unverfault erhalten könne. Wenn die Häupter unbedeckt auf Stroh geleget werden, so halten sie sich gleichfalls lange. Etliche binden sie Büschel-weise zusammen, und hängen sie an einem schattigen trockenen Orte auf; Andere hangen sie eine Zeitlang in den Rauch; wiewohl diese letztern zum Versetzen sodenn untauglich werden. Wenn starke Fröste heran nahen wollen, müssen sie, eben sowohl wie andere Zwiebeln, in einer verwahrten Kammer aufgehoben werden.

Die merkwürdige Erscheinung, da der Geruch der Rosen davon verbessert wird, wenn man an den Fuß eines Rosenstockes Knoblauch pflanzet, hat dem Professor der Weltweisheit zu Pisa, Herrn **Carl Taglini**, zu einer gelehrten Abhandlung: se l'Aglio trapiantato al pié del Rosaio possa conferire alla Rosa un maggior fragranza, im zweyten Briefe seiner im Jahr 1747 in 4. ans Licht getretenen Lettere scientifiche sopra vari dilettevoli argomenti, Gelegenheit gegeben. Er hat es verschiedenemahl versucht, den Geruch der Rosen durch den Knoblauch zu verbessern; allein, es ist ihm nie gelungen.

Nichts desto weniger läugnet er die Möglichkeit der Sache nicht, weil sie verschiedene genaue Beobachter, z. E. der Abt **Vallemont**, in seinen Curiosités de la nature & de l'art, Th. I, S. 128, bekräftigen. Der Nahrungssaft des Rosenstrauches wird in diesem Falle aus Säften formiret, welche die Knoblauchspflanze sowohl als auch der Rosenstrauch selbst, aus der Erde und Luft herbei gezogen hat. Folglich kann durch diese Verbindung der daraus entstehende Geruch der Rose sanfter oder feiner, und die ausdünstenden riechbaren Theilchen können angenehmer oder kräftiger gemacht werden. Vieleicht wird auch der Saft des Rosenstrauches schon dadurch unmittelbar feiner, daß er sich mit dem Safte des Knoblauchs vermischet, weil die Wurzeln einander so sehr nahe sind. Diese Vermischung kann leicht eine besondere Gährung verursachen, welche den Saft des Rosenbaums reiniget, oder ihm einen schnellern Umlauf giebt, und die riechbaren Theile seiner Blumen geschickt machet, den Geruch lebhafter zu reizen. Man kann endlich auch annehmen, daß die sehr subtilen in der Luft zerstreueten Ausdünstungen des Knoblauchs in die Zwischenräume des Rosenstrauchs hineindringen, sich mit dessen Nahrungssafte vermischen, und ihn subtilisiren und verbessern.

Das Vorgeben, daß dem Magnet seine Kraft, das Eisen an sich zu ziehen, entzogen werde, sobald man ihn mit Knoblauch reibet, wie **Cassianus**, **Plinius** und **Plutarch** berichten, findet man in JOSEPHI LANZONI obs. de magnetis virtute non interrupta ab allii succo, in den *Ephemerid. Nat. Cur.* Dec. III. A. I. obs. 43, widerlegt.

Insgemein ist der Knoblauch, wegen seines unerträglichen Geruchs, vielen unbequem, wie man denn Exempel hat, daß Einige von dessen Geruch ohnmächtig geworden sind. **Jacob von Forle**, ein Arzt, ward durch den Geruch vom Knoblauch nicht anders entstellet, als wann

wann er eine giftige Luft eingezogen hatte; darum pflegte man bei den Griechen zu verbieten, daß niemand in den Tempel der Götter gehen durfte, der Knoblauch gegessen hatte. Dem ohngeachtet ist derselbe, wie auch die Zwiebeln, von den abgöttischen und abergläubischen Egyptiern für einen Gott gehalten worden, wie **Plinius**, B. 19, Cap. 6 meldet: darum verspottet sie auch **Juvenalis**, weil er saget, daß es wohl ein heiliges Volk seyn müsse, in dessen Gärten die Götter wachsen.

Daß der Knoblauch schon von den ältesten Zeiten an, und insonderheit von den Egyptiern, zur Speise vorzüglich ausgewählt worden sey, beweiset das Murren der Kinder Israel in der Wüsten über das Manna, und ihre bezeugte Lüsternheit nach diesen Egyptischen Gerichten. Diejenigen scheinen daher Beifall zu verdienen, welche behaupten, daß die Egyptischen Zwiebeln und Lauch viel herrlicher, schmackhafter und größer gewesen, als die unsrigen. Doch ist bei den heutigen Juden der stete Gebrauch auch unserer einländischen, und die Begierde darnach, noch allgemein. Ob dieses noch ein Erbgut aus Egypten sey, oder ob sie es Gesundheits und deswegen thun, weil sie diejenigen Dinge, welche in dem Talmud gepriesen worden, sehr hoch achten, läßt sich so leicht nicht entscheiden. Es scheinet aber beides gemeinschaftlich der Bewegungsgrund darzu zu seyn. Wenigstens ist gewiß, daß sie, so lange das gelobte Land ihr Vaterland war, dergleichen Gewächse häufig darinnen gepflanzt haben. Zum Zeugniß hiervon ist schon dieses genug, daß selbst gewisse Arten von denen Städten, wo sie am meisten gepflanzt wurden, ihre Beinahmen erhielten, und daß dieselben zum Theil noch bis auf uns gekommen sind, wie z. E. Ascalonia, von Ascalon, welche bei uns insgemein **Schalotten** genannt werden, (siehe Cepa Ascalonia) und Getæa von Geta. Desgleichen zeiget die Erfahrung, daß eben von denjenigen Eigenschaften, welche in dem Talmud von dem Knoblauch

gepriesen werden, sich die Wirkung bei dieser Nation klärlich äussere.

Die Kraft des Knoblauchs ist dermaßen penetrant, daß, wenn man kurz vor dem Schlachten, einem Thiere etwas Knoblauch giebt, das Fleisch davon einen Geschmack bekommt. Die Juden selbst, ja ihre Häuser und Kleider, sind an einem starken Geruche kennbar, der von ihrem beständigen Gebrauche des Knoblauchs herrühret. Es mögte auch hiervon das herrühren, was man in einigen Gegenden behauptet, daß, wenn man einem Pferde Knoblauch allein giebt, die übrigen bei ihm stehenden abnehmen.

Knoblauch in ein nicht gar voll gefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellt, machet den Wein zu Essig.

Der Knoblauch ist, nach des **Durantes** Versicherung, den Nattern dermaßen zuwider, daß sie, wenn sie zu solchen Wurzeln gebracht werden, in einen so tiefen Schlaf fallen, daraus sie nimmermehr wieder erwachen. Es werden auch die Maulwürfe aus den Gärten verjaget, wenn man Knoblauch in ihre aufgeworfene Löcher stecket. Kleingeschnittene Knoblauchszwiebeln, werden als ein Mittel wider die Schnecken auf den Saatfeldern im **Leipz. Intell. Bl.** angepriesen. Den Gebrauch des Knoblauchs zur Vertreibung der Erdflöhe und Kornwürmer, werde ich unter den Artikeln: **Erdfloh** und **Kornwurm** zeigen, und von demselben, als einem Präservativ gegen die Hornviehseuche, bei Gelegenheit der Viehseuche handeln.

Hühner, die den Zipf oder Pips haben, curiret man, indem man ihnen die Zungen mit Knoblauch reibet; und überhaupt ist derselbe ein Ingrediens bei vielen Roß- und Vieh-Arzeneien.

Es ist beinahe eine allgemeine Meinung, daß der Knoblauch einer der stärksten Gegengifte und ein sicheres Bewahrungsmittel wider die böse Luft sey. Man führet einen

einen Kopf davon bei sich in der Tasche, und nimmt eine Ziebe in den Mund, wenn man einen Kranken zu besuchen verbunden ist. Ueberhaupt hat er in allen giftigen Krankheiten, und sonderlich wider die Pest, große Kraft und Wirkung. **Bökel** sagt, in der **Hamburgischen Pestordnung**, daß die Ungarn zur Zeit der Pest kein gewisser Mittel haben, als den Knoblauch, indem er die Körper der Menschen trocknet und zu keiner Fäulung kommen läßt. Ein gewisser berühmter Arzt half denenjenigen, welche die Pest hatten, durch kein anderes Mittel, als daß er sie durch zwo Unzen Meth (Hydromel), in welchem er Knoblauch kochte, zum Schwitzen brachte. Er stillet die Colik oder das Bauchgrimmen, so von Winden herkommt; treibet den Gries und Harn, lindert die Steinschmerzen, und widerstehet bösartigen Säften; man läßt etliche Zieben davon in Milch kochen, und trinket dieselbe, oder man kann auch dieses Decoct zu einem Clystier gebrauchen. In Milch gesotten, oder den Saft davon mit Wein vermischt, und den Kindern, bei abnehmendem Mond, Morgens und Abends einen Trunk gegeben, oder Pflaster-weise mit Butter oder Feigbohnenpulver auf den Magen und Nabel gelegt, tödtet die Spulwürmer und treibet sie mächtig aus. Er erwärmet den Magen, und erwecket den Appetit wieder, ist auch zugleich eine Herzstärkung. Das heftige Bauchschneiden stillen einige Gläser laues Wasser, worein man eine Ziebe gehackten Knoblauch geworfen hat, sehr geschwind. Er ist auch denen, welche den Scharbock haben, desgleichen Gelb- und Wassersüchtigen, dienlich, wenn sie denselben als eine Infusion in einem halben Nößel blanken Wein einnehmen, und dazu ist eine einzige Ziebe schon hinlänglich; allein, man nimmt deren drey, wenn man ihn lieber in einem Nößel abgekochter Milch einnehmen will. Er erwärmet die erkältete Brust, und bekommt mit Honig den Hustenden und Engbrüstigen sehr wohl. Man bereitet auch einen **Knoblauch-Syrup,**

rup, wenn man ein halb Pfund zerschnittenen Knoblauch nimmt, ein Nößel kochendes Wasser darauf giesset, es in einem verdeckten Geschirr zwölf Stunden lang stehen läßt, durchseiget, und nachher soviel Zucker oder Honig darzu thut, daß es dick wie ein Syrup wird; dieser wird in Husten, wobei zäher Schleim ist, in Engbrüstigkeit und Wassersucht gebraucht; die Dosis ist ein oder zwey Speiselöffel voll auf einmahl, zwey- oder dreymahl des Tages. Der Knoblauch befördert auch die Verdauung; und arbeitsame Leute, sowohl zu Lande als zu Wasser reisende Personen, Soldaten, Schnitter, Mähder und Holzhauer, u. d. gl. welche sich öfters mit groben und harten Speisen nähren, viel trocken Brod essen, bisweilen zur Sommerszeit in der Hitze großen Durst leiden, oder viel rohes, verdorbenes, unreines und ungesundes Wasser, oder anderes schädliches Getränk trinken müssen, thun sehr wohl, wenn sie Knoblauch genießen, indem derselbe die schlechte Beschaffenheit des Wassers verbessert, sie vor den Würmern bewahret, auch verhütet, daß solches dem Magen und Gedärmen nicht schade, noch die Adern verstopfe; und eben deswegen hat ihn Galen den Theriak der Armen genannt. Baxer, in seiner diss. de morbis navigantium, bezeuget, daß, wenn die Bootsknechte nicht soviel Knoblauch äßen, sie öfters die Läusesucht bekommen, oder gar von den Läusen gefressen werden würden. Wider den Biß und Stich der Spinnen, Scorpionen, Schlangen und wütender Hunde, hilft er inn- und äusserlich.

Was insbesondere den äusserlichen Gebrauch betrifft, so ist ein ganzer Kopf in einem Mörsel gestoßen, zu einer Salbe gemacht, und nach und nach mit ein wenig Baumöl begossen, ein kräftiges Zertheilungsmittel für die kalten Feuchtigkeiten, desgleichen für die Geschwulst der Füße; auch ziehet derselbe, wenn man ihn in Wasser siedet, und die geschwollene Beine Morgens und Abends warm damit wäscht, die Geschwulst aus. Mit Salz

Salz oder Salpeter gestoßen, und auf den Nabel warm gelegt, lindert er die Schmerzen der Colik. Man bedienet sich der davon mit Oel bereiteten Salbe auch den Krebs zu stillen, und nennt dieses Teufelsenf. Eben dieselbe tödtet auch die Würmer, wenn man sie auf den Nabel schmieret. Der Knoblauchssaft mit Honig und frischer Butter, oder Schweineschmalz vermischt, heilet den Grind und die harnäckige Krätze, und tödtet, wenn er mit Salpeter oder Salz und Weinessig vermischet, oder mit frischer Butter und gekochtem Eidotter zu einer Salbe gemacht wird, die Läuse und Nisse. Eine gestoßene und in Stücke zerschnittene Ziebe Knoblauch, wenn man sie in die Ohren stecket, oder mit Sauerteig auf den Ellenbogen oder auf den Puls derselben Seite gebunden, oder nur hinter die Ohren gelegt, stillet die Zahnschmerzen. Zu einem Brei gemacht und umgeschlagen, heilet er die zerquetschten Nägel an Händen und Füßen, und ziehet auch Splitter von Holz oder Glas aus den Wunden. Mit Honig vermischt und aufgestrichen, vertreibet er die blauen Mähler vom Stoßen oder Schlagen, wie auch die Flechten und Zittermähler. Knoblauch, so stark als möglich, gequetscht, mit gröblich geschnittner Klettenwurzel und Küchensalz vermischt, und zu einem Pflaster gemacht, ist ein herrliches Mittel wider den Biß toller Hunde, sowohl bei Menschen, als auch vornehmlich bei Schafen, wenn man es auf den Biß leget, und wenigstens eine Woche hindurch, täglich erneuert. Ein Quentgen zerstoßenen Knoblauch mit eben soviel Theriac und ein wenig Spinnengewebe zu einem Teig gemischt, und um das Gelenk der Hand gebunden, ein oder zwey Tage getragen, hebet zuweilen bei einigen das Fieber. Mit ein wenig Saffran zerstossen, und auf das erste Glied des Mittelfingers, nebst der Hand, 24 Stunden gebunden, ziehet gar heftig, und vertreibet ebenfalls das Fieber. Knoblauch mit Althäsalbe oder Schweinfett vermengt, und des Abends,

wenn man schlafen gehen will, unter die Fußsohlen fein warm gerieben, und mit warmen Tüchern verbunden, vertreibet den Husten, die Heiserkeit und Engbrüstigkeit. Der Saft, wenn die Glieder damit gerieben werden, hebet die scorbutische reißende Gicht. Knoblauch den Kindern an den Hals gehängt, soll sie vor Zauberei bewahren. Wenn man den Knoblauch des Morgens nüchtern zerkauet, und den Kindern, wenn sie die Pocken bekommen sollen, den Dampf davon in die Augen gehen läßt, verhütet er, daß sie die Pocken nicht in die Augen bekommen; es mus aber gleich im Anfange, und etliche Tage nach einander, geschehen. Der Knoblauch, in weiß Lilien- oder Lein-Oel geröstet, und warm über die Eitergeschwüre gelegt, zeitiget und öffnet dieselben. Die Asche von Knoblauch heilet böse offene Schäden, wenn sie darein gestreuet wird. Etwas Besonderes von seinen Eigenschaften ist noch, was die Acta Erudit. Lipsi. v. J. 1693, S. 150 bezeugen, daß er für den Schlucken helfe, wenn entweder diejenige Person selbst, welche damit geplagt, und dieser Sache unwissend ist, oder auch eine andere hinzugekommene, etwas davon in der Hand halte.

Uebrigens mus man, nach der Meinung des Herrn Geoffroy, wohl in Acht nehmen, daß alle diese Zubereitungen des Knoblauchs, sie mögen nun äusserlich oder innerlich gebraucht werden, bei gewissen Fällen nicht Statt finden, als: wo ein Fluß von einer zähen und scharfen Feuchtigkeit, Blutspeien, eine große innerliche Hitze und eine Wallung des Geblüts ist, und daß er hagern, hitzigen und trockenen Naturen, Podagristen, schwangern Frauen, und denen mit der Venusseuche Behafteten, nicht zum Besten bekommt.

Von den Köchen wird der Knoblauch zu unterschiedlichen Gebratenem, sonderlich zu den Hammelbraten oder Schöpskeulen, gebraucht, auch zu andern Speisen genommen. Man nimmt die Keule, leget sie drey Tage in

in Essig und Salz, thut solche alsdenn heraus, streuet Pfeffer und Nägelein darauf, bratet sie am Spieße, und wenn sie halb gar ist, so spicket man sie mit Knoblauch; oder schneidet auch Knoblauch klein, thut solchen in einen Topf mit Fleischbrühe und Essig, nebst Nägelein, läßt es sieden, und gießt es über den Braten.

Nach genoßenem Knoblauch kann der widrige Geruch gemäßigt und vertrieben werden, wenn man Zimmet, Zittwerwurzel, Nelken, Anis- oder Fenchel-Saamen, Kümmel, eine rohe Bohne, oder Petersilie, in dem Munde zerkauet, oder einen frischen Apfel, oder die Mangold-Wurzel, so in Kohlen gebraten worden, darauf isset. Einige wollen des Knoblauchs übeln Geruch im Bauen abhelfen, wenn sie ihn einlegen, und zu seiner Zeit ausgraben, wenn der Mond gar nicht auf dem Horizont ist.

Soldaten sollen die Gewohnheit haben, wenn sie gern ihren Abschied haben mögten, sich von ihren Cameraden Knoblauch in den Hinterleib einhauchen oder einblasen zu laßen, um ein übles Ansehen sich zu verschaffen.

* * *

Das Allium ursinum, welches bei den Gothländern Rams genannt wird, wächst sehr häufig an der Gebirge abhängenden Seiten, auch in den Thälern, und in Beschirmung einigen Waldes. Da man gesehen hat, daß dieses Gewächs in den Gebüschen kein Gras um sich leide, haben einige Bauern in Schweden angefangen, es in die Küchengärten zu pflanzen, wo es allerlei Unkraut vertilget. Das Vieh frißt es begierig, befindet sich dabei sehr wohl, und wird sehr fett davon. Wenn daher die Norweger anzeigen wollen, daß das Vieh gute Weide habe, so sagen sie, es fresse Rams. Doch hat es die Unbequemlichkeit, daß die Milch davon einen Knoblauchgeschmack bekommt.

Allium, Moly dictum, siehe Moly.

Allium non bulbosum, siehe Alliaria.

Allium porrinum, siehe Alliopraſum.
Allium ſativum alterum C. B., siehe Alliopraſum.
Allium Victorialis, **Allermannsharnisch**; siehe Victorialis.
Allium umbelliferum pratenſe, Ampelopraſum, Porrum ſylveſtre vinearum, siehe unter Porrum.

Allmanden, Allmandgüter, Allmeinden, Allmenten; siehe **Gemeinheiten**.

Allmoſen, siehe **Armen-Anſtallten**.

Alluvio, siehe **Anlage**.

* **Allmadie**, ein kleiner Kahn oder ein Fahrzeug, etwa vier Klaftern lang, mehrentheils von Birkenrinde gemacht, deſſen ſich die Wilden auf der Küſte von Africa bedienen. Es heißt auch ein Indianiſches Schiff, welches auf die Art eines Weberſchiffes gemacht, vorn ſpitzig und hinten breit und ſtumpf viereckig iſt. Es beträgt 80 Fuß in die Länge, und 6 bis 7 in die Breite. Sie können eine Menge Waaren in ſich enthalten, und mit demſelben treiben die reichſten Indianiſchen Kaufleute ihre vornehmſte Handlung, indem ſie daſſelbe auch an die Europäiſchen Kaufleute vermiethen.

Almanach, siehe **Calender**.

* **Almandine**, iſt ein Mittelſtein zwiſchen dem Granat und Rubin, wiewohl dieſe letztern mehr ſchwarzroth, als die Almandinen ſind. Insgemein hat man Almandinen, welche zuweilen auch **Alabandiken** genennet werden, von der Geſtallt eines kleinen gelblichen Waſſerkieſels. Sie ſind in gleichem Werthe mit den orientaliſchen Granaten; wiewohl bei uns in Europa wenig bekannt. Plinius nennet ſie Troezenios, und ſpricht, ihre rothe Farbe ſey mit weißen Flecken untermengt.

* **Almane, Almene**, ein Gewicht von zwey Pfunden, deſſen man ſich in Oſtindien und andern Orten zum Saffranwiegen bedienet.

* **Almonde, Almude**, ein Portugieſiſches Maaß zum Oel, deren 26 eine Butte oder Pipe ausmachen. Jede Almonde beſtehet aus 12 Canadors oder Cavadas, und

und der Canador kommt mit einer Mingle, oder einer Amſterdammer Bouteille, überein.

* *Almox*, Arisfalgo, heißt in einigen Spaniſchen Seehäfen in America eine Abgabe von dem Rindsleder, welches auf Europäiſchen Schiffen verführet werden ſoll. Sie iſt drittehalb von Hundert, nach dem wahren Werthe dieſer Leder.

Almude, siehe **Almonde**.

Alnus, Alnus vulgaris J. B. Alnus rotundifolia glutinoſa viridis, C. B. Amedanus, Amidanus, P. CRESCENT. T. **Erle, Erlenbaum, Eller, Elder, Ellen-** oder **Ellern-Baum, Eilen, Elre, Elſe, Elſenbaum, Elter, Otter, Otterbaum, Eller mit runden kleberigen und dunkelgrünen Blättern**; Fr. Aulne, Aune, Vergne, Verne; Engl. Alder; Dän. Oor- oder Older, iſt ein hochſtämmiger, eben nicht beſonders dicker, jedoch gerade aufwachſender Baum, welcher am allermeiſten in feuchtem Boden, auch an dem Rande der Flüße und Waßergräben, und ſumpfigen oder moraſtigen Gegenden, zu finden iſt.

Die in Frankreich, und auch in England, gemeinſte Art von Erle, wird in der Provence Averno genannt. Ihre Blätter haben eine ſtarke Aehnlichkeit mit dem Haſelſtrauche, endigen ſich aber nicht mit einer langen Spitze, ſind kleberig, dunkelgrün, dicker und nicht ſo gezackt, wie bei dem Haſelſtrauche. In Oeſterreich und Ungarn hat die gemeine Sorte ebenfalls dunkelgrüne Blätter, jedoch ſind dieſelben länglich, ſchmal, dünner, weicher und nicht ſo kleberig. Um Lyon findet man eine mit einem weißlichen und unterwerts rauchen Blatt, und um Caen eine, mit eingekerbten Blättern. Auch auf den Gebirgen finden ſich Erlen, welche kein ſo feuchtes Erdreich, wie die andern, erfordern, und gemeiniglich nicht ſo groß werden. Auf den Alpen und dem Apenniniſchen Gebirge wächſt vornehmlich eine, welche nur einen Fuß hoch wird, und es iſt dieſes diejenige, welche Boccone

cone durch die breiten, gekrauseten, kleberigen und eingekerbten Blätter unterscheidet.

Die Erle soll in Louisiana sehr häufig anzutreffen seyn.

Bei den meisten Sorten der Erle sind die Blätter ziemlich breit, am Rande stark gezackt, unterwerts mit sehr hervorstehenden Rippen versehen, und stehen wechselweise an den Zweigen. Die Bäume laßen alle Jahre ihr Laub fallen.

Die verschiedenen Sorten haben insgesammt einerlei Beschaffenheit ihrer Befruchtungstheile. Die männlichen und weiblichen Blumen befinden sich beständig auf einerlei Stämmen und Aesten, sind aber von einander entfernt. Die männlichen hängen an einem gemeinschaftlichen Stiele dick an einander, und formiren ein einziges, wenig dichtes, schuppiges, walzenförmiges und ziemlich langes Zäpflein oder Kätzlein, woselbst die Blümlein, je drey und drey, zwischen den Schuppen hervorkommen. Jedes Blümlein bestehet aus einem, fast durchaus in vier Theile zerschnittenen Blumenblatt, aus dessen Innern vier ganz kurze Staubfäden hervorgehen. Die weiblichen Blüthen stellen eine Aehre oder einen schuppigen Kegel dar. Blumenblättlein wird man daran nicht gewahr, sondern unter jeder Schuppe befindet sich ein ovaler Eierstock, woraus nachher ein platter, ovaler, etwas eingekerbter, dünner, rothbrauner, und nebst den andern in dem schuppigen Kegel eingeschloßener Saame, ohne Federbusch, wird. Diese schuppige Kegel, welche ebenfalls Büschelweise hangen, kommen alsdenn kleinen Fichten-Aepfeln oder Zapfen gleich. Die Befruchtungstheile der Erle haben eine so starke Aehnlichkeit mit denen an der Birke, daß Tournefort letztere bloß durch ihren geflügelten Saamen unterschied. Linnäus hält diesen geringen Unterscheid nicht für beständig, und bringet daher die Erlen und Birken unter das Geschlecht der Betula. Die Frucht bei der Birke aber ist kein Kegel, sondern eine Walze.

Die

Die Erle blühet im Julius. Ihre Wurzel ist dicht, lang, gewunden, auswendig schwarz, inwendig weiß, und von einem scharfen und bittern Geschmack.

Obgleich die Erle sich vor überhingehenden Ueberschwemmungen nicht fürchtet, so will sie doch an Oertern, wo das Wasser den Sommer hindurch stehen bleibet, nicht gut fort. Wenn man sie demnach dahin pflanzen will, mus man Gräben ziehen, und sie in die von denselben aufgeworfene Erde bringen. Uebrigens ist ein feuchter Boden für diesen Baum sehr zuträglich, welcher eben dadurch sonst unnützes Land in Werth setzet. Setzet man ihn in ein trockenes Erdreich, so erschöpfet er dasselbe gar bald.

Man säet die Erle gemeiniglich im Februar, und die daraus wachsenden Bäume gerathen sehr gut.

Die Erlen, welche man drey bis Jahre in der Baumschule erhalten hat, kommen besser, als die andern, fort.

Unter der Rinde der Erlen erzeugen sich bisweilen rothe Würmer, welche sich nachher in das Holz fressen, und den Untergang des Baumes befördern.

Um zu verhüten, daß das Vieh die Sprößlein und das Laub der Erlen nicht abfresse, mus man gute Gräben um die gesäeten Erlen aufwerfen.

* Das lateinische Wort Alnus leiten Einige daher, quia amne alatur.

Da die Erle einen feuchten Boden liebet, so kann sie auch von oben eine Mooserde, oder eine Art des mittlern Erdbodens leiden, welches die wenigsten Bäume thun; wiewohl sie auch in einem sandigen Boden gern fortkommt, und auch in einem etwas kiesigten vorlieb nehmen würde, wenn sie nur an beiderlei von unten Näße hat. Einen Unterscheid zwischen der weißen und schwarzen Erle machen Einige deswegen, weil sie ein dunkelgrünes, fettes und kleberiges Laub, nebst mehr röthlichem Holz, zeiget, wenn sie an einem feuchten Orte stehen; hingegen in trockenem Lande ein mehr weißlichtes

lichtes Blatt und Holz. Nach Herrn **Moser**, in seinen Grundsätzen der Forstöconomie, dem auch Herr **Döbel** gefolget ist, kann man sie dadurch unterscheiden, daß der Hieb der Roth-Erle sogleich blauröthlich, hingegen bei der Schwarz-Erle nicht so geschwind anlaufe, auch die Schärfe nicht führe, daß die Aexte davon anlaufen.

Die weiße Erlen-Art, oder der **weiße Erlenbaum**, Alnus alba, Alnus incana & hirsuta BAVH. *hist.* Alnus folio incano, BAVH. *pin.* wird häufig in Lapland angetroffen, wo man hingegen selten einen gemeinen Erlenbaum findet; allein, in andern Gegenden von Schweden sind diese gemein und die weiße sehr selten.

Der Erlen ihre Höhe ist fast von der mittlern Baum-Höhe; jedoch in Preussen sollen sie am höchsten wachsen. Ein guter Hauswirth aber läßt sie nicht gern zu hoch wachsen, denn, weil ihre Wurzeln in lockern Boden stehen, so kann sie der Wind, wenn sie hoch ist, leicht fassen und umwerfen, da denn, wenn sie am Wasser stehet, ein gut Stück Boden mit aufgerissen, und dem Strohm eine neue Gewalt eingeräumet wird. Die Wurzeln der Erlen wachsen gerade unter sich, und verursachen viel Arbeit, wenn ein Bruch zu Wiesen gemacht wird. Die Erlen vertheilen sich gern in viele Aeste, weil sie von Natur nicht dicht beisammen aufgehen, und haben auf Castanienart eine braune Rinde, welche bei jungen Bäumen, oder die noch in Stangen stehen, weiße Tüpflein hat; wenn aber die Erlen zu alten Bäumen aufwachsen, so reißet die Rinde gern auf. Weil sich das Holz, so wie auch das Hagebüchene, nicht wohl gerade spalten läßt, sondern ungleich aufreißet, so schicket sich der Griechische Nahme Clathra, oder κλάθρος, so vom Reissen herkommt, sehr wohl darauf. Die Blätter sind ziemlich rund, an dem Ende nicht gespitzt, am ganzen Rande stark gezackt, und zu gewisser Zeit sehr harzig anzufühlen; davon sollen die Bienen sich das Wachs sammeln, das Vieh aber soll diese Blätter selten zur

zur Speise nehmen, wegen ihrer Bitterkeit, vielleicht auch wegen des ihm widerlichen resinösen Geruchs; daher setzet man die Erlen gern ins Gehege, die Felder gegen die Straßen und Wege zu verzäunen, und das Vieh von dem Durchbrechen abzuhalten. In den **Breßlauer Natur- und Kunst-Geschichten**, v. Mon. Aug. 1730, findet man eine curiöse Nachricht von einer Erle, welche in bemeldetem 1730. und vorhergehendem 1729. Jahre unweit Bautzen in der Lausitz auf eine besondere Art geblühet, und von deren eingebildeten gefährlichen Bedeutungen unter dem dasigen Landvolk. Die Früchte erscheinen in der Gestallt eines kleinen schuppigen Kegels. Wenn die Schuppen sich öffnen, laßen sie die flachen bräunlichen ganz kleinen Saamenkörner fallen. Dieser Saame wird nach Beschaffenheit der Gegend und Witterung, oft im October, meist aber im September und November, reif. Wenn der Planteur bemerket, daß dessen Zeitigung vorhanden, so sammelt er die Zäpflein in Säcke, oder in ein ander Gefäß, stellet solche an einen warmen Ort, damit der Saamen bei einigem Umrühren und Schütteln herausfallen möge. Er streuet ihn sogleich aus, oder verwahret ihn bis auf das Frühjahr zu weiterem Gebrauch. Diejenigen, welche diesen Saamen von andern Leuten einsammeln lassen, und nach dem Maaß kaufen, können die Behutsamkeitsregeln merken, welche Herr **Kuhn**, in seiner **Conservation des Holzes**, S. 46 giebt. Den Saamen fressen auch die Zeisige gern, und bleiben deswegen fast den ganzen Winter über hier zu Lande, und halten sich auch, wo dergleichen große Saamen-tragende Erlen stehen, gern auf. Die Fortpflanzung der Erlen ist sehr leicht, wenn man sie in Haufen von Stangen ziehen will. Will man sie aber als einen Baum ziehen, so wird etwas mehr Sorgfalt dazu erfordert, welches denn auch der Mühe gar wohl werth ist. Es geschiehet aber die Fortpflanzung: 1) durch den von sich selbst aus-

ausgefallenen Saamen, wenn er nur eine ihm taugliche Erde ergreift; 2) durch den zeitig gesammelten und zu rechter Zeit gestreuten Saamen; 3) durch das Pflanzen und Einsetzen oder Absenken der Zweige oder Satzerlen; 4) durch das Wiederausschlagen des Stammes oder Stumpfs, Stöcke und Wurzeln. Wenn der Saame im Herbst ausfällt, und mit den Ströhmen oft weggeführet, zugleich aber durch diese Näßung ganz zuträglich zu seinem Bekleiben eingebeizt worden, so schlägt er sodann auch auf hartem Boden, wohin der nachlaßende Strohm ihn fallen laßen, ganz gern Wurzeln, und wächset munter fort. Man bekommt zwar auch diesen Saamen, wenn man Stangen queer über einen kleinen Fluß leget, daß sie halb im Wasser seyn, und halb heraus gehen, da sich denn der Erlensaame an solche Stangen anleget, daß man ihn mit der Hand wegschöpfen kann. Aber das Beste ist, daß man die reifen Erlenzäpflein um Martini sammle, wohl trocken werden laße, hernach in einen Sack fasse, und auf diesen klopfe, so fällt der braune kleine Saame häufig heraus. Wer sich aber mit dergleichen Einsammlung des Saamens nicht bemühen mag, der schneide, wenn solcher zu zeitigen anfängt, von alten Bäumen etwas früh, einige Zweige sammt den Saamenzäpfgen ab, und stecke sie auf aufgeworfene Gräben in bruchigten Oertern, so öffnen sich die Zäpflein bei dem Sonnenschein von selbst. Von diesen also gesäeten Erlen kann man zum Verpflanzen nehmen. Es stehen solche gemeiniglich so dicht beisammen, daß von zehn kaum eins aufkommen kann. Sobald sie zwey bis drey Fuß hoch erwachsen sind, können sie an beliebige Oerter gesetzt werden. Wer sich aber einen Vorrath von dergleichen Saamen verschaffet hat, der streue ihn solchergestallt aus, daß er nur ein wenig Erde fassen möge. Andere vermischen denselben, etliche Tage vor der Aussaat, mit feuchtem Sande, damit er etwas erweichet und abgesondert werde, und nicht zu dicht fallen möge.

möge. Gut wäre es, wenn solche Aecker zuvor könnten aufgehackt werden, damit der Saame nicht im Rasen oder Moos ersticke. Weil man aber im Frühjahr wegen der Nässe mit dem Umhacken nicht fortkommen kann, so haben ihn Einige neben und auf die bruchigten unumgehackten Flecken häufig gestreuet, und eben sowohl eine erwünschte Ausliegung des Saamens erhalten. Diese Aussäung geschiehet dann im Frühling; jedoch ist diese Art der Fortpflanzung sehr langwierig. Einige, z. E. Evelyn und von Carlowitz, geben den Rath, daß man bei Vermehrung derselben eben so, wie mit den Satzweiden, verfahren solle; daß man nehmlich Arms-starke erlene Stangen hauen laßen, und dieselben anderthalb Fuß tief in feuchten Boden stecken soll, wenn sie zuvor ein paar Tage im Wasser gelegen. Allein, obgleich solche gesteckte Stangen in den ersten Jahren viele junge Zweige treiben, so pflegen doch die meisten bald wieder zu vertrocknen. Den besten Fortgang findet man, nach dem Zeugniß des Herrn Elli[illegible], Büchtings ꝛc. bei Setzlingen, welche ungefähr Fingers-stark genommen werden. Diese Stücke müssen im Anfange des Aprils gepflanzet werden. Einige hauen sie sogleich zu diesem Ende; Andere aber hauen sie im October, binden sie in Bündel, laßen sie mit dem dickern Ende den ganzen Winter über im Wasser hangen, und pflanzen sie alsdenn im Frühlinge. Sie thun dieses, um ihres Wachstums gewiß versichert zu seyn; allein, es ist eine unnöthige Mühe, denn sie schlagen gemeiniglich ohnedies sehr gute Wurzel. Man pflanzet auch wohl ein Stück von der Wurzel einer Erle kreuzweise in den Schlamm, damit ein Baum daraus wachsen möge, und dieses tiefe Legen der Wurzel dienet zum Schutze wider die Winde. Andere graben eine lange Stange von einer Erle, die sie an beiden Enden abschneiden, in die Erde, wovon viele Zweige in die Höhe schießen, die man nahe an der Erde abschneiden mus, da denn an

jeder Stelle, wo man geschnitten hat, viele neue wieder hervorschießen. Allein, ungeachtet alle diese Methoden nicht nur angepriesen, sondern auch häufig mit einem guten Erfolge gebrauchet werden, so räth doch die ökonomische Gesellschaft in England, im 1 Th. der übers. Allgem. Haushaltungs- und Landwiss S. 646, eine ganz andere an, nehmlich die Erlen, wie die Ulmen, durch Legen zu ziehen. Die Schossen schlagen bei dieser Methode sogleich Wurzel, und laßen sich vortrefflich verpflanzen. Man mus zu dem Ende, nahe an einem Flusse eine Baumschule anlegen, allwo einige wenige Erlen-Stühle zu einem beständigen Vorrathe dienen werden. Ein Jahr nach dem Legen müssen die Schossen abgenommen und verpflanzet werden. Zu diesem Ende mus man Löcher, sieben Fuß von einander, graben laßen, um die jungen Schossen hinein zu setzen. Die Löcher müssen zween Fuß tief seyn. Die jungen Bäume müssen behutsam aufgenommen, und wenigstens anderthalb Fuß tief in einer losen Erde auf dem Boden der Löcher gepflanzet und mit Erde wohl bedecket werden. Ein jeder von diesen Schossen wächst alsdenn heran, und keine Methode ist so gewiß oder so vortheilhaft. Ein Jahr, nachdem sie gepflanzet worden, mus man die schönsten, stärksten und geradesten Schossen ausmerken, und dieselben stehen laßen; die schwächern aber mus man sechs Zoll von der Erde abschneiden. Man mus beinahe die Hälfte zu Bäumen stehen laßen, und die beschnittenen werden alsdenn, wie gewöhnlich, lange und gerade Stangen wieder hervorbringen. Auf die Art bekommt man Erlen, die, soweit ihre Natur es zuläßt, als Bäume wachsen, und auch zugleich Erlen von der gewöhnlichen Art, die man eben so, wie die gemeinen Erlen, fällen kann, da indessen die andern, wie anderes Zimmerholz, unter dem Fällholze stehen bleiben, an Größe und Werth immer zunehmen, und solange wachsen können, bis die andern verschiedenemahl gefället worden.

worden. Erlen, die man auf die gemeine Art wachsen läßt, mus man in vier Jahren einmahl fällen; denn sie wachsen sehr geschwind.

In Hennegau verfährt man mit der Pflanzung der Erlen folgendergestallt: Man sammelt von den weißen Erlen und anderm Laubholze die Saamenbehältnisse und Saamen, wenn sie reif sind. Nachdem man nun eine tiefe Furche längshin im Lande gepflügt hat, so lang man will, oder keine Hindernis findet, so säet man in diese Furche die gesammelten Erlensaamen gehörig dick; ein anderer Pflug wirft die aufgepflügte Furche wieder zu, daß also die erste Furche und das darein Gesäete einigermaßen bedeckt wird. Darneben, zwo Pflugschaaren breit davon, wird noch eine Furche gepflügt, und so weiter durch das ganze zum Pflanzen bestimmte Feld. Das Jahr darauf wird gleich viel Feld dazu genommen, und damit eben so verfahren, bis man viele Jahre nach einander jährlich immer eben soviel Feld, als das erste Jahr, dazu genommen hat. Wenn man nun zulezt siehet, daß die Pflanzung des ersten Jahres soviel Höhe und Wachstum erreicht habe, daß sie mit Nutzen könne gehauen werden, so fällt man alles aufgewachsene Gehölze, dicht an der Erde, und schief überzwerch. Man behauptet, wenn der Baum so abgehauen ist, kämen die neuen Schößlinge besser aus der Wurzel hervor; nachgehends hat man jedes Jahr eine gleiche Erndte von den übrigen Pflanzungen der spätern Jahre, so daß, wenn man die lezte abgehauen hat, die Pflanzung des ersten Jahres wieder so zugewachsen ist, daß sie von neuem das zweyte Jahr kann gehauen werden, mit dem Unterschiede, daß sie da viel häufiger ist, als das erstemahl, und so immerfort.

Es wird in Zeit von 30 bis 40 Jahren ein Erlenreis, besonders, wenn es im nassen Boden stehet, zu einem solchen starken Baum, der für schlagbar angesehen werden kann, und einen beträchtlichen Theil von Holz giebt. Es treibet nach dem Abhauen so starke Loh-

den, daß man sie an einigen Orten alle 10 oder 12 Jahre wieder beholzet. Und wann sie auch im Sommer abgehauen werden, so wachsen sie dennoch aus dem Stamme und Wurzeln wieder hervor.

Dieser nützliche Baum gedeihet an morastigen Orten, wo man keine andere Art Holz fortbringen kann, der Morast mag von der gewöhnlichen schwarzen Art, oder thonigt oder leimigt seyn. Ja selbst der Torf, wenn er nicht allzu tief stehet, ist für ihn keine Hindernis. Insbesondere wird man erfahren, daß auch der Morast sich stark vermindern wird, sobald dieses Holz eine ansehnliche Größe erreicht hat. Der Boden wird vester werden, und das Vieh wird in dergleichen Gegenden, wo es sich wegen der Tiefe des Morastes nicht hinwagen dürfte, den größten Theil des Jahres über mit Bequemlichkeit weiden können. Es werden sogar bessere Arten des Grases wachsen als vorher. Die Ursache dieses Erfolges ist leicht einzusehen. Die Erlen, die wegen der Geschwindigkeit ihres Wachstums, und der Fettigkeit ihrer Blätter, sehr viele Feuchtigkeiten nach sich ziehen, sind gleichsam Canäle, wodurch die Nässe des Morastes abgeführet wird. Sie ziehen die Feuchtigkeiten in großer Menge in sich, und verdünsten sie durch ihre Blätter in der Luft. So wie die Nässe des Grundes abnimmt, so setzt sich der Boden vester zusammen. Er nimmt eine ganz andere Natur an, und die mehrere Trockenheit macht ihn geschickt, ganz andere Kräuter hervorzubringen, als vorher in dem schwammigten und morastigen Boden zu wachsen vermögend waren.

In Holland machet man Hecken daraus um Kohl- und Obst-Gärten, und hält sie unter der Scheere.

Die Erlen wachsen am besten im Wasser, und sind im Verzäunen von sonderbarem Nutzen. Sie verhüten, daß die Ufer der Wiesen vom geschwinde vorbeilaufenden Wasser nicht weggespühlet werden. Sie wachsen nirgends besser, als an den Ufern solcher kleinen Bäche. Die

Die geschwinden Ströme derselben spühlen die Ufer häufig, zumahl bei Krümmungen, unten weg; die Wurzeln guter Erlen aber sind ein sicherer Schutz dawider. Auch ist an vielen Orten, wo die Bäche einen ganz geraden Lauf haben, der Boden der Wiesen so los und mürbe, daß er beständig weggespühlet, und der Canal des Wassers erweitert wird. Hier leisten die Erlen demselben die besten Dienste. Unter den Wurzeln halten sich auch die Fische und Krebse gern auf. Man muß aber solche Erlen bald zu Schlagholz machen. Denn, wenn man die Stämme allzu groß und stark wachsen läßt, so kann der Wind solche wohl fassen; und weil der Rand am Wasser meistens hohl ist, so senket und neiget sich der Stamm gegen das Wasser, bekommt also das Uebergewicht, und bricht mit dem Ufer und der Wurzel zugleich ein, nimmt viel Erdreich mit sich, und geschiehet also zum öftern großer Schaden an Dämmen und Ufern, welches aber, wenn man den Stamm bei Zeiten, und, ehe er so stark wird, abhauet, nicht zu besorgen ist, indem sich die Wurzel solchenfalls erstärket, und desto mehr denen Wassern und Fluthen widerstehet.

Weil das Erlenlaub, wenn es zur Fäulung kommt, das schönste und klareste Wasser schwarz, unrein und stinkend zu machen pflegt: so werden die Erlenbäume und Gebüsche an denen Teichen oder Fischhältern nicht gern geduldet.

Die Rinde und Knospen oder Saamenbehältnisse dieses Baumes, dienen den Lederbereitern, wiewohl dadurch das Leder sehr roth wird, und auch den Färbern. Leztere, und die Hutmacher, wie auch die Schuster, verfertigen damit ein ziemlich schönes Schwarz oder Dinte, und nehmen solche, anstatt der Gallapfel, um den Eisentheilchen die schwarze Farbe zu geben. Daher ist es auch in der Herzogl. Würtembergischen Forstordnung versehen: daß von den Färbern kein gesundes oder stehendes und ungezeichnetes Erlenholz geschälet werden soll. Die Erlenrinde wird sowohl zum Braun-

als Schwarzfärben gebraucht. Zu erſterm Behuf trocknet man dieſelbe, ſtößt ſie klein, kocht ſie ſolange, bis die Lauge dick wird, und leget die Waare, welche braun gefärbt werden ſoll, hinein. Fürchtet man, daß der Zeug nicht dunkel genug werden mögte, ſo trocknet man ihn ab, und lauget ihn hernach. Zur ſchwarzen Farbe nimmt man Erlenrinde, kochet ſolche wohl, nimmt die Lauge davon, menget das Schwarze darunter, welches ſich beim Schleifen vom Schleifſteine und vom Eiſen abnutzet, ſetzet es ſo ans Feuer, kochet es auf, leget das Garn hinein, und läßt es liegen, bis man ſiehet, daß es recht ſchwarz iſt. Hiermit wird Wolle und leinen Garn gefarbt. In verſchiedenen Orten in Smoland findet man moraſtige Erde mit Eiſenocher; dieſes giebt dunklere Farbe, als einige andere Schwärze, womit man das Bauertuch färbet. Hierzu macht man die Beize von Erlenrinden, welche geſotten und abgekocht wird; man gießet es in die Schwärze, ehe ſie färbet. Die innere rothe Rinde von der weißen Erle, wenn man ſie kauet, färbet den Speichel ſehr roth; ja, die Lappländer brauchen wirklich dieſe Rinde zu einer rothen Farbe, womit ſie ihre Felle und Leder färben, da ſie dieſelben bloß mit einem davon gefärbten friſchen Speichel einſchmieren, wie ſie auch ſonſt hierzu ſich der Tormentillwurzel bedienen; daher man bei ihnen Schuhe, Kniebänder, Gürtel, Halsbänder, und faſt alles, was bloß von Leder gemacht iſt, roth antrifft. Bei einigen Salzſiedereien bedienet man ſich der Erlenrinde zur Beförderung des Schäumens, und baldigen Auflöſens der übrigen Terreſtrität. Die Rinde, oder eigentlich das weiche Holz, das zunächſt unter der Rinde ſtehet, wird von einigen Mitternächtigen Völkern unter das Brod genommen, auch manchmahl zu einer Hefe oder Sauerteig gebraucht. Als vor dieſem die Rinde von den Färbern ſtark gebraucht ward, muſten die Erlen im Frühlinge gefället werden, weil alsdenn die Rinde am leichteſten abgehet. Izo aber fället man

man ſie im November und December, und findet das Holz viel veſter, als wenn es in der Saftzeit gefället wird. Es iſt indeſſen ſehr gut, den größten und beſten Stücken der Erlen, wenn ſie gefället werden, die Rinde zu nehmen, wenn ſie gleich zu nichts gebrauchet wird; denn es erzeugen ſich oft Würmer darunter, die das Holz verderben; wenn aber die Rinde herunter iſt, ſo wird es ſelten von ihnen beſchädiget. Wenn man aus den Erlenknoſpen eine Dinte machen will, ſo mus man zuſehen, daß ſie zu ihrer völligen Reife gekommen ſeyn, indem ſie nicht alle Jahre recht reif werden; ſie müſſen auch mit etwas Vitriol vermiſcht, und alsdenn mit darauf gegoßenem Waſſer am Feuer gekocht werden.

Zu Waſſer- und Mühlen Gebäuden, oder, wo man, wegen Moraſtes, keinen Grund hat, und doch bauen will und ſoll, hat man kaum ein beſſeres Holz zu Pfählen, als das von Erlenbäumen; wie denn halb Venedig auf Erlenpfählen ins Meer gebauet ſeyn ſoll; wenn das weiße Holz oder der Splint hinweg gehauen worden, indem man behauptet, daß es in naßen Orten, nach den Zeugniſſen des **Palladius** und **Vitruvius**, von der Verweſung gänzlich befreiet ſey. Es müſſen aber die Erlenſtämme friſch und mit ihrem natürlichen Saft in das Waſſer zu Pfählen eingeſchlagen werden, weil ſie ſonſt von der Luft etwas an ſich ziehen, das der Dauer widerſtehet. Auf dieſer Unverweslichkeit des Erlenholzes unter dem Waſſer, beruhet auch noch eine hauswirthſchaftliche Nutzung deſſelben, da man das ſtärkere Reiſig und einige Büſchel davon in die Gräben wirft, die durch die Ackerfelder laufen, noch mehr aber, die einige Stücke des Wieſenbodens unterbrechen; alsdenn werden ſolche Gräben mit Erde oben zugefüllt, da denn das Waſſer durch die Gebäude von Erlen unter der Erde, weil jene als unverweslich, dieſe offen halten, abläuft, und von oben die Trockne erhalten wird. **Virgil**, dem die an Flüſſen zu großer Dicke wachſenden

Erlen wohl bekannt gewesen, gedenket auch, daß das Holz derselben zu Kähnen zu gebrauchen sey. Soviel wissen wir, daß es nicht so leicht verweset; daß es sich aber mit der Zeit in Stein, oder gar in Eisen verwandeln soll, ist etwas, so noch von mehr Erfahrungen bestärket werden mus. Dergleichen in Stein verwandeltes Erlenholz, welches zu Scheermessern sehr gute Schleifsteine abgiebt, wird, nach des Ulysses Aldrovandus Zeugnis, zu Venedig aus alten Fundamenten häufig ausgegraben. Auch hat man dergleichen in der Naturalienkammer des Calceolarius, zu Verona, aus dem versteinernden Fluß Sarno in Campanien, an den Neapolitanischen Gränzen, ehemahls gezeiget, und ist vom Virgil, Ecl. VIII, v. 52,

Videas lapidescere Sarni
Coeruleo sub fonte Alnum, silicesque maniplos,
Et paleæ intortos lento cum vimine culmos.

auf späte Zeiten im Andenken erhalten worden. Kentmann, in seiner Nomenclatura rerum fossilium, lehret, wie dieses Holz zu petrificiren sey, und saget, S. 39: Man solle ein Stück Erlenholz in einen kupfernen Kessel thun, darinnen zum Bier der Hopfen gekocht würde; wenn dieser durchkocht wäre, sollte man das Holz wieder herausnehmen, und drey Jahre im Sand im Keller verwahren und verdecken; nach dieser Zeit würde es anstatt eines Wetzsteins gebraucht werden können. Ein gleiches behauptet auch Liebknecht, de Diluvio, S. 66, weil die Erlen mit dem Eisen eine große Verwandtschaft hätten. Man ist mit Herrn Büchting nicht in Abrede, daß nicht das Erlenholz, unter gewissen Umständen, in der Erde länger dauern kann, als es, vor sich und nach seinen Eigenschaften betrachtet, dauern würde, wenn es nehmlich an solchen Orten verbauet wird, wo das Wasser viele mineralische Theile mit sich führet; und man kann noch dazu voraus setzen, daß, da diese Theile, wie dafür gehalten wird, sich gern an diesem

sem Holze präcipitiren und anhängen: so kann solchergestallt eine Kruste von mineralischen Theilen das Holz gleichsam versteinern, und zu einer desto längern Dauer Gelegenheit geben. Da nun, wie gedacht, das Erlenholz sich im Wasser fast undenkliche Jahre erhält, so ist es zu Wasserröhren sehr nutzbar, und nach Leupolds Zeugniß, im Theatro hydrotechnico, bei den Maschinen der Wasserpompen, Büschelkünste, u. d. gl. wohl zu gebrauchen. In der freien Luft und Wetter hingegen, wo es bald trocken bald naß wird, hält es sich nicht gar zu lange, sondern wird bald brüchig, morsch und faul. Zu Fassung der Sole bei Salzwerken, widerrathen solches Verständige, weil er gern stinkend werde. Wegen seiner Dauerhaftigkeit werden hier und da die Pferdeställe oder Dunggruben damit bebohlet. Da man es nicht gern zu Gebäuden im Trockenen verwendet, so tauget es am allerwenigsten zu Bögen an den Armbrusten, daher das alte Sprüchwort seinen Ursprung haben mag: Rothe Haar und Erlenbogen, so gerathen, soll man loben. Sonst hat man auch noch ein ander Sprüchwort: Rothe Haare und Ellernholz wachsen auf keinem guten Boden, worüber man im 62 und 74 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757. Untersuchungen, wegen des Ursprungs, antrifft. Was von dessen Zähigkeit in der Nacht vom Grünendonnerstage zu halten, siehe Döbels Jäger-Practica, 3ter Th. S. 85.

Von dem Erlenholze werden von den Leistenschneidern Schuh- Stiefel- und Pantoffel-Absätze, und in Westphalen und Londen die Holschen oder hölzernen Schuhe, Sabotiers, geschnitzt; solche werden hernach, um sie zu trocknen, hart zu machen, das Aufreissen derselben zu verhindern, und sie vor dem Wurmstich zu verwahren, geräuchert. Weil auch dieses Holz auf alten Stämmen etwas wanmerig, windigt und gedrehet wächst, weswegen es auch nicht gut spaltet, und folglich

nicht

nicht so leicht aufreißt, so wird allerhand Geräthschaft, als: Mulden, Backtröge, Schaufeln, u. d. gl. davon verfertiget. Man arbeitet daraus allerhand Schreinerarbeit, z. E. Bettladen und Getäfel, weil sich die Wanzen nicht gern darinn aufhalten sollen. Herr M. Hellwing in Angerburg, erzählet im XVII Versuche der Breßlauer Samml. v. Aug. 1721, S. 172, wie er einstens gewahr geworden, daß in einem dick auf einander liegenden Hühnermist, welcher unter einer Stange, darauf die Hühner des Nachts zu sitzen pflegen, eine geraume Zeit gelegen hatte, da derselbe von der obersten Rinde befreiet, und darunter ein wenig mit einem Stecken gestöhret ward, eine ungemeine Menge Wanzen, die Faust-dick über einander gelegen, sich befunden; als man nun den Ort reinigen ließ, und vermeinte, des Ungeziefers ganz los geworden zu seyn, so fanden sich bei künftig wieder gesammleten Hühnerkoth, dieselben und zwar in größerer Menge wieder. Als er aber hierauf Späne von Erlenholz unter sie legen laßen, so war des andern Tages keine einzige mehr zu sehen. Dergleichen Effect nun thut vornehmlich auch das Erlenholz in denen Bettstellen, wenn sie davon verfertiget werden. Man läßt nehmlich Bretter aus dem Erlenbaum schneiden, und zwar in abnehmendem Mond, im März wenn der Saft in den Baum tritt, und, wenn sie wohl getrocknet sind, Bettstäten daraus machen; jedoch müssen die Stollen an den Betten gleichfalls von gespaltenem Erlenholze seyn; auch müssen die Bodenbretter, ja der Deckel, von keinem andern, als Erlenholze, gemacht werden; und man kann versichert seyn, daß keine einzige Wanze sich in solchem Bette aufhalten werde.

Es suchen das Erlenholz auch die Drechsler und Tischler, und wird stark zum Einlegen gebraucht, indem es eine schöne schwarze Farbe annimmt, und alsdenn etwas dem Ebenholze gleichet. Und es wäre zu wünschen, daß man, nach dem Exempel der Einwohner in Guienne, alle

alle Zweige oder Stangen dieses Baumes zu Weinpfählen oder Hopfenstangen, mehr als bisher geschiehet, anwenden mögte. Aus den kleinern Stangen kann man so gut, als aus anderm Holze, Hürden machen.

Nach des Herrn v. Linné Bericht, ziehen die Nordländer die aus dem Holze der weißen Erlen verfertigten Gefäße, allen andern vor, um die Milch darinnen aufzubehalten, weil sie wahrgenommen und behaupten, daß sie in denselben viel mehr Rohm zeuge, als in andern Geschirren.

Als Brennholz betrachtet, wird das Erlenholz, wenn es den Sommer über in freier Luft aufbehalten worden, so trocken und dürr, daß es dem Büchenholz, in Ansehung der Hitze und erwärmenden Kohle, nicht viel nachgiebt; wenigstens stehet es hierinn mit dem Birkenholze in einerlei Werthe, wo es nicht demselben annoch vorzuziehen ist. Nach der Schwere kommen sie folgendergestallt mit einander überein:

Wann ein Cubicfuß grün Birken wieget,	41¼ Pfund;
so wieget Erlen,	36 —
Gedörrt Birken,	29½ —
Gedörrt Erlen,	24 —
Wenn sie zwey Monath im Wasser gelegen:	
Birken,	47⅝ —
Erlen,	46½ —

Wann das Erlenholz recht abgelegen hat, taugt es auch für herrschaftliche Personen in Caminen zu brennen, indem es gar keine Beschwerde mit Platzen, Dünsten, Rauchen, verursachet, sondern ganz gelinde brennet, und eine ziemlich daurende Gluth hinter sich läßt. In Hennegau, wird von einer gefällten Erle dreyerlei Art Brennholz in Bündel gebunden. Die dicksten Enden werden gespalten, und etwa 4½ Viertheilelle lang abgehauen, da sie ½ Elle im Durchmesser sind; sie werden

den an drey Stellen mit Wieden umbunden, und heissen Cotteret. Die zweyte Gattung, Fagot, wird auch so zweymahl gebunden; aber aus den Gipfeln und den stärksten Aesten. Die dritte Gattung wird aus dem Reisig und den Aesten gemacht, nur mit Einem Bande. Die drey Gattungen Brennholz sind in ungleichem Preise, und werden vom Eigenthümer aus der ersten Hand Tausendweise an die Holzhändler verkauft, die davon Niederlagen zum einzelnen Verkaufe, oder im Ganzen, haben. Wenn nun ein Eigenthümer das erstemahl gesehen hat, was dergleichen Pflanzung auf ein Tausend Bündel, Cotteret und Fagot, giebt, da er das Fällen und Binden selbst besorgt hat, und die darauf gehenden Kosten berechnet, so überläßt er nachdem meistens das ganze Gehau auf dem Stamme an die Holzhändler in den Städten, welche alsdenn das Holz selbst hauen, binden, und wegführen laßen.

Die daraus gebrannten Kohlen sind überhaupt dauerhaft, und dienen, so wie auch von der schwarzen Beeren-tragenden Erle, (Faulbaum, Frangula,) vorzüglich zum Schießpulver.

Die Erlenasche ist zwar zum Laugen einer weißen Wäsche nicht geschickt, um soviel tauglicher aber für die Rothgerber.

Das Erlenlaub dienet sowohl Menschen als Vieh. Einige wollen es zu Vertreibung der Mäuse nützlich gefunden haben, wenn man es zum Korn lege; auch sollen die fetten und klebrigten Blätter, mit dem Thau gesammlet, und in die Schlafkammern gestreuet, zu Fangung der Flöhe dienlich seyn, indem man die Blätter hernach mit den darauf gesprungenen Flöhen auskehret. Frische und grüne Erlenblätter in die Schuhe auf die Fußsohlen gelegt, sollen denen zu Fuße Reisenden wider die Müdigkeit dienen. Auch sind sie zu Gurgelwasser sehr nützlich. Die gedörrten abfallenden Blätter zur Düngung zu nehmen, wird mehr Schaden bringen, und

und ist ein elendes Hülfsmittel der armen Häusler, bei denen eine Dürftigkeit der andern die Hand bietet; hingegen geben die ausgewachsenen Lohden mit dem Laube, wenn sie kleingeschnitten, und in den Mist gestreuet werden, eine vortreffliche Düngung, indem sie den Dünger heiß und geil machen helfen. Die Kühe geben sehr häufige Milch, wenn sie Erlenlaub gefressen haben. Herr Hagström, in Schweden, hat gefunden, daß die Schweine begierig Erlenlaub fressen, besonders von jungen Bäumen, und solchen, die in Sümpfen oder niedrigen und feuchten Gegenden gewachsen sind, vermuthlich, weil dieses Laub fetter und von einem süßlichern Geschmack ist, den das Laub alter Erlen, und solcher, die auf hohem und trockenem Lande gewachsen sind, nicht hat. Er hat auch nachgehends erfahren, daß die Hauswirthe wirklich Erlenlaub zum Futter für dieses Vieh brauchen. Man sammlet das Laub dazu um die Mitte des Sommers bei trockenem Wetter, trocknet es wohl, und verwahret es unter Dache, an einem trockenem Orte, welche Bedachtsamkeit desto nöthiger ist, da dieses Laub sehr leicht modert. Nachgehends giebt man es, nach Erfordern, bald trocken und ohne einige Vermengung, bald mit ein wenig Trebern, Kleien und Spreu vermengt. Zum Schaf-Futter können diese Blätter nicht anders, als früh taugen, nehmlich, ehe die Schafe ein besseres Laub geschmeckt haben, denn sonst beißen sie jenes nimmer an. Man pflegt auch mit diesem Laube die Schafe zu probiren, ob sie gesund oder anbrüchig sind. Denn, man leget ihnen im December oder Januar Erlenlaub zu fressen vor; welche Schafe nun dasselbe lustig und begierig fressen, die hält man für gesund, die es aber nur übermaulen oder gar nicht fressen wollen, haben gemeiniglich an der Lunge oder Leber einen Schaden, und werden daher billig für ungesund gehalten. Einige halten solche Erlenblätter als eine besondere Arzenei für die Schafe.

Aus dem Erlen-Saamen und den Blättern, wenn man sie ein wenig feucht gemacht und unter einander vermischt hat, könnte man ein Oel ausdrücken, welches sich in den Lampen zu Brennöl wohl würde gebrauchen laßen.

Was endlich den Arzeneigebrauch betrifft, so wird das aus den Erlenblättern gesammelte Wasser, in der Gicht, und in Glieder-Reißen, wenn man es äusserlich auflegt, für ein bewährtes Mittel gehalten. Nach Tourneforts Berichte, pfleget man auch in den Alpengebirgen diejenigen, die mit der Lähmung der Glieder behaftet sind, sonderlich, wenn sie etwa von einer äusserlichen Ursache herrühret, wie etwa denenjenigen zu begegnen pflegt, die auf der Erde schlafen, oder sich in feuchten Bauerhäusern aufhalten, auf folgende Weise zu curiren: Man füllet einige Säcke mit Erlenblättern an, läßt sie an der Sonne oder an einem warmen Ofen trocknen, und warm werden; alsdenn breitet man sie in einem Bette aus, und läßt den Kranken darauf liegen; nach diesem bedecket man ihn wieder mit den gewärmten Blattern und einer guten Decke, und läßt ihn wacker darauf schwitzen. Vieleicht sind die auf den Alpen wachsenden Erlen hierzu kräftiger, welche Herr von Haller, in seiner Enumer. stirp. helvet. S. 157 anzeiget. Herr D. Hünerwolf, zu Arnstadt, gedenket in den Miscell. Nat. Cur. Decur. II. Ann. V. Obs. 18. S. 31, einer Frauensperson, die sehr heftige Gichter erlitten, von Einigen mit Wurmabtreibenden Arzeneien vergebens gemartert worden, und endlich ein Erbrechmittel genommen, das viel Schleim, wie Froschlaich, von ihr getrieben; da es sich aber auch weder hierauf, noch auf andere Mittel, gebessert, so haben Einige gerathen, sie sollte frisches Erlenlaub unter die Fußsohlen gebunden appliciren, worauf sich die grausame Krankheit auf einmahl verlohr. Vieleicht sind es, nach damahliger Jahrszeit, die stark klebenden wie mit Pech beschmier-

beschmierten Blätter gewesen, welche dann durch ihre anziehende Kraft solche Wirkung geleistet haben. Ueberhaupt pflegen die Blätter, etwas welk gemacht und aufgelegt, zu kühlen, zu zertheilen, und die Entzündungen zu stillen. Etliche gebrauchen sie zu hitzigen Geschwulsten und aufgelaufenen Beulen; sie heilen auch alte Schäden und Wunden, oft darüber gelegt. Das Laub zu Pulver gebrannt, und in die Wunden gestreuet, heilet sie bald, sonderlich wenn man die Wunde zuvor mit einer geringen Lauge, von Eichenholzasche bereitet, fein sauber auswäscht. Etliche legen die Blätter auch auf die podagrischen Füße. Das Laub auf die bösen Brüste gelegt, heilet nicht allein alle Löcher der Brüste, sondern hebet auch die Geschwulst. Die innere röthliche Rinde, in Wein gesotten, und etliche Morgen und Abend davon getrunken, ist gut für die Liebestränke; den Mund damit ausgewaschen, stärket das Zahnfleisch, und verhindert die Zahnschmertzen. Laub und Rinden in Wasser gesotten, und die unreinen Schäden warm damit gewaschen, machet dieselben rein und sauber, heilet auch Flechten und Krätze, damit bestrichen.

In der aus dem Engl. übers. Allgem. Haußhalt. und Landwiss. 1 Th. Hamb. und Lpz. 1759. gr. 8. handelt B. 3. C. 21, von dem Gebrauch der Erlen zum Zäunen; und B. 4, C. 49, von der Erle.

Von der Erle, s. 62 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753; und 6 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Die Erle, nach ihren Eigenschaften und Fortpflanzung: st. im 5 B. des allgem. öcon. Forstmagaz. Frf. und Lpz. 1764, gr. 8. S. 1 — 14.

F. B. Anmerkung von Fortpflanzung des Ellernholzes: st. im 35 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

H. C. Von Anlegung des Ellern- und Birken-Holzes, st. im 56 St. dess. v. e. d. J.

Heinr. Chr. v. Broke Beantwort. der Aufgabe, wie die Ellern fortzupflanzen seyn, und ob hierzu die Einsteckung starker Zweige, wie bei den Weiden, dienlich sey? st. im 92 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766; desgl. in D. G. Schrebers Neuer Cameralschr. IX Th. Lpz. 1767, gr. 8. S. 135 — 143, nebst 1 K. T.

Eb. Dess. neue Abhandlung von dem Anbau des Ellernholzes; eine Antwort des Etwas von Ellern, (von E. O. Grote) st.

im XI B. des Forstmagaz. S. 88 — 112. desgl. in dessen wahren Gründen der Forstwiss. 3 Th. Lpz. 1772, 8. S. 458 — 493.

Eb. Dess. Abhandlung von Vermehrung der Eller durch die Wurzel, aus dessen wahren Gründen der Forstwiss. genommen: st. in No. 36 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1769, S. 347 — 349.

Von der Erle, handelt Hans Carl v. Carlowitz, in seiner Anweis. zur wilden Baumzucht, Lpz. 1713, f. S. 331 — 335.

Etwas vom Ellernholze, von E. O. Grote: st. in der Churf. Brschw. Lüneb. Landwirthschaftsgesellsch. Nachr. 5ten Samml. Zelle, 1767, 8 S. 551 — 559.

Von der Erle, s. Hrn. Duiot Forsthandbuch, Nürnb. 1771, 8. S. 11 — 15. Von Schätzung der Erlenwälder, S. 418 — 423.

De l'Aune, s. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l' angl. de Mr. *Hale*, To. IV. à Paris 1761. gr. 12. S. 202 — 211.

Jo. Wiegand Kröhne Nachricht vom Anbau der Erle, st. in No. 29 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1770, S. 283, f.

Hrn. Baron Nic. Palmstjerna Beschreib. wie in Flandern weiße Erlen gepflanzt werden: st. im 26 B. der übers. Abhandl. der Schwed. Acad. d. Wiss. a. d. J. 1764, Lpz. 1767, gr. 8. S. 222 — 227.

Jo. Jac. Reinhards Abh. von dem Pflanzen derer Bäume, so im nassen Boden wohl gedeihen, als: der Weiden, Pfen, Eschen und Erlen: st. in dessen vermischten Schriften 2 St. Frf. und Lpz. 1760, 8. S. 177 — 188.

Eb. Dess. Anmerkung von der Untauglichkeit der Erlen zu Baumstangen: st. in ders. 7 St. 1767, 8. S. 1037 — 1040.

Von den Erlen, s. Jul. Bernh v. Rohr, in seiner Geschichte der Bäume und Stauden in Teutschl. Lpz. 1732. f. S. 155 — 158.

Ern. Gotth. Struvii obs. de corticum ulmi pariter ac alni efficacia anthydropica: st. im 3 B. der Act. phys. med. Acad. Nat. Cur. obs. 16.

Alnus nigra baccifera, BAVH. Faulbaum; s. Frangula.

Aloë, Aloe, eine ursprüngliche Griechische Benennung. Der Character dieses weitläuftigen Pflanzengeschlechts ist folgender: Die Blüthe ist nacket, und hat keinen Kelch. Sie bestehet aus einem einigen Blatt, und hat eine lange glatte Röhre, welche oben in sechs Theile abgetheilt ist, die sich ausbreiten. Sie hat sechs Pfriemenförmige Staubfäden, welche an ihrer Basis dem Eierstock einverleibt sind, und die Länge der Röhre haben. Sie sind mit länglichen Kölblein gekrönt. In der Mitte stehet der ovale Eierstock, auf dem sich ein einzelner Griffel befindet, welcher die Länge der Staubfäden und oben eine dreyfach gespaltene Narbe hat. Aus dem

dem Eierstock wird nachgehends eine längliche Capsel mit drey Furchen. Sie ist in drey Zellen abgetheilt, die sich auf drey Seiten öffnen, und mit eckigen Saamen angefüllt sind.

Die Blätter der Aloe sind dreyeckig, sehr fleischigt, voll Saft, öfters wie eine Traufrinne ausgehöhlt, spitzig, und meistentheils am Rande herum mit scharfen Stacheln versehen. Bei den mehresten Sorten stehen dieselben, in Gestallt einer offenen Artischocke bei einander, und stecken, gleichsam wie in Scheiden, in einander.

Wir wollen uns anizt nicht in eine umständliche Beschreibung aller Sorten von Aloe, welche man in botanischen Gärten ziehet, einlaßen. Wir bekommen ihrer sehr viele aus Indien. Die sonderbarsten kommen vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Sie wachsen, nach Beschaffenheit des Bodens und Clima, zu verschiedener Höhe. Die Americanische Aloe liefert Fäden, woraus man Stricke verfertiget; und die Rippen dieser Pflanze laßen sich, wie Hanf, zu Fäden ziehen. Die Portugiesen in Brasilien machen Strümpfe und Handschuhe daraus; und in Spanien ziehet man aus den Blättern der gemeinen Aloe ganz feine Fäden, woraus Kanten verfertigt werden. Man nennet sie Aloës Pitte. Aloë Americana, viridi rigidissimo & foetido folio, Piet dicta indigenis; Aloides, oder Aloë Americana, Scillæ foliis amplissimis. Sie hat sehr lange, vier bis fünf Fuß breite, und scharf-spitzige Blätter.

Obgleich überhaupt die Aloen in jeder Art von Erdreich fortkommen: so lieben doch die meisten vorzüglich ein halb aus frischer und leichter Erde eines Angers bestehendes, mit einem Viertel weißen Meersand, und einem Viertel durchgesiebten Kalkschutt, vermischtes. Ehe man sich dessen bedienet, mus man alles mit einander, sechs oder acht Monathe lang, auch wohl noch länger, sich von selbst mit einander vermischen laßen, und unterdessen diese dreyerlei Materien fleißig unter einander bringen.

Die Africanische Aloe mit dreyeckigen sehr langen und schmalen Blättern, und gelber stinkender Blume, kommt vornehmlich in einem sumpfigen Erdreiche sehr gut fort.

In der Mittte des Julius ist die bequemste Zeit, diese Pflanzen zu versetzen. Um diese Zeit kann man sie also aus den Töpfen herausnehmen, und mit den Fingern die Wurzeln von einander trennen, auch, soviel als möglich, die Erde davon abschütteln, zugleich alle abgestorbene oder faule Wurzeln wegnehmen, ohne jedoch die jungen zu verletzen oder abzubrechen. Darauf füllet man ungefähr drey Theile des Topfes mit der oben angezeigten Erde an, nachdem man vorher einige Steine auf den Boden desselben geleget, um die Feuchtigkeit abzuleiten; und nachdem man die Wurzeln der Pflanze also gesetzt hat, daß sie nicht allzu dicht zusammen kommen können, füllet man den Topf mit eben der Erde, fast bis an den Rand, an, und schüttelt zu gleicher Zeit die Pflanze, damit die Erde zwischen die Wurzeln komme; drücket sie auch mit der Hand etwas vest um dieselbe zusammen, damit sie in dem Topf unbeweglich stehen bleibe. Darnach mus man die Pflanze etwas begießen, und sie in die freie Luft an einen schattigten Ort setzen, woselbst sie drey Wochen lang bleiben kann. Doch mus man sie daselbst, wenn trockenes und heißes Wetter einfällt, mäßig begießen. Gegen das lezte Ende des Septembers kann man sie an einem trockenen Tage wieder in das Haus bringen, dabei aber Acht haben, daß, solange es warm Wetter ist, ihnen soviel freie Luft gelaßen werde, als immer möglich ist.

Die großen Americanischen Sorten blühen meistentheils nur alle 15 oder 20 Jahre, und zwar nur Einmahl.

Die allzu starke Feuchtigkeit ist überhaupt denen Aloen schädlich; sie müssen daher, wenn ein anhaltendes Regenwetter einfallen sollte, vor dem Regen verwahret werden. Denn, wenn sie den Sommer über viel Feuchtigkeit in sich ziehen, so rosten sie im folgenden Winter insgemein aus, besonders, wenn sie in keiner gemäßigten warmen Luft erhalten werden. Man mus sie auch, wenn sie ausserhalb dem Gewächshause stehen, vor Kälte verwahren.

Die meisten Aloen laßen sich im Winter leicht erhalten. Von 65 Sorten, welche die Herren van Hazen zählen, sind nur zehn, welche ein etwas warmes Glashaus verlangen. Insbesondere kann die sogenannte Iris uvaria in gelinden Wintern ganz und gar in der freien Luft dauern, wenn man sie in eine warme Rabatte und in einen trockenen Boden setzet. Da sie aber bei strengen Wintern gar oft zu Grunde gerichtet wird, so thut man wohl, wenn man einige Pflanzen in Töpfen erhält, welche im Winter unter ein Glasgerähme gesetzt, und also die Art erhalten werden kann. Diese Art wird durch den Saamen fortgepflanzet, den die Pflanzen insgemein in großer Menge tragen. Man mus aber den Saamen, sobald er reif geworden ist, in Töpfe aussäen, und im Winter unter das Glasgerähme eines gemeinen Mistbeetes setzen. Im Frühjahr werden die Pflanzen aufgehen, und alsdenn müssen sie nach und nach gewöhnet werden, daß sie die freie Luft vertragen lernen. Wenn sie groß genug sind, und zum Versetzen taugen, mus man einige in Töpfe, die andern aber in warme Rabatten, setzen. Man mus sie aber daselbst den folgenden Winter über bedecken, weil sie noch nicht Stärke genug erlangt haben, daß sie die Kälte vertragen können.

Die Iris uvaria trägt eine schöne und sonderbare Traube von Blumen. Es giebt davon eine große und kleine Sorte.

Die Aloen laßen sich auf verschiedene Art fortpflanzen. Bei den meisten geschiehet es vermittelst der Nebenschößlinge, die man von der Mutterpflanze zu der Zeit abnimmt, wenn man sie versetzet. Man mus sie aber in sehr kleine Töpfe pflanzen, welche mit eben dergleichen Erde angefüllt seyn sollen, die zu den alten Pflanzen vorgeschla-

geschlagen worden. Sollte man aber, bei Abnehmung der Schößlinge, gewahr werden, daß sie da, wo sie an der Mutterwurzel anstehen, feucht seyn: so mus man sie ausserhalb der Erde, an einem trockenen Orte, zween oder drey Tage liegen laßen, damit sie, ehe man sie einpflanzet, trocken werden, sonst sind sie der Fäulung sehr unterworfen. Nachdem sie eingepflanzt worden, läßt man sie vierzehn Tage lang an einem schattigten Orte stehen; hernach mus man die zärtern Arten in ein sehr mäßiges Mistbeet bringen, und die Töpfe in dasselbe eingraben, als wodurch das Anwachsen der neuen Wurzeln sehr befördert wird; dabei aber ist zu merken, daß man um den Mittag die Gläser bedecke, und ihnen einen guten Theil Luft laße. Gegen die Mitte des Augusts fängt man an, diese junge Pflanzen an die freie Luft zu gewöhnen, indem man die Gläser bei gutem Wetter öffnet, und sie zur andern Zeit mit Ziegelsteinen etwas aufhebet, damit die Luft frei in das Beet könne, welches zu ihrem Wachstum schlechterdings nothwendig ist; wie auch, daß man sie zur Versetzung in das Haus zubereite, welches gegen das Ende des Septembers vorzunehmen ist.

Die meisten Africanischen Sorten der Aloen treiben eine Menge Nebenschossen, mit welchen sie fortgepflanzet werden können. Was aber die wenigen unter ihnen anbelanget, bei denen dieses nicht geschiehet, so können solche dadurch vermehret werden, wenn man einige von ihren untern Blättern nimmt, und sie zehn bis vierzehn Tage an einen Ort leget, wo sie austrocknen können, wie oben von den Nebenschossen gesagt worden ist. Darnach mus man sie in eben dergleichen Erde pflanzen, welche für jene angepriesen worden, so daß man den Theil des Blattes, womit es an der alten Pflanze beveſtigt gewesen, ungefähr einen halben, oder auch, nachdem das Blatt groß ist, anderthalb Zoll tief in die Erde stecke, und dieselbe, damit sie sich setze, etwas begieße. Darauf mus

mus man die Töpfe in ein temperirtes Mistbeet eingraben, vor der starken Sonnenhitze bewahren, und sie, die Woche einmal, mäßig mit Wasser erfrischen. Dieses geschiehet am besten im Junius, damit sie im Winter Köpfe bekommen.

Herr **Miller** versichert, einige Pflanzen von der gemeinen Art gesehen zu haben, um deren Wurzel man eine mit Oel getränkte Leinwand gebunden, und länger als zwey Jahre in einem warmen Gemach aufgehängt hat. Nachgehends hat man sie in Kübel gepflanzet, wo sie sehr wohl fortgekommen sind. Daher diese Pflanze von den Einwohnern in America **Immergrün** (Sempervivum, Aizoon) genannt worden.

Die Aloe in den Apotheken ist das Gummi oder der Saft von der Ostindischen Aloe. Es giebt dreierlei Gattungen davon: 1) Aloë succotrina, soccotrina, oder succo citrino similis, die **Succotrinische Aloe**, Fr. Socotrin, Succotrin, oder, wie Einige, jedoch falsch, schreiben: Cicotrin, ist die schönste und beste; sie mus schwarz oder braun, auswendig glänzend, und inwendig Citronen-farbig, rein, leicht aufzulösen, krümlich, harzig, sehr leicht, bitter vom Geschmacke, von einem etwas widerigen Geruche seyn, und, wenn man sie zu Pulver reibet, gelb werden. 2) Aloë hepatica, **Leber-Aloe**, Fr. Aloës hépatique, siehet, wenn sie von einander gebrochen wird, wie eine Leber aus. Unter dieser und der vorigen ist kein anderer Unterscheid, als ihre dunkle Farbe, und daher kann man sich auch der einen anstatt der andern bedienen. 3) Aloë caballina, **Roß-Aloe**, Fr. Aloës caballin, diese hat weder Saft noch Kraft, und ist viel gröber und erdreicher, als die erstern. Man nennet sie Roß-Aloe, weil man sie den Pferden in ihren Krankheiten einzugeben pflegt. Sie ist ganz schwarz, dicht und schwer. Wenn die Aloe in Kürbissen oder die Leber-Aloe noch frisch ist, so siehet sie wie die Roß-Aloe aus, und bekommt nur, wenn sie alt

alt wird, die Leber-Farbe; und wenn man sie solange aufhebet, bis sie ganz bröcklich wird, so ist sie von der Succotrinischen schwer zu unterscheiden.

Zur Bereitung der Succotrinischen Aloe, drücket man die abgerissenen Blätter gelind aus, fängt den Saft in einem Geschirre auf, und läßt ihn darinn bis zum folgenden Tage sich setzen. Alsdenn gießet man den klaren Liquor ab, und setzet ihn an die Sonne, damit er an derselben dick und hart werde.

Wenn man die gemeine oder Leber-Aloe bereiten will, schneidet man die Blätter der Aloë vulgaris BAVH. mit gelbröthlichen Blumen, in kleine Stücke, zerstößt sie, und leget sie 25 Tage lang in ein länglich Geschirr. Alsdenn erhebet sich ein beträchtlicher Schaum, welchen man wegthun mus; nachher schöpfet man den klaren Theil dieses Saftes ab, und läßt ihn an der Sonne trocken werden. Er nimmt dabei eine braune Farbe an, welche der Leberfarbe bei Thieren gleichkommt, und heißt alsdenn Leber-Aloe. Der gröbste und nach dieser Operation zurückbleibende Theil ist die sogenannte Roß-Aloe. Diese drey Arten verdickter Säfte sind überaus bitter von Geschmack, und von einem widrigen Geruch. Die leztere gebrauchet man zum Purgiren der Pferde; allein, man thäte besser, wenn man sich der Leber-Aloe dazu bedienete, denn die Roß-Aloe bringet öfters nicht die geringste Wirkung hervor. Man hat auch die Aloe in Flaschenkürbissen, welche aus Barbados kommt. Es ist dieselbe, wenn sie alt und bröcklich geworden, sehr gut. Sie purgiret, und tödtet die Würmer. Die Dose ist beim Pferde von zwey Quentgen, bis anderthalb oder zwo Unzen.

Wenn man die Aloe nach den Regeln der Chymisten zubereiten will, so reiniget man sie, indem man sie in abgezogenen Wässern und in Rosen- oder auch in Veilgen-Saft auflöset, sie hernach durchseiget und gerinnen läßt. (Man könnte sich an deren Statt auch des Borragen-

ragen- oder Cichorien-Saftes, als guter Leberarzeneien, bedienen.) Man nimmt ein halb Pfund der besten Aloe, die man finden kann, thut sie in ein Destillirglas mit einem weiten Bauche, und gießet anderthalb Pfund Veilgensaft, oder andere Säfte, darüber; alsdenn bedeckt man das Glas mit einem blinden Helme, und läßt es 48 Stunden über in Digestion stehen. Während dieser Zeit löset sich die Aloe in diesem Safte auf, und was sie von Unreinigkeiten bei sich hat, findet man auf dem Boden. Man gießet das Aufgelösete sacht ab, und seiget es durch; alsdenn läßt man es in einer verglasurten Schüssel im Marienbade verrauchen, und machet es zu einer Masse, woraus man Pillen, sechs oder acht Gran schwer, machen kann. Diese Masse heißet Aloës violata, so wie diejenige, die von Rosensafte gemacht wird, rosata.

*) Unter allen Aloe-Sorten ist die Aloë Americana aculeata major die größeste, und gleichsam die Heerführerin unter den andern Aloen. Dieselbe will den Winter durch nicht im Keller, sondern in einer Stube, und zwar ohne alle Wässerung, ganz trocken gehalten seyn. Im Fall sich an ihren Blättern eine Fäulung ereignet, so machet man Sand in einem Topfe recht heiß, schüttet ihn auf den Schaden, und verstopfet es mit Werg, so gehet die Fäulung nicht weiter. Vor Zeiten hat man dafür gehalten, daß sie erst nach hundert Jahren blühe; daher, wenn irgendwo eine zur Blüthe gelanget, es als etwas Seltenes mit Verwunderung angesehen worden. Nunmehr hat man es durch Kunst und gute Wartung dahin gebracht, daß sie binnen 30, 25 und noch wenigern Jahren zu einem großen Baume wächst, und viel schöne Blüthen trägt, wie denn hiervon die 1700 und 1711 und andern Jahren in dem Bosischen Garten zu Leipzig, und in dem Hochfürstl. Braunschweigischen Lustgarten zu Salzdahlen, ingleichen in dem

Hollstein-Gottorfischen, und in dem Hochfürstl. Sächsischen zu Gotha, und andern Orten mehr, in schönster Blüthe gestandenen, und mit etlichen tausend Blumen geziert gewesenen Aloen ein Zeugnis abstatten können. Das Wachstum des Stengels oder der Stange, welche dieses Gewächs zur Blüthe treibet, ist mit Verwunderung anzusehen, theils wegen seines geschwinden Zunehmens, welches gleichsam zusehends geschiehet, theils wegen der ungemeinen Stärke, die zu einer Höhe über dreyßig Fuß und derselben proportionirlichen Dicke gelanget, theils wegen des sonderbaren Ausbruchs der Knospen, aus welchen die Arme, welche, gleich den Armen an einem Kronenleuchter, in geschickter Ordnung umher stehen, an diesen die Zweige, und an solchen endlich die Blumen ansetzen. Diese sind den Tuberosen nicht gar ungleich, grünlich und gelblich an Farben, und lieblich von Geruche. Auf die Blumen folget der Saamen in Schötlein, zu welchen aber sie bei uns nicht gelangen, sondern, wann sie abgeblühet, erst die Zweige, dann der Stengel, und zuletzt die Blätter welken, absterben, und endlich verfaulen. Zum bessern Wachstum der Aloe dienet, wenn man zuweilen die Wurzel von Erde abräumet, und alsdann die übrige und unnütze Wurzel beschneidet, welches am füglichsten geschiehet, wenn an der Seite des Kastens eine Thüre ist, die man eröffnen, und durch solche die Erde unter der Wurzel wegnehmen kann.

Viele Sorten der Aloe, und besonders die Africanische, worunter die Perlen-Aloe stehet, blühen, wenn sie einmahl ihr erwachsenes Alter haben, beinahe alle Jahre von neuem.

Die Americaner pflegen mit ihrer großen stacheligten Aloe, ihre Aecker und Gärten zu umzäunen; sie gebrauchen auch solche zum Feuermachen, und bereiten aus der Asche eine Lauge. Der Stamm dienet ihnen anstatt des

des Holzes und der Balken. Mit den Blättern, welche sehr dick und lang, manchmahl auch ziemlich breit werden, bedecken sie die Dächer ihrer Häuser oder vielmehr Hütten, anstatt der Ziegel. Die Stiele, Nerven und Fasern der Blätter gebrauchen sie, wie wir unsern Hanf, Flachs und Baumwolle, denn man kann Tücher, Zeuge und starke Fäden daraus machen, weil sie sehr zähe und biegsam sind. Ja, sie machen auch aus den Blättern eine Art von Papier und Stricken, woraus sie Schuhe, Gürtel, Mäntel, Netze und andere Nothdürftigkeiten zubereiten. Die schwammigte Substanz des Stengels dienet ihnen anstatt des Zunders. Die Dornen oder Stacheln gebrauchen sie als Nägel, Nadeln, Bohrer, die Ohren zu durchbohren; ja die Barbarn plagen damit bei ihrem Götzendienst die Leiber selbst. Ehe die Pflanze allzu groß wird, kappen sie solche ab, damit sie desto dicker werde, und wann sie dieselbe aushöhlen, oder die neuen Schößlinge mit einem scharfen schneidenden steinernen Messer schaben, erhalten sie auf solche Art eine unbeschreibliche Menge eines klebrigen Saftes, woraus sie, durch geringes Kochen, Honig, durch Reinigung Zucker, durch Verdünnerung und Setzung an die Sonne Essig, und durch Zuthuung einer besondern Wurzel, oder, wie Andere wollen, Pomeranzen- und Melonen-Kerne, Wein bereiten. Sie schreiben auch diesem Safte viele Heilkräfte zu, ob er gleich das Haupt einnimmt, und berauschet, auch den Athem mit einem unbeschreiblichen Gestank inficiret. Die Blätter und Stiele, in einem Ofen unter der Erde gleichsam ausgebraten oder gebacken, essen sie, und sie behaupten, daß dieselben wie eingemachte Citronen schmecken.

Wenn die Blumen und Zweige noch jung sind, kann man solche in Zucker einmachen.

Auf medicinische Art gebrauchen die Americaner, 1) den Saft der auf Kohlen gebratenen Blätter, zu den frischen Wunden und Geschwüren; 2) eben diesen Saft,

mit

mit etwas Salpeter vermischt, die frischen Narben zu vertreiben; 3) den Saft von denen Sproßen und Wurzeln, mit Wermuthsaft vermischt, zu Schlangenbissen; 4) den Dunst der Blätter, die Venus-Seuche, vermittelst eines heftigen Schweißes, zu curiren; 5) den ausgepreßten Saft ferner innerlich, die monathliche Reinigung zu befördern, den Urin zu treiben, die Nieren und Blase zu reinigen, und Steine zu zermalmen; 6) geröstete Blätter auf krampfigte Glieder gelegt, die Schmerzen zu stillen, absonderlich, wenn der warme Saft zugleich innerlich genommen wird.

Nach dem Berichte der **Breßl. Sammlungen**, v. Oct. 1718, und Apr. 1720, hat Herr **Weinmann**, Apotheker in Regensburg, aus denen Fäden der Aloe, deren 1400 Ellen auf ein Loth gehen, ein Handtuch würken laßen, von vier Ellen lang, welches wie grobes Nesseltuch aussah; jedoch hatte sich der Weber sehr beschweret, daß er ungemein viel mühsame Arbeit damit gehabt, wegen derer vielen Knoten, die nicht durch den Weberkamm gewollt, sondern vielfältig abgesprungen, und deswegen ungemeine Geduld erfordert.

Diejenige Gattung von Aloe, wovon man in den Apotheken den eingetrockneten Saft hat, ist hauptsächlich in dem Orient zu Hause, und wird daher dieser Saft in großen Kürbissen nach Europa geschickt. Wiewohl man ihn auch aus Asien, Arabien, Egypten und America in Schaf-Fellen bekommt. Die Succotrinische Aloe kommt eigentlich von Socotora, (Succotora, Socotra, Sucotra, Zocotora oder Zuccotra,) welches eine Insul ist, an der Mündung des rothen Meeres gelegen, unfern vom Hafen Herculis. Wie einestheils diese Sammlung geschehe, und anderntheils es sich mit der angegebenen Verschiedenheit dieses eingetrockneten Safts verhalte, finden wir am besten beim **Bauhin** und **Tournefort** beschrieben. Beide nehmlich kommen darinnen überein, daß die Knechte oder Sclaven in den orien-

orientalischen Provinzen die Aloeblätter ausdrücken, und zwar, daß sie nur einerlei Pflanze erwählen, woraus sie die verschiedenen Arten der getrockneten Säfte machen. Sie zerschneiden zu solcher Absicht die Aloe in Stücke, zerstoßen sie, und legen sie 25 Tage lang in ein cylindrisches Geschirr. Alsdenn erhebet sich ein beträchtlicher Schaum, welchen man wegthun mus. Hierauf wird mit einer Schale der obere Theil des Safts weggenommen, bis man eine Verschiedenheit des Safts wahrnimmt. Das oberste ist gemeiniglich das reinste, und wird besonders abgeschöpft und eingetrocknet, unter dem Nahmen der **Succotrinischen Aloe**. Wenn dieser reinere Saft weg ist, so bleibt ein dunkler und trüberer zurück, welcher langsam abgegossen und eingetrocknet, die **Leber-Aloe** giebt. Endlich aber aus dem zurückbleibenden dicken Safte macht man die die **Roß-Aloe**. Also lautet die **Bauhinische** Beschreibung, von welcher die Erzählung des **Tournefort** nicht anders unterschieden ist, als daß er schreibet: Sie pressen die Blätter mit den Händen aus, schöpfen den andern Tag mit einer Perlenmuschel das Reine des Safts in ein besonderes Geschirr zu der Succotrinischen Aloe ab; den dritten Tag aber heben sie das noch Flüssige zu der Leber-Aloe ab, und den Satz heben sie zu der Roß-Aloe auf.

Als eine vierte Art wird von Einigen die wegen ihrer Sauberkeit und Reinigkeit sogenannte Aloë lucida, die **helle, durchsichtige** oder **durchscheinende Aloe**, gerechnet, welche aus der Succotrinischen zubereitet wird, und ganz hell und durchsichtig, wie das Vitrum antimonii, aussiehet. Eben diese beiden werden allein für die Menschen zur Arzenei genommen. Sie werden aber oft mit Arabischen Gummi und andern verfälscht, welches daran zu erkennen ist, wenn sie nicht recht brüchig sind, und einen schwachen Geruch haben.

Nach dem Berichte des Gentleman's Magazine, v. Jul. 1754, S. 314, und Oct. 1757, S. 453, ist ein Eng-

Engländer auf den Bermudischen Insuln auf eine glückliche Spuhr, den Boden der Schiffe für die Seewürmer zu verwahren, gebracht worden. Er sah, daß die Einwohner einige Blätter von der Aloe nahmen, welche sie mit Oel und Talg, womit sie sonst ihre Schiffe auszubessern pflegen, kochten. Die merkliche Bitterkeit dieser Pflanzen, welche Eigenschaft den Würmern überhaupt schädlich ist, trieb ihn an, Einige vom Volk zu bewegen, die Zuthat zu vermehren. Er gab auf den Erfolg genau Acht. Dieser war seinem Wunsch völlig gemäß, und er merkte, daß die Würmer abnahmen, wo die Aloe war vermehrt worden. Dieses ermunterte ihn, einen Versuch mit der Aloe allein zu machen. Er sägte ein Stück Eichenholz von einander, welches etwa vier Fuß lang, und zwey breit war, und bestrich ein jedes Stück mit Talg, Terbenthin und Bleiweiß, in gleichen Theilen, doch so, daß er bei dem einen zwo Unzen Aloe gebrauchte. Er versenkte beide mit einem eigenen Strick in Gewichte, in gleicher Tiefe ins Salzwasser, wo die Würmer zahlreiche Familien hatten, und ließ sie fünf Monathe liegen. Nach diesem zog er sie wieder heraus, und sah, daß das ganze Stück, welches zugleich mit Aloe war bestrichen worden, vollkommen gesund war, das andere aber war wie ein Honigkuchen durchfressen. Er nahm darauf verschiedene Stücke von Cedern, Madera und Mahogany, unterschied sie durch besondere Kennzeichen, und bestrich sie mit verschiedenen Salben, doch so, daß er auf einige, die zwey Fuß ins Gevierte hatten, eine Unze Aloe verwandte. Dieses Holz blieb acht Monathe im Wasser. Als man es heraus zog, sah man, daß die Stücke, welche zugleich mit Aloe waren bestrichen worden, wenig gelitten hatten. Das Holz, welches mit Terbenthin, Talg, Spanischen Braun in Aloe war überzogen worden, hatte gar keinen Wurmstich, da die andern eben so voll Löcher waren, als vorher. Daraus läßt sich wahrscheinlich schließen, daß

daß diese Mischung allen bisher bekannten vorzüglicher sey, und daß eine Unze Aloe zu zwey Fuß ins Gevierte hinreichen wird, es wenigstens acht Monathe lang im Wasser zu erhalten. Sollen die Schiffe länger in der See bleiben, so mus die Aloe vermehrt, und etwas davon im Schiffe aufbehalten werden, damit es während der Reise, insonderheit zwischen Wind und Wasser, wo die Würmer den meisten Schaden verursachen, gebraucht werden kann.

Um noch etwas von dem äusserlichen heilsamen Gebrauche der Aloe zu erwähnen, so stillet dieselbe allerhand Blutflüße, die goldene Ader ꝛc. reiniget und heilet Wunden, Fisteln, und andere alte, böse, fließende und fressende Schäden, gepülvert darein gestreuet, oder unter die Pflaster und Salben genommen, verhütet die Fäule, tilget das Ungeziefer oder die Würmer in den Wunden und Geschwüren, und machet Fleisch wachsen. Zuweilen thut man dieselbe unter die Augenmittel, für flüßige triefende Augen, wie auch Felle der Augen; sie reiniget, stärket und schärfet daneben das Gesicht. Es werden auch die frischen Blätter auf die Wunden gelegt, denn sie heilen gewaltig. Timäus von Güldenklee löset Aloe in Wermuthwasser auf, schmieret und reibet damit im Bade die Kinder, welche mit den kleinen Haut-Zehr- oder Haar-Würmern geplagt sind, davon abzehren, dürr und mager werden; tilget auch die Läuse des Haupts, und thut gut im Haarausfallen.

Wunderbar ist es, daß dieser höchstbittere Saft, der dem Menschen, wo er wenigstens nicht zu stark gegeben wird, nicht nur nicht schadet, sondern auch zu einer Arzenei dienet, doch die Füchse, Wölse, Hunde und viele Vögel tödtet, wenn sie davon zu fressen bekommen. Mit einem Fuchse hat Scaliger, Exerc. 278, einen Versuch gemacht, und befunden, daß derselbe, als er die Aloe mit Fleisch gefressen, gestorben sey.

Nach dem Berichte des Gentlem. Magaz. v. Oct. 1757, S. 453, hat man sich seit kurzem auch auf den Bermudischen Insuln der Aloe, als eines Arcanum in denen Krankheiten, welchen Pferde und Hornvieh unterworfen sind, mit erstaunlich guter Wirkung bedienet. Man gab einer Kuh, welche allem Ansehen nach auf der lezten Stufe im Blutgange stand, sechs Unzen davon in drey gleichen Dosen, drey Morgen hinter einander, nachdem man die Aloe pulverisirt, und in ein Nößel Rum-Punsch gemischt hatte, welcher sie vollkommen curirte. Es ist auch daselbst fast schon zur Gewohnheit geworden, sie fast in allen Viehseuchen zu gebrauchen.

Aloes-Holz, Lignum Aloës, Agallochum; siehe **Paradies-Holz**.

Aloides. Die neuern Botanisten trennen vom Aloe-Geschlechte gewisse Gewächse, deren Eierstock nicht von der Blumenröhre umschlossen wird, sondern am hintern Theile stehet. Ihre Saamen sind eckig. Dahin gehöret z. E. die sogenannte Aloë Pitte.

Sie verlangen ein feines und leichtes Erdreich, wenig Wasser im Winter, und mäßiges Begießen, wenn es heiß ist. Die Erde wird alle Jahr im Sommer erneuert. Es ist gut, wenn sich dieselben in Geschirren, welche die allzu starke Ausbreitung der Wurzeln etwas zurückhalten, befinden, weil alsdenn die Pflanzen besser fortkommen.

Der erstaunlich schnelle Wachstum des Stengels ist eine Art von Erscheinung, welche in Verwunderung zu setzen aufhöret, wenn man erwäget, daß der Stengel, welcher langsam in die Höhe geschossen, rings umher mit Blättern bedeckt ist, diese Blätter, welche einige Fuß lang sind, endlich aus einander treibt, und sich Platz macht, da denn mit einem mahl ein nackender, vier bis fünf Fuß langer Stengel erscheinet, welchen man nachher in der Geschwindigkeit 20 bis 26 Schuh in die Höhe schießen siehet.

Aloina,

Aloina, **Wermuth**; siehe Absinthium.

Alose, Alse, Alet, Alet-Fisch, Alsen-Fisch, Else, Ilse, Elften, Lat. Alausa, Alosa, Mugil, Aristosus, Thrissa, oder Phrissa ARISTOT. Fr. Alose; ein Meerfisch, welcher in die Ströhme, vornehmlich in diejenigen, worinn sich viel Kiessand befindet, als: die Loire, Garonne, u. a. austritt, ein sehr großer Freund des Salzes ist, und den mit Salz beladenen Schiffen zuweilen bis 300 Meilen nachschwimmt. Zu Bourdeaux und Bayonne ist er unter dem Nahmen Coulac bekannt. Von dem Hering oder der Sardelle unterscheidet er sich durch seine Größe. Eine gute Alose mus fett seyn. Diejenigen, die im Meer gefangen werden, haben allemahl ein dürres, salziges und wenig saftreiches Fleisch. Zu Paris pflegt man im Frühling, unter dem Nahmen Pucelle, einen eben nicht sonderlich beliebten Fisch, welcher nichts anders, als eine kleine Art von Alsen ist, feil zu haben. Man nennet ihn darum Pucelle oder Jungfer, weil er im Anfange des Frühlings, wenn er noch nicht voll Laich ist, zum Vorschein kommt. Dieser Fisch gehöret unter die sogenannten Streich-Fische. Zu Anfange des Frühlings tritt er aus dem Meer in die Flüsse. Er hat große und dünne Schuppen, welche sich leichtlich ablösen laßen. Oben an dem Kopfe über den Augen befindet sich auf jeder Seite ein glänzendes Bein, oder eine Schuppe. Die Zunge ist schwärzlich, der Rücken Licht-farbig oder gelblich-weiß, die Seiten und der Bauch Silber-weiß. Sein Fleisch ist von delicaten Geschmack: er mus aber frisch seyn.

Die Alse wird gebraten gegessen, und hierzu mus man sie schuppen, kerben, mit Butter und Salze reiben, nachher auf dem Roste bei gelindem Feuer braten lassen, bis sie eine schöne Farbe bekommen hat; sodenn kann man sie mit einer sauern Butterbrühe, mit Stachelbeer- oder Weinbeer-Safte, oder auch mit einer Sauerampf-Brühe anrichten, wozu man Sauerampf

nimmt, und mit Salz, Pfeffer und guter frischer Butter, nach Art des Spinats, kochen läßt; man thut ein wenig Petersilie und Körbel dazu, und leget die Alose, wenn die Brühe fertig ist, hinein. Man kann sie auch mit einer Brühe von Champignons, und einer braunen Brühe mit Kappern, anrichten.

Man richtet auch diesen Fisch mit einer kurzen Brühe auf diese Art zu: Man nimmt blanken Wein, ein wenig Essig, Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblätter, Zwiebeln, und ein wenig frische Citronenschale, thut alles in einen Kessel, und läßt es wohl kochen; wenn es gekocht ist, nimmt man die Alose heraus, und richtet sie trocken auf einer Serviette an; hierzu kann man eine weiße Brühe absonderlich, oder Weinessig, aufsetzen.

Die Araber trocknen ihn, und essen ihn mit Datteln.

Weder die ersten noch die lezten Alosen sind die besten. Wenn man sie delicat haben will, mus man sie, wo möglich, sobald sie aus dem Wasser kommen, sieden. Wenn sie am häufigsten sind, sind sie am unverdaulichsten.

In Ostindien ist der Alosen-Rogen eben so beliebt, wie in Rußland der Stör-Rogen, und man verzehret jährlich daselbst viele Schiffsladungen voll.

* Die Alsen-Fische werden an einigen Orten, z. E. am Bodensee, auch **Gang-Fische**, und von den Regensburger Fischern **Sichling**, oder **See-Lauben**, genannt. Es giebt eigentlich zweierlei Gattungen, deren eine der größere, die andere der kleinere Alsen-Fisch genannt wird. Die kleinere Gattung gehöret eigentlich unter die schuppigten Fische, welche meistens in der See, doch aber auch zugleich manchmahl in Flüssen, leben, und eigentlich unter das Stammgeschlecht von dem Salmen. Man trifft dieselbe häufig an den Englischen Ufern an, woher sie, eingesalzen, nach Italien und Spanien geführt werden; sie sind aber auch nicht selten um Sicilien herum. Sie werden auch in großen Seen im Brandenburgischen, Bayerischen, und in Mähren, gefunden, wiewohl sie auch in großen Teichen, gleich den Karpfen, eingesetzt und erzogen werden. Sie werden so groß, als ein Karpfe, jedoch nicht so dickleibig, haben auch mit diesem einerlei Nahrung, und sind auch, wie dieser, keine Raubfische. Es ist sehr dienlich, wenn in Hecht-Teichen dergleichen mit gesetzt werden, welche sich von dessen Brut vortrefflich nähren und wachsen. Die größere Gattung hat sonst den eigentlichen Nahmen Alosa fluviatilis, und stehet mit den Heringen unter dem Stammgeschlecht Clupea.

Der ganze Leib der wahren Alsen-Fische ist länglicht, nicht über zwo Spannen lang, auf den Seiten zusammengedrückt, so stark, daß sich der Bauch zu unterst mit einer geraden Linie schließet, welche aus sehr spitzigen Stacheln oder Gräten bestehet, wie auch der ganze Fisch wegen der Menge derselben sehr beschwerlich zu essen ist, so angenehm als sonst sein Fleisch beschrieben wird. Der Kopf ist ebenfalls an den Seiten sehr zusammengedrückt, vornen aber spitzig, und hat eine große Schnauze, und wenn das Maul recht offen ist, so nimmt man in demselben nirgends einen Zahn, oder sonst die geringste Rauhigkeit, wahr. Die oberste Kiefe ist etwas kleiner, als die unterste, und vorn in zwey Stücke getheilt. Die Augen sind groß, und stehen an der Seite. Der bunte Cirkel derselben ist Silber-farbig, die Sehe aber schwarz. Ueber den Augen spielen zwey, gleichsam Smaragdene, glänzende Flecken. Die Schuppen sind stachligt und stark, und es gehen davon Spitzen sowohl auf- als unterwerts gekehrt, so daß der Fisch am Bauche wie eine Säge aussiehet. Er hat sieben Floßfedern, worunter die am Rücken kurz und klein ist. Der Schwanz ist gespalten. Seine Laichzeit ist im Herbste. Im Mai und Brachmonath steiget er die Flüsse hinauf, und je weiter er von dem Meere kommt, desto fetter und wohlschmeckender wird er. Solches geschiehet im Anfange des

Frühlings; im Mai oder zu Anfange des Sommers aber tritt er wieder in die See zurück, um zu gebähren. Insonderheit aber schwimmt er wieder der See zu, bei starkem Donnern, wovon diese Fische in der Mosel und im Rhein dermaßen geschreckt werden, daß man zu solcher Zeit gemeiniglich an den Ufern dieser Flüsse viele todt findet. Er liebet die Musik, und höret gern zu, wo ein Klingespiel tönet, aber zu seinem Schaden. Denn die Fischer stellen ein Netz in den Fluß, und über demselben ein Gerüst, woran Schellen hangen, die von der Bewegung des Wassers ein Geläute geben; diesem eilet der Fisch häufig zu, und fällt in das Netz.

Aelian meldet, daß diejenigen, welche an der Maräotischen See in Egypten wohnen, diese Fische durch eine Musik von Singen, und den Schlägen der mitstimmenden Klappermuscheln, fangen, denn sie fahren wie Tänzer auf diese in solcher Art ausgebreitete Instrumente zu, und scheinen sich an diesem Spiele besonders zu ergötzen. Rondelet giebt uns fast eine gleiche Nachricht davon, wenn er erzählet, daß er öfters auf seinen Spaziergängen an den Ufern der Flüsse wahrgenommen habe, wie diese Alsen-Fische auf das Klappern der Schildkröten schnell herzu eilen, und wirklich gleichsam tanzen. Er setzet hinzu, daß er dieses noch deutlicher bei Nacht gesehen habe. Wir finden auch hin und wieder umständliche Beschreibungen, wie die besondere Art dieses Fischfanges angeordnet, und die nöthigen musikalischen Instrumente, vor und über den Netzen, angebracht werden. Man fängt sie auch in Reusen, darein sie mit Erbsen, die mit Wein und Myrrhen abgekocht und in ein Säcklein gethan worden, geködert werden.

Ausser den bereits oben angeführten Zurichtungen dieses Fisches, kann man ihn auch, wie Forellen, in eine Pastete schlagen. Der delicate Geschmack dieses Fisches, hat zu einem beschämenden Sprüchworte Gelegenheit gegeben: **Man mus dir einen Elft kochen**, d. i. eben, was

was wir zu dem sprechen, der mit der Kost nicht zufrieden ist: **Man wird dir Lampreten zurichten**; welches sonst ein Sächsischer Provinzialausdruck ist.

In dem Kopfe dieses Fisches wird ein Stein-hartes Bein gefunden, welches gut zum Eröffnen ist, wie auch wider den Stein und Gries, desgleichen die Säure zu dämpfen, indem es ein Alkali ist. Der Magen dieses Fisches getrocknet, und zu Pulver gestoßen, dienet, innerlich eingenommen, zur Stärkung des Magens.

Von der Alose, s. *Aldrovandum*, de piscibus, L. 4. C. 4. p. 499. *Jo. Bruyerinum*, de re cibaria, L. 22, C. 19; und *Steph. à Schonevelde* Ichthyol. S. 13, f.

Jo. Ad. Göritz Nachricht von den im Aug. 1721 zu Regensburg in der Donau gefangenen See-Laubeu, st. im 17 Versuch der Bresl. Samml. v. Aug. 1721, S. 168, f.

Alouette, L. Alauda; siehe **Lerche**.

Aloyau, Alloyau, ein Rückenstück oder Lenden-Braten vom Ochsen; siehe unter **Ochs**.

* **Alpen, Almen**, heißt in der Schweiz, und wo sonst dergleichen hohe Gebirge vorhanden sind, ein solcher Berg, der mit Gras bewachsen ist, welches nicht abgehauen, sondern mit Rind- und anderm Viehe allein betrieben wird. Daher **zu Alp fahren** soviel heißt, als das Vieh im Eintritt des Sommers auf das Gebirge in die Weide treiben. Daselbst gehet dasselbe, und bleibet den ganzen Sommer über, und wird von einem Hirten gewartet, den man **Senn** heißet, und der in einer **Sennten** oder **Senn-Hütte** wohnet, in deren hintern Theile, der **Milch-Gaden** oder **Milch-Keller** genannt, die Milch, welche er von den Kühen täglich zweymahl melket, aufbehalten, in dem vordern aber, welcher die **Käse-Hütte** heißt, bereitet, und Käse oder Butter daraus gemacht wird. Unweit davon ist der **Vieh-** oder **Küh-Gaden**, allwo das Vieh zur Nacht eingestellet wird. Eine solche **Sennte**, darauf etwa 30 bis 40 Haupt-Kühe gehalten werden, kann ihrem Herrn 6 bis 800 Thaler jährlich abwerfen. Eine ausführliche Beschreibung der

Sennten, und alles dessen, was dazu gehöret, findet man beim Scheuchzer.

Aus Reisebeschreibungen ist bekannt, daß die Viehzucht überall am besten in Gebirgen getrieben wird. Das Vieh kommt auch an solchen Stellen besser fort, und suchet, aus einem gewissen natürlichen Triebe, die Höhen.

Gebirgigte Gegenden geben, nach aller Erfahrung, fettere Milch und Butter. Das Schlachtvieh bekommt daselbst ein zartes, weiches und fettes Fleisch. Die Pferde wachsen wohl nicht groß, aber sie werden desto rascher, lebhafter und stärker. Die Ursache davon ist keine andere, als weil der Herr der Natur auf Alpen und Berge solche Gewächse gepflanzet hat, die am besten zum Futter und zum Fortkommen des Viehes dienen.

Die Bauern in Norwegen glauben, das Gras, das zu oberst auf den Bergen wächst, sei ein Polychrestmittel wider Vieh-Krankheiten, daher klettern sie oft nicht ohne Lebensgefahr auf die höchsten Berge, schneiden das Gras ab, das sich daselbst findet, und tragen es auf dem Rücken herunter; so wichtig scheint es ihnen, immer solch Gras gegen den Winter in Bereitschaft zu halten.

Eine Unbequemlichkeit bei diesen Viehweiden, ist eine große Menge Steine, die vom Berge herunter fallen. Die Norweger nennen dieses Gerülle, **Alpschritte**. Von der vielen Feuchtigkeit, die sich auf den Bergen befindet, wird das Erdreich, zumahl im Frühjahr, sehr weich, so daß die Steine, ihres Gewichtes wegen, immer mehr und mehr niedersinken; an diese setzt sich daselbst sehr gutes Erdreich, das mit dem Schneewasser von höhern Stellen herabgeschwemmt wird. Daher wächst um diese Steine, und unter ihrem Schirme, gemeiniglich das herrlichste und beste Gras. Es ist in Norwegen nicht selten, daß man an solchen Stellen, zweymahl des Jahres, Heu macht.

Daß sich Berge und niedrige Alpen mit Nutzen zur Viehzucht anwenden laßen, durch Versuche bestätigt von Ant. Rolandson Martin: st. im 24 B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1762, S. 44—50.

Alpagne, ein Americanisches Thier, welches den Vigognes oder Lamas ziemlich gleichkommt, nur daß es einen aufgeworfenen Rüssel und etwas kürzere Beine hat. Man rechnet es in Peru mit zu den Lastthieren, und läßt es zuweilen wohl auf hundert Pfund schwer tragen. Ihre Wolle ist der Vigognes ihrer sehr ähnlich, und wird vielfältig dafür verkaufet; wie denn selten welche aus Peru nach Spanien kommt, die nicht damit vermischt ist. Sonst machet man Zeuge, Seile und Säcke davon, und von ihren Knochen Werkzeuge für die Weber. Man gebrauchet auch ihren Mist mit zur Feuerung.

* **Alphanet**, ist eine Gattung der Falken aus dem Geschlechte der Lanier oder Schwimmer. Er kommt aus der Barbarei, wird unter allen Falken für den lustigsten und schönsten Vogel gehalten, und zur Hasen- und Rebhühneer-Beiz abgerichtet. Er ist gemeiniglich blond von Federn, und steiget sehr hoch, daß er bei hellem Wetter kaum zu sehen ist. Ob er gleich mehrentheils kleiner ist, als der Lanier, so findet man doch etliche so groß, als die Sacker-Falken, welche sehr gut sind, und sich zu allerhand Weidwerk gebrauchen laßen.

Alp-Hahnenfuß, Trollius; siehe Aconitum no. 5.

* *Alphenix*, nennen einige Conditors den Gersten- oder auch gewundenen Zucker. Man giebt ihm diesen besondern Nahmen, um ihn desto theurer verkaufen zu können. Siehe unter **Zucker**.

* **Alpiste, Alpice**, eine Art Körner oder Vogel-Futter, dessen man sich vornehmlich zur Brutzeit der Vögel bedienet, wenn man sie erhitzen will. Siehe **Canarien-Saamen**.

Alp-Knoblauch, siehe Victorialis.

Alp-Kraut, Alb-Kraut, siehe Eupatorium.

Alp-Raute, Stabwurz, siehe Abrotanum.

Alp-Rosen, siehe Chamærhododendron.

Alp-Sanikel, siehe Sanicula.

Alp-Scabiosen, siehe Scabiosa.

Alp-Schoß, Alp-Stein, siehe **Belemnit**.

* **Alquier, Alquiere**, welches man auch **Cantar** nennet, ist ein Portugiesisches Maaß, dessen man sich sowohl bei dem Oele, als Korn, bedienet. Bei dem ersten hält es 6 Cavadas; und 2 Alquiers machen eine Almonde. Bei dem andern machen 60 ein Muid zu Lissabon, 102 bis 3 ein Faß von Rochelle, Nantes, u. a.; 114 bis 15 ein Faß von Bourdeaux und Vanes, und 214 machen 19 Septiers zu Paris. An andern Orten ist das Verhältnis noch anders.

Alraun, Alraun-Wurzel, siehe Mandragora.

Alraun, (**Wilder**) siehe Victorialis.

Alse, Alsen-Fisch; siehe **Alose**.

Alsen, Els; siehe Absinthium.

Alsine, Alsina, Fr. Morgeline. Dieses Pflanzengeschlecht hat eine Rosen-förmige Blume, mit verschiedener Anzahl Blumenblätter, welche bald ganz, bald zertheilt sind. Die Blume, und der aus fünf Stücken bestehende Kelch, stehen gemeiniglich weit aus einander. Inwendig in der Blume befinden sich drey bis zehn Staubfäden, welche das Pistill begleiten, welches zu einer, bald runden, bald Kegel-förmigen, Frucht wird, deren Obertheil sich in verschiedene Theile öffnet, und inwendig nur ein einziges Behältnis hat, worinn sich verschiedene kleine rothe, braune, oder schwarze, irregulär gestaltete, Saamenkörner, befinden.

Alsine media C. B. Alsine minor, Alsine genuina, Alsine vulgaris, Hippia minor, Morsus gallinæ, Auricula muris *Antiquor.* Gallinella & Pavarina *Italor.* T. **Hühner-Biß, Hühner-Darm, Mäus-Darm, Vogel-Kraut, Vogel-Meyer, Gänse-Kraut, Gänse-Weid, Hendel-Kraut, Weißer Meyrich, Myre**, ist ein gemeines und Jedermann wohlbekanntes Kräutlein, welches verschiedener Art ist, und sowohl in Kraut- und andern Gärten, als sonst an ungebauten Orten, auf den grasichten Aeckern, und neben den Zäunen und Hecken, am allerliebsten an schattigten und feuchten

ten Orten, aus selbst eigener Besaamung hervor wächset. In Paris heißt es Mouron blanc, Mouron des petits oiseaux. Es hat eine kleine, weiße, zasichte Wurzel, aus welcher viel runde, zarte, weiche und saftreiche Stengel wachsen, die mehrentheils auf der Erde liegen. Die Blätter sind etwas rund, und ein wenig spitzig, zu beiden Seiten bleichgrün, zwischen welchen kleine weiße Blümlein an schmalen Stielen hervorwachsen, nach welchen ablange Hülselein folgen, die einen kleinen gelblichen Saamen bringen. Es wird von allen kleinen Sangvögeln sehr geliebt, und begierig gefressen, daher es gemeiniglich vor und an ihre Häuserchen gehängt wird.

* Ob es gleich zart und ungemein saftig ist, so ist es dennoch wider die strengste Kälte dauerhaft. Es ist kühler und feuchter Eigenschaft, und daher den Lungen- und Schwindsüchtigen dienlich, wenn es frisch mit Fleischbrühe gekocht, oder das im Mai davon gebrannte Wasser gebraucht wird, ist eine treffliche Kühlung in innerlicher Hitze, in Fiebern und andern hitzigen Krankheiten. Gesotten im Trank wird es wider das Blutspeien, und wider die Räude, so aus verdicktem Geblüte entstanden, angerühmt. Man giebt auch dessen Saft in Milch für das Bauchgrimmen ein. Das Pulver davon stillet den güldenen Aderfluß, darauf gestreuet, und benimmt zugleich das Brennen und die Schmerzen. Es ist dies Kraut auch gut zu hitzigen Wunden und Geschwulsten, auch zu entzündeten Augen, mit Gerstenmehl übergelegt. Der ausgedrückte Saft tilget die Flecken im Auge. Das Kraut in Oel oder Butter geröstet, und den Kindern warm über den Leib gelegt, lindert die Schmerzen und das Grimmen. Einige Kindbetterinnen pflegen das grüne Kraut unter die Achseln zu legen, wenn sie die Milch vertreiben wollen. Einige kochen es in Ziegenmilch oder Wasser, und schlagen es also warm über die Brüste. **Crato** befiehlt, das

grüne Kraut, um den Zufluß der Materie in die Brüste zu hindern, oft und warm aufzulegen.

Alsine, Spergula dicta, Fr. Grande-Espargoutte; siehe Spergula.

Alsine Saxifragæ aureæ folio, siehe unter Hydrocotyle.

Alßnack, siehe Apium sylvestre.

Alster, siehe Elster.

* **Altan**, L. Subdiale, ist oben auf einem Hause ein offener und unter freiem Himmel liegender Platz, der als ein Ort zum Vergnügen und Lust angelegt wird, darauf man zur Sommerszeit in das Feld einen Prospect in das Grüne habe, und allerhand Blumen und Gewächse stelle. Weil vielerlei Leute an diesen Platz kommen, so mus er mit Geländern umgeben werden, die entweder von feinen und nach architectonischer Art geschnitzten Docken, oder, welches besser, von eisernen wohl-inventirten Gittern gemacht werden können. Nicht weniger mus der Boden wohl verwahrt, und so angelegt seyn, daß das Regen- und Schnee-Wasser nicht stehen bleibe und durchdringe, sondern gemächlich ablaufen möge. Das erstere erhält man, wenn man den Boden von Kupfer macht, und einen hölzernen Boden von starken Dielbrettern darüber leget; oder, wenn dieses zu kostbar fallen mögte, so schlägt man einen guten Estrich, und decket solchen ebenfalls mit Holz. Beide Arten der Bedeckung des Bodens müssen abschüßig gemacht werden, damit der Regen ablaufen könne. Dieses desto leichter zu bewerkstelligen, wird rings umher eine Rinne von Kupfer geführet, durch welche das Wasser an allen vier Ecken kann abgeleitet werden. Ausser oben-erwähnter Bequemlichkeit geben die Altane auch noch den beträchtlichen Nutzen, daß man bei Feuersgefahr Spritzen darauf stellen, und den Feuerflammen allenthalben damit Widerstand thun kann, welches dieserwegen bei grossen und öffentlichen Gebäuden besonders nöthig seyn will. Man kann, nach des berühmten Mathematicus, Hrn. Gärt-

Gärtners, Invention, gar leicht und mit wenig Kosten Wasser hinauf bringen, oder auch eine Cisterne, zu Sammlung des Regenwassers, anlegen.

* **Altbacken**, wird zwar von solchem Brode oder Semmeln vornehmlich gebraucht, die nicht von dem leztern und frischen, sondern von dem vorhergehenden Back sind. Allein, es brauchen solches auch andere Handwerksleute, z. E. die Fleischer von dem von vorigem Markt-Tage übrig gebliebenen Fleische, als welches sie altbacken Fleisch nennen.

Alt-Döbel, siehe Alant.

Alte, ein Fisch, siehe Alt-Fisch.

Alte erloschene Schriften wieder leserlich zu machen, siehe Schriften.

* **Alter errathen**; oder sagen, wie alt ein jeder von zween Menschen sey, wenn man nur die Summe der Jahre, die das Alter des einen zu dem Alter des andern addirt giebt, wüßte, aber auch der Unterscheid, wieviel Jahre der eine mehr alt ist, als der andere, ebenfalls bekannt wäre. Man darf nur die letztere Zahl von der erstern abziehen, und das übrige halbiren, so weiß man, wie alt der jüngere sey. Z. E. Cajus und Sempronius sind mit einander 120 Jahr alt, das ist die Summe; Cajus ist 12 Jahre älter, das ist der Unterscheid. Wird von 120 der Unterscheid abgezogen, so bleibt 102; diesen Rest halbirt, giebt 51 Jahre, als das Alter des jüngern, oder Sempronius. Setzet man den Unterscheid 18 dazu, so hat man das Alter des ältern, nehmlich die 69 Jahre des Cajus; beides zusammen macht richtig 120 Jahre aus.

Alter eines Baums, siehe unter Baum.

Alter eines Ochsen zu erkennen, siehe unter Ochs.

Alter eines Pferdes, siehe unter Pferd.

Alter eines Schafes, siehe unter Schaf.

Alt-Fisch, L. Squalus, Fr. Meunier, Têtard, Têtu, oder Vilain. Ein Fisch, der in stillen Wässern, Teichen,

chen, Seen und Ströhmen, die viel Austritte haben, lieber, als in rauschenden Bächen, wohnet. Er wird ziemlich groß, schwimmt meistentheils in der Höhe, und fängt die Mücken und ander Ungeziefer, so auf dem Wasser schwebet. Ist ein guter Bratfisch, wenn er mit grünen Fenchel oder Salbeiblättern gespickt wird; jedoch in der Laich-Zeit, welche im Mai und Junius einfällt, nicht sogut, als ausser derselben. Er wird mit Würmlein an der Angel, oder auch mit einem Schöpf-Hamen, gefangen.

Alte Weiber, Fr. Vieilles, eine Art schuppichter platter Fische, halb so dick, als lang, die an der Küste von Guinea, und besonders in der Arguins-Bay, häufig gefangen werden. Sie sind den Stockfischen in allem gleich, nur daß sie weit größer sind, indem einige über zweyhundert Pfund wiegen. Ihr Fleisch ist weiß, zart, fett und vest, und löset sich in Flocken ab. Es läßt sich frisch gut essen, und ist gesund, wenn es recht gekocht ist, sonst aber schädlich; wie es denn auch besser schmecket, wenn man es fünf bis sechs Stunden vorher eingesalzen hat. Sie erfordern mehr Salz, als der nordische Stockfisch, und man mus auch bei dem Trocknen und Einpacken derselben sehr sorgfältig seyn, da sich denn ein guter Handel damit treiben läßt.

Althæa, Fr. Guimauve. Die Blume bei diesem Pflanzengeschlecht hat einen doppelten Kelch; der äussere bestehet aus Einem Blatt, und ist ungleich in neun schmale Abschnitte an dem Rande abgetheilt. Dieser Kelch ist voll langer Fädchen oder Haare; die im innern Kelche sind kürzer. Der innere bestehet ebenfalls nur aus einem einzigen Blatt, und ist oben in fünf breite spitzige Abschnitte getheilt. Beide Kelche sind fortwährend. Die Blume hat fünf Blumenblätter, welche an ihrem Fuß zusammenwachsen, oben aber sich ausbreiten und herzförmig sind. Unten sind viele Staubfäden mit einander vereinigt, und bilden eine Art einer Walze; oben

oben aber sind sie locker, und in die Säule eingesenkt. In der Mitte stehet der Kreis-runde Eierstock, welcher einen kurzen Walzen-förmigen Griffel unterstützet, der mit sehr vielen Narben gekrönt ist, welche die Länge der Staubfäden haben. Aus dem Kelch wird nachgehends eine kreisrunde niedergedrückte Capsel, die in verschiedene Zellen abgetheilt ist, in deren jeder sich ein zusammengedrückter nierenförmiger Saame befindet.

Sorten: 1. Althæa vulgaris. Althæa Dioscoridis & Plinii, C. B. P. 315. Althæa, s. Bismalva. Althea. Abiscus. Ebiscus. Ibiscus. Hibiscus. Malvaviscus ANGVILL. Anadendron. Malva sylvestris prima CÆS. Malva sylvestris ruralis. T. **Althe, Althee, Eibischkraut, Eibischwurz, Ibisch, Ibischpappel, Ibischwurz, Heilwurz, Hemisch, Hülfswurz, weiße Pappel, Wildpappel.** Fr. Guimauve ordinaire. Diese Sorte ist an allen ihren Theilen mit sehr weichen Fädechen oder Haaren besetzt. Ihre Wurzel ist lang, ziemlich dick, wie eine Haupt- oder Herz-Wurzel, zweigig, fleischig und fortwährend. Der übrige Theil der Pflanze stirbt alle Jahre im Herbste ab. Der Stengel ist rund, grün, und wird vier bis fünf Schuh hoch. Neben an dem Stiele treibet sie etliche Seitenzweige, die mit haarigen und sanft anzufühlenden Blättern besetzt sind. Sie sind dunkelgrün, beinahe dreyeckig, an den Rändern scharf gekerbt, und stehen wechselsweise an den Zweigen, auf langen Stielen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Blätter hervor, welche wie die ordentlichen Pappelblüthen gestalltet, aber etwas kleiner sind, und eine blasse Farbe haben. Sie kommen im Junius und Julius zum Vorschein; der Saame aber wird im September oder October reif.

Sie stehet gern an fetten und feuchten Orten, und wird daselbst, allen ihren Theilen nach, größer, als in einem trockenen Boden. Uebrigens kommt sie in einem jeden Erdboden und in jeder Lage fort. Sie liebet sehr

die

die freie Luft. Wenn es dem Erdreiche, worinn sie stehet, an Feuchtigkeit mangelt, so mus man sie fleißig begießen.

Sie läßt sich stark vermehren, entweder durch den Saamen, oder durch Abtheilung der Wurzeln. Will man sie aus dem Saamen ziehen, so mus man denselben im Frühling aussäen; die Abtheilung der Wurzeln aber geschiehet am sichersten im Herbst, wenn die Stengel verwelken. Alsdenn nimmt man auch die Wurzel heraus, und bringet sie in die Apotheke.

Die Pflanzen müssen zween Schuh weit von einander stehen, denn ihre Wurzeln breiten sich auf allen Seiten gar sehr aus.

* Die Benennung Althæa, hat diese Pflanze aus dem Griechischen, von ἄλθος, welches soviel heißt als medela, medicamentum, ein Hülfsmittel, von ἀλθέω oder ἀλθαίνω, medeor, sano, helfen, heilen; daher heißt sie auch im Teutschen Heil- oder Hülfs-Wurz. Plinius schreibet, sie habe diesen Nahmen wegen ihrer vortrefflichen Wirkung, weil sie vielen Leibesgebrechen zu Hülfe kommt; daher sie auch von Einigen Aristalthæa genannt wird. Die Benennung Malaviscus bedeutet soviel als Malva viscida, weil die Wurzel und Saamen einen zähen Schleim von sich geben, vornehmlich, wenn man sie zerstößt, und ins Wasser leget.

In den Apotheken gebrauchet man die Blätter, Saamen und Wurzel, und werden die Blätter mit unter die 5 emollientes gerechnet. Die Wurzel und Blätter besänftigen alle scharfe Feuchtigkeiten im Leibe; versüßen das Geblüt, lindern und mindern allerlei Schmerzen; zertheilen, erweichen und zeitigen allerlei Geschwüre, Geschwulsten und Beulen; dienen wider böser Fliegen und Spinnen Stiche; schaffen großen Nutzen in Brust- und Lungen-Krankheiten, wie auch in Nieren- und Blasen-Beschwerungen. Die Wurzel, in Wasser gesotten,

sotten und getrunken, stillet die rothe Ruhr, heilet die verwundeten und abgeschärften Därme, so von der Ruhr und andern Reissen im Leibe zernaget und verfehret worden; in Honigwasser gesotten, heilet sie die Gebrechen der Lungen und Brust. Sie treibet auch den Nieren- und Blasen-Stein aus, dienet für Brennen und Schneiden des Harns, auch für die Colik, welche vom Lendenweh entstanden. Die Blätter gekocht, und davon getrunken, verschaffen große Linderung in der kalten Pisse. Die Wurzel gepülvert, und mit Bernstein vermengt, treibet den Blasenstein. Ueberhaupt werden die Wurzeln als ein bewährtes Mittel wider den Stein gelobet; denn, indem sie befeuchten, verhindern sie zugleich, daß sich der Stein nicht anlegen kann. Von den Blättern bereitet man mit Butter und Honig auch einen Trank, welcher im Paroxysmus der Steinbeschwerung vortreffliche Dienste thut. Die Wurzel mit ein wenig Zimmet in Wasser gesotten, und davon getrunken, treibet die Nachgeburt, und befördert die gebührliche Reinigung nach der Geburt. Man gebrauchet auch die Wurzel in Clystieren zur rothen Ruhr, als ein sonderbares Mittel, wegen ihrer schmerzstillenden, gelind abstergirenden und austrocknenden Kraft. Die Blätter pflegt man ein wenig mit Oel zu bestreichen, und auf die vom Feuer oder heißen Wasser verbrannten Glieder zu legen. Die Wurzel in Wasser gesotten, oder den Saft aus der ganzen Pflanze gepreßt, und auf den Brand gelegt, ziehet ebenfalls die Hitze aus; in Milch gesotten, ist sie gut zu den Mundgeschwüren; mit Leinsaamen gesotten, und als ein Pflaster um den Hals gelegt, erweichet sie die Geschwüre der Kehle; in Essig oder Wein gesotten, und warm im Munde gehalten, stillet sie das Zahnweh. Es ist auch das Kraut eine sonderliche Arznei zu den Schmerzen der Zähne. Aus den Wurzeln werden auch Zahn-Bürstgen gemacht, und in Frankreich sehr gebraucht. Die Wurzel mit Gänse- oder Schweine-Schmalz zerstoßen,

stoßen, und etwas warm übergelegt, lindert das Podagra. Etliche Weiber (schreibet Sim. Paulli) bereiten auch von dieser Wurzel und ein wenig Zucker eine Salbe, und curiren die aufgesprungenen Brustwarzen damit. Dieselbe hiernächst in Wasser gesotten, mit Gänse- oder Schweine-Fett Zäpflein daraus gemacht, löschet die entzündete Mutter und Feigwarzen. Der Saame erweichet und heilet alle hitzige Geschwüre; ist auch gut den geschwollenen Gliedern; stillet den von Hitze entstandenen Husten; löset von der Brust ab, wenn man ihn mit Isop oder Süßholz im Wasser oder Wein siedet, und davon trinket; in Wein gesotten, mit Baumöl vermischt, und damit gewaschen, vertreibet allerhand Mißfarben unter den Augen; auch treibet er den Lendenstein; lindert den schneidenden und brennenden Urin; getrocknet, darnach klein gestoßen, mit Essig gesotten, und sich an der Sonne damit gewaschen, heilet die unreine aussätzige Haut; mit Essig gesotten, den Mund damit gewaschen, macht gute Zähne, und benimmt die Schmerzen des Zahnfleisches. Es wird auch aus dem Saamen und Rosenwasser ein Mucilago oder Schleim bereitet, welcher zu den Schrunden der Haut gut ist, wider die von der Sonne verbrannte Haut dienet, die Sommersprossen wegnimmt, eine schöne klare Haut macht, auch den Schmerz der verbrannten Glieder stillet, und in schwerem Zahnen mit gutem Nutzen gebraucht wird. Man kochet auch die Wurzel in Wasser, und ziehet einen Schleim daraus, welcher wider die Schärfe und Rauhigkeit des Halses und Schlundes dienet, die Heiserkeit vertreibet, und mit gewundenen oder Penid-Zucker angesüßt und eingenommen, zertheilet er den Husten.

In den Apotheken hat man auch das gebrannte Wasser, das Extractum, den Spiritum, Syrupum de Althæa, die Trochiscos de Althæa, und das Unguentum de Althæa simplex und compositum. Das davon gebrannte

brannte Wasser, mit Wein getrunken, vertreibet die rothe Ruhr, und den Blutgang; drey Loth mit Wein getrunken, reiniget die Blase, und stopfet das Bluthar-nen. Das Extract curiret die Rauhigkeit des Mundes und der Zunge. Der Syrup wird in Husten, Heiserkeit und Seitenstechen mit Nutzen gebraucht; stillet darneben die starken und scharfen Flüsse, so vom Haupt auf die Brust fallen; dienet für das tröpfligte und brennende Harnen; reiniget die Nieren; lindert die Steinschmerzen, und thut in Geschwüren der Nieren und Blase gute Dienste. Die Althee-Salbe hat eine Kraft zu erwärmen, zu erweichen, zu feuchten, zu zertheilen, zu zeitigen, und zu lindern; ist bewährt, die Schmerzen der Brust, so von Kälte herrühren, zu vertreiben, lindert das Magenweh, das Seiten- und Milz-Stechen; mit Moschus vermengt, stillet sie die starken und anhaltenden Kopfschmerzen, erweichet die Härtigkeit der Glieder, thut gut den schwachen Sennen und Nerven, steifen, contracten und verrenkten Gliedern, mit Leinöl vermischt; und vertreibet den Krampf. Vornehmlich aber thut sie der Harnblase wohl; auf die Brüste geschmiert, zertheilet und vertreibet sie die Milch-Knollen und die Milch; auf das männliche Glied mit ein wenig Scorpionen- oder Terbenthin-Oel vermischt, gestrichen, befördert sie den verhaltenen Urin; mit Knoblauchsaft vermischt, und unter die Fußsohlen warm gerieben, lindert sie den Husten; auf die geschwollenen Feigwarzen mit der Pappel-Salbe geschmiert, benimmt sie den heftigen Schmerz. Eine Latwerge aus der Atheewurzel, dienet für den Husten; und eine aus den Altheeblumen gezogene Tinctur, benimmt die Fieberhitze.

2. Unter das Althee-Geschlecht rechnet Linnäus auch die Alcea villosa DALECHAMPII und die Alcea fruticosa, cannabino folio CLVSII.

*) Jene, die Alcea villosa, wächst in Spanien und Portugall für sich. Sie macht eine niedrige Pflanze,

deren Zweige auf der Erde schleifen, wenn man sie nicht mit Stangen unterstützet. Die Blätter und Stengel sind mit starken Haaren besetzt. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stengel heraus, und sind kleiner, als an der gemeinen Sorte, und auf dem Boden purpurfarbig. Die Blätter sind tief in drey Theile zerschnitten, und haben lange Stiele; die Stengel sind holzig, dauern aber selten länger, als zwey Jahre. Wenn der Saame von dieser Sorte im April ausgesäet wird, so werden die Pflanzen im Julius blühen; der Saame aber wird im September reif. Man mus den Saamen an solche Orte säen, wo die Pflanzen stehen bleiben sollen; denn, da die Wurzeln tief in den Erdboden kriechen, so bringet man selten einige Pflanzen davon, wenn man sie versetzet; es müste denn seyn, daß sie noch sehr jung wären.

Diese, die Alcea fruticosa, cannabino folio, hat einen holzigen Stengel, welcher 4 bis 5 Schuh hoch wird, und viele Nebenzweige treibet. Diese sind mit Blättern von verschiedener Gestallt besetzt. Diejenigen, welche an dem untern Theile der Stengel stehen, sehen wie eine Hand aus, und sind, gegen die äussere Seite zu, sehr seicht zerschnitten. Diese sind haarig, und wachsen wechselsweise an den Zweigen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stengel, wie bei den andern Arten, doch sind sie nicht so groß, wie die Blumen der gemeinen Althee. Ihre Farbe ist dunkelröther, und der Kelch viel größer. Diese Sorte blühet selten das erste Jahr; es müste denn seyn, daß ein warmer Sommer einfiele. Wenn aber die Pflanzen den Winter über gedauert haben, so blühen sie im folgenden Sommer zeitig, und bringen guten Saamen. Diese Sorte wächst ursprünglich in Ungarn und Istrien. Man kann sie durch den Saamen fortpflanzen, welcher im Frühjahr an den Ort gesäet werden mus, wo die Pflanzen bleiben sollen; wo dieses nicht geschiehet, so müssen die Pflanzen sehr jung versetzet werden, weil sie sonst nicht fortkommen. Sie wollen an einem bedeckten Orte und auf einem trockenen Boden stehen. Wenn diese Pflanzen auf einem steinigten Boden, oder auf Kalkschutt, wachsen: so wird zwar ihr Wachstum dadurch gehindert, es bekommen aber auch alsdenn ihre Zweige nicht soviel Saft.

3. Die **doppelte oder gefüllte Althee**, Fr. Guimauve double, trägt einen oder mehrere hohe Stengel, woran gefüllte Blumen, welche wie Rosen aussehen, stehen. Die äußern Blumenblätter sind größer, und ausgebreiteter, als die innern, welche letztere kraus sind. Diese Blumen sind roth; bisweilen leibfarbig, manchmahl purpurroth, oder von verschiedenen andern Farben. Einige nennen sie **St. Jacobs-Blumen** (Fleurs de S. Jaques).

Althæa frutex, **Althee-Staude, Althee-Strauch**, Fr. Guimauve royale; siehe Ketmia.

Althæa lutea, Abutilon, Abutilum; Fr. Guimauve fausse oder jaune; T. **Gelbe Pappel, Pappel-Rose, Pappel-Sammt, Sammt-Pappel.** Die Benennung Abutilon stammet aus dem Arabischen. Linnäus nennet sie Sida. Ist eine Pflanze, welche sowohl an Blättern, als Blumen, vollkommen wie die Pappel (Malva) aussiehet. Die Blume hat einen einfachen, eckigen Kelch, welcher nicht verwelket, und an seinem Ende in fünf Theile zerschnitten ist. Jede Blume bestehet fast beständig aus Einem Stücke, und wird von einer ganz kurzen, weiten, und fast bis an ihre Oeffnung in fünf Theile zerschnittenen Röhre formirt, so daß sie das Ansehen von fünf Blumenblättern hat. In der Mitten kommt eine Menge Staubfäden hervor, welche, indem sie sich mit dem Griffel vereinigen, nebst demselben eine Art von Körner-Säule formiren, deren Untertheil den kreisrunden Eierstock ausmachet. Wenn die Blume ab-

geblühet hat, wird daraus eine aus verschiedenen länglichen Scheiden zusammengesetzte Frucht, welche sich in einen runden Kopf mit Aushöhlungen, die von der Zusammenfügung der Capseln oder Zellen entstehen, vereinigen; diese öffnen sich ihrer Länge nach, und enthalten bald Nieren-förmige, bald runde Saamen.

Die gemeinste Sorte ist das Abutilon DODONÆI, dem Theophrast die Benennung der Althee gelaßen, und welche die Engländer in America Guimauve nennen, weil sie keine andere haben. Diese Pflanze wächset 3 bis 4 Schuh hoch. Ihr Stengel ist rund, etwas hart, und wird, nach dem Gipfel zu, zweigig. Die Blätter sind groß, fast rund, wie ein Herz gestalltet, vorn zugespitzt, weich, weißlich, rauh, wie Sammt anzugreifen, etwas gekerbt, und stehen an Stielchen von mittelmäßiger Länge. Die Blumen sind klein, gelb, und wachsen auf langen Stielchen, welche aus den Flügeln der Blätter hervorkommen.

Diese Pflanze ist jährig, und kommt in jedem Erdreiche recht gut fort. Sie leidet nicht, daß man sie versetze, es müste denn seyn, daß sie noch sehr jung wäre. Man thut aber besser, wenn man sie an den Ort säet, wo sie bleiben soll, und wenn man den Saamen nicht sorgfältig abnimmt, so säet sie sich von selbst, und gehet im folgenden Frühjahre auf.

Der Saame hat eine Harntreibende Kraft. Die ganze Pflanze wird für der Brust dienlich, erweichend, diuretisch, und die Wunden zur Verheilung zu bringen vermögend, gehalten.

Altica, Fr. Altise; siehe **Käfer.** (Spring-)

Altimetrie, L. Altimetria. Fr. Altimetrie, ist ein Theil der Meßkunst, und lehret, die geraden und abhängigen, ebenen oder höckerigten und jähen, zugänglichen und unzugänglichen Höhen, als: einen Thurm, einen Berg, einen Felsen, ein Haus, einen Baum, zu messen. Diese Wissenschaft ist in der Oeconomie, in der bürgerlichen sowohl

sowohl als Kriegs-Baukunst ꝛc. von ungemeinem Nutzen. Diese Altimetrie ist zu Versailles, in den erstaunlichen Wasserleitungen, nöthig gewesen, welche man hat machen müssen, um die Wasser von weiten kommen zu laßen, sie mit außerordentlichem Aufwande zu beträchtlichen Höhen aufzuführen, um an den niedrigsten Oertern Wassersprünge von einer Höhe, die ein Verhältnis dazu hat, zu verschaffen. Die Kenntnis dieser Höhe ist bei dem Kaufe eines Hauses oder Schloßes, und bei denen Reparaturen und Vergrößerungen, welche man dabei vorzunehmen gedenket, zur Beurtheilung der Tiefe eines Teiches, eines Brunnen, und eines jeden hohlen Ortes, beim Kaufe der Bäume, u. s. w. ganz unentbehrlich. Die Theorie und Praxis dieser Wissenschaft wird in gegenwärtigem Werke, unter jedem dahin gehörigen Artikel, besonders vorkommen. Z. E. siehe **Abvisierung eines Baums** ꝛc.

Altise, L. Altica; siehe **Käfer.** (Spring-)

* **Alt-Thier**; heißt bey den Jägern, das Weiblein von einem Hirsch, wenn es schon gebrunftet, oder beschlagen worden.

Aluco, ist eine Art der Uhu, und ein Nacht- und Raub-Vogel, von unterschiedener Größe. Einige sind so groß, als ein Capaun, andere aber wie eine Taube. Ihre Farbe ist bleifarbig, und mit Weiß gesprengt. Der Kopf ist groß, ohne Ohren, und mit Federn, wie mit einer Krone, geziert. Der Schnabel ist weiß. Die Augen sind groß und schwarz, und liegen, dem Ansehen nach, gar tief, wegen der vielen daherumstehenden kleinen Federn. Die Schenkel sind mit weissen Federn umgeben, und die Beine rauch, mit langen, starken und spitzigen Klauen versehen. Sie wohnen in wüsten Gebäuden, in Thürmen, in Höhlen und Löchern, und in den alten Eichen. Des Nachts fliegen sie auf dem Felde herum. Sie leben von Ratzen und Mäusen, von Elstern, und andern kleinen Gevögel. Sie haben einen

weiten Rachen, daß sie auch Stücke, so groß als ein Ei, auf einmahl verschlucken können. Ihr Geschrei ist gräßlich.

* Sie führen viel flüchtiges Salz und Oel. Ihr Blut getrocknet, zu Pulver gestoßen, und eingenommen, ist für die Engbrüstigkeit gut; die Dosis davon ist ein bis zwey Scrupel. Das Gehirn dienet zur Heilung der Wunden.

Alveare, Alvearia; siehe **Bienen-Stöcke.**

Alvier, Pinus sylvestris montana tertia; siehe unter Pinus.

Aluine, siehe Absinthium.

Alumen, Fr. Alun; siehe **Alaun.**

Aluner, siehe **Alaunen.**

Alypon montis Ceti; siehe Turpethum album.

Alypum, siehe Globularia.

Alyssum segetum, Myagrum sativum, T. **Buttersaat, Flachsdotter, Leindotter**, Fr. Cameline; siehe Sesamum.

Alzan, Alezan, siehe **Brand-Fuchs.**

Amadote, Amadotte, eine Art Birn; siehe unter Pirus.

Amadou, siehe **Schwamm.** (Feuer-)

* **Amaduri**, eine Art Baumwolle, die von Alexandrien über Marseille nach Frankreich kommt.

* **Amalgamiren, Verquicken**, L. Amalgamatio, ist eine Chymische Arbeit, in welcher man Metall durch Queckſilber calciniret, oder Queckſilber mit einem andern Metalle genau vereiniget, wodurch sie beide zu einem Teige werden. Der gemeine Handwerker, z. E. der Vergulder, oder Gürtler, nennet es **mahlen**. Er läßt das Gold oder Silber im Queckſilber auf dem Feuer mahlen, schüttet es hierauf in kaltes Wasser, und bekommt also solches in Form einer Butter, welche auf die mit Quick, oder einem aus, in Scheidewasser zerfressenen, Lappen, und darinnen getödteten Queckſilber, gemachter Masse bestrichene Sache aufgetragen, und alsdenn auf dem Feuer abgerauchet wird. Das Amalgamiren kann bei allen Metal-

Metallen geschehen, ausser dem Eisen und Kupfer; es wird aber mit Gold und Silber zum öfterſten gebraucht, die es auch vor andern am besten annehmen. Messing gehet zwar auch in das Queckſilber ein; verlieret aber durch langes Reiben den Galmei wieder. Man schlägt das Metall zu ganz dünnen Blechen, läßt dieselben in einem Tiegel glühen, gießet Queckſilber darauf, rühret es mit einem eisernen Stäbchen um, und wenn es anfängt zu rauchen, gießet man es in ein Gefäß mit kaltem Wasser, da es gerinnt, und weich wie Wachs wird, welches man ein **Amalgama** nennet. Auf diese Weise wird das Gold zugerichtet, dessen sich die Goldschmiede, und Andere, zum Vergolden bedienen. Wenn man das Queckſilber von dem Metalle abrauchen läßt, so bleibt dieses, in der Gestallt eines Pulvers, in dem Tiegel liegen.

* **Amanblücee**, eine Gattung baumwollener Tücher, die über Aleppo aus der Levante gebracht werden.

Amande, Amandé, Amandier, siehe **Mandel. Mandel-Milch.** Amygdalus.

Amandement, Amander, siehe **Düngen.**

* **Amaquas-Baum**, ein Baum in Brasilien, welchen die Europäer den **Keur-Boom** nennen. Es ist derselbe von sehr schnellem Wachstum, ohne daß er in zwey Jahren schon eine ziemliche Dicke erlanget, und über 8 bis 10 Schuh hoch wächst. Seine äussere Rinde ist aschenbraun, nicht allzu dick und runzlig. Die Blätter gleichen beinahe denen am Vogelbeer-Baum; doch sind sie nicht so lang; hingegen von Farbe bleichgrün. Die Blüthe siehet der Apfel-Blüthe sehr gleich, ist weißlich-roth, und riechet recht lieblich. Die Frucht bestehet aus einer Schote, worinnen 5, 6 bis 7 länglichrunde, auch dunkelbraune Saamenkörner liegen, in der Größe einer Erbse, welche Gallen-bitter vom Geschmack sind, und eine zusammenziehende Kraft haben, daher sie nicht zur Speise genutzt werden können. So lange das

Holz grün, ist es überaus leicht zerbrechlich; wenn es aber dürre geworden, ist es nicht leicht zu bezwingen, oder zu zerbrechen. Wenn es auch geschält ist, kommt nicht leicht ein Wurm darein. Wenn man zur Sommerszeit einen Ast abbricht, oder sonst den ganzen Baum umhauet, so fließet ein sehr helles, gelbes Gummi heraus, welches sich coaguliret und hart wird. Seine Wurzeln treibet er nicht tief, aber sehr breit und weit um sich; daher mögen ihn die Bauern nicht gern um ihre Güter pflanzen.

Amaracus nennen Einige das **Mutterkraut**; siehe Matricaria.

Amarant-farbig, heißt diejenige rothe, in das Purpur fallende, Farbe an sich habend, die man an den Amaranten wahrnimmt.

Amarantine, heißt bei den Blumisten eine Anemonen-Sorte, deren große Blätter blaßroth, und der Sammet daran braun-Amarantfarbig, sind.

Es heißt auch eine Tulpen-Sorte mit Amarant- oder Purpur-farbigen Streifen auf milchweißem Grund.

Amarantoides, Amaranto affinis, TOVRN. *Inst.* 654. Tab. 450. Gomphrena LINN. *Gen. Pl.* 279. (314) Fr. Globe amarantoide; globose, oder tête aride oder globulaire. Die Blume hat einen großen dreyblätterigen Kelch, der gefärbt und bleibend ist. Das Blumenblatt stehet aufrecht, und ist oben in fünf Theile zerschnitten. Sie hat einen walzenförmigen röhrigen Kelch, der so lang als das Blumenblatt ist, so am Rande in fünf kleine Theile zerschnitten ist, die sich ausbreiten. Sie hat fünf Staubfäden, die kaum zu unterscheiden sind, die sich an dem Rande des Honigbehältnisses befinden, und sich mit Kölblein endigen, die in dem Munde des Honigbehältnisses eingeschlossen sind. In der Mitte befindet sich ein oval-zugespitzter Eierstock, mit zween kleinen Griffeln, die mit einer einzelnen Narbe nach der Länge der Staubfäden gekrönt sind. Aus dem Eierstock wird nachgehends ein einziger großer rundlicher Saame, der in einer dünnen mit einer Rinde versehenen Capsel mit einem einzigen Fach eingeschlossen ist.

Haupt-Sorten. 1. Amarantoides humile, Madraspatanum, capitulis candicantibus, folio molli PLVK. ist heutiges Tages in unsern Gärten bekannt, und blühet im Sommer und Herbst. Die Häupter behalten ihre Farbe, und sind entweder Silber-farbig, oder schön roth.

2. Amarantoides Lychnidis folio, capitulis purpureis, TOVRN. Inst. 654. **Kugel-Amarant mit purpurrothen Häuptern.** Gomphrena (globosa) caule erecto, foliis ovato-lanceolatis, capitulis solitariis, pedunculis diphyllis, LINN. *Hort. Cliff.* 86. Diese Sorte wird von den Malabaren Wadapu genannt, wächst in Indien wild; und es ist von daher der Saame nach Europa gebracht worden, woselbst die Pflanzen seit vielen Jahren in den Gärten der Liebhaber gezogen worden. Sie ist eine jährliche Pflanze, die einen geradestehenden ästigen Stengel macht, welcher ungefähr zween Schuh hoch wächst, und mit lanzenförmigen gegen einander über stehenden, Blättern besetzt ist. Die Aeste kommen ebenfalls gegen einander über heraus, und die Blumenstiele, welche lang und nackend sind, und zwey kurze Blätter haben, kommen dicht unter jedem Blumenhaupte unter der Gabel der Zweige heraus. Die Häupter sind anfänglich, wenn sie zum Vorschein kommen, kugelrund; wenn sie aber an Größe zunehmen, so werden sie oval. Sie bestehen aus trockenen schuppigten Blättern, oder Blumenblättern, die wie die Fisch-Schuppen über einander liegen. Unter einer jeden dererselben befindet sich eine röhrige Blume, die ein wenig aus der Hülle heraus stehet. Der schuppichte Kelch, der sie bedecket, ist sehr schön; und dieselben behalten auch, wenn man sie zeitig abnimmt, ihre Schönheit viele Jahre. Wenn die Blumen vergangen sind, so wird aus dem Eierstock, der unten auf dem Boden

sich befindet, ein großer ovaler Saame, der in einer besondern Hülle eingeschlossen ist, und spät im Herbste reif wird. Bald darauf verderben die Pflanzen.

Man hat von diesen Sorten zwo Varietäten; eine, mit schönen glänzenden purpurrothen Häuptern, und eine andere mit weißen oder silberfarbigen Häuptern; dieselben verändern sich niemahls, wenn man sie aus dem Saamen ziehet, so daß sie bleibende Varietäten sind, ungeachtet im übrigen kein Unterscheid unter ihnen zu finden ist. Man hat auch eine scheckige Varietät, welche, wenn man sie aus dem Saamen ziehet, bleibet.

Es giebt von derselben auch zwo Varietäten, die in Westindien wild wachsen; eine mit purpurrothen, und eine andere mit weißen Häuptern, die viel kleiner und runder sind, als die vorher angeführten. Die Pflanzen werden viel größer, und breiten sich stärker in Zweige aus; sie blühen auch später. Sie werden von den Einwohnern in America **Junggesellenknöpfe** genannt.

Die zwo erst-angeführten Sorten mit großen Blumenhäuptern, dienen den Gärten zu einer vorzüglichen Zierde. In Portugall, und in andern warmen Ländern, werden sie gezogen, um die Kirchen im Winter damit auszuschmücken. Denn, wenn man sie abnimmt, wenn sie vollkommen ausgewachsen sind, und sie im Schatten trocknet, so behalten sie ihre Schönheit lange Zeit, besonders wenn sie nicht in die Luft kommen. Diese Pflanzen sind jährig; man kann sie daher bloß aus dem Saamen ziehen, welches zu Anfange des März auf einem guten Mistbeet geschehen mus. Wenn aber der Saame nicht aus seiner Hülle genommen wird, so mus man ihn zwölf Stunden vorher, ehe man ihn aussäet, in Wasser einweichen, wodurch der Wachtum derselben sehr befördert wird.

Amarantus, Flos Amoris, Fr. Amarante, Passevelours, Fleur d'amour, Fleur de Jalousie, T. **Amarant, Blume**

Blume der Liebhaber, Floramor, Flormor, Rothkölblein, Sammetblume, Tausendschön. Diese Pflanze hat männliche und weibliche Blüthen auf ein und eben demselben Stocke. Die Blume hat keine Blumenblätter, sondern der Kelch bestehet aus drey bis vier spitzigen Lanzen-förmigen Blättern, welche gefärbt sind und bleiben. Dieses ist bei beiden Geschlechtern. Die männlichen Blüthen haben bei einigen Sorten drey, bey andern fünf, zarte Staubfäden, welche mit dem Kelch von gleicher Länge, und mit länglichen Kölblein gekrönt sind. Die weibliche Blüthe hat einen ovalen Eierstock, auf welchem drey kurze pfriemenförmige Griffel stehen, die oben eine einzelne Narbe (Stigma) haben. Aus dem Kelch wird nachgehends ein ovales gefärbtes Saamengehäuse mit einer einzelnen Zelle, in welcher sich ein einziger runder Saame befindet.

Der **dreyfarbige Amarant**, Amarantus tricolor, LOB. Blitum foliis pictis, s. variegatis, ist lange Zeit in den Gärten, um der Schönheit ihrer vielfarbigen Blätter willen, die grün, gelb und roth gefärbt sind, gezogen worden. Diese drey Farben sind sehr artig mit einander vermengt; und wenn die Pflanzen ihre vollkommene Größe erlangt haben, sind die Blätter breit, und wachsen von unten, bis an die Spitze des Stengels hinauf, genau an einander. Die Zweige formiren eine Art einer Spitzsäule, so daß dieser Pflanze, wenn sie in ihrem vollkommenem Glanze ist, keine andere an Schönheit gleichkommt. Weil die Blätter dieser Pflanze zum Theil wie die Papegaifedern gefärbt sind, so haben einige Botanisten diese Sorte von den übrigen abgesondert, und ein besonderes Geschlecht daraus gemacht, das sie Psittacus oder Papegaienfeder nennen.

Dieser Amarant ist unter allen Sorten die zarteste. Es wird zwar dessen Saame auf gleiche Weise und zu gleicher Zeit mit dem Saamen der andern Amaranten gesäet, jedoch aber erfordert er, wenn seine Stengel und

Blätter

Blätter eine besondere Größe erlangen sollen, eine genauere Wartung, welche darinn bestehet: Wenn die Pflanzen ungefähr zwey Zoll erwachsen sind, hebet man sie mit der Erde aus, und pflanzet eine jede in einen geräumigen Topf, in gute und fette Erde, und setzet sie, nach vorher gemachten Löchern, wiederum in das Mistbeet, giebt ihnen nöthige Feuchtigkeit, und läßt sie solange, bis es recht warm wird, darinnen stehen; alsdenn setzet man sie entweder mit den Töpfen an Sonnen-reiche Oerter, oder man hebet einige aus, verpflanzet sie zur Zierde an unterschiedene warme Oerter des Gartens, und begießet sie. In Ermangelung eines Mistbeetes füllet man einer Elle hohe und weite geflochtene Körbe mit frischem Pferdemist an, stellet sie gegen Mittag an eine Mauer oder Wand, setzet in jeden Korb einen Topf bis an den Rand ein, und befeuchtet sowohl die Erde in den Töpfen, als auch den Mist, daß er erhitzet werde; durch welchen Zwang die Pflanzen auch eine besondere Höhe erlangen, sonst aber, wenn es auch ein heißer Sommer ist, nicht allzu hoch werden. Wenn im Anfange des Septembers feuchtes Wetter einfällt, und die Nächte kalt sind, so bringet man die größten und schönsten Pflanzen, die in Töpfen stehen, unter Dach, damit der Saame reif werde; sollte er aber, wenn die Pflanzen eine Zeitlang an solchem Orte gestanden, nicht zur Vollkommenheit gelanget seyn, so bringet man sie in ein lauwarmes Zimmer, woselbst der Saame zur Reife kommt. Einige schneiden die Pflanzen, wenn dem Saamen nur die Farbe mangelt, ab, und hangen sie in einer nicht allzu warmen Stube verkehrt auf, da denn die Kraft des Stengels in den Saamen gehet, und ihn vollkommen reif machet.

Es giebt überdies noch mehr verschiedene Arten von Amaranten, welche, sowohl der Gestallt als Farbe nach, gar sehr unterschieden sind; als:

1. Der

1. **Der einfache Amarant mit schönen rothen Blumen**, so in Gestallt einer Aehre aufwachsen; ingleichen der einfache von dunkelrother oder ganz grüner Farbe.

2. **Der Amarant**, so dem ersten an der Farbe zwar gleich, **dessen Aehren aber Büschel-weise beisammen stehen.**

3. **Der Amarant mit herabhangenden** ebenfalls Büschelweise wachsenden **Aehren.**

4. **Der Amarant mit dem gekrönten Busche oder Kamm, insgemein der Hahnenkamm** genannt, L. Amarántus cristatus, CAMER. *Epit.* 792. Celosia (cristata) foliis lanceolato-ovatis recurvis subundatis, pedunculis angularis, spicis oblongis cristatis, LINN. *Sp. Plant.* 297. Fr. Crête de Coq. Der Kelch ist bleibend, und bestehet aus drey dürren gefarbten Blättern. Die Blume hat fünf aufrecht-stehende, scharf-gespitzte Blumenblätter, welche bleibend, steif, und wie ein Blumenkelch gestalltet, sind. Sie hat ein kleines Honigbehältnis (Nectarium), das mit dem Rande des Eierstocks verbunden ist, an welchem die fünf Staubfäden hangen, welche mit Kölblein, die sich drehen laßen, gekrönt sind. Der kugelrunde Eierstock dienet einem aufrechtstehenden Griffel zur Stütze, der so lang ist, als die Staubfäden, und eine einzelne Narbe hat. Aus dem Kelch wird nachgehends eine kugelrunde Capsel, mit einer Zelle, die sich horizontal öffnet, und viele Saamen in sich schließet. Den Nahmen Hahnencamm hat diese Blume von der Gestallt ihres Kamm-förmigen Blumenhauptes erhalten, der einem Hahnenkamm ähnlich ist. Man hat von dieser Sorte verschiedene Varietäten, welche in Ansehung ihrer Gestallt, Größe und Farbe, von einander unterschieden sind. Da aber diese Veränderungen bloß von dem Saamen gezogen werden können, so werden sie auch für keine besondere Sorten angegeben. Herr Miller meldet, von dieser Sorte sehr

viele

viele Varietäten aus denen Saamen, die er aus China und andern Ländern erhalten hatte, gezogen, aber auch gefunden zu haben, daß sie sich insgemein in wenig Jahren verändern, ungeachtet ihr Saame mit großer Sorgfalt ausgesucht worden war. Die vornehmsten Farben ihrer Blumenhäupter sind roth, purpurfarbig, gelb und weiß. Es giebt auch einige, deren Häupter mit zwo bis drey Farben schattirt sind. Herr Miller hat auch einige aus Saamen gezogen, den er aus Persien bekommen, deren Blumenhäupter wie ein Federbusch zertheilt waren, die eine schöne scharlachrothe Farbe hatten; allein, sie arteten in wenig Jahren aus.

5. **Der Amarant mit Beeren,** Amarantus baccifer Indicus; siehe Phytolacca.

6. **Die kleinern Arten von Amaranten,** deren Kölblein Rosen-roth und gelb, oder auch Gold-gelb und Feuer-farbig, bräunlich und Purpur-farbig, oder grün und gelb durch einander vermischt, sind.

* Das Wort Amarantus, welches man in den meisten Büchern, so aber unrecht ist, mit einem h (Amaranthus) geschrieben findet, kommt aus dem Griechischen, vom α privativo, und μαραίνω, verwelken, weil die Blume dieser Pflanze, wenn sie abgebrochen wird, nicht bald welk wird, sondern, wenn sie getrocknet ist, die Schönheit ihrer Farbe noch den ganzen Winter hindurch behält; ja, wenn sie in dieser Jahrszeit nur ein wenig in Wasser gelegt werden, so bekommen sie die Höhe ihrer lebhaften Farbe so schön wieder, als wenn sie erst abgebrochen wären; daher sie von vielen bis auf den Winter aufgehoben, und zu allerhand Zieraten, Kränzen ꝛc. genutzet werden. Den Nahmen **Sammet-Blume** haben sie, weil sie so weich, wie ein Sammet, anzufühlen sind.

Wenn man große schöne Amaranten ziehen will, so muß man bey der Wahl des Saamens sehr sorgfältig seyn. Denn, wenn derselbe nicht mit aller Achtsamkeit gesammelt wird, so sind Kosten und Mühe umsonst angewen-

gewendet. Wenn man nun guten Saamen hat, so mus man ihn auf ein gutes Mistbeet, (welches aber etliche Tage vorher zubereitet werden mus, damit indessen die gar zu starke Hitze vergehe,) zu Anfange des Märzmonaths aussäen. Innerhalb vierzehn Tagen werden die Pflanzen, wenn das Beet gut ist, aufgehen. Da sie aber sehr zart sind, wenn sie anfänglich zum Vorschein kommen, so erfordern sie, etliche Tage über, eine große Sorgfalt, bis sie erstarket sind. Erstlich, daß man ihnen in gehöriger Proportion Luft gebe, damit sie nicht zu schwach werden; und Zweytens, ihnen nicht zu viel Feuchtigkeit zu geben, weil ein kleiner Theil Feuchtigkeit verursachen würde, daß ihre zarten Stengel verfauleten. Wenn man den Saamen aussäet, mus man Acht haben, daß man ihn nicht zu dicht an einander säe; denn wenn die Pflanzen Büschelweise aufgehen, so thun sie, aus Mangel des Raums, insgemein einander Schaden. In vierzehn Tagen oder drey Wochen werden die Pflanzen zum Versetzen taugen. Alsdenn mus man ein anderes Mistbeet zubereiten, welches ungefähr vier Zoll tief mit einer guten, fetten, leichten Erde bedeckt ist. Dieses Beet mus etliche wenige Tage vorher gemacht werden, damit es ein gehöriges Maaß der Hitze bekomme. Alsdenn ziehet man die Pflanzen mit den Fingern aus, und verhütet, daß man die Wurzeln nicht abreiße. Sodenn stecket man sie in das neue Mistbeet, ungefähr vier Zoll weit von einander, und begießet sie ganz mäßig, damit sich die Erde um ihre Wurzeln setze. Wenn man aber dieses thut, hat man wohl Acht zu geben, daß man die Pflanzen durch das schnelle Begießen nicht unterdrücke, indem sie selten wieder aufgehen, oder zum wenigsten ihre vorige Stärke in langer Zeit nicht wieder bekommen, sondern oft an den Stengeln verderben, und also schnell verwelken.

Wenn die Pflanzen solchergestallt eingesetzt sind, müssen sie vor der Sonne verwahret werden, bis sie frisch

einge-

eingewurzelt sind. Da aber von der Gährung des Dungs insgemein ein starker Dampf aufsteiget, welcher sich an den Gläsern ansetzet und zu Wasser wird, und nachgehends auf die Pflanzen herabtropfet, wodurch sie meistens zu Grunde gerichtet werden: so müssen die Gläser bei Tage öfters umgewendet werden, wenn es die Witterung zuläßt. Fällt aber schlimmes Wetter ein, daß man die Gläser nicht umwenden kann, so wird es den jungen Pflanzen sehr zuträglich seyn, wenn man alle Feuchtigkeit des Tages zwey bis drey mahl mit einem wollenen Lappen abwischet, und dadurch verhindert, daß solche nicht auf die Pflanzen tröpfeln kann. Wenn die Pflanzen fast eingewurzelt sind, und zu wachsen anfangen, so mus man ihnen alle Tage Luft geben, (mehr oder weniger, nachdem das Wetter kalt oder warm ist,) damit sie nicht zu schnell wachsen, welches ihre Stämme gar sehr schwächen würde.

In Zeit von vier bis fünf Wochen werden diese Pflanzen dergestallt im Wachstum zugenommen haben, daß sie näher an einander rücken. Man mus also ein anderes Mistbeet zubereiten, welches eine mäßige Wärme hat, und mit eben solcher fetten Erde, sechs Zoll tief, bedeckt ist. In dieselbe setzet man sie alsdenn, nachdem man soviel Erde an ihren Wurzeln gelaßen hat, als möglich ist, sieben bis acht Zoll weit von einander, und begießet sie ein wenig, damit sich die Erde um ihre Wurzeln setze. Jedoch mus man dahin sehen, daß man sie nicht zu schnell begieße, damit sich die Pflanzen nicht umbiegen; und daß man sie bei der Tageshitze im Schatten halte, bis sie Wurzel geschlagen. Auch mus man nicht vergessen, sie öfters, aber wenig zu begießen, und ihnen, nachdem das Wetter heiß ist, Luft zu geben. Alle Nächte aber soll man die Gläser mit Matten bedecken, damit die Kälte den Beeten nicht schade, und der Pflanzen Wachstum hindere.

In der Mitte des Maimonaths muß man ein anderes Mistbeet in Bereitschaft halten, welches eine etwas tiefe Einfassung haben mus, damit die Pflanzen Platz haben mögen zu wachsen. Auf dieses Mistbeet mus man soviel kleine Töpfe setzen, als innerhalb des Umfanges der Einfassung stehen können. Diese Töpfe müssen mit guter fetter Erde angefüllt seyn; der leere Platz aber zwischen jedem Topf wird mit gemeiner Erde vollgeschüttet, damit die Hitze des Beetes nicht ausdünste, und die Einfassung mit schädlichen Dünsten anfülle. Ist dieses geschehen, so nimmt man die Pflanzen aus dem vorigen Mistbeet mit einer Kelle oder andern dergleichen Instrument heraus, und läßt an den Wurzeln derselben so viel Erde, als möglich ist, setzet eine jede besonders in die Mitte eines derer Töpfe, füllet sie mit der vorangezeigten Erde an, und drückt sie mit den Händen um die Wurzel der Pflanze etwas vest. Darnach begieße man sie gelind, wie vorher, halte sie bei der Tageshitze für der Gewalt der Sonne im Schatten, indem man die Gläser mit Matten bedecket, erfrische sie oft mit Wasser, und gebe ihnen den Tag über genugsam Luft.

Um drey Wochen weiter hin, werden diese Pflanzen ziemlich groß und stark geworden seyn, so daß man nunmehr die Gläser den Tag über sehr weit aufmachen mus, und wenn die Luft gelind, die Sonne aber mit Wolken überzogen ist, so kann man die Gläser wegnehmen, und sie an der freien Luft laßen, solches auch so oft wiederhohlen, als es das Wetter erlauben will; denn dadurch werden sie allgemach abgehärtet, daß man sie frei in die Plätze setzen kann, wo sie hernach die ganze Jahrszeit über bleiben sollen. Doch ist es nicht rathsam, diese Pflanzen eher, als nach der ersten Woche des Julius, hinaus zu setzen, und soll solches gethan werden, wenn die Luft ganz gelind ist, und, wo möglich, bey gelindem Regenwetter.

Anfangs kann man sie zween bis drey Tage lang nahe an eine Hecke setzen, wo sie gegen die Gewalt der Sonne und der strengen Winde bewahrt sind, als die sie nach und nach gewöhnen müssen. Wenn diese Pflanzen eine gute Gestallt bekommen, haben sie eine ziemlich starke Ausdünstung, und müssen also täglich begossen werden, wenn das Wetter warm und trocken ist, sonst leidet ihr Wachstum, und werden sie nie so schöne Blumen bekommen, als wenn sie recht besorget werden.

In der Mitte oder zu Ende des Septembers, werden die Amaranten zeitigen Saamen haben, so daß man die größten und schönsten Pflanzen, welche auch die wenigsten Zweige haben, zu jeder Sorte des Saamens auslesen soll. Diese mus man unter Obdach bringen, sonderlich, wenn das Wetter feucht ist, oder die Nächte kalt sind, damit der Saame zu rechter Zeit reif werde. In Sammlung desselben mus man Acht haben, daß man ihn niemahls von den Seitenzweigen, oder aus dem Nacken des Blumenbusches, sondern nur allein aus der Mitte desselben, nehme. Es wird zwar auf diese Weise in vielen Pflanzen desselben wenig zu finden seyn; allein nur auf diesen allein kann man Staat machen, um im folgenden Jahre gute Sorten zu haben.

Die Wurzel und Blume des Amarants, eine Nacht in Wein geweicht, und getrunken, reiniget die Mutter. Die Blume, wenn sie als ein Trank getrunken wird, dienet wider die rothe Ruhr und Darmgicht, wider die übermäßige monathliche Reinigung, und denen, so Blut ausspeien. In Suppen gegessen, stopfet sie den Bauchfluß, und stillet das Blutspeien, vornehmlich, wenn eine Ader in der Lunge gesprungen ist; auch soll der Saame, in Suppen genossen, oder in Wein genommen, die Milch bey den Säugenden vermehren. Er ist nicht allein angenehm, sondern auch dienlich für alle Blutflüsse, sowohl der Brust und der Mutter, als auch der Nieren, der

der Blase und der eiterigen Theile. Die Blüthe, eine Stunde über, in blanken Wein oder Wasser geweicht, giebt eine rothe Wein-Farbe, womit man die Kranken, welche Wein verlangen, betrügen kann. Das Kraut in Wasser oder Wein gesotten, und auf verrenkte und zerknirschte Glieder gelegt, hilft sie wieder zurecht, zertheilet das geronnene Geblüt, und heilet. Die Wurzel gepülvert, und mit frischer Maibutter vermengt, giebt eine gute Brand-Salbe.

Vom Amarant, s. Gottl. Rammelt gemeinnützige Abhandl. 2 Th. Halle, 1771, 8. S. 96—98.

Amarantus regalis, siehe Anemone quadricolor.

Amarellen, eine Art Kirschen; siehe unter Cerasus.

Amarellen, oder **Marellen**, heißen auch eine Art Apricosen; siehe unter Armeniaca Malus.

Amaryllis, **Narciß-Lilien**; siehe Lilio-Narcissus.

Amausum, siehe **Schmelz-Glas.**

Amba, oder Ambo, wird in in der Türkei die Frucht des Manga-Baumes genennet; siehe Manga.

Ambaiba, siehe **Ambayba.**

Ambaitinga, ein Baum in Brasilien, dessen Blätter oberwerts dunkel- unterwerts aber hell-grün, und dermaßen spröd und scharf sind, daß man damit, wie mit einer Feile, Holz und andere Dinge schaben kann. Er enthält einen öligten Saft, welcher sehr gut in Wunden ist. Seine süße wohlschmeckende Frucht ist breit, einer Hand lang, aber dünn.

Ambalam, ein großer Indianischer Baum, welcher zweymahl des Jahrs Blüthen und Früchte trägt. Leztere sind hart, länglich-rund, und wenn sie reif sind, gelb, hangen in Trauben von Aesten herab, und enthalten einen Stein, den ein angenehm-säuerliches Fleisch umgiebt. Die dortigen Landes-Einwohner vermischen den Saft dieser Frucht mit Reis, und machen eine Art von Brod daraus, welches sie **Apen** nennen.

Amber, siehe **Ambra.**

Ambare, Ambares, ist ein großer und dicker Indianischer Baum, dessen Blätter so groß, und eben so gestalltet, wie beim Nußbaum, aber etwas hellgrüner, und mit vielen Adern oder Nerven durchzogen sind, welches sie desto angenehmer macht. Die Blüthen sind klein und weiß. Die Frucht ist in der Größe einer welschen Nuß, anfänglich grün, von starkem Geruch, und herbem Geschmack; wenn sie aber reif wird, bekommt sie eine gelbe Farbe, einen annehmlichen Geruch und lieblichen säuerlichen Geschmack, und hat inwendig einen harten knorpeligen Kern, der mit vielen Nerven-Fäserchen durchwebt ist. Sie wird mit Salz und Weinessig eingelegt, macht Lust zum Essen, und schlägt die Galle nieder. Man nennet diesen Baum darum **Ambare**, weil seine Frucht einen gar lieblichen Geruch hat, und gleichsam nach Ambra riechet.

* **Ambarvatsi, Varvattes**, ein Gewächs, wie der Spanische Jasmin, blühet auf eben die Weise, und trägt eine Tasche, darinnen kleine Körnlein, wie Wicken, guten Geschmacks, verschlossen liegen. Es trägt viel Frucht, und wächst zu der Höhe eines Kirschbaums. Die Blätter werden an einigen Orten zur Fütterung der Seidenwürmer gebraucht.

Ambarum, siehe **Ambra**.

Ambayba, Ambaiba, ein hochstämmiger Baum in Brasilien, und auf Jamaica und Surinam, welcher nicht in den Wäldern, sondern auf gebauten Aeckern wächst. Sein Stamm ist von einer mittelmäßigen Dicke, und inwendig, von der Wurzel an bis zum Gipfel, ganz hohl. Gegen den Gipfel ist er mit breiten, runden Blättern umgeben, welche neun- bis zehnmahl getheilt, oberwerts dunkelgrün, unterwerts aschgrau und scharf sind, und auf langen Stielen ruhen. Wenn man sein Holz von der Rinde entblößet, etwas davon abschabet, auf eine frische Wunde leget, und mit der Rinde umwickelt, heilet sie gar bald. Man presset auch aus den Gipfeln einen

einen Saft, welcher für Wunden und Geschwüre sehr dienlich ist. Die Frucht bestehet in Mandeln, welche gut zu essen sind. Das feuerbeständige Salz, welches dieses Holz giebt, wird zum Abklären des Weines aus den Zuckerröhren, und denselben schäumend zu machen, gebraucht; auch könnte dasselbe beim Leinwand-Bleichen gebraucht werden.

Ambela, Cbarameis, ist ein Baum, welcher in Persien und Arabien wächst, wovon man zweyerlei Arten also beschrieben findet. Die eine ist so groß als ein Mispelbaum, hat Blätter wie Birnbaumblätter, eine Frucht wie eine Haselnus, aber eckig, und säuerlich, und wächst an dem Ufer des Meeres. Die Indianer essen sie insgemein, wenn sie reif ist; oder auch unreif, mit Salz eingelegt, um den Appetit zu erwecken. Sie mischen sie auch unter ihre Brühen. Die andere wächst weiter nach dem Lande hin, ist eben so groß, hat kleinere Blätter, als der Birn- oder Apfel-Baum; die Frucht aber ist um ein gut Theil dicker und größer, als an der ersten Art.

* Die Wurzel ist milchigt, und wird von den dortigen Einwohnern abgesotten wider allerlei Fieber gebraucht. Sie nehmen auch ein Stück der Wurzel der ersten Gattung, etwa vier Finger lang, zerreiben solches mit einem Quentgen Senf, und bereiten davon ein Pulver wider die Engbrüstigkeit. Dieses Pulver purgiret sehr von oben und unten.

Amber, Ambergrieß; siehe **Ambra**.

Amber, (Weißer) Sperma Ceti; siehe **Wallrath**.

* **Amber-Farbe**, welche die Email- oder Schmelz-Mahler gebrauchen, entstehet, wenn man weiß Kupferwasser calciniret.

* **Amber-Holz**, L. Lignum Ambratum, scheinet eine Art des Sandel-Holzes zu seyn, ist auswendig grau, und inwendig weißgelb, hat einen gar angenehmen Geruch, und kann unter die Species pro cucuphis genommen werden.

Amber-Kraut, siehe Marum.

Amber-Wurz, siehe Carlina.

* **Ambia**, ein flüßiges gelbes Harz, welches fast wie Tacamahaca riechet. Es rinnet aus einer Quelle, welche an dem Indianischen Meere lieget. Es hat eine zertheilende, stärkende und lindernde Kraft; vertreibet die Flechten und Krätze. Man gebrauchet es auch zu den kalten Flüssen, und hat eben die Kraft, wie Caranna und Tacamahaca.

Ambigu, heißt eine Mahlzeit, (insonderheit eine Nachmittags- oder Abend-Mahlzeit,) da die kalten und warmen Gerichte, nebst Obst und Confect, zugleich aufgetragen werden.

Amble, **der Zeltergang**, ein gewisser Gang eines Pferdes; siehe **Paß**.

Ambleur, heißt man in Frankreich einen gewissen Unterbereiter im großen und kleinen Königlichen Stall.

* Bei den Jägern heißt Ambleur ein Hirsch, der mit den Hinterläufen der Fährt der Vorderläufe vorgreifet.

Amblygonium, Fr. Triangle amblygone, heißt bey den ältern Feldmessern ein stumpf-winkeliges Dreyeck, oder ein Winkel, der über 90 Grad hat.

Ambo, siehe Amba.

* **Ambos**, oder **Ambold**, L. Incus, Fr. Enclume, ist ein auf einem hölzernen Block oder Fuß stehendes starkes eisernes Instrument, dessen sich alle Arten von Schmieden, und alle Handwerker, die Metalle zu arbeiten haben, dazu bedienen, damit sie darauf vermittelst des Hammers das Metall auf mancherlei Weise grob und fein strecken, aus einander und eintreiben, aus und zurecht, glatt oder rauh, in mancherlei Formen bald glüend, bald warm, bald auch kalt, schmieden und schlagen können, dieweil die Schwere des Hammers, vermöge seiner Bewegung, den Theilen des Metalls zwar einen Druck giebt, gleichwohl aber einen vesten und widerstehen-

stehenden Gegendruck erfordert, wenn die gesuchte Veränderung in dem zu schmiedenden Metalle erfolgen soll. Man hat also, nach Erfordern des Hammers, des Körpers und des Gegendrucks, große und kleine Ambosse. Die großen werden manchmahl etliche Centner schwer, von purem Eisen, auf den großen durchs Wasser getriebenen Eisenhämmern geschmiedet. Die kleinen aber werden auch bei kleinem Handfeuer durch Menschenhände geschmiedet. Weil nun alles glüend geschehen mus, so ist bei großen Eisenhämmern, wo die großen Ambosse gemacht werden, eine große Maschine dazu bei der Feuer-Esse angebracht, welche den Ambos in und aus dem Feuer hebet, weil sonst ein so großes Gewicht unmöglich anders handthieret werden könnte. Es sind übrigens die Ambosse, sonderlich derer Grobschmiede, ingleichen auf den Blech- und Eisen-Hämmern, bei den Anker-Schmieden, nicht nur sehr groß, und auch die großen von verschiedener Größe, sondern bestehen auch meistentheils aus zwey Theilen, nehmlich dem eisernen, und hernach dem hölzernen Blocke oder Fuß. Der eiserne Theil bestehet aus dem Kopf, Rumpf und Fuß. Hiernächst giebt es auch verschiedene Arten der Ambosse, in Ansehung der Einrichtung. Einige heissen Ambosse schlechtweg, und sind oben breit, zum Ausschmieden und Strecken eines Stückes Metall, eingerichtet. Andere aber heissen **Horn-Ambosse**, welche eine oder zwey runde zugespitzte Arme, oder, wenn sie klein sind, wohl gar einen breiten Fuß haben, oben aber einen Pyramidenartigen Keil vorstellen, und dazu dienen, ein Blech darauf rund zu schlagen. Wenn sie Arme haben, sehen sie wie ein Lateinisches T aus. Wenn die Schmiede auf den Ambos schmieden, so führet der eine, der das erhitzte Eisen in der linken Hand hat, in der rechten nur einen mäßigen Hammer, mit welchem er zeiget, wie die andern zuschlagen sollen. Im übrigen ist der Ambos auch selbst eine Waare der Schmiede, und zwar insonderheit

der Hammer-Schmiede, und der groben Eisen-Fabriken, die wir Eisen-Werke und Hämmer nennen, welche nach dem Gewichte bezahlet wird, und oft 5. 10. 20. 30. 40 und mehr Reichsthaler, jedoch aber auch geringer, wenn er klein ist, als die nach der Hand verkaufet werden, zu stehen kommt.

In den Seestädten schmieden sich die Schlösser ihre Ambosse selbst. Sie machen sich an einem abgesonderten Orte unter einem Schauer neben einer Mauer ein offenes Feuer von Steinkohlen an, werfen eine Menge altes Eisen, etwa einen Viertel-Centner, hinein, und laßen diesen Klumpen stachlich zusammenbacken. Alsdenn ergreifen sie das Eisen mit ihren Zangen, und schmieden es auf einem mit Sande bestreuten Klotze, indem man zwey Feuer zugleich erhält, und darinnen die Hälfte glüend macht, um beide Hälften allmählich mit den Hämmern zusammenzuschweissen, bis der Klumpe die Form des Modells erlangt hat. Hierauf hauet man an jeder Seite und am Boden des Ambosses mit viereckigen Stempeln ein viereckiges Loch aus, um den Ambos vermittelst einer in Ketten hangenden hölzernen Stange, wenn er, wie sie reden, hitzig, d. i. genug erhitzt ist, zu heben, zu wenden, und aus dem Feuer auf den Klotz zu bringen, darauf er geschweisset wird. Die rechte Farbe, die das Eisen zum Schweissen jederzeit haben mus, ist wie die glüende Sonne. Wenn der Ambos seine völlige Größe erhalten, welche man ihm zu geben bestimmt hat, so bindet man Stücke Stahl in einen eisernen Ring, erhitzet den Stahl, und schweisset ihn zu einem Ganzen zusammen, bis es eine Platte wird, welche man in einem Nebenfeuer erhitzet, indessen, daß der Ambos in dem großen Feuer durchglüen mus. Alsdenn schweisset man erst mitten auf dem Ambosse, und zulezt an den Seiten der Oberfläche, den Stahl auf, bis man diese zugleich in ein völliges Geschicke gebracht hat. Hierauf feilet man den Ambos glatt, hämmert ihn kalt, und

und sodenn setzet man ihn ins Kohlenfeuer ohne Blasen, zum Härten ein; indem man den Ambos mit einem Pulver von gebrannten Ochsenklauen bestreuet, und so warm werden läßt, bis er roth wird. Hierauf hängt man den Ambos in Ketten auf, oder schiebet ihn auf einem eisernen Karren in einen Strohm, um ihn darinnen abzuhärten, und kalt werden zu laßen.

Ambra, Amber, Ambra, Ambar, Ambara, Ambarum, Ambarus, Ambaron. Es giebt eine graue, weiße, schwarze, und gelbe Ambra.

Die **graue Ambra**, oder **der graue Amber, Ambergries, Orientalischer Agtstein**, L. Ambra grysea, vera; Ambra odorata; Electrum opacum; Electrum opacum tenax LINN. Fr. Ambregris, Ambra grise, ist eine Erdharzige (bituminöse) trockne, leichte, undurchsichtige, graue Substanz, welche, beim Verbrennen, einen für gewisse Personen lieblichen, für andere aber widerlichen, Geruch von sich giebt. Sie ist sehr hart. Man findet sie in Stücken von verschiedener Größe, auf verschiedenen Meeren schwimmend, oder auch an den Ufern des Meeres. Bisweilen trifft man Klumpen von 100 Pfund, und schwerer, an. Gemeiniglich sind dieselben rund, welches daher kommt, weil sie beständig auf der offenbaren See oder an den Ufern herausgetrieben werden. Man findet deren viele auf den Indianischen Meeren, unweit den Moluckischen Insuln. Auch wird sie öfters an den Africanischen Küsten und einigen andern Orten gesammelt. Die Einwohner der Sambalischen Insuln suchen sie auf eine gar besondere Art. Sie spühren ihrem Geruche, so wie die Jagdhunde dem Wilde, nach. Nach Ungewittern laufen sie an die Ufer, und spühren die etwa daselbst befindliche Ambra am Geruche. Es giebt gewisse Vögel an dem Strande, welche nach der grauen Ambra sehr lüstern sind, begierig darnach suchen, und sie verzehren.

Ob sich gleich diese Materie an verschiedenen Orten findet, so ist sie doch eine seltene und kostbare Specerei. Die Orientalischen Völker gebrauchen sie sehr stark. Die Holländische Compagnie in Ostindien hatte dem Könige von Tydor ein Stück, so 182 Pfund wog, abgekauft.

Unter der Menge gar verschiedener Meynungen, welche man von dem Ursprunge der grauen Amber hat, wollen wir nur zwo, als die vornehmsten, anführen. Einige behaupten, daß die Ambra nichts anders, als Honig und Wachs, sey, welches die Bienen an den größten Klippen am Strande des Indianischen Meeres zusammentrügen; diese Honig-Waben lägen lange an der Sonne, würden von derselben geschmolzen, gekocht, und unter einander gemischt, daß sie also ihre vorige Gestallt verlören; endlich löseten sie sich selbst ab, oder würden von dem Winde herunter gerissen, oder auch von den Wellen herabgeworfen, und fielen ins Meer, da sie denn von neuem durchgearbeitet, und von dem Meerwasser und Triebe der Wellen vollkommen zubereitet würden. Es wird auch diese Meynung durch mancherlei Proben bestättiget. Denn Erstlich versichern Einige, daß sie Ambra-Stücke gefischet hätten, so zur Hälfte Ambra und zur Hälfte Wachs gewesen, weil es noch nicht völlig ausgekocht, und seine Vollkommenheit erhalten hätte. Zweytens wären in der Mitten großer Stücke Ambra, wenn sie aufgebrochen, Wachs und Honig befindlich gewesen, indem sie noch nicht zu ihrer gänzlichen Vollkommenheit gelangt wären. Drittens, wenn man die Ambra in Branntwein mit Weinstein (Spiritus vini tartarisatus) zergehen ließe, so finde man am Boden ein Honig-dickes Wesen. Ueberdies finde sich an gewissen Gegenden von Djoudi, in dem wüsten Arabien, eine Art großer Bienen, welche ihren Honig in der Erde baueten, und deren Wachs den Ambra-Geruch hätte.

Andere halten den Ambra für ein in der Erde auf dem Grunde des Meeres erzeugtes Erdpech (Bitumen).

Dieser

Dieser Meynung nach rinnet es aus der Erde in das Meer, kommt hernach unter den Meeresfluthen hervor, setzet sich an die Felsen an, und wird durch die Luft und das Meerwasser gehärtet, endlich aber Stückweise abgerissen, und an die Ufer ausgeworfen. Man nimmt an, daß auf solche Art viel auf einmahl gebildet werden könne, ungeachtet es anfänglich nur ein gar kleines Stück sey, woran sich andere Schichten allmählig anlegen, und die Größe, bald in die Ründe, bald in die Länge, oder unter andern sehr unregelmäßigen Gestallten, vermehren. Während dieser Bildung mus nothwendig die Ambra beständig etwas weich seyn, da man inwendig in den Stücken öfters kleine Steinchen, Schnecken, Knochen, Schnäbel oder Klauen von Vögeln, Honigwaben, und andere dergleichen Dinge antrifft, welche auf keine andere Art hineingekommen seyn können, als weil die Substanz der Ambra ziemlich lange weich und kleberig geblieben.

Die Ambra mus, wenn sie gut seyn soll, sehr rein, auswendig ganz grau, und inwendig mit kleinen gelben oder fast schwarzen Flecken bezeichnet, undurchsichtig, leicht, höckerig, etwas fett anzufühlen, jedoch trocken und ohne besondern Geschmack, seyn. Sie mus am Feuer leicht schmelzen, in den Händen wie Wachs weich werden, und alsdenn lieblich und angenehm riechen. Wenn man mit einer heißen Nadel hineinsticht, mus sie einen fetten und wohlriechenden Saft von sich geben, und es mus nichts an der Nadel kleben bleiben.

Die Negern in Asien, an deren Küsten viel graue Ambra gefunden wird, machen gar keinen Gebrauch davon.

In Peru, im Gebiete des großen Mogols, und in Arabien, macht man Confectüren davon, und gebrauchet ihn dabei anstatt des Zuckers. In China, Japan und Tonquin versetzet man die Gewürze damit, um dieselben lieblicher zu machen, und das allzu starke Verfliegen ihres Geruches zu verhindern.

* Die

* Die verschiedenen Meynungen, in Ansehung des Ursprunges der Ambra, übergehe ich hier, weil dieses mehr zur Naturgeschichte gehört. Ein Verzeichnis einiger zur Naturgeschichte und zum mediciniſchen Gebrauch der grauen Ambra gehörigen Schriften, habe ich einer Ueberſetzung der Abhandlung des Hrn. Hofrath von Francheville, von dem Urſprunge des grauen Ambers, im 47ten St. des Neuen Hamb. Magazins, Lpz. 1770, 8. S. 433 — 442, beigefügt.

Eine gute Ambra ſiehet inwendig ungleich und uneben aus, wann ſie zerbrochen wird; ſticht man aber mit einem heiſſen Pfriemen oder einer heiſſen Nadel hinein, ſo klebet kein Harz an der Nadel, und ſie riechet ſehr angenehm; auch flieſſet ſie leicht auf brennenden Kohlen, doch ohne ſtarken Rauch; ſchmelzet man ſie über dem Lichte in einem ſilbernen Löffel, ſo zerſchmilzt ſie auch ganz, wirft auch keine Blaſen auf, ſondern wird nur, der Farbe nach, brauner. Wenn man ſie an das Licht hält, ſo fängt ſie alſobald Feuer, und brennet nach einander hell weg, wie ein Licht, bis faſt nichts mehr übrig bleibet, da hingegen eine verfälſchte Ambra allezeit etwas Kohlen-artiges, und ziemlich viele Aſche oder Erde zurück läßt. Endlich ſo hat auch eine gute und friſche Ambra gar keinen Geſchmack.

Es giebt eine gemachte oder künſtliche Ambra, und auch eine verfälſchte. Die gemachte Ambra, Ambra factitia, bereitet man von Muscaten-Nuß, Muscaten-Blumen, Zimmet-Rinden, Nägelein, Spica Nardi, Biſam und Roſenwaſſer, und macht daraus eine Maſſe, wie Ambra. Sie wird anſtatt der natürlichen Ambra gebraucht, iſt aber an Kraft geringer.

Die Ambra verfälſchet man gemeiniglich mit einer Miſchung von Paradiesholz, Storax, und zerfloßenem Ladan-Harz, nebſt etwas Biſam; oder ſie nehmen auch die Benzoe, und verſetzen ſie mit etwas weiß Wachs, worunter ſie noch den Staub von wurmſtichigem Eſchenbaumholz, Biſam, Zibeth und Baummooß miſchen. Kämpfer ſchreibet in ſeinen Amoenitatibus exoticis: Die Verfälſchungen gehen am leichteſten an mit einer Ambra, welche ſo eben von dem Ufer geſammelt werde, denn dieſe ſey ſo weich als ein Teig; am bequemſten aber laßen ſich hierzu die in ein zartes Pulver zerſtoßenen Reiskörner gebrauchen, denn dieſe machen ſie leicht, und ſchön bläulicht-weiß; dieſer Betrug aber werde mit der Zeit von den Würmern entdeckt, als welche eine ſolche Ambra anfreſſen, welches der ächten nicht leicht wiederfahre. Andere Verfälſchungen treiben ſie durch die kurz vorher angezeigte Vermiſchung; und gleichwie ſich jene Vermiſchung, ſolange die Ambra nicht alt iſt, ſchwer entdecken laße, alſo könne man die leztere ohne große Mühe durch das Gefühl, an der Farbe, ja bloß an dem Geruch, erkennen. Die beſte Probe ſey: wenn man etliche Körner auf ein glüend Blech lege, denn alſo werde der Geruch bald den Betrug verrathen, und die ſehr wenige zurückgebliebene Aſche die Güte der Ambra rechtfertigen. Alſo machen die Orientaliſchen Völker über dem Gangesfluß dieſen Verſuch auf einer dünnen, ovalen, güldenen Münze, die ſie Koobang nennen, und immer bei der Hand haben. Sie legen dieſelbe mit etwas geſchabter Ambra auf glüende Kohlen, und erwarten alsdann, wie ſie ſich über dieſem Feuer verhalte. Sonſt halten die Chineſer diejenige für die beſte Ambra, welche, wenn man etwas davon in heiß Waſſer hineinſchabet, und dieſes alsdenn zudecket, weit mehr aus einander gehet, und ganz dünn zerfließet. Sie ſtellen öfters in Geſellſchaften dieſen Verſuch, zum Zeitvertreib, in den gewöhnlichen Theeſchalen an.

Diejenige Amber, welche man in den Gedärmen der Wallfiſche findet, hält man für eine der ſchlechteſten Gattungen, und glaubt, daß ihre Kraft in denſelben ſehr geſchwächt werde. Man fängt dieſe beſondere Gattung von

von Wallfischen, welche sie dort Mokos nennen, um Japan herum; sie sind nicht mehr, als drey, höchstens vier, völlige Ellen lang; in diesen findet man gar oft Ambra; und zwar läßt sich bald errathen, ob man etwas davon zu hoffen habe; denn wenn es dem also ist, so trifft man bei der ersten Oeffnung des Eingeweides eine klumpichte und Kalk-ähnliche Materie an. Man hat diese Gattung vom Ambra sehr häufig in Japan, theils von dem Ausnehmen dieser Eingeweide der Wallfische, theils von der Oberfläche der See, gesammelt, wann sie die Wallfische mit dem Unrathe von sich gegeben haben; daher die Japaneser die Ambra nach der gemeinen Rede-Art Kusura no fuu, d. i. Wallfisch-Koth nennen. Die Süderseе wirft manchmahl große Stücke einer fremden Fettigkeit aus, welche, dem äussern Ansehen nach, der Ambra ziemlich gleichkommt, und leicht dafür angesehen werden kann; sie ist aber weiß, schwammigt, schmierig, wie ein verdorbner Speck, und eigentlich eine Art eines wahren Wallraths.

Die graue Ambra führet viel starken Schwefel und etwas flüchtiges Salz bei sich; hat daher eine erwärmende, stärkende und erquickende Kraft, deswegen man sie zu Haupt- und Herz-Stärkungen, sowohl äusserlich in Ambra-Aepfeln, Räucher-Kerzen, als auch innerlich, entweder allein, oder in einer Essenz, Kügelchen, u. d. gl. gebrauchet. Man machet auch wohlriechende Küssen, Handschuhe, Haarpulver, u. s. w. davon, wiewohl hierzu die schwarze diensamer ist. Sie macht munter und fröhlich, mehret den Saamen, widerstehet dem Gifte, erhält ein gesundes und langes Leben, reiniget die Brust, bewahret das Gedächtniß, und ist den lahmen Gliedern dienlich. Die Dose in Substanz ist von einem halben bis vier Gran. Aeusserlich wird sie in Ohnmachten gebraucht, entweder daran zu riechen, oder den Patienten damit zu räuchern. Der Rauch von Ambra und gebrannten Hirschhorn, denen mit der fallenden Sucht Behafteten

hafteten in den Mund gelaßen, macht, daß sie sich wieder erhohlen. Zärtliche Personen, als Gelehrte und mit Mutterbeschwerungen behaftete Frauenzimmer, können den Geruch nicht vertragen; jedoch rathen einige Aerzte, daß man sie von unten auf damit räuchere, hingegen ihnen an die Nase Teufelsdreck (Asa foetida) halten solle. Ueberhaupt darf man nicht allzu viel Ambra, weder inn- noch äusserlich, gebrauchen, weil der Ueberfluß taumelig machen kann. Es finden sich hiernächst soviel Präparate von der Ambra, und Compositionen, wovon dieselbe ein Ingrediens ist, daß sie nicht alle erzählt werden können. Nur einiger zu gedenken, so ist die Essenz bekannt, welche zu 2, 5 bis 10 Tropfen in Wein genommen wird; ferner Species und Confectio Diambræ, Alkermes Ambrata, Ambra essentificata; ingleichen die Medicina principum, oder Ambra vitae, welche sämmtlich die Lebensgeister erfrischen und erquicken.

Die **Lebens-Ambra** wird auf folgende Art bereitet. Man wirft in ein enges, aber starkes Glas, welches einen sehr langen Hals hat, 3 Quentgen graue Ambra, 1 Quentgen Bisam, und 2 Quentgen Zucker-Candi; hierzu nimmt man 4 Unzen weiße Ambra, macht alles wohl zu Pulver, und gießet darüber ungefähr ein Pfund recht feurigen Spiritus oder ätherisches Oel aus Wacholderbeeren. Hierzu macht man ein besonderes Gefäß zurecht, welches auch einen sehr langen Hals hat. Nachdem die Fugen wohl verstopft worden, läßt man die Materie in einem warmen Bade oder in Pferdekoth bis zu ihrer völligen Auflösung digeriren, welches nach Verlauf von 4 bis 5 Tagen geschiehet. Alsdenn seihet man es durch weiße, dünne und in Weingeist eingetauchte Leinwand; hernach thut man den Liquor in das enge Glas, und vermischet damit 4 Unzen wahrhaften weißen sehr reinen Balsam. Sodenn macht man noch das Nebengefäß zurecht, und läßt die Materie 4 bis 5 Tage lang circuliren, um sie wohl zu vermischen; nach

deren

deren Verlauf thut man diesen kostbaren Liquor in eine gläserne Flasche, um sich desselben im Nothfall zu bedienen. Er reiniget die Masse des Geblüts, die Leber, und die Geschwüre, stärket die Nerven, widerstehet der fallenden Sucht, treibet das Gift durch die Transpiration weg, hält das Blut-Auswerfen an, reiniget die Nieren und die Blase, stärket sie, locket die monathliche Reinigung hervor, hebet den weißen Fluß, hindert die Ohnmachten, und erfrischet das Herz und das Gehirn. Endlich kann man sagen, daß dieser Liquor der wahre Lebens-Balsam ist. Man thut 8 bis 10 Tropfen davon in eine Brühe, und 2 Stunden hernach mus man, wie gewöhnlich, Nahrung zu sich nehmen. Die Lebens-Ambra, welche mit gleichen Theilen von Rautenöl vermischt wird, stärket die Augen, machet sie hell, und heilet die meisten ihrer Krankheiten; man reibet bloß den Rand und das Obere der Augenlieder, ehe man sich zu Bette leget. Wenn man es mit Rautenöl in die Ohren leget, so zerstreuet es das Sausen, und bringet das Gehör, sogar wenn es verloren ist, wieder. Allein, oder mit Leinöl vermischt, hebet es den Schmerz und die Geschwulst der Mastdarm-Zacken, wenn man sie mit diesem Liquor streichet, und Baumwolle nebst Leinwand darauf leget. Wenn man einige Tropfen davon in die Pomade thut, so erhält sie die Frische und Zartheit der Farbe.

Die **flüßige Ambra, weiche Amber, Liquidamber, weißer flüßiger Storax**, L. Ambra liquida, Liquidambar, Liquidambra, Fr. Ambre liquide, Baume Liquidambar, ist keine wahrhafte Ambra, sondern eine dicke, schmierigte, öligte oder harzigte, gelbrothe Flüßigkeit, welche aus der eingeschnittenen Rinde eines Mexicanischen Baumes hervortrieft und ausquillet, welcher von den Indianern Ococol, oder Ocoscol, vom **Hernandez** Xochiocotzo-Quahuitl, von **Ray** Styrax folio Aceris, von **Plukenet** Liquidambari arbor sive Styracifera Aceris folio, von **Breyne** Platanus Virginiana

niana Styracem fundens, seu Styrax arbor Virginiana Aceris folio, genannt wird. Sie ist etwas dünner, als ein Terbenthin, der Farbe nach gelb und dunkelröthlich, von Geschmack scharf und Gewürz-artig, nach dem Geruch wie weicher Storax. Wenn dieses Harz oder Oel noch frisch und flüßig ist, so heißt es Huile de Liquidambar; ist es aber schon etwas alt und zäh, so nennet man es Baume Liquidambar.

Dieses harzige Oel, oder öligte Harz, welches zu uns in kleinen Fäßlein aus Ostindien oder Neu-Spanien herausgebracht wird, hat eine Kraft zu erwärmen, zu erweichen, zu zertheilen, zu lindern, und zu heilen. Man gebrauchet es meistens in harten Geschwulsten und Beulen. Es heilet auch frische Wunden, stärket die Nerven, und lindert die Schmerzen der Glieder. Wenn man es mit Tobak vermischet, so stärket es das Haupt, vertreibet die Catarrhen, befördert den Schlaf, und lindert die von Kälte herrührenden Kopfschmerzen. Bisweilen substituirt man ihm das Johannis- oder Camillen-Oel. Die Indianer kochen auch die Aestlein und Rinde von diesem Baum in Wasser, sammeln die obenschwimmende Fettigkeit, und verkaufen sie unter dem Nahmen des Oels. Der Baum ist groß und wohl-gewachsen, und breitet sich in viel Aeste aus. Seine Blätter sind dem Epheu gleich, seine Rinde aber ist dick und Asch-farbig.

Die **gelbe Ambra**, L. Ambra citrina oder fulva, siehe **Bernstein**.

Die **rothe Ambra**, ist etwas fett anzugreifen, kommt aus der Insul Ceylon, und soll die beste unter allen seyn.

Die **schwarze Ambra**, nennet man nicht nur den schwarzen Bernstein, oder Gagath, sondern auch den wahren Fisch-Amber, Maniambar, den eine gewisse Art von Wallfischen auswirft. Sie siehet meistens ganz schwarz aus, und hat auch mehrentheils einen widrigen thierischen Geruch. Sie kommt aus Osten, nehmlich

von den Barbarischen Küsten und Indien. Sie ist geringer, und mehrentheils verfälscht, oder durch Kunst zubereitet. Wiewohl andere behaupten, daß sie zwar natürlich, aber entweder unvollkommen sey, und die gehörige Reife noch nicht erlangt habe, oder von einem Thiere verschlungen, und aus dessen Leibe wieder hervorgezogen worden. Wie denn nicht nur die Fische sie begierig verschlingen, sondern auch die Vögel und andere Thiere, wenn sie an das Ufer angeworfen worden, ihr nachgehen, sonderlich die Füchse, die sie zwar fressen, aber nicht verdauen, sondern unverdaut wieder ausspeien; daher ihr auch die Kaufleute den Nahmen **gefüchste Amber**, Fr. Ambre renardé, gegeben haben.

Die **weiße Ambra**, Ambra alba oder Ambar Poeti, ist von der rechten oder grauen nicht nur der Farbe nach unterschieden, sondern auch unreif, oder gemeiniglich mit Gyps vermischt, und um ein großes Theil schwächer, und wird daher nicht geachtet. Jedoch giebt es auch wirklich eine gute weiße Ambra, die beinahe wie eine Kreide aussiehet, und die man manchmahl mitten in der grauen Ambra antrifft. Sonst verstehet man auch den Wallrath (Sperma Ceti) darunter.

Ambra dulcis, **Amberkraut, Mastichkraut**; siehe Marum verum.

Ambrette, Ambrette sauvage, Fleur du grand Seigneur; ſJacea.

Ambrette, Grain de Musc, **Bisamkörner, Abelmosch**; siehe Ketmia.

Ambrette d'été, Ambrette de Bourgueil, Ambrette sans épine, Arten von Birnen; siehe unter Pirus.

Ambroisie vulgaire, L. Botrys Ambrosioides; siehe unter Chenopodium.

Ambrosia, Fr. Ambrosie, **T. Ambrosia, Ambrosienkraut.** Sie trägt männliche und weibliche Blüthen an der nehmlichen Pflanze. Die männliche Blüthe ist aus verschiedenen kleinen Blümlein zusammengesetzt, die in einem gemeinschaftlichen einblätterigen Kelch beisammen sind,

sind, welcher flach ist, und die Länge der kleinen Blümlein hat. Ein jedes Blümlein bestehet aus einem einigen Trichter-förmigen, und am Rande in fünf Theile zerschnittenen Blatt. In der Mitte stehen fünf kleine Staubfäden, welche oben spitzige gerad-stehende Kölblein haben. Die weiblichen kleinen Blümlein stehen unter der männlichen, an der nehmlichen Aehre. Sie haben einen einblätterigen, spitzigen und bleibenden Kelch. Sie haben keine Blumenblätter, sondern, ein unten auf dem Grunde des Kelchs befindlicher ovaler Eierstock unterstützet einen zarten Griffel, welcher mit zwo haarigen Narben gekrönt ist. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine ovale harte Capsel, mit einer einigen Zelle, die mit den spitzigen Abschnitten des Kelchs gekrönt ist, und einen einzigen rundlichen Saamen in sich schließet.

Die **See-Ambrosia**, Ambrosia maritima C. B. P. wächst in Capadocien ꝛc. an dem Ufer des Meeres wild; sie wird ungefähr drittehalb Schuh hoch, und treibet verschiedene Zweige, die mit Blättern besetzt sind, welche in viele Theile abgetheilt sind, und einen starken Geruch von sich geben, wenn sie mit dem Finger gerieben werden. Es ist dieses eine jährliche Pflanze, welche in England ihren Saamen selten zur Reife bringt, wofern die Pflanzen nicht sehr zeitig im Frühjahr gezogen werden. Man mus daher den Saamen im Herbst in eine warme Rabatte aussäen, und wenn alsdenn die Pflanzen im Frühjahr zum Vorschein kommen, so mus man sie in eine andere warme Rabatte versetzen, wo sie einen magern Boden finden. Denn, wenn diese Pflanzen in ein gutes fettes Land gesetzt werden, so haben sie einen sehr starken Wachstum, und blühen erst ganz spät im Jahre. Die beste Methode demnach, guten Saamen zu ziehen, ist, wenn man einige von diesen Pflanzen in Kalkschutt setzet, um ihren überflüßigen Wachstum zu verhindern; denn dadurch werden sie genöthigt, frühzeitig zu blühen, und folglich auch reifen Saamen zu bringen.

Die Ambrosia maritima, foliis Artemisiæ inodoris elatior, H. L. 32, wächst auf den Americanischen Insuln, ingleichen in Carolina und Virginien wild. Diese Sorte wird über drey Schuh hoch, und theilet sich in verschiedene Zweige, die mit gefiederten Blättern, in Gestallt der Blätter des Beifußes, besetzt sind. Am Ende eines jeden Zweiges kommen lockere Blumenähren zum Vorschein, welche aus einer langen Aehre in der Mitte, und aus drey bis vier kürzern Seitenähren zusammengesetzt ist. Es ist dieses eine jährliche Pflanze, und kann durch die Sprößlinge oder aus dem Saamen gezogen werden. Wenn die erste Art erwählet wird, so mus man sie in einem von den Sommermonathen in eine schattige Rabatte pflanzen, und fleißig begießen. In vier bis fünf Wochen werden sie schon gute Wurzeln haben, deswegen mus man sie herausnehmen, und in einen Topf setzen. Denn wenn sie länger in dem vollen Boden gelaßen werden, so wachsen sie sehr stark, und wenn sie alsdenn erst versetzet werden, so erhohlen sie sich nach dem Verpflanzen weit schwerer wieder, als diejenigen, welche zeitiger versetzt worden sind. Diese Pflanzen sind sehr dauerhaft, folglich kann man sie auch den Sommer über in die freie Luft setzen; und wenn sie im Winter in einer gemeinen Witterung zu den Myrtenbäumen und andern dauerhaften ausländischen Gewächsen gesetzt werden, so kann man sie verschiedene Jahre lang erhalten. In mäßigen Wintern halten die Wurzeln, auch in einer warmen Rabatte, in dem vollen Boden ohne Bedeckung aus; der starke Frost aber tödtet sie. Der Saame dieser Pflanze gehet selten in eben dem Jahre auf, wenn man ihn im Frühling aussäet. Derjenige aber, der im Herbst ausgefallen ist, geht im folgenden Jahre auf; und eben das geschiehet auch, wenn man den Saamen im Herbst ordentlich aussäet.

* Der Nahme Ambrosia kommt aus dem Griechischen, vom ἀ privativo, und dem Worte βρότος, sterblich, lich, weil die Poeten gedichtet, daß solche die Götterspeise sey. Man ziehet dieses Gewächs auch bei uns hin und wieder in Gärten, und es riecht sehr lieblich, schmecket etwas bitter, aber angenehm und gewürzhaft. Es führet ein kräftiges Oel und ein wenig Salz und Feuchtigkeit bei sich, erfrischet das Herz und Gehirn, zertheilet und vertreibet die Flüsse, stärket, und wird innerlich und äusserlich gebraucht.

Ambrosin-Mandeln, ist die beste Sorte der süßen Mandeln, die aus Italien zu uns gebracht werden; siehe unter Amygdalus.

Ameise, Ameyß, Omeyß, Miere, Lat. Formica, Fr. Fourmi, ist ein kleines und sehr gemeines Ungeziefer. Es giebt graue, schwarze, rothe, und andere von einer dunkeln Farbe. Die Ameisen haben schwarze Augen, zwey Zähne im Maule, und zwey Hörner auf dem Kopfe. Ihr Körper ist durch zwölf Ringe oder Einkerbungen abgetheilt. Sie haben sechs Füße, welche haarigt, und am äusersten Ende mit zwey Zängechen oder Nägeln versehen sind.

Die Körner, welche den Anfällen von Ameisen am meisten unterworfen sind, sind diejenigen, welche eine dünne Rinde und einen angenehmen Geruch haben. Sie lieben z. E. das Getraide, vornehmlich das von der kleinern Gattung, wovon zum Theil die Ursache ist, daß sie dasselbe leichter fortbringen. Man glaubt, daß sie die beste Gerste anfallen, wenn dieselbe in der Erde weich zu werden anfängt, und auskeimen will. Aus dem Reis machen sich die Ameisen nicht viel, und aus Hülsenfrüchten gar nichts, vermuthlich, weil deren Haut zu hart ist, und das Mehl allemahl etwas Bitteres an sich hat.

Sie fallen nicht nur die Bäume, Blumenstöcke, saftige und Zucker-süße Früchte, sondern auch die Bienenstöcke, an, so daß die Bienen ihnen Platz machen müssen.

Die Ameisen-Stiche werden, eben so wie die Bienen- oder Mücken-Stiche, durch Reiben der Geschwulst mit Baumöl tractirt.

Die Ameisen sind eine sehr gute Nahrung für Fasanen, Rebhüner, Nachtigallen ꝛc.

Der beträchtliche Schade, welchen sie anrichten, veranlaßt öfters, daß man auf Mittel, dieselben auszurotten, bedacht ist. Siehe die Zusätze zu diesem Artikel.

* Das Wort **Ameise**, oder **Omeyß**, haben viele von **Ohn** und **Muße** hergeleitet, weil sie immer ohne Muße ist und allezeit arbeitet. Andere aber behaupten, es komme von Anbeissen. **Pictorius**, in seinem Lexicon, nennet sie ausdrücklich **Ambeiß**, und setzet hinzu, daß Formicatio eine bissige Räude sey, welche wie **Ambeissen** (Formicæ) beisse. Also daß man hierinn absonderlich auf die kleinen gelben Ameisen gesehen zu haben scheinet; denn obgleich alle Arten der Ameisen ein Gebiß als eine Zange haben, und empfindlich beissen können, so thun es doch die gelben vor andern, und laßen im Beissen oder Stechen zugleich einen Saft in die gebissene Haut, welcher schmerzlich jucket. Daher sie auch an vielen Orten **Seich-Ameisen**, **Seich-Aemßen**, oder **Piß-Mieren** genannt werden. Das Wort **Mieren** ist Niedersächsisch, und kommt von μύρω, mordeo, μυρέω, pungo, davon Μύρμηξ. Das Lateinische Wort Formica kommt à ferendis micis her, weil sie ihre Victualien fleißig, den Sommer hindurch, Tag und Nacht, eintragen.

Es giebt davon verschiedene Arten. 1) Die **Wald-Ameise**, **Pferd-** oder **Roß-Ameise**, L. Formica maxima, Hippomyrmex, RAJ. hist. 69. Man findet selten, daß diese einen gewissen Staat zusammen eingerichtet haben, aber wohl, daß sie zu Zeiten hier und da allein laufen; doch müssen diese wohl eben so, wie die andern, ihr Gebäude haben, da **Linnäus** bemerkt hat, daß sich diese Ameisen einst in ein Haus unter den Dielen

len einen Weg hinauf und in ein Gefäß gemacht haben, aus welchem sie darinn verwahrten Zucker täglich wegschleppeten, und mit Noth davon abgehalten werden konnten. Diese stechen nicht. 2) **Seich-Ameise**, Formica media rubra, RAJ. hist. 69, wird diejenige genannt, welche ihre große Haufen in Gehölzen von Gestrüde und Körnern bauet, und allezeit fertig ist, sich mit dem Stachel zu rächen, obwohl ihr Stich weniger schädlich ist, da sie gleichsam ein Wasser nach sich läßt; daher der gemeine Mann glaubt, sie bepisse ihren Feind. Diese sind diejenigen, welche ihre breite, tiefe und ausgearbeitete Landstraßen von ihrer Wohnung zu verschiedenen, oft weit genug entlegenen Kornfeldern, machen, nicht sowohl vermittelst ihrer Schwere, als ihres beständigen Kriechens; diese sind es, aus deren Aufenthalt ein so vortrefflicher saurer und erfrischender Geruch aufsteiget, wenn man in ihre Haufen stößt, und die Hand darüber hält. Diese geben den angenehmsten säuerlichen Geschmack, wenn man sie kauet, und werden daher allein in der Arzneikunst gebraucht. Diese sind es, die Harz von Wacholdern zusammentragen, besonders, wenn die Ameisenhaufen alt und zwischen solchen Gebüschen gelegen sind. 3) **Schwarze Ameisen**, Formica media nigro colore splendens, RAI. hist. 69. Sie sind etwas kleiner, als die vorigen, bauen meist unter der Erde, daß ihr Aufenthalt, der aus Sande besteht, mit Gras bedeckt ist, und also verschiedene Rasenhaufen davon entstehen. Sie tragen Gestrüde ein, und sind den Gärtnern am meisten verhaßt, da sie zugleich die Erde aufgraben, sich Gänge öffnen, und sich beständig auf den Bäumen aufhalten. Sie stechen oder schaden nicht, wenn man sie beunruhiget. 4) **Kleine rothe Ameisen**, Formica minima rubra, RAI. hist. 69. Diese sind etwas kleiner, als die vorigen, und röther, als einige von ihnen. Sie bauen, wie die schwarzen Ameisen, in die Erde, verursachen Rasenhaufen, die allein

lein aus hartem Sande bestehen, und sobald man sie beunruhiget, suchen sie sich mit ihrem kleinen Stachel zu rächen, der ein noch empfindlicheres Brennen verursachet, als wenn man sich mit Nesseln gebrannt hätte. 5) **Kleine schwarzbraune Ameisen**, Formica minor ex fusco nigricans, RAI. hist. 69. Diese sind unter allen die kleinsten, den schwarzen ähnlich, aber nicht halb so groß, bauen, wie jene beide, in die Erde, und stechen nicht sonderlich. Ausser diesen, hat Herr **Hoppe**, in Gera, nach dem Berichte des 25 St. der **Physikal. Belustig.** Berl. 1755, 8. S. 1087, noch eine Art angetroffen, welche wohl dreymahl so groß ist, als die Roß-Ameise, doch nicht häufig beisammen, sondern einzeln zerstreuet. Er hat dieselben an Felsen gefunden, so mit dickem Moose bewachsen gewesen, worunter sie sich aufgehalten.

Von den kleinen gelben und rothen Garten- und Wiesen-Ameisen bildet sich der gemeine Mann auf dem Lande ein, sie wüchsen davon, wenn Brodkrumen in einen Topf Honig kämen. Denn auf dem Lande, wo dieses Insect häufig ist, kommen sie auch leicht in der Bauern Wohnungen; und findet eine dieses Futter, so folgen die andern alle nach, und leeren also öfters ganze Töpfe Honig aus, weil er ihnen eine angenehme Speise ist.

Wir mögen uns glücklich schätzen, daß es dem Schöpfer gefallen hat, uns nur diese kleine Ameisen, die uns doch noch beleidigen, zuzutheilen, und uns mit den großen Westindischen zu verschonen, mit denen Surinam, Brasilien, und ganz America zwischen den Wendezirkeln erfüllt ist. In Asien und Africa findet sich in verschiedenen Gegenden eine Art Ameisen, die, wegen des besondern Baues ihrer Wohnungen, ihrer Art zu ziehen, und wegen des großen Schadens, welchen sie anrichten, merkwürdig sind. In Africa, an dem Flusse Gambra, werden sie **Bugabugs**, auf der Insul Ceylon **Vacos**, und in Japan **do Toos**, d. i. die Bohrer genannt.

Sie

Sie sind von mittelmäßiger Größe, an der Gambra jedoch so dick als ein Gerstenkorn. Der Leib ist ganz weiß, der Kopf und die Brust aber roth, oder vielmehr braun. Sie haben große Schneidezähne, und sind sehr lebhaft und schnell. Sie bauen runde und oben zugespitzte Haufen, wie ein Kegel, welche unten 14 bis 15 Fuß in der Ründung haben, und 8 bis 12 Fuß hoch sind, daß sie in der Ferne wie Hütten aussehen. Sie haben nur Einen Eingang, etwa ein Drittheil der Höhe; ihr Weg gehet gewunden hinauf. Auswendig sind diese Haufen so glatt und wohl geleimt, als wenn sie mit Gyps überzogen wären, und dabei so stark und vest, daß es Mühe kostet, durchzubrechen. Inwendig bestehen sie aus Gewölben oder Bogen und Abtheilungen, davon einige voll Vorrath, andere voll Unreinigkeiten, und andere zu Wohnungen angerichtet sind. **Brüe** ließ eine Handvoll Reiß bei einem von diesen Haufen hinwerfen. Ob nun gleich, als dieses geschah, nicht eine einzige zu sehen war, so kam doch in einem Augenblicke eine Legion heraus, welche den Schatz in ihre Vorrathgewölber führte, ohne ein Korn zurück zu laßen, und wieder verschwand, sobald nichts mehr wegzutragen war. Die Sonne ist ihnen zuwider, und tödtet sie, wenn sie derselben lange ausgesetzt sind. Sie verbergen sich daher sorgfältig für dieselbe, arbeiten und ziehen nur des Nachts, und machen sich, welches das Sonderbareste an ihnen ist, allezeit einen bedeckten Gang, wie ein Gewölbe. Sie arbeiten an demselben sehr schnell, und machen in zwölf Stunden diese Röhre, in der sie reisen, 8 bis 9 Ellen lang, und setzen dieselbe auch sogar fort, wenn sie an einer Mauer hinauf ziehen. Wenn dieses Gewölbe, welches sie von Erde verfertigen, an einem Orte bricht, so kehren sie insgesammt wieder zurück, ihr Gebäude zu ergänzen, und setzen hernach ihren Zug fort. Sie unterlaßen diesen Bau auch nicht, wenn sie in ein Haus gekommen sind, und fressen sich durch das Holz einen Weg. Als **Kämpfer**

sich einst spät zu Bette gelegt hatte, bemerkte er des folgenden Morgens auf seinem Tische Spuren von ihrem gewöhnlichem hohlen Auswurfe oder Gewölbe. Als er genau nachsah, fand er ein Loch, darein man den kleinen Finger stecken konnte, und das sie innerhalb etlichen Stunden in einen Fuß des Tisches bei dem Heraufsteigen ausgefressen hatten. Ein anderes gieng queer durch das Tischblatt, und das dritte mitten durch einen andern Fuß des Tisches herab, wodurch sie ihren Abzug genommen hatten. Sie sind überaus gefräßig, und laßen nichts, als Steine und Metall, verschont. Sie fressen Stroh von den Dächern, und sogar das Holz von den Häusern, wenn ihnen nicht gesteuert wird. Vornehmlich sind sie den wollenen Zeugen gefährlich; wenn sie in ein Kaufmanns-Gewölbe gerathen, so richten sie in Einer Nacht einen entsetzlichen Schaden an. Wenn sie in eine hölzerne Kiste eindringen, so machen sie soviel Löcher hinein, als wenn sie mit Schroot durchschossen wäre. Das Sonderbarste dabei ist, daß, wenn sie auch in eine leere Kiste kommen, sie das Innerste ganz ausfressen, allemahl aber aussen eine Schale übrig laßen. In den Gegenden, wo sie sich aufhalten, darf man es nicht wagen, das Geringste an einem Orte zu laßen, der nicht bewohnt ist. Man hat kein anderes Mittel, Sachen für sie zu bewahren, als daß man sie mit Salz bestreuet, oder auf stark mit Theer beschmierte Füße, oder die vier Füße der Tische, Betten, u. d. gl. in Becken voller Wasser, setzet. Sogar lebendige Thiere sind für ihre Gefräßigkeit nicht sicher, zumahl wenn sie lahm, krank oder angebunden sind, daß sie nicht entfliehen können. Es ist nichts Seltenes, daß man Morgens junge Hühner, wohl auch Schafe, man sagt sogar Kühe, von ihnen skeletisirt findet. Selbst die hurtigen Ratzen sollen ihnen manchmahl zur Beute werden. So schwer dieses zu glauben ist, so gewiß ist es, daß viel kleine Feinde oft mächtiger, als Ein starker, sind. Vieleicht geschiehet es dadurch, daß sie

sie bei einem Angriffe von Ameisen, sich, anstatt zu fliehen, nur bemühen, ihre Feinde von sich zu schaffen, und dabei von der Menge übermächtiget werden. Denn es ist so so schwer, sie von einem Orte wegzubringen, wo sie angefallen sind, daß sogar die Menschen, wenn sie im Schlaf von ihnen überzogen werden, sich mit der Flucht retten müssen. Es müssen daher die Einwohner solcher Gegenden immer auf ihrer Hut seyn, und wenn sie ihre Annäherung, welche sich durch den gewölbten Gang merken läßt, wahrnehmen, schleunig auf ihre Zerstörung bedacht seyn, da man zumahl oft eher, als man vermuthet, diesen angerichteten Schaden siehet. Diese Ameisen sind in beständigem Kriege mit den andern; und wo sie Besitz genommen haben, können keine andere erscheinen, ohne gezüchtiget zu werden. Sie vermehren sich entsetzlich, sterben aber auch Haufenweise. Denn diejenigen, welche Flügel bekommen, fliegen in so großen Haufen fort, daß man kaum den Himmel sehen kann; und indem sie sich zu einer solchen Höhe erheben, daß man sie aus dem Gesichte verlieret, so hören sie nicht eher auf, zu fliegen, als bis sie abgemattet, und wohl gar todt, niederfallen, da sie denn den Vögeln zum Raube werden. Vornehmlich sind die Hühner sehr lüstern nach ihnen. Auf der Insul Ceylon ist eine Art großer schwarzer Ameisen, die unter der Erde leben, und sich, fast wie die Kaninchen, Löcher machen. Die Felder sind mit diesen Löchern dermaßen angefüllt, daß das Vieh beständig in Gefahr ist, sich die Beine zu zerbrechen. Auf eben dieser Insul, wie auch in Siam, giebt es eine Art großer rother Ameisen, welche ihre Nester auf den Zweigen großer Bäume haben. Sie machen sie an das Ende der Aeste, in den Blättern, die sie zusammennehmen. Sie sind wohl verschlossen, und gegen den Regen verwahrt, und haben die Größe eines Menschenkopfs. Man siehet oft auf einem einzigen Baume viele solcher Nester, und die Furcht für tausend

ge-

gefährliche Stiche macht, daß sich niemand hinaufzusteigen getrauet.

In America ist eine Art kleiner gelben Ameisen, die ebenfalls ihre Nester auf die Bäume bauen, aber mit dem Unterscheid, daß dieselben zwischen den Aesten am Stamme stehen, und so groß als ein Faß von einer Tonne sind. An gewissen Orten in Brasilien wimmelt das Land von Ameisen, daß man ihnen, die Türkisch-Korn- und Manioc-Felder zu bewahren, zu fressen auf die Wege setzen mus. **Markgrav** und **Piso** sagen, Brasilien würde ein Kornland für ganz Europa seyn, wenn ein Mittel zu erfinden wäre, den Ameisen, ehe sie den gesäeten Saamen aus dem Felde, und den reifen aus den Kornähren hohleten, zuvor zu kommen. Ihr Stich ist sehr empfindlich, und würde noch schädlicher seyn, wenn nicht ein Pflaster aus ihnen gemacht würde, das den Stich, wie das Scorpionöl die Verletzung des Scorpions, heilte. Die Frau **Merianin** weiset, wie artig sie Brücken zwischen den Aesten der Bäume machen, daß die andern bald überkommen können; welches auf die Art geschiehet, daß einige Stücken von einander abbeissen, und wie eine Kette zusammenhängen, da denn die andern hinübergehen. Einige Reisebeschreiber erzählen, daß es zu Paramaribo, einer Holländischen Pflanzstadt in Surinam, Ameisen gebe, welche die Portugiesen **Besuch-Ameisen**, Fourmis de Visite, nennen. Wenn man sie kommen siehet, machet man alle Kasten und Schränke auf, die in den Häusern sind; sie gehen hinein, und rotten die Ratzen, Mäuse, Cakerlaos und alle andere schädliche Thiere, aus; man sähe sie gern alle Monate kommen; allein, sie blieben manchmahl ganzer drey Jahre weg, ohne daß sie sich sehen laßen. Herr D. **Bartsch**, ordentlicher Medicus bei den Holländischen Provinzen in America, beschreibet, in einem seiner Briefe an Herrn v. **Linné**, die Noth, die ihm die Ameisen in Surinam gemacht haben, wie er

er sich vor solchen nicht retten können, wie sie ihm Kräuter und Blätter, die er in seine Kräutersammlung auflegen wollen, weggetragen, wie sie ihm gewisse Saamen entführt, andere aber unberührt gelaßen. Gegen dieselben hat der Schöpfer in diese Länder einen **Ameisenfresser**, Myrmecophaga, Tamandua, Myrhnion, gesetzt, welcher allein von diesen großen Ameisen leben mus, und seine lange wurmförmige Zunge in die Ameisenhaufen stecket und einziehet, wenn sie mit Ameisen bedeckt ist. Siehe den nächstfolgenden Artikel.

Daß sich **geflügelte Ameisen** auch in Europa sehen laßen, ersiehet man aus einem Schreiben d. d. Beuchlitz, v 8. Oct. 1763. in **Schrebers neuer Cameralschr.** I. Th. S. 218. Man ward daselbst im September eine sehr dunkle Wolke gewahr. Man sah, daß sie sich auseinander that, bald aber wieder zusammenzog. Da sie sich aus der Höhe herabließ, und der Erde näherte, stunden die Leute in Furcht wegen eines Wolkenbruches und Ueberschwemmung der Felder; man erfuhr aber bald darnach, als sie herunter war, daß es ein Heer geflügeltet Ameisen gewesen, die sich in erstaunlicher Menge auf dasiger Flur niedergelaßen hatten, und auf der Erde crepirten. Sie sahen schwarz aus, und frasen einander selber auf; ja die dortigen ungeflügelten Ameisen fielen sie begierig an. Gleich darauf brach die Viehseuche daselbst aus.

Leeuwenhöck hat, vermittelst der Vergrößerungsgläser, viele Entdeckungen in Ansehung der Ameisen gemacht. Er erkläret die Zeugung dieses Insects, und verbessert eine Menge von Irrtümern, die man davon hat. Er widerleget hauptsächlich denjenigen, welcher der vornehmste ist, und woraus die andern nur folgen, nehmlich, daß die Ameise ganz in ihrem Ei gebildet werde. Er zeiget vielmehr, daß das, was man für ein Ameisen-Ei hält, und was die Ameise von einer Seite zur andern trägt, wenn man ihre Haufen umrühret, ihre Jun-

Jungen sind, die sich noch nicht bewegen können, und mehr oder weniger gebildet sind, nachdem sie der schwarzen oder weißen Farbe nahe kommen. Unter diesen weißen Würmern giebt es einige dicke und kurze, und die einen schwarzen Fleck haben, welche man für das Junge der Ameise und den Wurm für das Ei gehalten hat, anstatt daß diese Schwärze den Unrath, der sich in dem Magen dieser Insecten befindet, anzeiget, und mehr oder weniger nach der Speise, die ihnen der Vater oder die Mutter giebt, sichtbar ist. Gleichwohl ist es wahr, daß der Ursprung der Ameise, wie bei den meisten andern Thieren, in einem Eie ist. Dieses Ei ist anfänglich so klein, daß 90 Durchmesser seiner Dicke noch keinen Daumen lang sind. Diese Würmer sind auf dem Rücken rauch von Haaren, haben aber unten am Bauche keine. Sie bewegen ihre Leiber fast niemahls, aber den Kopf drehen sie sehr oft, und sperren manchmahl ihren kleinen Rachen auf. Man siehet die Ameisen den Rachen lange Zeit auf dem Kopfe dieser Würmer halten, als wenn sie die Nahrung, der sie bedürfen, wollten einsaugen laßen, oder sie, wie die Vögel mit ihren Jungen thun, durch den Schnabel füttern wollten. Die Ameise hat einen so ausserordentlichen Eifer und Liebe für ihre Jungen, daß sie sie in die Oerter führet, wo sie ihre anständige Nahrung finden können, und wenn sie entzwei geschnitten werden, tragen sie ihre Stücke in ihren Armen zusammen. Es ist auch wahrscheinlich, daß die Ameisen im Winter wenig oder gar nicht fressen, und diese Jahrszeit in einer Art der Ersterbung, wie die meisten andern Insecten, zubringen. Man siehet, daß sie sich im Herbste, so wie es kalt wird, langsamer bewegen, und in der Weinlese sich kaum regen können, woraus man Ursache zu schliessen hat, daß sie im Winter ganz und gar erstarret sind, daß sie folglich nicht fressen, und ihre gesammelten Vorräthe zur Nahrung ihrer Kleinen sind.

Man

Man bildet sich ganz unrecht ein, daß die Ameisen beissen; denn ihr Rachen und ihre Zähne haben nicht so viel Stärke, daß sie bis auf die innerste und empfindliche Haut unsers Fleisches durchdringen könnten. Allein, sie haben in dem Hintertheile ihres Leibes einen Stachel, den sie herausstrecken, und in das, was ihn berührt, vermittelst einer innerlichen Bewegung hineinstoßen, die aus ihren Eingeweiden einen scharfen und ätzenden Saft auspresset. Dieser Saft steiget längs dem hohlen Stachel hinunter, und verursachet eben die Schärfe desselben, daß das gestochene Glied auffschwillt. Dieser Saft scheinet aus zackigten Theilen, als Oel und Salz, zusammengesetzt zu seyn. Leeuwenhöck hat alle diese Erfahrungen mit rothen Ameisen gemacht. Die Erfahrungen, die er mit schwarzen, welche viel kleiner und zärter sind, und keine Stacheln haben, angestellt hat, bestätigen seine Muthmaßungen.

Die Ameise ist ein arbeitsames Insect, so wenig müssig gehet, und ein Sinnbild der Arbeitsamkeit und des Fleißes. Wie ordentlich und künstlich sie ihre Wohnungen und Haufen in der Erde, oder im faulen Holze, bauen, ist nicht genugsam zu bewundern. Dem Ansehen nach meynet man, es sey ein unordentliches Gebäude; sie haben aber von oben hinein ihre Nebengänge, und zugleich Schachte bis zu ihren unterirrdischen Wohnungen. Diejenigen Ameisen, die gleichsam Minirer abgeben, und innen an den unterirrdischen Gängen arbeiten, tragen die losgemachte Erde aus den Haufen heraus; da hingegen die andern kleine Gehölze, Tannadeln, verdorrte Grashälmer, von aussen zutragen und anbauen, auch einander sehr behülflich sind, daß wenn eine das angefaßte Stückgen Holz, welches mit ihrem Zangengebiß geschiehet, nicht fortbringen kann, so helfen zwey bis drey andere dasselbe mit fortschleppen. Sonst haben sie eine ungemeine Stärke, und können, nach einer Bemerkung im 27 St. der Fränk. Samml. Nürnb.

Nürnb. 1760, 8. S. 235. eine Last von viermahl ihrer Schwere, eine steile Anhöhe rückwerts hinauf schleppen. Die gebahnten Wege, welche sie zu ihren Haufen machen, sind zu bewundern. Sie haben sehr kleine Füße, woran weder Eisen noch Schuhe sind, und dennoch ist solcher glatt und derb, auch rein, als ob derselbe ausgekehrt worden wäre. Aber das stete Hin- und Herlaufen und Fortschleppen der kleinen Reiserchen, verursachet, daß das Gras, soweit ihre Heerstraße gehet, verdorret, wozu vermuthlich auch die saure spirituöse Feuchtigkeit, womit sie die Grashälmer benetzen, beiträgt. Ihr Bau, welcher allemahl pyramidalisch ist, machet, daß das Regenwasser davon abläuft, gleichwie von einem Strohdache. An den Körnern, welche die Ameisen eintragen, beissen sie den Keimen weg, damit sie nicht auswachsen. Das Harz von den Tannen, Fichten, Wachholdern ꝛc. welches von denselben ausschwitzt, und öfters in Körnern herabtropfet, nehmen sie auch zu ihrem Bau mit. Dieses Harz, welches meist mit einem großen Loche durchbohrt ist, nennet man **Waldrauch**, und kann es anstatt des Mastix gebrauchen. Unerfahrne Personen halten es für Weihrauch (Olibanum), so doch ein ganz anderes Harz ist, und aus fernen Landen zu uns gebracht wird. Sie nehmen es zum Räuchern; es wird auch durch Benetzung des sauren Speichels der Ameisen ziemlich verändert, es bekommt dadurch eine Härte, auch einen andern Geruch, als das gemeine Harz. Von dessen Sammlung und Läuterung werde ich nachher sprechen.

Daraus, daß die Ameisen ihre Eier unter die Bedeckung der Haufen auf alle Seiten, die nordliche ausgenommen, legen, und vornehmlich auf die Seite, wo die Sonnenwärme (nur nicht mit bloßen Strahlen) die Jungen ausbrüten und beleben kann, und solchergestallt das Gestrüde, aus dem die Haufen bestehen, stets rühren müssen, folget, daß kein Gras auf der Süderseite der Seich-

Seich-Ameisenhaufen, aber wohl, und meist allezeit, auf der nordlichen wachsen kann. Die Norweger und Lappländer sehen in wilden Wäldern hieraus, wo Norden und Süden ist, wie auf einem Compasse. Nach dem XXX B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1768, S. 374, fgg. hat Herr **Gerdes** bemerkt, daß die schwarzen Ameisen ihre Eier vor Regen verwahren, und zwar um soviel tiefer, je anhaltender der Regen ist, und dieselben wieder sogleich an die gewöhnliche Stelle bringen, wenn der Regen vorbei ist.

Es geschiehet öfters, daß in der Ameisen Wohnungen der Brand kommt; und zwar vornehmlich in denen Haufen, die meistens von Tannen- und Fichten-Nadeln zusammengetragen worden. Dieses rührt vermuthlich daher, wenn entweder die Nadeln allzu dicht auf einander liegen, daß die Luft nicht durchstreichen kann, oder es mag auch wohl die resinöse Ausdünstung der Nadeln zu dieser in den Haufen entstehenden Hitze etwas beitragen. Entstehet nun dergleichen innerlicher Brand des Haufens, so müssen die Einwohner ausziehen, und ihre Behausung verlaßen. Ist die Hitze vorbei, so wird inwendig alles schimmelig und moderig, und alsdenn fängt der Haufe an zu faulen. Es ist also aller Fleiß und Mühe vergebens gewesen. Es siehet sehr artig aus, wenn sie ausziehen, und gleich Eier haben, da die Ameisen ihre Eier mitnehmen, und dieselben forttragen, da denn unterweges die andern ihnen leer begegnen, und nach den Haufen mit großer Eilfertigkeit laufen, die noch zurückgebliebenen Eier zu hohlen.

In Indien, und zwar im Königreiche Peru, machen die geflügelten Ameisen das Gummi-Lack, auf eben solche Art, wie die Bienen das Wachs bereiten. Sie bringen nehmlich den Saft, der von denen Bäumen, die den Pflaumenbäumen gleichen, herabtropfet, in ihren Haufen, treiben ihn wohl zusammen, und verkehren ihn in eine weinhafte Purpurfarbe, welche von den welschen

schen Mahlern Lacca, und von den Spaniern Carmin, genannt wird, wie eine dürre rothe Rose aussieht, und der Ameisen Honigthau genannt werden kann.

Die Ameisen sind, so wie die Spinnen, Feinde der Seidenwürmer, worüber man eine Bemerkung im 14 St. der Fränk. Samml. S. 171, antrifft. Eben diese Erfahrung hatte auch Herr v. Justi, (s. dessen Oecon. Schriften, I Band, S. 209), im J. 1752 gemacht. Er hatte seine Seidenwürmer in den Zimmern eines Seitengebäudes, die zwar kaum 20 Schritte von dem Garten entfernt, jedoch aber im obern Stockwerke waren. Ehe es sich die Wärterin versahe, so hatte sich eine große Menge Ameisen dabei eingefunden, die schon ein paar Schock getödtet hatten, weil es die Wärterin nicht sogleich wahrgenommen hatte. Es war in der That mit Verwunderung anzusehen, wie ein so kleines Thier, als eine Ameise ist, einen so großen Wurm bei dem Kopfe angreifen wollte, und wie der Wurm, der seinen Feind merkte, und, um die Gefahr zu vermeiden, den Kopf hin und her bewegte, dennoch endlich unter seinen kleinen Feind erliegen mußte. Dieser Vorfall nöthigte ihn, alle seine Würmer in das Vorgebäude zu bringen, wo sie von dergleichen Besuch befreiet blieben. Wenn also jemand seine Seidenwürmer in einem Gewächshause halten wollte, welche gewiß hierzu sehr dienlich sind, weil zur Zeit der Seidenwürmer-Wartung die Gewächshäuser ohnedies leer sind, so müßte er vor allen Dingen darauf denken, ob Ameisen in dem Garten sind, oder wie er die Würmer sonst dafür bewahren könne.

Die Ameisen sind auch oft den Bienen sehr beschwerlich, kommen in ihre Stöcke, und thun großen Schaden am Honig. Vornehmlich sind sie gern, wo sandigter Grund bei den Bienenstöcken ist. Herr von Reaumür glaubt zwar nicht, daß die Bienenstöcke von den Ameisen etwas zu befürchten haben, weil die Amei-

Ameisen die Gefahr zu wissen scheinen, der sie sich aussetzen würden. An seinen mit Glasfenstern versehenen Bienenstöcken, hat er oft zwischen den Fenstern und den Läden, mit denen sie verschlossen wurden, häufige Ameisen mit ihren Eiern, Würmern und Puppen gefunden; sie hatten sich daselbst einen Platz ausersehen, welcher, der Wärme wegen, ihnen sehr bequem war; aber man bemerkte nicht eine einzige Ameise im Innern der Stöcke, ob sie wohl leicht hineinkommen konnten. Wenn er aber Stöcke, in denen die Bienen umgekommen waren, im Garten ließ, so ermangelten die Ameisen nicht, sich zum Honig einzufinden. Von den Mitteln, die Ameisen von Bienenstöcken abzuhalten, werde ich nachher handeln.

Die Ameisen haben hinwiederum selbst an den Spechten, Hühnern, Wiedehopfen, und gewissen Bären, große Feinde. Unter den Spechten ist der Grünspecht der schlimmste, welcher, wenn er an den dürren und verdorreten Bäumen nicht Holzwürmer genug zwischen den Rinden der Bäume findet, woraus die Cerambyces oder Holzböcke werden, die Ameisen frißt, so daß man zuweilen bey ihnen die Köpfe ganz voll davon findet. Der Vogel Drehehals, L. Turquilla, hat seine ganze Nahrung von den Ameisen; denn, er stecket seine Zunge in ihre Haufen oder Nester, und wenn ihrer viele darauf gekrochen sind, ziehet er die Zunge zu sich, und frißt sie auf. Die Ameisen-Bären trifft man vornehmlich in Moscau, der Crimmischen Tartarei, Bulgarien, Moldau ꝛc. an, und weil diese Art von Bären nichts lieber als die Ameisen frißt, diese Nahrung auch daselbst für sie in großem Ueberfluß anzutreffen ist, so geschiehet es auch, daß sie nicht so grimmig und raubbegierig auf Menschen oder Vieh sind, als die andern Bären. Gegen den Frühling, wenn die Ameishaufen noch hart gefroren sind, stehet der Bär viele Stunden dabei, und lecket so lange mit seiner sehr feuchten Zunge, bis

er sie aufgethauet, und füglich zu den Ameisen kommen kann.

Nach Herrn Hoppens Berichte, im 25. St. der Physikal. Belust. S. 1082, haben die Ameisen in ihren Wohnungen ein ander Insect zu ihrem Einwohner, das ihnen keine Last tragen hilft, dabei aber einer sichern Wohnung genießet, und sich im Winter die Wärme, so in den Ameisenhaufen ist, zu Nutze n macht. Er glaubt, daß es sie oder ihre Eier frißt. Herr Stromer, nach dem III. B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 54, versichert, daß die Ameisen dessen Speise nicht anrühren. Es ist ein Brachwurm, woraus ein sogenannter Goldkäfer (Scarabæus chlorochrysos WORM. Mus. 24.) wird, welcher, ehe er sich verwandelt, einen fetten dicken Hinterleib hat, auch mit einer dünnen weißen Haut umgeben ist. Es ist daher zu bewundern, daß die Ameisen diesen fetten Wurm unangefressen laßen, da sie doch öfters Regenwürmer tödten, und nach ihrer Wohnung schleppen. Dieser Brachwurm, wenn er sich in einen Käfer verwandelt, macht ein Gehäuse um sich. Wenn man sie herausnimmt und öffnet, wenn die Käfer bald vollkommen sind, so sehen solche gelb und nicht grünglänzend, aus, da denn Insectenliebhaber sie für eine besondere Art angesehen haben. Nach ihrer Verwandlung verlaßen diese Käfer die Wohnung der Ameisen, woran sie nicht haben bauen helfen, und fliegen davon, ohne sich zu bedanken.

Die Ameisen geben Skeletirer an kleinen Körpern, als: Fröschen, Mäusen, kleinen Vögeln, ab; wenn diese in ein Schächtelgen gethan, und mit einem Bohrer Löcher hindurchgebohrt werden, und man sie alsdenn eine geraume Zeit darinn stehen läßt, so fressen die Ameisen das Fleisch rein ab. Herr Hoppe hat es auch mit Ottern versucht. Dergleichen Versuche erzählet Herr J. P. Engelbrecht, in Hannover, im 78 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757. Er wählete

wählete dazu einen Haufen in einer an das Dorf Lüngby, $1\frac{1}{2}$ Meile von Koppenhagen, gränzenden Hölzung, an dem Fuße einer kleinen Erhöhung, welche von dieser Seite die Gränze der Hölzung war; und weil die Neigung dieses Hügels, wo der Haufen sich befand, gegen Süden lag, und vor sich einen ziemlich großen See hatte, dessen Ufer nicht acht Schritte davon entfernt war, so waren die Ameisen bei dem warmen Sonnenschein in der größten Bewegung, die seinen Versuchen zu statten kam. Der Haufen selbst bestand aus kleinen kurzen Reisern, trockenen Baumblüthen, und andern Kleinigkeiten, und hielt in der Peripherie ohngefähr 4 Ellen, und seine Höhe war beinahe $1\frac{1}{4}$ Elle. Bei heiterm Wetter war der ganze Haufe lebendig. Der erste Versuch kostete vielen Fröschen das Leben. Man thut wohl, wenn man den Haufen, ehe das Thier hinaufgesetzet wird, oben etwas umrühret, weil solches eine stärkere Bewegung der Ameisen verursachet. Sobald der Frosch hinaufgesetzt ist, ist er augenblicklich mit Ameisen bedeckt. Sie bleiben aber nicht lange auf ihm, sondern verlaßen ihn, nach ihrer gewöhnlichen Eilfertigkeit, bald wieder, da denn immer eine die Stelle der andern wieder anfüllet. Es geschah bisweilen, daß der Frosch matt wurde, sobald er hinaufgesetzt war, und er konnte nicht einen Sprung zur Rettung thun. Andere hingegen waren stärker, und waren kaum niedergesetzt, als sie schon wieder entsprungen, welches ihnen aber nicht allezeit hilft. Ihr grausamer Feind sitzet ihnen auf dem Rücken, und tödtet sie auf der Flucht. Nur etliche waren so klug, daß sie sich eiligst in ihr nasses Element zurückzogen, und diese retteten vieleicht ihr Leben bei der gänzlichen Niederlage ihrer Verfolger. Ein Roskäfer (Scarabæus pilularius) verursachte schon einen größern Schrecken, wenn er auf den Haufen kam. Er hielt nicht allein mit seinem harten Rücken die Wuth der Feinde ab, sondern durchminirte sich sogar mitten in ihre Vestung, wo er aber doch

endlich von den Ameisen ermordet, und bis auf die harten Theile verzehret ward. Hindert man die Roskäfer an dem Miniren, so dauert es wohl eine Viertelstunde, ehe sie ihren Heldengeist aufgeben. Am wenigsten aber machen sie dem Feinde den Sieg theuer, wenn sie oft auf den Rücken zu liegen kommen. Herr Engelbrecht versuchte auch, dergleichen Thiere in durchlöcherten hölzernen Schachteln in den Haufen zu verscharren, um die Gerippe derselben zu erhalten. Den Anfang machte er mit einem Küchlein. Nach 17 Tagen fand er ein Skelett, welches zwar viele Mängel hatte, allein sonst noch ziemlich gut war. Darauf versuchte er es mit einem großen Frosch, der nach 14 Tagen schlecht zergliedert war; denn dem Gerippe fehlten alle zarte Theile. Nicht besser lief es mit einem Maulwurf ab, der über drey Wochen darinn gelegen hatte. Nachdem er kurz darauf eine große Kröte erhielt, stellte er mit derselben einen gleichen Versuch an; weil er aber nicht gern den ganzen Ameisenhaufen einer so großen Gefahr aussetzen wollte, so setzte er die Kröte vorerst darauf. Die Ameisen fielen mit eben der Wuth, womit sie die vorigen Feinde angegriffen hatten, auf dieses giftige Thier; kaum hatten sie aber dieselbe berührt, so eilten sie mit der größten Flüchtigkeit wieder davon. Auf den Fröschen liefen sie wohl etwas herum, aber über der Kröte verweilten sie gar nicht, sondern suchten den nächsten Weg davon zu flüchten. Die Kröte rührte sich wenig, und da sie von einer Partei Ameisen nach der andern angefallen wurde, so breitete sich binnen einer halben Viertelstunde der Schrecken durch den ganzen Ameisenhaufen aus. Anstatt aber sich in die tiefsten Schlupfwinkel zu verbergen, vermehrten sie sich je länger je mehr oben auf dem Haufen, und bemüheten sich mit steten neuen Anfällen, die aber alle ganz kurz dauerten, um den Sieg. Alle ihre Kühnheit war vergeblich. Das Gift der Kröte war stärker, als das ihrige. Die Kröte kroch endlich ganz munter von dem

dem Haufen, und verschiedene Ameisen hiengen ihr um das Maul. Bei Eidexen, die den Ameisen auf dem Haufen aufgeopfert wurden, hatten diese keine sehr große Gegenwehr zu überwinden.

Die Ameisen verstehen sich auch auf die Witterung; denn, wenn ein Gewitter kommen will, eilen sie sehr nach ihrem Haufen zu, ehe dasselbe kommt und sie überfällt.

Was vor Schaden die Ameisen den Bäumen thun, weis man nicht zulänglich, aber daß sie dies und jenes von den Bäumen fortführen, hat man gesehen. Daher haben die Seich-Ameisen in ihren Haufen Wacholder-Harz, oder sogenannten Weihrauch. Man siehet auch mehrentheils in Baumgärten, wo Ameisen die Bäume hinaufgehen, daß die Aeste voll Blattläuse (Aphis) sind, welche Art kleine Geschöpfe einen langen Schnabel hat, mit dem sie den Saft aus den Blättern und Aesten saugen, dadurch aber den Bäumen Schaden thun, eben auf die Art, wie die Cicadæ, welche eben dergleichen Schnabel haben, in des Eschenbaumes Blätter in Italien Löcher machen, da aus den verletzten Orten ein zarter süßer Saft tröpfelt, der von der Witterung trocknet und niederfällt, und in den Apotheken Manna heißt; da nun auf der Blattläuse Saugen die Blätter und Aeste ebenfalls einen süßen Saft von sich geben, so kann man leicht sehen, daß die Ameisen vornehmlich die Bäume hinaufkriechen, um sich von diesem süßen Safte zu nähren. Herr Leche hat auch, nach dem XXIVten B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1762, S. 93, beobachtet, daß der lichtgraue Chermes, der sich im Junius auf den Stämmen des Apfelbaumes und der Johannisbeeren aufhält, da, wo der Stamm einen Theil der Rinde verloren hat, sitze, und das frische callöse Wesen sauge. Aus seinem Hintertheile gehet ein kleiner klarer Tropfen heraus, den die Ameisen erwarten, und wie in einem Bissen mit ihren Zähnen wegtragen. Es ist angenehm zu sehen, wie die Ameisen mit ihren Fühlstäben,

den Chermes auf den Rücken klopfen, wenn kein Saft vorhanden ist. Herr Leche bemerkte, daß der schläfrige Chermes, dadurch gleichsam wie erweckt, etwas zum Gebrauche der durstigen Ameisen von sich gab. Leeuwenhöck und Hartsöcker hielten die Ameisen für Feinde der Blattläuse; Goedart aber fand, daß sie Freunde wären, aber auch, daß ihre Freundschaft eigennützig wäre. Herr Linnäus nennet die Blattläuse der Ameisen Milch-Kühe, weil die Ameisen dem Honigthau, den die Blattläuse von sich spritzen, nachgehen. Die Bäume, auf denen sich viel Blattläuse befinden, werden nicht nur von den Ameisen besucht, sondern auch von einer unzähligen Menge Fliegen allerlei Arten, und ausserdem noch Tag- und Nacht-Schmetterlingen, Schlupfwespen, Spanischen Fliegen, u. s. w. weil der auf des Blattes Oberfläche ausgebreitete Saft nach ihrem Geschmacke ist. Wer aufmerksam ist, findet leicht, daß die Ameisen keinen Baum hinaufkriechen, wo nicht Blattläuse daran zu finden sind. Daher ist auch leicht zu schließen, daß sie der Blattläuse wegen hinaufgehen, und nicht an den Aesten oder Blättern zu nagen. Aber, sie thun ihnen keinen Schaden; sie sind nur nach der Süßigkeit begierig, welche die Blattläuse von sich geben, und ohne Zweifel verschlucken sie, was von dem Spritzen hängen bleibt. Diesen Dienst scheinen die Ameisen von den Blattläusen zu erlangen, wenn sie ihr Hintertheil erheben, und anfangen, sich in eine solche Stellung zu setzen; gleich darauf thun es ihre nächste Nachbaren, und endlich alle, die unter diesem Blatte sitzen. Dieses alles siehet man leichter auf kleinen Obstbäumen; und auf den größern kann man versichert seyn, daß sich die Blattläuse in Menge versammelt haben, wenn man siehet, daß die Blätter sich krümmen und zusammengerollt werden; siehet man zugleich, daß Ameisen den Stamm auf- und niederlaufen, so ist es desto gewisser. Die Ameisen scheinen also vielmehr den Bäumen Gutes zu stiften, indem sie einen

Theil

Theil des Honigthaues abwenden. In Ansehung der Bäume geschiehet ihnen also Unrecht, und sie fügen denselben weiter keinen Schaden zu, als daß sie etwa dieselben, wenn sie ihre Wohnung an der Wurzel derselben aufschlagen, beschädigen mögen, welches aber dasjenige nicht ist, dessen sie gemeiniglich beschuldiget werden. Eben dieses wird auch durch eine Wahrnehmung des Hrn. D. S. im 48 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, bestättiget.

Ich komme nunmehr auf den öconomischen und medicinischen Nutzen und Gebrauch der Ameisen. In Brasilien dienen die Ameisen den Einwohnern zur Speise, werden für besser gehalten, als Krebse, und riechen wie Cedern. Die Mangienfischen Ameisen isset man gleichfalls wohl gepfeffert. In Tunia, einer Landschaft in Neugranada, werden sie von den Einwohnern gemästet, nachher gebraten, und als ein Leckerbissen genossen.

Nach der Anzeige des 129 St. der Leipz. Samml. Lpz. 1755, 8. S. 838, des 27 und 71 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, und des 4 St. des IV B. der Berl. Samml. S. 363, sind die Ameisen ein untrügliches Mittel wider den Kornwurm. Man läßt nehmlich in einem Sacke eine gute Quantität Ameisen hohlen, wie man sie im Haufen findet, mit oder ohne Eier, mehr oder weniger als ungefähr ein paar Metzen voll, nachdem der Kornboden groß und weitläuftig und derer Kornhaufen viel, auch der Wurm häufig oder nur einzeln da ist, schüttet sie beiseit auf den Boden an Oerter, wo man eben nicht nöthig hat hinzutreten, so greifen diese die Kornwürmer an, und suchen sie überall, sogar in den Kornhaufen, auf, bis alle getilget sind. Es müssen hierzu die großen Holzameisen genommen werden, als welche stärker zum Angriff sind, hurtiger fertig werden, und sodenn sich alle wieder verlieren, weil sie in Gebäuden zu leben nicht gewohnt sind, auch ihre Nahrung nicht finden, da hingegen die kleinen sich leicht in

die Wohngebäude ziehen können, wo sie zu ihrem Unterhalt mancherlei antreffen und sich einnisten würden. Die Ameisen können sowohl wider den weißen als schwarzen Kornwurm gebraucht werden; es ist auch kein Unterscheid unter den Monathen. Im Winter mögte etwa ihre Retirade, zumahl zur Schneezeit, schwer werden, auch ihre Activität nicht so groß seyn; aber in solchen Monathen pflegt auch selten der Wurm auf dem Boden zu seyn. Es müssen auch eben nicht die ganz großen ¾ Zoll langen Ameisen seyn, sondern die mittlere Art, weil die gar großen nicht das Getraide durchkriechen können. Da die Ameisen nur etliche Tage auf dem Boden aushalten, so mus man solange neue Colonien anlegen, bis keine Würmer mehr zu spühren sind. Es stünde auch noch zu versuchen, ob die Ameisen nicht beizubehalten wären, wenn man ihnen auf den Boden etwas Honig, mit Wasser verdünnt, hinstellete. Ließen sich endlich Ameisen-Colonien auf vorbeschriebene Art erhalten, so müßte man auch noch versuchen, ob sie nicht auch auf die Wanzen Jagd machen, und die damit angefüllten Kammern und Hausgeräthe reinigen wollten.

Die Ameisen sind auch Feinde der Raupen; sie ziehen dieselben von den Stauden und Pflanzen herunter, und beissen sie todt.

Wegen des Nutzens, den man von den Ameisen, ihren Haufen, dem darinn befindlichen Harze, und ihren Eiern, ziehen kann, will ich zuvörderst zeigen, wie man die Ameisen zu fangen, und ihr Harz und die Eier zu sammeln habe.

Die Ameisen in Menge, ohne viele Mühe zu bekommen, gräbt man eine Bouteille mit einem engen Halse aufrecht in den Haufen, worein sie kriechen, und nicht wieder heraus können. Andere nehmen weißgeschälte Stäbe, legen solche auf den Ameishaufen, woran sie sich einbeissen, und streifen alsdenn die Ameisen mit der Hand in einen glasurten Topf. Oder, man nimmt eine flache Schüssel, oder einen Topf, beschmieret sie inwendig

dig ein wenig mit Honig, und reißet einen Ameisenhaufen von einander, stürzet die Schüssel umgekehrt darauf, daß gleichsam der zerstörte Ameisenhaufen damit zugedeckt wird, so werden in gar kurzer Zeit die Ameisen hineinkriechen, die man mit einer Feder in einen andern Topf kehren mus, worinnen etwas Weingeist ist, und solchergestallt kann dieser Fang so oft wiederhohlt werden, bis man deren so viel hat, als man gebrauchet. Die besten sind, die unter harzigen Bäumen sich aufhalten, und sauer riechen. Man sammelt sie bei zunehmenden Monde, um das Sommer-Solstitium im Junius.

Um das Harz oder den sogenannten Waldrauch von den Ameisen zu bekommen, stecket man, nach Martini, da sich die Ameisen in ihre Haufen sammeln, das Mittlere aus den Haufen in einen Sack, und drehet denselben etlichemahl schnell herum, wodurch die Ameisen dämisch und wirblicht werden, daß man sie leicht tödten kann. Wenn dieselben beiseit geschafft sind, so pflegt man das grobe Holz davon zu lesen, und das Ueberbliebene in eine Wanne oder Sieb zu thun, welches man in ein großes Gefäß mit Wasser setzet, damit das Harz untersinke, das Holzwerk aber und Mist oben schwimme, und davon geschöpft werden könne, welcher Waldrauch hernach getrocknet und zum Räuchern aufbehalten wird. Um dieses Harz zu läutern und zu reinigen, verfährt man folgendergestallt: Man nimmt drey Theile Harz, ein Theil Wachs, läßt beides im Kessel über einem Kohlenfeuer langsam schmelzen; zu gleicher Zeit mus man auch einen Kessel voll Wasser zum Kochen kommen laßen; ist das Harz und Wachs völlig geschmolzen, so gießet man das kochende Wasser in ein Faß, welches nach Proportion der Masse groß oder klein seyn mus, alsdenn das Harz und Wachs darunter, decket das Faß mit dem dazu gehörigen Deckel zu, und breitet noch ein Tuch darüber, damit die Wärme beisammen bleibe, läßt es ungestöhrt stehen, und erkalten. Auf solche Art separirt sich

alle

alle Unreinigkeit, so im Harz und Wachse stecket, als: Sand, Holzsplitter, nebst einer braunen pechigten Materie. Das Harz gleichet alsdenn dem Wachse, der resinöse Geruch verlieret sich, und dieses gemengte Harz dienet den Apothekern und Wundärzten vortrefflich zu Pflastern, da sonst öfters der darunter befindliche Sand, Holz, Splitter, so unter die Pflaster mitkommt, den Wunden schädlich ist, auch die braune pechigte Materie Brennen in den Wunden verursachet. Den Wachsziehern dienet diese Masse vortrefflich, indem durch das Läutern das schmierige Wesen, so einen starken Rauch im Brennen verursachet, vergehet, und die braune oder vielmehr pechigte Materie sich nicht in den Kesseln alsdenn anleget, so auch das Wachs bräunlich färbet. Thut man in das kochende Wasser eine Handvoll Salpeter, und läßt denselben mit darinn zergehen, so bekommt das Harz und Wachs eine besondere Härte, und fließen die Wachsstöcke im Brennen nicht. Von dem aber, dessen man zu Pflastern benöthigt ist, mus der Salpeter wegbleiben.

Die Ameisen-Eier sind ein vortreffliches Futter für junge Fasanen, Amseln, Wachteln, und Nachtigallen; auch werden sie zu Bädern gebraucht, und einen Spiritus daraus zu brennen. Die Art und Weise, dieselben zu sammeln, ist unterschieden. Herr Linnäus schreibet im III B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 55:

„ Da man gesehen hat, wie eilig und besorgt die Ameisen die Eier nehmen, und mit solchen in den Haufen herunter gehen, sobald der Haufen im Sonnenscheine an Sommertagen aufreißt, damit ihnen die Sonnenstrahlen nicht Schaden thun, haben die Vogelfänger daraus eine Art gelernt, alle Ameisen-Eier bald zusammen zu bekommen; sie hängen nehmlich bey einigen Haufen Tücher auf, oder setzen Bretter daran, um Schatten zu machen; wenn nun die Sonnenhitze den Haufen aufreißt, nehmen die Ameisen die Eier, und springen eiligst in den Schatten, daß ihnen die Son-

„ Sonne nicht schaden soll, so bekommt man die Eier“. Hier ist nun die Frage, wie man solche im Schatten bekommt. Darzu springen die Ameisen auch nicht, wie etwa die kleinen Heuschrecken, Erdflöhe, oder andere springende Insekten, sondern sie laufen. Die Sonnenhitze ist ihnen auch nicht schädlich, sondern dienet ihnen zu ihrer Ausbrut. Herr Hoppe beschreibet daher folgende Art, die Ameisen-Eier zu bekommen. Er bedienete sich einer großen Schachtel, eines großen blechernen Löffels, und eines großen Bett- oder Tisch-Tuches; dieses waren sein Fanggeräthe. Die Sammlung derselben war gleich im Frühjahr, im Monath Mai, da man die Eier findet, welche die Ameisen fast im Herbste noch legen, ihnen aber die Sonnenwärme fehlet, dieselben auszubrüten. Diese bleiben den Winter über in den Haufen liegen; die Ameisen aber tragen solche in ihre unterirdische Wohnungen, weil sie sonst erfrieren würden. Im Frühjahr aber tragen sie dieselben wieder in die Höhe, damit sie von der Sonne erwärmet werden. Diese Eier sind noch einmahl so groß, als die im Sommer geleget werden, daher auch die Ameisen, so daraus kommen, größer sind, als die andern. Die Art und Weise nun, die Eier aus den Haufen zu bekommen, ist folgende. Sobald er zu einem Haufen kam, den er in geraumer Zeit noch nicht zerstört hatte, breitete er sein Tuch auf dem Erdboden; dieses ward am Ende rings herum einer Handbreit umgeschlagen, und unter dem Umschlag Weiden, grüne Tannen oder Fichtenreiß eigen gelegt; alsdenn öffnete er mit den Händen den Haufen, und zwar die Seite, welche die Sonne beschien. Sobald er Eier fand, raffete er solche, welche oben im Haufen meistentheils beysammen liegen, mit sammt den Ameisen und dem Gehölze in die Schachtel, und trug dieselben mitten auf das ausgebreitete, und auf vorgedachte Art zubereitete Tuch. Hier mus man nicht langsam seyn, dieselben insgesammt geschwind von den auf-

aufgerissenen Ameishaufen wegzunehmen, widrigenfalls die noch zurückgebliebenen Ameisen die übrigen Eier geschwind in ihre unterirdische Wohnung tragen, da man ihrer nachher nicht habhaft werden kann. Sobald sich nun die Ameisen auf dem Tuche befinden, greifen sie die Eier nicht gleich an, sondern laufen fort, um zu sehen wo sie sind, und wohin sie ihre Eier in Sicherheit bringen können. Sie finden also das grüne Reisig bedeckt. Alsdenn fangen sie mit der gröſten Geschwindigkeit an zu tragen, und legen solche unter den Umschlag, welche Arbeit mit Vergnügen anzusehen ist, wie sie mit den Eiern forteilen. Das darauf geschüttete mus man zuweilen umrühren, so laßen sie nicht ein einziges Ei zurück. In währendem Tragen gehet keine Ameise über den Umschlag; sind sie aber mit den Eiern fertig, so gehen sie weiter, laufen erstlich leer über den Umschlag; alsdenn fangen sie dieselben auch darüber zu tragen an. Nunmehr ist es Zeit, mit dem Löffel die Eier in die Schachtel zu thun; denn mit den Händen würde man sie zerdrücken. Die Ameisen, welche mit in die Schachtel kommen, laufen heraus. Auf diese Art bekommt man die Eier rein aus dem Haufen. Man kann auch die ausgehobenen Ameisenhaufen auf eine Fläche ausschütten, und in derselben hier und da Grüblein machen, und mit Wedeln vor der Sonnenhitze bedecken, die aussern Gränzen aber mit Wasser wohl begieſsen, da sie denn ihre Eier mit Emsigkeit ergreifen, und unter die Wedel in die Grüblein tragen, darinnen sie denn aufgelesen, die Ameisen aber mit Wasser ersäufet oder davon gelaßen werden. Oder, man kann auch eine hölzerne Schüssel in einen Ameisenhaufen setzen, und mit Laub bedecken, so tragen sie ihre Eier alle darein; sodenn nimmt man die Schüssel heraus, thut das Laub davon, und schlägt mit einer Ruthe an die Schüssel, so laufen die Ameisen insgesammt davon, und laßen die Eier zurück. Andere schütten die Ameisen mit sammt dem Hau-

Haufen ins Wasser, so laufen sie davon, und laßen die Eier liegen. Etliche verscharren ein verdecktes Geschirr in einen groſsen Ameishaufen; nachdem man nun genugsam Eier darinn findet, thut man dieselben in einen Sack, und schwinget sie wohl um, als wenn man Mehl beutelt, so ertauben die Ameisen darunter, als wenn sie todt wären, und alsdenn nimmt man die Eier davon.

Die Ameisen dienen in der Arzenei auf mancherlei Art. Ihr säuerlicher Geruch, wenn man nehmlich in einen Ameishaufen schlägt, und alsdann an dem Stocke oder Schnupftuche, oder auch Hand, womit man hineingeschlagen, riechet, erquicket und stärket die Lebensgeister. Die groſsen Ameisen, mit Salz zu einer Salbe gerieben, heilen den Aussatz und die Krätze, und vertreiben die Sommersprossen. Die Eierchen zerstoſsen, und Baumwolle in den Saft getunkt, in die Ohren gelegt, hilft wider die Taubheit; ein gleiches thut der von Ameisen gezogene Weingeist, welchen ein Hausvater folgendergestallt bereiten kann. Man fängt im Sommer eine ziemliche Anzahl von den kleinen rothen Ameisen, gieſset soviel rectificirten Branntwein darauf, daß er einen Fingerhoch darüber stehe, digeriret sie etliche Tage, und destilliret den Geist im Kolben herüber, welchen man, wenn es beliebig, über frische Ameisen, nach vorhergegangener Digestion, wiederum umgieſsen kann. Innerlich aber laßen sie sich nicht wohl gebrauchen, indem sie überaus viel Blähungen machen, also, daß wenn man ein Quentlein davon einnehmen sollte, man unmöglich die Winde halten könnte. Der Ameishaufen (Lat. Myrmecium), mit Ameisen und Eiern in einen Sack gethan, warm Wasser darüber gegossen und darinn gebadet, wird in der Gicht, Glieder-Lähmungen, Schlagflüssen, Mutterweh, Unfruchtbarkeit der Weibspersonen, Cacherie, u. d. gl. sehr nutzbar befunden, indem diese Bäder die Nerven ungemein stärken. Von dem Harz oder Waldrauch wird in den Apotheken

in-

insonderheit Aqua Magnanimitatis bereitet, von welcher der Kaiser Maximilian soviel Werks gemacht, und die vornehmlich zur Stärkung des Haupts und Gedächtnisses dienet. Der Ameisen-Spiritus giebt in Seitenstechen, Schwindel, Ohnmachten, Mattigkeiten, Wassersucht, Scharbock, übeln Gehör, Klingen und Sausen der Ohren ꝛc. ein gutes Mittel ab. Aus den Ameisen bereitet man auch folgendergestallt ein Oel. Man sammelt die Ameisen, wie obengedacht, in einen Glaskolben, gießet eine hinlängliche Quantität Baumöl darauf, vermacht das Glas aufs beste, und setzet es hernach 40 Tage lang an die heiße Sonne. Dieses Oel dienet trefflich zum Beischlaf, wenn man die männliche Ruthe an ihrer Wurzel, wie auch den Hodensack, damit schmieret; besonders wird es auch äusserlich zu den Augen gebraucht. Endlich macht man auch einen Liquor daraus. Man thut nehmlich die Ameisen oder ihre Eier in ein Glas, verstopfet dasselbe, schlägt es hernach in einen Brod-Teig, und läßt es in einem Backofen mit dem andern Brod backen, da man alsdenn die Ameisen und ihre Eier in einen Liquor verwandelt findet; diesen läßt man durch ein reines Tuch laufen, und verwahret ihn wohl; es ist derselbe gleichfalls in Augenbeschwerden und wider das Sternfell von guter Wirkung. Die gemeinen Leute gebrauchen die Ameisenhaufen auch zur sympathetischen Cur, in der Meynung, man könne gewisse Fieber damit vertreiben. Sie nehmen des Patienten Urin, kochen Eier oder Erbsen darinn, tragen alsdenn solche zu gewisser Zeit und stillschweigend in einen Ameisenhaufen; wenn solche davon fressen, soll das Fieber den Patienten verlaßen; oder es komme eine andere Person zu dem Haufen, und zerstöre denselben, so bekäme dieselbe das Fieber.

Gegen die Ameisen, in den Gärten sowohl, welche an den Bäumen und Blumenstöcken sich vergreifen, als auch auf den Feldern, und in den Gebäuden, pflegt man aller-

allerhand Mittel anzuwenden, um solche abzuhalten, oder wohl gar auszurotten, wovon ich die vornehmsten, die mir bekannt geworden sind, anführen will. 1) Man mus besorgt seyn, den Platz um die Pflanzen herum, davon man die Ameisen abhalten will, sehr reinlich zu halten. 2) Man leget einen Bratenknochen, an dem noch etwas Fleisch ist, an einen Ort, wo Ameisen sind, auf die Erde. Wenn sich nun eine große Menge derselben an dem Knochen versammelt hat, alsdenn schüttelt oder streichet man sie mit einem Flederwische von dem Knochen in einen glasurten Topf, der halb voll Wasser ist, und rühret es so lange mit einem Stecken stark um, bis die Ameisen todt sind. Den Knochen leget man so vielmahl wieder an denselben Ort, bis sie alle vertilget worden sind. s. Hessens Gartenlust, 2 Th. S. 15. 3) Nach dem 86 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, dem 23 St. der Leipz. Samml. S. 236, und No. 171, der Hall. Zeit. v. 1754, S. 683, nimmt man von gemeinen gelben Schwefel zwey Theile, und Wohlgemuth oder braunen Dosten, (Herba origani vulgaris), so in allen Apotheken zu haben, einen Theil. Das Kraut wird bei gelinder Wärme so trocken gemacht, daß es sich zu Pulver reiben läßt, und der Schwefel wird besonders gestoßen, hernach aber mit dem Pulver des Krauts wohl gemischt. Der Gebrauch davon ist dieser. Man macht um die Wurzel des Baumes, so weit man Ameisen spüret, die Wurzel etwas los, streuet das Pulver darauf, und rühret es unter die Erde, da man denn die Wirkung von diesen geschäftigen Thierchen mit Vergnügen sehen wird. Da das Pulver nicht kostbar ist, mus man eben nicht sparsam damit umgehen. Es kann auch bei widrigem Wetter mit Wasser etwas angefeuchtet, und wenn sich das erstemahl die Ameisen nicht gänzlich verlieren sollten, ein bis zweymahl wiederhohlt werden, da es denn unfehlbar erfolgen wird. Weil aber alle Oerter, wo sich die Ameisen befinden,

den Gebrauch dieses Pulvers auf iztbeschriebene Art nicht zulaßen, so kann man ihnen 4) mit folgendem Wasser begegnen. Man nimmt ein Pfund Potasche, und ein halb Pfund ungelöschten Kalk, thut es in einen eisernen Topf, und gießet zwey Kannen Wasser darauf, läßt es etwa eine halbe Stunde kochen, alsdenn nimmt man es vom Feuer, und läßt es stehen, bis es klar wird. Das Klare wird hernach abgegossen; das Dicke aber, welches im Topfe geblieben, kann mit frischem Wasser noch einmahl aufgekocht, wieder aufgeklärt und gebraucht werden. Das Aufgekochte thut man wieder in den eisernen vorher gereinigten Topf, und dazu gestoßenen gemeinen Schwefel ein halb Pfund, läßt es zwey bis drey Stunden kochen, und mit einem eisernen Löffel zuweilen umrühren, so wird sich der Schwefel größtentheils auflösen. Zulezt thut man von dem braunen Dostenkraute ein viertel Pfund oder etwas mehr dazu, läßt es ein wenig aufkochen, und gießet es durch ein Sieb oder grobe Leinwand. Man mus aber kein Zinn- oder Kupfer-Geschirr dazu gebrauchen, weil es solche sehr verderbet, auch dafür sorgen, daß es nicht zu nahe an Silber komme, weil es schwarz davon wird. Dieses Wasser kann hernach an die Oerter, wo es nöthig ist, gegossen, oder auf eine bequeme Art applicirt werden. Die Orangenbäume damit zu begießen, scheinet zu gefährlich zu seyn, weil dies Wasser mit allzuviel Schwefeltheilchen angefüllt ist. 5) Nach dem 30 St. der Fränk. Samml. S. 538, räumet man rings herum um den Stamm die Erde bis auf die Wurzel heraus in die Höhe, daß es einen tiefen Graben giebt; gießet alsdenn etliche Kannen Wasser darein, und hält mit Nachgießen an, daß das Wasser immer voll einige Zeit darinn stehen bleibe; dadurch nöthiget man sie den Ort zu verlaßen, wo man ihnen ohne Schaden des Baumes nicht zu Leibe gehen darf. Alsdenn läßt man sich einen kleinen kupfernen Kessel, (weil das Wasser am hurtigsten darinn siedend wird,) der mit einem Bogen oder Ring oben herüber versehen ist, so wie man solche bequem über das Feuer zu hängen pflegt, in den Garten bringen, machet siedend Wasser, und, nachdem man die Haufen zuvor aufgestoßen, wodurch die ganze Colonie am meisten in die obere Fläche des Haufens zu laufen gebracht wird, gießet man den ganzen Kessel mit dem siedenden Wasser auf einmahl darüber her. Wenn man ein paar Tage lang mit dieser scharfen Execution alle Hügelgen fleißig auf- und damit heimsuchet, so wird man ihrer auf einmahl los. 6) Man nimmt die Wurzel von wilden Gurken, und setzet sie ans Feuer, da die Ameisen sind, so wird der Dampf davon dieselben tödten; oder man läßt auch in dem Garten wilde Gurken-Ranken verbrennen. 7) Man nimmt Muschelschalen oder Schneckenhäuslein, verbrennet sie mit Storax, machet ein Pulver daraus, und streuet es da, wo die Ameisen gemeiniglich Haufenweise sind, so wird es dieselben alle aus ihren Löchern heraustreiben und tödten. 8) Der Rauch von Teufelsdreck und Storax ist ebenfalls den Ameisen zuwider. 9) Man nimmt Bilsenkraut, kochet es in Oel, und schüttet es in die Ameisenhaufen. 10) Man nimmt ein halb Pfund Schwefel, schmelzet ihn in einem irdenen Topf bei gelindem Feuer, mischet Weinstein und drey bis vier Unzen Salz darunter, rühret es solange unter einander, bis es roth wird, alsdenn nimmt man es vom Feuer, schüttet es auf ein Brett, das mit reinem Wasser angefeuchtet ist, so wird es alsbald kalt werden; darauf läßt man es trocknen, und stößt es in einem Mörsel zu Pulver, thut es in ein Glas, und läßt es stehen, bis es das Wasser gefärbt hat. Mit diesem Wasser besprenget man die Ameisenhaufen. 11) Man nimmt sauern Biereßig, läßt Vitriol darinn zergehen, und gießet davon in die Ameishaufen. 12) Man siedet Vitriol in Urin, und gießet ihn über den Ameishaufen. 13) Man brennet etliche Ameisen zu Pulver, so laufen die andern vom

Rauch davon. 14) Wenn man einen Flügel von einer Fledermaus in ihr Nest leget, so soll keine heraus an das Licht kommen. 15) Leget man das Herz von einer Fledermaus hinein, so sollen sie gar davon laufen. Eben dieses sagt man auch von dem Herzen des Wiedehopfen und der Nachteule. 16) Man nimmt eine irdene Schüssel voller Ameisen, und die Erde, da sie sind, machet ein gut Feuer, und setzet das irdene Geschirr an das Feuer, so werden die Ameisen an solchem Orte in der Nähe nicht bleiben. 17) Man bedecket eine halbe Stunde vor Sonnen-Untergang den Ameisenhaufen mit feuchtem Stroh, und zündet es an. Wenn die Ameisen von dem Dampfe erstickt sind, streuet man Ruß, Kalk und Asche auf den Ort, und vermischet es wohl mit der Erde, so werden weder alte noch junge Ameisen zum Vorschein kommen. Man wählet die Zeit des Sonnen-Unterganges mit Fleiß darum, weil die Ameisen alsdenn bei einander versammelt zu seyn pflegen. 18) Nach dem 63 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1765, soll man recht alten stinkendgewordenen Menschen-Urin in die Wohnung der Ameisen gießen. 19) Nach einem Schreiben an den Verf. des Gentlem. Magaz., welches im 49 St. der Braunschw. Anz. v. J. 1768, übersetzt stehet, macht man ein starkes Decoct von Wallnußblättern, öffnet alsdenn die Ameisenhaufen, und schüttet von dem Decoct soviel hinein, als nur immer darinn bleiben will. Man stampfet hierauf die Seiten des Haufens, so wie überhaupt den ganzen Hügel, vest, daß er mit der Erde gleich werde. Dieses wiederhohlt man zwey- oder wenn es nöthig ist, dreymahl. Oder, man läßt ihre Baue zur Herbstzeit in den Wiesen aufgraben; hierinn sammelt sich das Regen- und Schnee-Wasser, und wenn hierauf ein Frostwetter einfällt, so wird der Ameisen ihr Untergang und Tod desto gewisser. 19) Man nimmt ungelöschten Kalk, so groß als drey Fäuste, gräbt ihn in die Ameishaufen ein, und gießet hernach Wasser darauf, so entzündet sich der Kalk, und zerfällt, da er denn die Ameisen zum Theil verbrennt, oder beißet, daß sie davon laufen. 20) Nach dem Berichte des 21 St. der Fränk. Samml. S. 269, hat man den Versuch, die Ameisen vermittelst einer auf die Erde gelegten und auch eingegrabenen gläsernen Bouteille, in die man etwas Honig gethan, aus dem Garten wegzubringen, angestellt. Sie sind fleißig herein- aber auch wieder herausgekrochen. Der Honig war bald verzehrt, und anstatt dessen etwas mit hineingeschleppte Erde in der Bouteille. Es scheinet, die Ameisen haben mehr Geschicklichkeit, aus glatten Geschirren sich frei zu machen, als die Speckkäfer, die sich in gläsernen Geschirren fangen laßen. 21) Man sagt auch, die Ameisen sollen vertrieben werden, wenn man ihnen sammeln und zum Haufen eintragen hilft, welches die Ameisen nicht leiden sollen. 22) Wo Körbel gesäet wird, wird man keine Ameisen finden. Man würde also diejenigen Gartenbeete, welche man für Ameisen insbesondere bewahren will, vieleicht nicht ohne Nutzen mit Körbel einfassen können. 23) Der Verfasser der entdeckten Gruft natürlicher Geheimnisse merket an, daß die Bauern auf ihren Wiesen und Feldern die Ameisen damit tödten, wenn sie fein warm auf die Ameisenhaufen ihre Nothdurft verrichten. 24) Ein teutscher Landmann, der verschiedene Mittel, die Ameisenhaufen in seinen Gärten auszurotten, vergebens versucht hatte, verfiel endlich darauf, einige irdene Blumentöpfe inwendig mit Syrup zu bestreichen, und sie, nachdem er das Loch im Boden verstopft hatte, über die Ameisenhaufen zu setzen. Jeden Tag rückte er die Töpfe anderthalb Fuß weiter von den Haufen weg; die Ameisen, durch den Geruch des Syrups angelockt, folgten den Töpfen, und nach einigen Stunden fand er in diesen seinem Netze, einige tausend dieser verderblichen Insecten, welche er mit darauf gegossenen kochenden Wasser tödtete. Diese

Versuche wiederhohlte er so oft, bis er alle Ameisen in seinen Gärten ausgerottet hatte.

Um das Hinauflaufen der Ameisen an die Bäume zu verhüten, oder sie daselbst zu fangen, nimmt man Rindsgalle, und bestreichet die Stämme damit. Oder, man nimmt Theer, oder schwarze Wagenschmier, macht damit unten an dem Baum, eines Schuhes hoch von der Erde, ein Ringlein, oder streichet um den ganzen Stamm einen Ring, und bindet, ungefähr einer Elle hoch über der Wagenschmier auf das allerdünnste zerzauſete Schafwolle, so daß die Wolle unten fein hinangehe. Oder, man bestreichet die Stämme mit Kreide, oder Röthelstein, als welche Materie den Ameisen zuwider ist. Oder, man vermischet ein wenig Wasser mit Branntwein, und rühret Ruß aus dem Schornsteine darein, und schüttet dasselbe an den Baum, oder bestreichet die Rinde damit. Oder, man läßt von einem Töpfer tiefe Schalen von unterschiedener Größe, nach dem Verhältnis der Bäume, drehen, sofort mit einem Faden in der Mitten durchschneiden, jedem Theile etwas in Form eines halben Cirkels benehmen, und also backen; nimmt alsdenn ein Paar solcher halben Schalen, leget sie um den Baum, verschmieret die Fugen und den Untertheil mit Leim, und gießet Wasser hinein, welches die Ameisen gewiß abhalten wird. Oder, man gräbt im Frühling um die Bäume rings herum auf, und schüttet frische Erde, Asche, oder auch eichene Säge- oder Hobel-Späne herum. Etliche nehmen eichene Gerberlohe, und streuen solche ziemlich breit um den Baum herum, welchen scharfen Saft und Geruch die Ameisen auch von weitem spüren und fliehen sollen. Andere bestreichen den Stamm unten mit Menschenkoth. Absonderlich soll hierzu dienen, wenn man im angehenden Frühling einen Baum mit einem frischen und grünen Rasen wohl reibet, wodurch die Rinde bitter gemacht wird, welcher Geschmack den Ameisen ganz zuwider

der ist. Oder man nimmt Feigbohnen, stößt sie mit Oeldrusen, und bestreichet unten den Baum damit. Oder, man bedienet sich dazu, nach des Hrn. D. Bünemanns Rathe, im 100 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, folgender Masse: Man machet Cadmia, welches in Apotheken wohlfeil zu haben, aber ein giftiges mineralisches Wesen ist, zu Pulver, gießet darüber rectificirten Salzgeist, schüttelt es darauf mit einander oft um, weil es sonst hart wie ein Stein werden würde, so löset es sich in gehöriger Wärme auf, und siehet ganz gelb aus. Wird diese Solution von ihrem Bodensatze abgegossen, und im Sande durch einen Helm destillirt, so bleibet über zwey Drittheil eines Phlegma, und ein wenig säuerliches Wesen. In dem Kolben findet man nachher ein röthliches fettiges Oel übrig. Wird darauf in diesem Oel nur ein gemeiner Leim aufgelöset, so entstehet daraus eine zähe Masse. Diese wird weder in der Sonnenhitze noch in der Kälte austrocknen oder verhärten, sondern sie bleibet beständig ein klebriges Wesen. Hiermit beschmieret man nun einen dünnen Strick, und bindet denselben um den Baum, so verwirren sich die Ameisen in dieser Masse mit den Füßen, und können, als wie die Fliegen in dem Vogelleim, nicht weiter fort; wie man sich denn auch des bloßen Vogelleims zu eben dieser Absicht bedienen kann. Oder, man läßt, nach Anzeige der Breßl. Samml. v. Sept. 1723, kleingeschnittenen Wermuth und Fieberklee mit Wasser sieden, und wiederum kalt werden, und bestreichet mit diesem bittern Wasser, vermittelst eines Lappen, die Schäfte. Andere rathen, daß man Kohlen, die von gutem Holze sind, stoße, mit Baumöl einen breiten Strich um den Stamm des Baums mache, und denselben, so dick als möglich, mit dem Kohlenstaube überstreue. Herr Reichart, im II Th. seines Land- und Garten-Schatzes, Erf. 1753, 8. S. 213, hat für gut und nützlich befunden, wenn man, wie bei b, Fig. 5 zu sehen ist, Gläser mit engen Hälsen

und etwas weiten Bäuchen nimmt, dieselben halbvoll reines Wasser schüttet, in jedes einen halben Löffel voll Honig thut, solches wohl unter einander schüttelt, und hernach die Gläser an die Stämme der Bäume mit einem Faden anbindet, doch also, daß das Mundloch derselben an dem Stamme anliege, und nicht der geringste Raum dazwischen zu sehen sey, so werden die Ameisen häufig hineinkriechen, daß die Gläser ganz voll werden. Wenn dieselben hineingelaufen, und sich in großer Menge darinnen befinden, nimmt man die Gläser herunter, und schüttelt sie unter einander, daß sie alle ertrinken; hernach wirft man sie hinaus, schwenket die Gläser rein aus, und wiederhohlet das Anbinden derselben mit dem Honigwasser solange, bis das Ungeziefer getilgt worden. Wenn man hierinnen fleißig ist, kann man sie, sonderlich im Frühjahre, Schoppen-weise fangen. Hierbei ist noch anzumerken, daß der Honig nicht älter, als ein Jahr, seyn mus. Eben dieses Mittel wird auch im 16 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, angepriesen, und ist unstreitig eins der besten. Wollte man die Ameisen ganz geschwind in die Bouteille haben, so mache man den Honig durchs Feuer warm, und bequem in die Bouteille zu laufen, so werden die Ameisen durch den Geruch am geschwindesten zu ihrem Untergange gereizt, hinein zu kriechen. Weil aber verschiedene von den Ameisen, deren Füße etwa von dem Honig nicht klebrig genug geworden sind, aus der Bouteille wieder heraus zu kriechen und davon zu laufen pflegen: so kann man, zu Vermeidung dessen, diese nehmliche Methode, nach dem Vorschlage des 76 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758, auf folgende Art in Anwendung bringen. Man thue den in Wasser, oder welches noch besser, in Bier flüßig gemachten Honig in ein großes Bierglas, und verschließe dessen obere Oeffnung durch eine mit Nadeln zusammengesteckte Dute, deren oberster Theil über den Rand des Bierglases umgekrempelt, und daselbst

selbst entweder mit Nadeln zusammengesteckt, oder mit einem Faden um den Rand des Glases vestgebunden wird. An dem untern spitzigen Theile der Dute aber, welcher in der Mitte des Glases hängen, und von dem Honig etwa drey Finger breit entfernt bleiben mus, wird eine kleine Oeffnung gelaßen. Wenn nun die Ameisen einmahl durch diese Oeffnung in das Glas gekrochen sind, so fällt es denselben eben so schwer, wiederum zurück zu finden, als schwer es einem Fisch fallen mag, wiederum aus dem Fischkorbe finden zu können. Setzet man über dieses Glas einen niedrigen hölzernen Stuhl, oder einen umgekehrten auf Steinen gestützten großen Blumentopf, so ist die Dute für dem Regen sicher. Auch würde man sich, anstatt des Papieres, etwa des Blechs auf gleiche Art bedienen können. Bei Bäumen am Spalier wird im 101 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754 ein bequemes Mittel vorgeschlagen, wovon der Verfasser versichert, daß er von dessen guter Wirkung nicht allein die Probe mehr als Einmahl gemacht, sondern durch welches auch einige gute Freunde, welche ihm den Schaden, so ihnen die Ameisen in ihren Gärten, sonderlich an den Pfersichbäumen jährlich zufügeten, klageten, dieselben aus der ganzen Nachbarschaft vertilget haben. Man mache nehmlich eine nöthige Anzahl Duten von etwas vestem Papier, schmiere in denselben zu unterst inwendig etwas Honig, stelle und hefte dieselben an allen bequemen Orten der Bäume an. Der Geruch des Honigs locket die Ameisen in erstaunlicher Menge herbei, wovon einige als Schildwachen am Rande bleiben, und auf die von aussen befürchtende Gefährlichkeiten Wache zu halten scheinen, auch bei der geringsten Bemerkung oder Erschütterung die übrigen, welche bis dahin ganz geruhig unten in der Dute es sich wohl schmecken laßen, alarmiren. Sobald man bemerket, daß eine ansehnliche Anzahl in den Duten sich versammelt habe, drücket und krempet man solche oben zusammen, wirft sie ins

Feuer, und ersetzet deren Abgang durch Hinstellung einer neuen Dute. Es ist unglaublich, welche ungeheure Menge Ameisen man in wenigen Tagen, und bei gar geringer Aufmerkung, fangen könne, bis solche gänzlich vertilgt sind.

Unter den Bäumen sind vornehmlich die Pfersichbäume den Ameisen am meisten ausgesetzt, welche an dem Stamme in die Höhe kriechen, und die Frucht verderben. Man mus daher die Bäume zuvor recht schütteln, und an die Blätter klopfen, damit sie herunter fallen. Alsdenn bindet man einen Lappen Flachs oder Werg unten um den Stamm, und beschmieret denselben mit Theer oder Oel. Auch ist das Spieköl hierzu dienlich. Den Flachs aber mus man zuweilen wieder vom frischen bestreichen. In Italien pflegt man sich wider die Ameisen, welche auch Feinde der Orangenbäume sind, auf nachfolgende Weise, welche der Verfasser einer Abhandlung von der Erziehung der Pfersichbäume, im 39 und 40 St. der Neuen Oecon. Nachr. Lpz. 1768, 8. S. 262, gesehen zu haben versichert, zu verwahren. Die Bäume standen einen guten Fuß weit von der Mauer, und jedweder hatte einen Stamm von anderthalb Fuß. Auf derselben Linie waren jegliche 10 Schritte eiserne Pfosten von vier Zoll ins Gevierte eingegraben, und so hoch als die Mauer, um das Gitterwerk nach dasiger Landesart daran zu machen. Die Bäume befanden sich darzwischen, und eben so darauf spaliert, als wie unsre Gegengeländer machen. Unter jedem Pfosten und Baume war ein Stück Baumwolle in Oel getaucht, und um den Stamm gebunden. Die Kraft dieses Mittels zeigte sich durch die Schönheit der Bäume, und der Eigenthümer versicherte ihn, daß die Ameisen nicht daran kämen, seitdem das Geländer gemacht worden; und einige Schritte davon sah er deren, welche an der Mauer standen, und damit angesteckt waren. Die Ameisen pflegen öfters das Rebholz bis auf das Mark zu verderben; damit aber solches

solches nicht geschehe, soll man den Rebenstock mit Rindskoth oder Eselsschmalz schmieren.

Um die Ameisen von den Bienenstöcken abzuhalten, streuet man Asche um dieselben, oder umbindet sie untenher mit weißer Wolle oder einem Strohbande, oder machet mit Kreide oder Röthel einen breiten dicken Cirkel um die Stöcke, oder bestreichet die Füße, darauf die Bretter mit den Bienenstöcken ruhen, mit Theer rings umher. Ein geprüftes Mittel, Ameisen von Bienenstöcken und Bäumen abzuhalten, beschreibet Herr Boethius im XXV B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1763, S. 34. f. Das Jahr 1760 war das erste, in welchem er Bienenstöcke hatte. Zu seinem Verdrusse hatten sich eben in demselben Jahre, in seiner Abwesenheit, Ameisen in die Stöcke gemacht. Er beschloß, nach dem Rathe des Herrn Lundbergs, Pechbecher machen zu laßen, und solche mit Wasser zu füllen; weil aber dieses viel Zeit erforderte, und die Gefahr schleunige Hülfe verlangte, so versuchte er indessen, was er konnte. Von ungefähr lagen im Garten, die Sperlinge von Erbsen abzuhalten, einige Stücke Netze, die man zuvor, Fische darinn zu wägen, in der Küche gebraucht hatte. Er erinnerte sich, daß er sich in seiner Jugend an einem Orte aufgehalten hatte, wo im Frühjahre ziemliche Fischerei war, und daß sich die Ameisen an dem Ufer, wo man die Fische hinlegte, nicht aufhalten konnten. Wenn die Knaben, wie oft geschah, Abgänge von Gründlingen oder andere Fische in die Ameisenhaufen warfen, so mußten die Ameisen diesen Sommer ihren Wohnplatz viele Ellen von dar verlegen. Er nahm also diese Netzlumpen, und band sie dicht an die Balken, auf denen die Bretter lagen, darauf die Bienenstöcke standen, doch etwas locker, wenigstens den fremden Gästen das Aufsteigen etwas beschwerlich zu machen. Dieses hatte bessere Wirkung, als er sich im Anfange vorstellete. Keine Ameise wagte sich über diese angebundene

Fran-

Fransen. Wenn sie daran hinauf kriechen wollten, so mußten sie zurück; ja oft nahmen sie sich nicht die Zeit, wieder hinunter zu kriechen, sondern stürzten über Hals und Kopf hinab. Bei jungen Aepfelbäumen, die auch von Ameisen beschweret waren, gebrauchte er eben dasselbe Mittel mit gleich guter Wirkung. Er beobachtete nur die Vorsicht, die Lumpen in Schuppen und Eingeweide von Fischen zu tauchen, und sie nachgehends an der Sonne trocknen zu laßen, ehe er sie anband.

Um die Ameisen vom Zucker, von Zuckertöpfen oder eingemachten Sachen und von den Speisekammern abzuhalten, bedecke man die Zuckertöpfe mit weißer Wolle, oder bestreiche sie mit Röthelstein. Vieleicht ist es auch möglich, sie vom Zucker abzuhalten, wenn man den Zucker an Bindfaden in den Schränken aufhänget, und denselben mit einer klebrigten Materie bestreichet. Da aber dieses zu mühsam und ekelhaft ist, so nehme man, nach dem Vorschlage des 78. St. der **Hannov. nützl. Samml.** v. J. 1756, kleine Sträucher von trockenem Wermuth, und setze den Zucker oder andere süße Sachen oben darauf, so verlaßen diese ungebetene Gäste sogleich ihre Wohnung, wenn sie auch noch ganz voll in den Zuckerhüten sitzen. Die Nachricht von diesem Mittel beruhet auf einer unläugbaren Erfahrung. Nach dem 29. St. des **Hannov. Magaz.** v. J. 1767, soll man ein wenig trockenen Campher in die Speisekammern, oder wo die Ameisen sich sonst aufhalten, legen, so sind sie in wenigen Tagen weg, und es nimmt keine Speise, oder sonst eine Süßigkeit, einen Geschmack davon an. Man kann auch um eingemachte Sachen, sie mögen trocken oder flüßig seyn, und andere Zuckerwaaren, den dicken Caffee oder den Bodensatz aus den Caffeekannen, nachdem man ihn vorher hat trocken werden laßen, streuen, und von Zeit zu Zeit erneuern. Oder, wenn man die Ameisen aus einem Zimmer, woselbst sie sich gern einzufinden pflegen, hinwegschaffen will,

will, so nimmt man Regenwürmer, schneidet dieselben in Stücke, und wirft sie in dem Zimmer umher; wenn sich alsdenn die Ameisen in Menge dabei eingefunden haben, begießet man sie mit kochendem Wasser.

Ich schließe gegenwärtigen Artikel mit der Anweisung, die **Ameisenhügel** von den Feldern und Wiesen wegzuschaffen, und zur Düngung des Ackers anzuwenden, aus dem II Th. der **Allgem. Haußhaltungs- und Land-Wiss.** Hamb. und Lpz. 1763, gr. 8. S. 524. fgg. und **Mills vollst. Lehrbegriff der pract. Feldwirthsch.** III Band, Lpz. 1765, gr. 8. S. 406. Ameisen-Haufen verursachen nicht nur einen unangenehmen Anblick, sondern thun auch der Viehweide grossen Schaden, und sind, wenn das Gras gehauen wird, wo sie sonderlich sich sehr zahlreich befinden, sehr im Wege, und müssen daher weggeschafft werden. Es finden sich Einige, welche vorgeben, daß diese Hügel zur Nahrung des Bodens nützlich, oder daß sie wenigstens nicht schädlich sind; allein, sie irren in allen Stücken. Es ist niemahls irgendwo ein Ameisenhaufen gewesen, der nicht einigen Schaden verursacht habe, und wo sich erst einer findet, da entstehen gar bald mehrere, denn die Ameisen verbreiten sich in kurzer Zeit über einen ziemlich großen Fleck Landes. Der Verlust, den sie verursachen, ist augenscheinlich, denn sie bedecken gar sehr viel Land, und verursachen, daß nur wenig Gras wächst. Diese Haufen vermehren sich nicht nur an der Zahl, sondern werden auch immer größer, wenn man sie still liegen läßt, und man hat bisweilen Haufen aufgenommen, die einen halben Karren angefüllet. Sie geben dem Boden ein sehr schlechtes Ansehen, und machen ihn dem Viehe, so darauf weidet, unangenehm, und alle diese Unbequemlichkeiten nehmen jährlich zu. Ein kluger Landmann, der dieses wohl erwäget, wird daher dem Exempel dererjenigen nicht folgen, die diese Haufen aus Nachläßigkeit oder Unwissenheit stehen laßen, son-

sondern vielmehr den Entschluß fassen, sie auf einmahl wegzuschaffen. Je eher er damit anfängt, desto weniger wird es ihm kosten. Und obgleich die Kosten sich höher belaufen, wenn die Haufen zahlreicher und größer sind, so mus er sich doch solches nicht abschrecken laßen, indem er versichert seyn kann, daß der daraus entstehende Nutzen die Kosten weit überwiege. Man hat verschiedene Methoden, diese Hügel in Grasgründen wegzuschaffen. Einige laßen sie im Frühjahr mit den Händen ausstechen. Wo ihrer nicht viele sind, ist solches auch ziemlich gut. Man mus es folgendergestallt machen. Man nimmt eine eigentlich dazu gemachte dünne Schaufel, die gut mit scharfem Eisen beschlagen ist. Mit dieser stößt der Arbeiter zuerst den Ameisenhaufen gerade durch, und drückt die Schaufel mit dem Fuße nach. Alsdenn ziehet er die Schaufel wieder heraus, und thut mit derselben noch einen Stoß, der den ersten in der Mitte durchschneidet. Dieses theilet die Rasen und den obersten Theil des Haufens in vier Stücke. Diese müssen alsdenn zurückgeworfen, und die darunter liegende Erde mit dem darinn befindlichen Ameisenneste herausgegraben werden. Alsdenn mus man die vier Stücke Rasen zusammen wieder hineinwerfen, die sich alsdenn gar bald schließen und zusammen wachsen; und wenn sie wieder vest geworden, und das Gras wiederum Wurzel gefaßt hat, so werden diese Flecke überwalzet. Dieser Methode bedienet man sich anitzt an einigen Orten, und ehemahls ist sie allgemein gewesen. Allein, der damit verknüpfte Nachtheil ist augenscheinlich. Erstlich bleibt dadurch eine Höhle in dem Boden. Hiernächst bleiben unfehlbar einige von den Ameisen in den Rasen, und da dieselben eine so gute Gelegenheit haben, vermehren sie sich gar bald, fangen ihre vorige Arbeit wieder an, und der Hügel wird in kurzer Zeit eben so groß wieder, als er vorhin gewesen. Denn die Rasen beschützen sie für den beiden Dingen, die ihnen am schäd-

schädlichsten sind, nehmlich den Vögeln und der Strenge des Wetters. Allein, was ist nun hierbei mit den Ameisen anzufangen, die mit der Erde herausgegraben worden? Die alte Gewohnheit war, den Erdklumpen in Stücke zu zerbrechen, und ihn über die ganze Weide auszustreuen; allein, dadurch wurden die Ameisen nicht ausgetilget, sondern nur umhergestreuet. Nichts konnte sie abhalten, sich wieder zu sammeln. Sie thaten solches auch, und das Feld war von neuem damit beschwert. Anizt graben die Landleute sie aus, und führen sie in ihre Misthaufen, wo zwar einige umkommen, andere aber lebendig bleiben, die genug neuen Schaden anrichten können. Diese mit dem Miste vermischte Ameisen werden mit demselben wieder auf das Land geführt, allwo sie sich vermehren, und neuen Schaden verursachen. Man wundert sich, daß Leute, die so viele Unbequemlichkeiten von diesen kleinen Insekten empfunden, sich mit so unvollkommenen Methoden, selbigen abzuhelfen, haben begnügen können, und dennoch hat man in langer Zeit keine bessere gewußt, und sie sind auch noch anjetzt an vielen Orten die einzigen, die man dazu gebrauchet. Man kann nicht zu viele Sorgfalt in der gänzlichen Ausrottung dieser Creaturen anwenden, und wenn man es nur auf gehörige Art angreifet, so ist es auch nicht schwer. Ein vortreffliches Werkzeug hierzu ist der hohl-gebogene Ameisen-Pflug des Hrn. Bradley, welcher auch zu Maulwurfshaufen dienet, und den man Fig. 10 abgebildet findet. Von a bis a ist ein Eisen, ungefähr 5 Zolle breit, und hinten einen reichlichen Zoll dick. bb ist der hohlgebogene Spaden oder Zunge des Pflugs, dessen Breite, wo er am breitesten ist, etwa einen Fuß beträgt. Von der scharfen Spitze an wird er nach und nach dicker bis an den Hintertheil, welcher einen völligen Zoll dick seyn mus. Das Eisen dazu mus recht hart, und die Ränder müssen sehr scharf seyn. cc ist das Stecheisen, welches vorn an der

Spitze

Spitze sehr scharf, und mit dem hohlgebogenen Spaden 4 Fuß lang von a bis a seyn mus. dd sind eiserne Dillen, in welche die Angriffe oder Stelzen des Pfluges ee gesteckt werden. Bei aa sind veste Ringe, ein einzelnes Pferd oder zwey vor einander anzuspannen. Wenn man mit diesem Pfluge arbeitet, so mus die Spitze des hohlgebogenen Spadens an die Seite des Haufens angesetzt werden, indem man die Handhaben des Pflugs aufhebet, damit sie in die Erde einstechen kann. Wenn der Haufen beinahe durchschnitten ist, so wird die Spitze wieder aufgehoben, indem man mit den Angriffen ein wenig auf beiden Seiten drükt und wäget. Das durch diesen Pflug gemachte Loch fasset das Regenwasser auf, wodurch die noch zurückbleibenden Ameisen ersaufen. Die Flecke, wo Ameisen- oder Maulwurf-Haufen gestanden, müssen mit einem Spaden aufgelockert, mit Kalk oder einer andern Düngung vermengt, und hernach mit reinem Grassaamen bestreuet werden. Mit solchem Pfluge, der sehr wenig kostet, kann man in Einem Tage eben soviel ausrichten, als zehn oder zwölf Arbeiter in einer ganzen Woche thun können. Derjenige, der den Pflug leitet, kann ihn so seicht und so tief gehen laßen, als er will, nachdem er nehmlich die Handhaben hoch oder niedrig hält. Wenn er von einer guten Hand regieret, und stark genug gezogen wird, so schneidet er alles durch. Derjenige, so ihn leitet, mus dahin sehen, daß alles mit dem übrigen Boden gleich eben geschnitten werde.

Wenn nun die Hügel solchergestallt ausgeschnitten sind, so kommt es hauptsächlich darauf an, was mit denselben anzufangen ist, damit sie nicht neuen Schaden verursachen. Hierzu sind nun viele Methoden erfunden worden. Die gemeinen Methoden, sie über den Boden auszustreuen, oder sie zum Miste zu führen, sind äusserst nachtheilig. Wir wollen dem Landmanne zeigen, wie er nicht nur neuen Schaden vermeiden, sondern

dern auch sogar Nutzen von diesen ausgepflügten Haufen haben könne.

Zuvörderst müssen die von dem Pfluge entblößten Stellen des Bodens unmittelbar wieder besäet werden. Zu diesem Ende mus jemand hinter dem Pfluge hergehen, und seine Tasche voll guten Heusaamen haben. Während der Zeit nun dieser die entblößten Flecke sorgfältig besäet, müssen andere, die gleichfalls dem Pfluge folgen, die ausgepflügten Stücke aufnehmen. Die aufgehobenen Stücke müssen sie in Haufen legen, die mit Sorgfalt gemacht werden müssen. Sie dürfen eben keinen breiten Boden haben; allein, sie müssen hohl und hoch liegen, und wenn sie ein wenig gestanden haben, um zu trocknen, mus man sie anzünden und zu Asche brennen. Wenn nur wenig Ameisenhügel da sind, so laßen sie sich gar füglich an verschiedenen Ecken desselben Bodens sammeln, und auf der Stelle verbrennen, ohne dem Boden großen Schaden zu thun, welches auch der beste Weg ist. Wo aber eine große Menge davon vorhanden ist, mus man sie wegführen, und an einer wüsten Stelle verbrennen; je näher dieselbe aber ist, desto besser ist es, weil sich alsdenn die Asche desto bequemer wieder zurückbringen läßt; denn in beiden Fällen mus die Asche wieder auf den Boden geführt und sorgfältig auf demselben ausgestreuet werden, indem sie zu einer trefflichen Düngung dienet. Obenländische Gründe haben dann und wann eine Erfrischung nöthig, und hierzu ist nichts besser als die Asche; und eben auf denen Weiden, wo solche Erfrischung am nöthigsten ist, sind die Ameisenhaufen am überflüßigsten. Das Gras wird darnach allenthalben stark und frisch wachsen, und das, so auf denen Stellen wächst, wo die Hügel gestanden, wird dem übrigen in kurzer Zeit gleich werden. Man kann diese ausgepflügte Hügel noch auf andere Arten vortheilhafter Weise als eine Düngung gebrauchen, und der Landmann kann sich derjenigen davon bedienen, die

er zu seinen Absichten am zuträglichsten hält. Das erwähnte Brennen dieser Hügel zu Asche ist die beste und bequemste Methode. Eine andere Methode bestehet darinn, daß man alle Haufen von dem Platze wegführet, sie zusammenleget, und vollkommen verfaulen läßt. Auf diese Art wird die Rückkehr der Ameisen besser verhütet, als wenn man die Hügel auf den gemeinen Misthaufen wirft. Denn in dem letztern Falle kriechen sie auf dem Misthaufen herum, auf welchem einige Theile zu ihrer Aufnahme trocken genug sind, und da der Mist gar bald wieder auf den Boden gebracht wird, so können diejenigen Ameisen, die darinn lebendig geblieben sind, sich bald wieder vermehren, und neue Haufen machen. Wenn hingegen die Hügel zum Verfaulen alle auf einen Haufen geworfen werden, so werden sie durch und durch feucht, daß also die Ameisen nicht darinn leben können, sondern entweder diese Materie verlaßen, oder darinn ersticken müssen. Dieses Verfaulen der Rasen erfordert einige Zeit, und während derselben wird dieses kleine Ungeziefer gänzlich ausgerottet, und alsdenn können diese verfaulte Hügel ohne Gefahr wieder auf dem Boden verbreitet werden, da sie denn zur Erfrischung einer neuen Erndte vortrefflich diensam sind.

Die dritte Methode ist, diese Hügel ganz zu gebrauchen, so wie sie ausgepflüget worden, und zwar zu einer zusammengesetzten Düngung. In eine bedeckte Grube zum Miste und andern Ingredientien, um daraus eine Zusammensetzung zu machen, können die ganzen Hügel unter dem Schlamme der Gräben, frischem Pferdemiste und dem Ablaufe aus dem Kühhause und den Ställen genommen werden. Hier ist alles so feucht, und in solcher Gährung, daß eine Ameise unmöglich darinn leben, oder ein Fünkchen Leben in dem, was man ihre Eier nennet, bleiben kann. Die Quantität der Düngung wird dadurch gar sehr vermehret, und die ganze Zusammensetzung kann sowohl zu gepflügtem Lande, als zu Grasgrün-

gründen, ohne die geringste Gefahr von den Ameisen, gebrauchet werden.

Die dritte Methode, diese Ameisenhügel mit Sicherheit und zum Vortheile des Bodens zu gebrauchen, ist diese, daß man eine Art einer trockenen Zusammensetzung mit Kalk und andern Dingen daraus machet. Dieses ist eine sehr sichere Methode, und gehet weit leichter von statten, als die andern. Da aber der Landmann weiß, daß verschiedene Gründe auch verschiedene Düngungen erfordern, so wird er von allen diesen Methoden die beste für sein Land zu wählen wissen. Man machet es aber mit der trockenen Zusammensetzung folgendergestallt: Wenn die Hügel ausgepflügt und vom Felde weggeführt sind, mus man sie an einer wüsten Stelle auf einen Haufen werfen, und alsdenn eine Quantität frischen und scharfen Kalk, den man bei der Hand haben mus, ziemlich dick dazwischen streuen, und zwar so, daß jeder Theil derselben von dem Kalke erreicht werde. Zu dieser Absicht ist es am besten, einen Theil der Ameisenhaufen auf dem Boden so dick auszubreiten, als sie darauf liegen können, doch ohne daß sie einander bedecken. Hierauf mus man eine gute Quantität Kalk streuen, alsdenn wiederum eine Reihe Ameisenhügel darüber legen, und dieselben gleichfalls mit Kalk bestreuen, und immer so fortfahren, bis alle Hügel aufgehäuft sind. Auf solche Art kan man alles mit einander zehn oder vierzehn Tage liegen laßen, in welcher Zeit der Kalk eine so gute Wirkung gethan haben wird, daß sich nicht eine einzige Ameise mehr findet. Alsdenn kann man eine gute Quantität frischen Mist auf den Haufen legen, und denselben von Zeit zu Zeit, wie andern Mist, wohl umarbeiten lassen. Diese Zusammensetzung kann man auf den Boden legen, von welchem die Ameisenhügel genommen sind, und zwar ohne die geringste Gefahr, daß sich die Ameisen wiederum fortpflanzen werden. Ein mittelmäßig gutes obenländisches Grasland wird sich sechs Jahre lang gut da-

von haben. Für einen dazu sich schickenden Boden ist keine bessere Düngung, als diese Mischung von Mist, Kalk und Erde zu Grasgründen. Die Körper der Ameisen, welche sehr zahlreich sind, tragen zu der kräftigen Wirkung dieser Düngung sehr vieles bei, indem alle thierische Substanzen voll reicher Materie zur Beförderung des Wachstums der Pflanzen sind. Diese Mischung von Mist und Kalk, nebst Schlamm aus den Teichen, ist eine vortreffliche Düngung für Grasgründe. Da nun aber die Erde, die man hier mit gebrauchet, noch dazu voll thierischer Materie ist, indem sie ein Aufenthalt von Millionen dieser Insecten gewesen, und voll von den Excrementen derselben ist, so thut sie eine soviel größere Wirkung. Da nun der Landmann die Methode des Auspflügens der Ameisenhügel in ihrem völligen Lichte dargestellt siehet, so wird er den Vortheil leicht ausrechnen können, der aus dem gehörigen Gebrauche des dazu vorgeschlagenen Instruments entstehet, und er wird finden, daß, nach einem Wuchse von sechs Jahren, die Kosten des Instruments, die Arbeit und alles, was nur in Rechnung gebracht werden kann, ihm mehr als vierzig mahl wieder werde ersetzt werden, und zu gleicher Zeit wird die Lage seiner Grasgründe schön in die Augen fallen, es werden sich dieselben gut mähen laßen, und auch sehr bequem für das Vieh seyn.

* **Ameisen-Löwe**, L. Formica-Leo, Fr. Fourmi Lion, ist nach der Beschreibung des Herrn **J. M. Meyer**, im 44 St. des **Hannover. Magaz** v. J. 1763, ein klein und unansehnliches Thier, an welchem der Kopf sehr klein ist, jedoch vorn zwo gegen einander gerichtete krumme Sicheln hat, mit welchen er die Beute erwischet, und vesthält. Er siehet wie eine platt-gedrückte mittelmäßige weiße und ins Graue fallende Spinne aus, nur daß die Beine anders sind. Wenn man das Vergnügen haben will, seinen geschickten Bau und seine Hinterlist zu betrachten, mus man ihn an Orten suchen, wo Waldung und

und zugleich Sandland ist. Gemeiniglich findet man ihn vorn am Wege im Sande bei Buschwerk. Das Merkmahl seines Aufenthalts ist der im Sande wahrzunehmende umgekehrte Kegel. Man findet sie gemeiniglich Haufen-weise neben einander. Man mus also nur vor sich im Walde, wo Sand ist, niedersehen, so wird man hier und da dergleichen ausgehöhlte Kegel erblicken. Das Thier selbst sitzet ganz unten in der Spitze des Kegels, und man entdecket davon nichts, als die äusserste Spitze seiner sichelhaften Hörner, die gleichsam da liegen, wo die Seiten des Kegels in der Spitze sich endigen. Man darf alsdenn einen solchen Haufen nur mit der Hand aufnehmen, so wird man den Ameisen-Löwen mit bekommen, den man sodenn (einen oder mehrere) in ein mit Sand ausgefülltes Glas oder Büchse setzet, in welche sie sich sogleich verkriechen. Wenn dieses Gefäß eine Zeitlang stillgestanden, so wird man die Arbeit bald wahrnehmen. Er fängt an, den Sand in die Höhe zu werfen, und macht einen so genauen ausgehöhlten Kegel, der von keinem Menschen so vollkommen zu machen ist. Alsdenn läßt man eine Fliege, der ein Flügel ausgerissen, auf dem Sande laufen, die denn am Rande des Kegels hinunterfällt, und von dem Ameisen-Löwen ausgesogen wird. Wenn das geschehen ist, nimmt er die Fliege auf seine beiden Hörner, und wirft sie mit solcher Heftigkeit aus dem Kegel heraus, daß sie weit von seinem Aufenthalte weggeschleudert wird. Rüttelt man den Sand zusammen, so wird er die Arbeit und den künstlichen Bau seiner Wohnung so oft wiederhohlen, als einem gefällig ist, dieselbe mit anzusehen. Umständlichere Nachrichten, nebst Kupferabbildungen vom Ameisen- oder Wurm-Löwen, von Herrn **Carl v. Geer**, findet man im XIV B. der übers. **Schwed. Abhandl.** a. d. J. 1752, S. 187—198.

Amel-Mehl, siehe **Kraft-Mehl**.

Amelanchier, s. unter Mespilus, desgleichen Sorbus, No. 6.

Amelette, Omelette; siehe Eier-Kuchen.

Amendement, Amelioration; Amender; siehe **Düngen.**

Amendier, Amandier, **Mandelbaum**; siehe Amygdalus.

Amentaceus flos, Amentum; siehe Kätzgen.

Amethyst, L. Amethystus, Gemma Veneris, Fr. Amethyste, Ametiste, ist ein edler Stein von Purpur-Farbe, oder von Farbe eines rothen Weins, worunter man Wasser gegossen hat. Der Orientalische ist am beliebtesten. Die Amethysten müssen hart und schwer seyn, und einen schönen Glanz haben. Wenn man den Amethyst in einem Sandbade heiß werden läßt, so verlieret er seine Farbe, und bekommt eben so, wie der Sapphir, die Farbe, und beinahe das Wasser, des Demants.

* Der Amethyst wird an Schönheit nächst dem Smaragd geschätzet. Wenn er in Rauten geschliffen wird, so spielet er hell; ist er allein polirt, oder glatt geschliffen, so scheinet er etwas dunkel. Die härtesten und theuersten sind die aus Orient, als: aus Indien, Arabien und Armenien ꝛc. Diese sind verschiedener Arten, doch meistentheils violbraun. Die besten haben eine rosenrothe Farbe, die sich auf Purpur ziehet. Die von Carthagena gebracht werden, sind geringer, und an Farbe violblau, wie auch die, welche man in Teutschland findet, und von einigen **Viol-farbige Rubinen** genannt werden. Man hat auch im Orient welche, die Purpur-farbig, und andere, die weiß sind.

Weil dieser Stein dem Demant an Härte gar nahe kommt, und ein gleiches Wasser hat, so wird er oft durch Kunst, auf die Art, wie der Sapphir, weiß gemacht, und für Demant verkauft. Er wird auch durch Betrug nachgemacht, mit einer violbraunen Farbe, oder einer dergleichen Folie, zwischen zween Crystallen versetzt. Oder, man nimmt präparirten Flintenstein, der fein blau oder hellbraun oder röthlich ist, vier Loth, ordinaire Mennige 12 Loth, vermischet beides wohl durch einander, thut präparirte Magnesia 16 Gran, und Zaffera

fera 2 oder 3 Gran hinzu, setzet solches zusammen in einen Ofen, und läßt es schmelzen: so bekommt man einen schönen Amethyst. Oder, man nimmt zart-pulverisirten Flintenstein 3 Quentgen, Nitrum fixum 1 Quentgen, Borax 3 Quentgen, Tinctura Veneris 54 Gran, Tinctura Martis und Magnesiæ, von jeder 50 Gran. Diese beide Tincturen vermischet man erst wohl mit einander, thut alsdenn die andern Stücke, nachher den Fluß von Nitrum und Borax auch wohl vermischt, dazu; setzet es in einen Schmelztiegel im Windofen, giebt Anfangs gelind Feuer, bis es glühet; sodenn 2 oder 3 Stunden stark Feuer; endlich gießet man es in Formen aus, und läßt es allmählig kalt werden, damit es nicht reisse, oder von einander springe. Nach einer andern Art nimmt man Fritta 20 Loth, und präparirte Magnesia 16 Loth.

Einen Amethyst fleischfarbig zu gradiren, nimmt man eine wohl ausgebrannte, runde, ganze Holzkohle, schneidet ein Loch darein, in welches der Stein (nachdem derselbe vorher an einem Ende mit wenig gestoßenem Kohlenstaub und Baumöl beschmiert worden,) gelegt werden mus, und wenn er darinnen ist, so verkleb et man das Loch mit gutem Leimen, leget Kohlen in einen runden Haufen, ungefähr einen gehäuften Hut voll; in die Mitte des Haufens leget man die Kohlen mit dem Stein, zündet den Haufen an dem einen Ende an, und läßt ihn also fortbrennen, und von selbst ausgehen: so bekommt der Amethyst eine Fleisch-Farbe.

Es soll der Amethyst vor der Trunkenheit bewahren, daher ihn Einige auf den Nacken legen, Andere am Finger tragen, und noch Andere ihn reiben, und einnehmen. Ingleichen soll er die Melancholie oder Schwermuth und böse Gedanken vertreiben, wacker machen, und guten Verstand geben. Allein diese Kräfte bestehen nur in der Einbildung.

Ameublir, siehe **Aufrühren, Auflockern.**

Ameuter, heißt, bei den Jägern, die Jagdhunde zusammenkoppeln, damit sie zugleich mit einander jagen; z. E. einen jungen Hund mit einem alten, der schon abgerichtet ist.

Amia, Fr. Bonite, ein gewisser Fisch; siehe **Streithuhn.**

Amianth, Amianth-Stein, L. Amianthus lapis, siehe **Asbest.**

Amidanus, siehe Alnus.

Amidon, Amidum, siehe **Stärke.**

Amiral, siehe **Admiral.**

Amiré-Joannet, Amiré-Roux, eine Art Birn; siehe unter Pirus.

Ammi, Ami, Amium, Ammium, Ammeos, Amios, Fr. Ammi, Engl. Bishops-Weed, T. **Ammey, Amern, Amey.** Es ist dieses eine Dolden-tragende Pflanze. Die größere Dolde (Vmbella) bestehet aus vielen kleinern, welche wie Strahlen geordnet sind. Die äussere Hülle bestehet aus vielen schmal zugespitzten Blättern, welche fast die Länge der Dolde haben. Die kleinen Dolden haben eine kurze vielblätterige Hülle. Die Blumen sind ungleich; eine jede derselben aber hat fünf Blumenblätter, welche herzförmig sind. Die an den äussern Strahlen sind groß, und einander an Größe ungleich; diejenigen aber, welche in der Mitte stehen, und die Scheibe bilden, sind einander beinahe gleich. Die Blumen haben fünf zarte Staubfäden, die mit rundlichen Kölblein gekrönt sind. Mitten in dem Kelche sitzet der Eierstock, auf welchem zween rückwerts gebogene Griffel stehen, die oben eine stumpfe Narbe haben. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine kleine, runde, gestreifte Frucht, die aus zween Saamen bestehet, welche inwendig glatt, und von aussen concav sind.

Der **gemeine oder größere Ammey,** Ammi commune oder vulgare DOD. CAM. Ammi majus C. B. P. 159. Ammi vulgare majus latioribus foliis, semine minus

minus odorato I. B. Ammi annuum MORIS. Ammioselinum TAB. Ammi (majus) foliis inferioribus pinnatis lanceolatis serratis, superioribus multifidis linearibus, LINN. *Hort. Vpsal.* 59, ist eine jährliche Pflanze, deren untere Blätter wie eine Säge gezahnt, und sechs Linien bis einen Zoll lang sind. Die obern bei dem Anfange der Dolde herumstehenden Blättlein sind in verschiedene lange, schmale, und weit von einander abstehende Flügel zerschnitten. Der Saame des gemeinen Ammi auf unsern Feldern ist nicht so gewürzhaft, als der von dem Ammi aus Candien.

Der **Ammi aus der Levante oder aus Creta,** Ammoides majus, odore Origani BOERH. den Tournefort unter das Fenchel-Geschlecht bringet, weil dessen Blatt wirklich dem gemeinen Fenchel gleichet, ist eine ganz niedrige Pflanze. Ihr Saame ist sehr klein, wie beim gemeinen Ammi; aber von einem aromatischen Geruch und Geschmack. Garidel und andere angesehene Kräuterkundige haben diesen Unterscheid nur für etwas Zufälliges gehalten, und bloß vom Clima herleiten wollen.

Der Ammey-Saamen ist einer von denen in der Medicin gebräuchlichen vier kleinen warmen Saamen (Sem. 4. frigida minora).

* Der **Ammey** kann aus dem Saamen gezogen werden, welcher im Herbst an den Ort ausgesäet werden mus, wo man die Pflanzen will stehen laßen. Im Frühjahr mus der Boden aufgelockert werden, um solchen theils vom Unkraut zu reinigen, theils aber auch die Pflanzen zu verdünnern, welches auf eben die Art geschehen kann, wie man es mit den Möhren macht. Man läßt nehmlich die Pflanzen vier bis fünf Zoll weit von einander stehen; und wenn der Boden gut ist, so müssen sie wenigstens sechs Zoll weit von einander entfernt bleiben, denn sie werden groß, und bedecken den ganzen Boden. Nachher erfordern sie we-

nig Wartung mehr, auſſer daß man ſie fleißig vom Unkraut reiniget. Im Junius werden ſie blühen, und im Auguſt ſchon reifen Saamen tragen, den man einſammeln mus, ſobald er zeitig iſt, weil er ſonſt bald ausfällt. Die Ammey-Pflanzen kommen überall fort, wo ſie eine offene Lage haben; am beſten aber wachſen ſie auf einem lockern ſandigen Boden. Wenn der Saame im Frühjahr ausgeſäet wird, ſo gehet er in dieſem Jahre ſelten auf; geſchiehet dieſes aber, ſo kommen ganz ſchwache Pflanzen zum Vorſchein, welche wenig Saamen tragen.

In den Apotheken zeiget man zweierlei Arten des **Saamens**, Semen Ammeos oder Ammios, welche zwar an Geſtallt einander ziemlich gleichen, aber an ihrem Geſchmack und Geruch ſehr unterſchieden ſind. Es wird aber derjenige Saamen, der aus Candia, oder von Alexandrien aus Egypten über Venedig kommt, für den beſten gehalten; daher er auch Ammi verum, vom **Lobel** Ammi Creticum aromaticum, vom **Dioſcorides** Cuminum Aethiopicum, von andern Ammium oder Cuminum Alexandrinum, Aegyptiacum, Syriacum, vom **Hippocrates** Cuminum regium; **Alexandriniſcher, Egyptiſcher** oder **Cretiſcher Ammey-Saamen, Mohren-Kümmel, Herren-Kümmel**, genannt worden. Dieſer Saame iſt klein, faſt rund, ein wenig länglich, den Sandkörnern ziemlich gleich, von brauner Farbe, und gewürzhaft, und giebt deshalb ein gutes Gewürz zu den Fiſch- und Fleiſch-Speiſen ab. Man mus den reinſten, friſcheſten, wohlriechendſten, und von einem etwas bittern Geſchmacke ausleſen. Er hat eine zertheilende, öffnende, und wärmende Kraft, dämpfet die Blähungen, treibet den Harn und Stein, dienet wider das Bauchgrimmen, die Harnwinde, und heilet den Biß giftiger Thiere. **Sitonus** meldet, daß er eine abſonderliche Kraft und Wirkung wider die Spaniſchen Mücken oder Fliegen habe. Er kommt zu ungekoch-

gekochten und gekochten Tränken. Er wird zum Theriak, und einigen andern Herzſtärkungen genommen. Er ſoll eine vorzügliche Kraft haben, der Unfruchtbarkeit der Weiber abzuhelfen, wenn davon ein Quentlein gepülvert, in Wein oder Fleiſchbrühe, um den andern Tag, drey Stunden vor der Mahlzeit, vier oder fünfmahl, aber nicht mehr, eingenommen wird; ſie müſſen aber die Tage, da ſie ſich deſſen bedienen wollen, allein ſchlafen. Der pulveriſirte Saamen mit Honig zu einem Pflaſter gemacht, zertheilet das von Schlägen geronnene Blut.

Ammites, ſiehe Bezoar minerale.

* *Ammochryſus*, ein Stein, der bisweilen ziemlich hart iſt, gemeiniglich aber ſich zwiſchen den Fingern als Sand zerdrücken läßt. Von Farbe iſt er bald roth, bald gelb, mit untermiſchten und wie Gold glänzenden Talk-Flittern, daß es ſcheinet, als wenn Gold darunter wäre. Er wird in Böhmen und andern Orten mehr gefunden, und zum Streu-Sande gebraucht. Seiner glänzenden Theile wegen wird er von den Bergverſtändigen **Glimmer**, und wenn er gelb iſt, **Katzengold** oder **Goldglimmer**, L. Aurum felium, Mica aurea, Mica flava, genannt.

Ammodites, Ammodytes; ſiehe **Aal (Sand-)** und **Schlange. (Sand-)**

Ammome, ſiehe Amomum.

Ammoniac, Ammoniac-Harz, Armoniac, L. Ammoniacum, Gummi Ammoniacum oder Armoniacum, Lacryma Agaſyllidis oder Ferulæ GAL. Hammoniacum oder Gutta hammoniaca CORD. Fr. Ammoniac, Gomme Ammoniaque, iſt ein verhärteter Saft, von mittlerer Conſiſtenz zwiſchen einem Gummi und Harz. Wenn man dieſes Gummi zwiſchen den Fingern wälgert, wird es weich und kleberig. Zwiſchen den Zähnen begiebt es ſich leicht auseinander, und wird weiß. Es hat einen anfänglich ſüßen, hinterher aber bittern Geſchmack.

Es

Es hat einen weit unangenehmern Geruch, als das Galban-Gummi. Auf glüenden Kohlen geräth es in Flamme. Es läßt sich in Weinessig oder warmen Wasser auflösen.

Dieser harzicht-gummichte Körper befindet sich theils in großen Massen, die aus Bröckelchen von unansehnlicher und fast brauner Farbe bestehen, welche mit weissen oder braunröthlichen Flecken, die bis in die innere Substanz dringen, angefüllt sind; theils findet man ihn in dichten und vesten, wie Weihrauch aussehenden, glänzenden, und weißen Körnern. Diejenigen, die entweder in- oder auswendig eine gelbliche Farbe haben, sind zu alt, und werden von den Kaufleuten zu Smyrna weniger geachtet. Das Ammoniac riechet beinahe wie Bibergeil oder Opoponax. Wir bekommen es aus Alexandrien in Egypten.

Dieser Saft fließet theils von selbst, theils nach einem gemachten Einschnitte, aus einem gewissen Baume, welcher in demjenigen Theile von Africa wächst, der Egypten gegen Abend lieget, und heutigen Tages das Königreich Barca genannt wird, wo ehemahls der berühmte Tempel des Jupiter Ammons stand. **Plinius** nennet den Baum, davon man ihn abzapfet, Metopium. Andere hingegen glauben, das Ammoniac komme von keinem Baume, sondern von einer Doldentragenden Pflanze, als: der vom **Dioscorides** sogenannten Agasyllis. Man findet in diesem Gummi öfters den Saamen der Pflanze selbst, welcher dem Dill sehr gleichkommt, ausser daß er größer ist.

Das Ammoniac äusserlich gebraucht, ist ein kräftig zertheilendes und erweichendes Mittel. Um es noch wirksamer zu machen, löset man es in Weinessig auf. Man bedienet sich dessen auch innerlich. Aus den Versuchen des Herrn **Pringle** läßt sich vermuthen, daß das gemeine Wasser dieses Gummi auflöse, so daß es ihm fast alle seine der Fäulniß widerstehende Kraft benimmt. Die-

Dieses Gummi diente den Alten bei ihren Opfern zum Weihrauche.

Zum innern Gebrauche ziehet man das gekörnte vor, und solche Körner müssen, wenn sie gut seyn sollen, groß, trocken, und mit keinem Sande, Erde, oder andern fremden Körpern, untermengt seyn. Indessen schätzet man auch die dicken Stücke, wofern sie nur rein, oder mit vielen reinen Körnern untermengt sind.

* Dieses ziemlich kleberige, doch übrigens trockene Harz, läßt sich, bei langem Abreiben, zwar auch mit Wasser, doch leichter und bequemer mit Essig und Geistern, auflösen, weil es wohl etwas von der Natur wässericht-schleimigter, doch noch mehr von dem Wesen brennlicher Harze ist, indem es, gleich andern, an dem Lichte schmilzt, und hell wegbrennt. Wir bekommen es hauptsächlich aus Ostindien. Der **Ammoniacharzstrauch**, Agasyllis, Ferula ammoniacifera, wovon dasselbe, nach des **Dioscorides** Zeugnis, im Brachmonath gesammelt wird, wächst häufig in den Lybischen Wüsten von Africa, um Cyrene herum. Der Stengel desselben ist gerad, und ziemlich hoch; die Blätter sind sehr klein, und schließen sich in langen und breiten Büscheln aneinander an; die Blüthen sitzen allein auf der Spitze des Stengels, und diese Blüthen, welche an vesten und etwas langen Stielen hangen, haben zugleich den Saamen, der dem Saamen des Galbanharzes gleich ist. **Plinius** und **Dioscorides** machen zweyerlei Gattungen dieses Harzes nahmhaft; und zwar nennen sie das schöne und reine θραῦστον, Thrauston, und θραῦσμα, Thrausma, von θραύω, ich breche, oder reibe, weil es in kleine Stücke zerbrochen ist, oder durch Reiben in kleine Stücke zerfällt; das gemeine hingegen und unreinere, φύραμα, Phyrama, von φύρω oder φυράω, ich mische, vermische, weil es mit Erde, Sand, Holz, Steinlein, und anderm Unrath,

Unrath vermischt ist. Sonst pflegt man dreyerlei Arten davon anzuführen, unter den Nahmen: Ammoniacum gummi finum, **feines Ammoniacharz**, welches nehmlich das schönste und allerreinste ist; Gummi Ammoniacum in granis, **körnichtes Ammoniacharz**, welches nehmlich aus lauter Körnern bestehet, die zwar wegen ihrer Klebrigkeit ganz zusammenhangen; und endlich Gummi Ammoniacum in pane, **Ammoniacharz in Kuchen**, welches mit Sand und Holz vermengt ist. Alle diese Verschiedenheiten machen keinen wesentlichen Unterscheid aus, sondern gründen sich allein auf die Art des Sammelns und Verwahrens dieses Harzes, davon Einige behaupten, daß man es aus den geritzten Stämmen des Gewächses auffasse, und Andere vorgeben, daß es als ein milchigter Saft aus der Wurzel nach einigen Einschnitten häufig herausfließe, und nach und nach getrocknet werde.

Das Ammoniac wird von geschickten Droguisten gekocht und schmelzbar gemacht, nachgehends mit andern geschmolzenen gemeinen Gummi-Arten vermischt, wieder getrocknet, und auf diese Art verkauft. Ausserdem wird es auch ganz nachgemacht, ohne daß man es sonderlich merket; jedoch ist diese Manier so bekannt nicht. Die Probe von dem aufrichtigen ist diese: Es mus vest, schön, rein, und ohne holzartige Splitter seyn, auch keinen steinartigen Gries oder andere Unreinigkeiten in sich haben; ferner mus es bitterlich von Geschmack und in kleine Stückchen vertheilt seyn, es mus einen ziemlich starken Geruch gleichsam einer Mischung von Knoblauch und Bibergeil haben, und darf nicht bröcklig seyn.

Das Ammoniac hat eine Kraft zu erwärmen, zu zertheilen, zu erweichen, zu zeitigen, zu eröffnen, und zu laxiren: verdünnert den dicken zähen Schleim in allen Theilen des Leibes, der sowohl in dem Magen, den Därmen, der Brust, den Lungen, dem Haupte, als andern

andern Gliedmaßen, verborgen lieget; erweichet alle Härte; öffnet die geschwollene und erhärtete Milz, Leber und Gebährmutter; wird in alten Husten, Engbrüstigkeit, Seitenstechen, Schwindsucht, kurzen Athem und Stickflüssen mit Nutzen gebraucht; treibet den verhaltenen Harn, Stein, die monathliche Reinigung, Geburt und todte Frucht; verhütet und tilget die Wassersucht; tödtet, mit Aloe und Wermuthsaft versetzt, die Bauchwürmer, und führet sie ab.

Aeusserlich zertheilet es allerlei harte Beulen und Geschwulsten; heilet die Halsgeschwüre, die Kröpfe und verhärtete Milz, insonderheit wenn es in Essig aufgelöset wird. In ein Gurgel-Wasser gethan, ziehet es die Feuchtigkeit des Gehirns an sich, und wirft sie durch den Speichel aus; wird auch unter Augenmittel, das Gesicht klar und hell zu machen, gebraucht; ziehet Splitter und Dornen aus dem Fleische, und machet Fleisch wachsen, daher es vielen Pflastern und Salben zugesetzt wird. Nach dem Berichte des 85 St. der **Hannov. nützl. Samml.** v. J. 1755, ist es ein bewährtes Mittel wider die Hühneraugen. Man macht sich nehmlich zuvörderst ein Fußbad aus warmen Wasser, und wenn darinn die Hühneraugen wohl erweicht worden sind, krazet man mit den Fingern soviel davon ab, als abgehen will, ohne daran zu schneiden. Hierauf nimmt man ein Stückgen Ammoniac, leget es auf ein so großes Stück ganz dünnes Leder oder Leinwand, als hinreichend ist, es um die Zehe als ein Pflaster herum zu schlagen, und drückt dasselbe mit einem warm gemachten Messer darauf, indem es von der geringsten Wärme schmilzt. Der Raum, den das Gummi einnimmt, mus so groß seyn, als hinreichet, das Hühnerauge völlig damit zu bedecken. Man leget es gleich nach dem Fußbade auf, und zur Bevestigung ein anderes beliebiges Pflaster darüber her. Dieses Auflegen des Gummi wird alle Abend erneuert, ohne daß man nöthig hätte,

te, das Fußbad zu wiederhohlen; und man fährt mit diesem Verbande alle Tage so lange fort, bis das Hühnerauge völlig verschwunden ist, welches oft in wenig Wochen geschiehet.

Die Scheidekünstler bereiten durch das Destilliren gute Mittel daraus. **Glaser** lehret einen Spiritus und ein Oel daraus ziehen, denen er wundersame Kraft zuschreibet. Er saget, daß dieser Spiritus große Tugenden besitze, welche von dem flüchtigen Salze, das er bei sich führet, herkommen. Weil er aber mit einer Säure vermischt ist, die dessen Wirkung mäßiget, und dessen Kraft vermindert, so zeiget er das Mittel, diese zween Spiritus zu scheiden, welche, wie er erinnert, vermögend sind, ganz unterschiedene Wirkungen hervor zu bringen. Wer die Manier, sie zu scheiden, gern wissen will, kann sich bey **Glasern** selbst, beim **Lemery**, und andern Neuern, in ihren Chymischen Tractaten Raths erhohlen. Sie reden alle von den Eigenschaften dieses Spiritus, und sagen, daß er ein großes Mittel sey, das Blut zu reinigen, den Scharbock zu heilen, und alle Verstopfungen zu öffnen. Man bedienet sich desselben auch wider die innerliche Lähmung. Er ist auch sehr dienlich wider die Pest, und alle Krankheiten, welche von Fäulung verursacht werden. Man nimmt ihn von 6 bis 20 Tropfen, in einem beliebigen Getränke. Sein Oel ist auch unvergleichlich; es zertheilet und erweichet die Verhärtungen der Milz, die Venus-Beulen, und dienet bei hysterischen Zufällen.

In den Apotheken findet man auch das Ammoniacum depuratum, die Pilulas, das Extractum und Ceratum de Ammoniaco.

Ammoniacum Sal, Fr. Sel Armoniac; siehe **Salmiac**.

Amodiation, siehe **Admodiation**.

Amomum, Fr. Amome, ist ein verschiedenen Früchten gemeiner Nahme. Wenn man ihn bei pharmaceutischen Schriftstellern und in Recepten, allein, und ohne weitern

tern Zusatz findet, so ist allemahl das Amomum in Beeren, L. Amomum racemosum, oder verum, oder genuinum, T. **Amömlein, wahre oder ächte Indianische Amömlein**, Fr. Amome en raisin oder en grappe, darunter zu verstehen. Es ist dieses eine große runde Nuß, wie Beeren gebildet, als eine große Weintraube, zerbrechlich, von einem Olivenfarbigen Weiß, die sich in eine Art von Knöpfgen endiget, und inwendig in Zellchen abgesondert ist, worinn sich purpurfarbige Körner befinden, welche fast viereckig sind, und vermittelst drey dünner Häutchen vest aneinander sitzen, wovon sie sich ohne Mühe abziehen laßen. Die Saamen haben einen dem Campher sehr gleichkommenden Geruch und Geschmack. Die Nüsse haben keine Stiele, und sind nebst vielen andern auf eine Art einer Senne, die ihnen zum Grunde dienet, gleichsam angeleimt. Diese Senne ist nach der Form der Traube lang. Sie haben einen scharfen und beißenden Geschmack. Man bringet sie aus Ostindien, in einzelnen Nüssen, selten in Trauben. Sie wachsen auf einem Strauche, der höckerigt ist, röthliches wohlriechendes Holz, lange und schmale blaßgrüne Blätter, und weiße Blüthen, wie die weißen Veilgen, hat. Pater **Camelli** behauptet, das wahre Amomum des **Dioscorides** entdeckt zu haben. Es ist, seiner Meynung nach, der Tugus, oder Birao, oder Caropi auf den Philippinischen Insuln. Die Landeseinwohner legen die Körner dieses Gewächses, wie Halsbänder, sowohl des Geruches wegen, als auch zum Verwahrungsmittel gegen ansteckende Krankheiten, und den Gift verschiedener Thiere, um den Hals.

Wenn das Amomum gut seyn soll, mus es schwer, dick, seine Körner purpurfarbig, wohlriechend, fleischigt, und von scharfem Geschmacke seyn.

Das Amomum enthält viel öligtes flüchtiges Salz. Sein vornehmster Gebrauch ist zum Theriac.

* Es ist schon seit vielen Jahren her ein großer Streit unter den Gelehrten, was dieses eigentlich vor eine Frucht sey. Bald gaben die Schriftsteller dafür Cubeben aus, bald den Zimmet, bald auch die Frucht der sogenannten Rose von Jericho, bald den Aethiopischen Pfeffer (Piper Aethiopicum oder racemosum), bald auch den sogenannten Taubenfuß, oder auch eine Art von Calmus. **Tournefort** behauptete, sie wäre die Frucht des Campeschenholzes (Lignum Indum); hingegen Andere geben sie als die Frucht des Americanischen Baumes Caninga an, welche in bräunlich-schwarzen Beeren, von der Größe der Pfefferkörner, bestehe. In diesen Beeren, die ein sehr dünnes Häutlein und ein schwammigtes Mark in sich haben, liegen kleine schwarze Körnlein, mit einer ganz dünnen Haut überzogen; der Geruch oder Geschmack sey ungefähr von Gewürznelken, oder vielmehr vermischt von Zimmet, Muscatennuß und Nelken; daher sie die Engländer sehr lieben, und oft als ein Gewürz zu ihren Speisen gebrauchen. **Ray** beharret durchaus darauf, es sey diese Frucht nichts anders, als eine Art von Cardamömlein. Unter den Alten schreibet **Galen** dem Calmus gleiche Kräfte zu, als diesen Amömlein; nur erkläret er den Calmus für trockener, und hingegen den Amömlein schreibet er mehrere Kraft in Verdauung der Speisen zu. Die Apotheker sind auch meistens noch sehr ungewiß wegen dieser Frucht, und legen den Nahmen Amomum bald den Paradiskörnern, bald den großen Cardamömlein bei; bald sehen sie dieselbe auch, nach der übereinstimmenden Meynung der Gelehrten, für die Frucht von der Cassia caryophyllata an. **Charas**, ein französischer Apotheker, siehet, in seiner Abhandlung von den Arzeneien zu dem Theriac, die Sache für ganz leicht an, und glaubt überzeugt zu seyn, daß er den rechten traubigten habhaft worden sey, indem man ihm ein solches in seinem natürlichen

türlichen Zustande, in Gestallt eines Traubenkammes mit seinen Beeren, in seine Apotheke gebracht. Er erklärt es auch für das rechte Amomum Dioscoridis. Die gute Waare mus nicht alt und verlegen seyn, und aus runden, weißgelblichen, schweren, und mit Körnern wohl-ausgefüllten Hülsen bestehen, die einem groben und kernhaften Saamen gleichen, welcher scharf, gewürzmäßig, und wie Cardamömlein schmecket. Die leichten, aufgerissenen, und mit schwarzen Körnern angefüllten Hülsenköpfe oder Trauben, taugen nicht. Damit man zu dem Arzneigebrauch allein die schwere, lebhafte und gewürzreiche Körner bekomme, und die dünnen Häutlein, welche sie unterscheiden, zurückbleiben, pfleget man sie gemeiniglich zwischen den Händen zu reiben, und auf einem Papiere wohl auszuschwingen. Zu Venedig glaubte ein berühmter Apotheker, Nahmens Cechinus Martinellus, auf noch gewissere Spuren davon gekommen zu seyn, und das wahre Amomum gewiß gefunden zu haben, wovon Nicolaus Maronea, 1608 zu Basel, eine ganze weitläuftige Abhandlung herausgegeben hat.

Wegen des gewürzhaften Geschmacks von Pfeffer, Nelken, Zimmet, u. d. gl. hat man diese Specerei auch im Teutschen **Allerleigewürz** genennet. Es hat eine erwärmende, schweißtreibende, zertheilende Kraft, und man brauchte es sonst zu verschiedenen wohlriechenden Salben, wie man es denn noch izt zu dem Theriac nimmt, und unter die 4 kleinen erwärmenden Saamen (Semina 4 calida minora) rechnet. Es läßt sich ein flüchtiges und scharfes Oel daraus ziehen. Die Alten haben, nebst andern Specereien, auch das Amomum zum Einbalsamiren der Leichname gebraucht; daher vieleicht das Wort Momia, oder Mumia, **Mumie**, entstanden seyn mag.

Im Linnäischen System führet das Pflanzengeschlecht des Ingwers und der Cardamome, den Nahmen Amomum.

Amomum Plinii, Solanum furiosum bacciferum C. B. Corallenkirschen; siehe unter Solanum.

Amoniac, siehe **Ammoniac**.

Amoris pomum, siehe Lycopersicum.

Amorpha, Indigo batard; siehe Barba Jovis Americana.

Amoselle, eine Art Birn; siehe unter Pirus.

Amourettes, siehe **Mark**. (Rücken-)

Ampelis, siehe **Seidenschwanz**.

Ampelites, Lapis ampelitis, Terra ampelitis, Bitumen humi paludosæ LINN. Terra bituminosa, Bitumen terrâ mineralisatum, Turfa montana, Pharmacitis, **Bergtorf, Pechtorf, Bergpecherde, Erdharz**, Fr. Ampelite, Pierre noire, Terre ampelite, Terre à vigne, Terre bitumineuse, ist eine meistens schwarze Erde, welche entweder ein grobes Bergöl, oder auch eine Art eines wirklichen Peches oder Theeres enthält, davon sie in dem Feuer mit einem starken Geruch brennet. Sie lieget wenigstens, wie Steinkohle oder Schiefer, in Schichten oder Blättlein, und läßt sich also auch leicht zerspalten. An einigen Orten ist sie härter, an andern weicher. Sie brennet, nach dem Verhältnis des darinn enthaltenen Erdpeches, mehr oder weniger leicht. Wenn sie alt wird, zerfällt sie von selbst in Staub, und es läßt sich alsdenn Salpeter herausbringen.

Einen sehr ansehnlichen Bruch davon findet man bei Alençon; auch in der Schweiz bei Zürich, ingleichen in dem Delphinat, zwo Meilen von Grenoble.

Viele, die sowohl im Stein, als auch Holz, arbeiten, bedienen sich ihrer zum Zeichnen. Man mus die frisch aus der Erde heraufgebrachte, leichte, weder allzu weiche noch allzu harte, wählen.

Nach Einiger Meynung, hat dieselbe vom schwarzen Agtstein und der Steinkohle etwas an sich.

Sie wird an einigen Orten in den Weinbergen gröblich zerstoßen, und um die jungen Reben gestreuet, weil man vorgiebt, daß sie das kleine Ge-

Gewürm, welches die Augen davon gern abfrißt, tödte.

* Diese Erde hat, wegen ihres Gebrauchs, da sie um die Weinstöcke herumgestreuet wird, die Benennung Ampelites, von ἄμπελος, Weinberg, und vom französischen Landmann Terre à vigne; wegen ihrer Schwärze aber, da sie fast wie Kohle aussiehet, vom **Theophrast** den Nahmen Carbo, erhalten. **Cartheuser** nennet sie Bitumen solidum terrestre friabile, und **Woltersdorf** Pix montana rudis cespitibus intertextis. Weil sie in dem Feuer mit einem starken Geruch brennet, so rechnen sie die meisten Naturforscher unter die Schwefel. Diese Erde hat das ganz Besondere an sich, daß sie, je mehr man sie an der Sonne trocknet oder trocknen will, nur desto weniger brennt. Der **Pechtorf**, welchen **Wallerius** Terra bituminosa turfacea, oder Gleba Gratianopolitana Wormii nennet, siehet aus wie ein Moder, oder eine Sumpferde, ist körnigt und durchaus gleich; und hängt auch so zusammen, daß, wenn man sie in viereckigen oder länglichen Stücken absticht, diese noch immer ihre ganze Gestallt behalten, wenn sie getrocknet werden. Die neugestochenen brennen in dem Feuer am besten. Die **staubartige Bergpecherde**, welche **Wallerius** Terra bituminosa humaria nennet, findet man vornehmlich in Schweden; sie siehet schwarz aus, und brennet in dem Feuer ziemlich gut; nur ist diese Unbequemlichkeit dabei, daß man sie, wegen ihres staubigen Wesens, nicht wohl abstechen, oder trocknen kann, daher sie auch, wenn man sie trocknet, wie Staub ist, und aus einander fällt, ja eben auch deswegen gemeiniglich von dem Winde auseinander gewehet wird. Die **schieferichte Bergpecherde**, Terra bituminosa oder Lapis Ampelitis fissilis, siehet mehr steinartig aus, und unterscheidet sich von andern Gattungen solcher Erden hauptsäch-

lich dadurch, daß sie schichtenmäßig und schiefericht ist, wie eine Steinkohle, oder ein Schieferstein.

Man bedienet sich dieser schwarzen harzigen Erde auch, die Haare und Augenbraunen schwarz zu färben; und sie soll, äusserlich auf den Leib geschmiert, die Würmer vertreiben.

Ampeloprasum, Porrum sylvestre vinearum, eine Art Lauch; siehe unter Porrum.

Ampfer, Ampferkraut, Sauerampfer; siehe Acetosa.

Ampfer, (Hasen-) siehe Acetosella.

Ampfer, (Wilder) Lapathum acutum; siehe Lapathum.

Amphisbæna, siehe **Schlange**. (Ringel-)

Amphitheater, oder **Blumen-Schauplätze**, nennet man in Gärten eine Vermischung der Kübel und Scherben, welche man auf den Staffeln und Holz- oder Gras-Erhöhungen recht nach der Ordnung setzet. Ein Garten möge groß, mittelmäßig oder klein seyn, so sind in demselben ein oder mehrere Amphitheater nöthig, theils zur Annehmlichkeit, theils zum Nutzen, in Ansehung der verschiedenen Lagen, um die Gewächse gegen den Regen sowohl als die Sonne, vermittelst Wachsleinwand, welche man, erfordernden Umständen nach, abhebet oder niederläßt, zu beschirmen. Es ist zwischen dem Anblicke, welchen blühende Gewächse, die in einem Garten sich hin und her zerstreuet befinden, wenn sie auch gleich in Einer Reihe neben einander stehen, und demjenigen, welchen eben dieselben, wenn sie auf einem Amphitheater stehen, verursachen, gar kein Vergleich. Zu gleicher Zeit blühende Gewächse, von mancherlei Gestallt und Farbe, auf vier Etagen stehend, fallen gar vortrefflich ins Auge, und noch mehr, wenn man einige hundert Gattungen von Nelken hat. Sobald einige abgeblühet haben, setzet man andere, welche erst aufblühen, an deren Stelle; und dieses Vergnügen dauert ungefähr einen ganzen Monath, da man an jedem Tage eine unendliche und reizende Mannigfaltigkeit erblicket. Bei Auriculn vor-

vornehmlich würde ohne dergleichen Amphitheater, ein großer Theil der Anmuth wegfallen. Da dergleichen Pflanzen und Blumen niedrig und klein sind, so würde man ihre Schönheit, und noch weniger ihre Verschiedenheit, gar nicht wahrnehmen, wofern sie nicht beisammen, und auf solche Art, stehen, daß man sie bewundern und vergleichen kann.

Der Nutzen solcher Amphitheater ist ganz unstreitig. Man hat mehr oder weniger Sonne und Regen nöthig, welches sich ohne ein bedecktes Amphitheater gar nicht zwingen läßt. Nelken, Auriculn, und andere Blumen, wovon man guten Saamen zu haben wünschet, erfordern dergleichen Vorsicht. Im Herbste wollen einige Gewächse vor den Frost in Acht genommen, und doch noch nicht in das Glashaus gebracht seyn; diese läßt man auf dem Amphitheater, soviel als möglich, in der Sonne stehen, so lange bis man sie in mehrern Schutz zu bringen sich genöthigt siehet.

Amphitheater nennet man auch die von Rasen angelegten Gänge um einen Lusthügel herum, die in einer unmerklichen Böschung manchmahl auch mit bequemen Stuffen dazwischen, auf die Höhe desselben hinauf führen. Sie dienen eigentlich dazu, um einen Hügel oder Berg, welchen man nicht in gar hohe Absätze ((Escarpen) theilen oder abstechen, oder von Mauern unterstützen will, wegen Bequemlichkeit des Spazierengehens in Ordnung zu bringen. Wenn diese Plätze wohl ausgesonnen und gut angebracht sind, geben sie einem schönen Garten ein noch größeres Ansehen, besonders, wenn der Hügel oder die Anhöhe ins Perspectiv gebracht ist, oder einen halben Mond formiret, und überdies noch dabei beobachtet wird, daß in der Bepflanzung derselben die niedrigen Bäume und Sträuche, stets vor, und die, welche am höchsten wachsen, als: die Foren, Tannen, Cedern von Libanon, u. d. m. hinten gesetzt werden. Diese Staffel-Erhöhungen stehen sehr gut am Ende einer

ner Allee, ingleichen in den Vertiefungen oder Einschnitten von Spalieren, dergleichen man in den ausgezierten Lustgebüschen anzulegen pflegt, vornehmlich, wenn dieselben mit immer grünen Bäumen und Sträuchern, als: dem Stechbaum, der welschen Linde, dem wilden Lorbeerbaum, dem Lorbeerbaum selbst, u. d. gl. bepflanzt sind. Allen diesen erhabenen Plätzen mus ein unvermerkter Abhang gegeben werden, damit das Wasser den darauf angebrachten Pflanzen und Rasen zur Erquickung diene, und sie durch die großen Platzregen nicht so leicht verdorben werden. Die Gras-Stiegen, oder Staffeln, dienen zum Herabsteigen an den Escarpen oder Erden-Absätzen, niemahls aber an den Mauer-Absätzen, als woselbst nothwendig steinerne Stiegen gemacht werden müssen; jedoch können in einer Gras-Escarpe auch steinerne Staffeln gebraucht werden, um eine angenehme Vermischung zu verursachen.

Die 11te Figur zeiget ein Amphiteater oder einen Schauplatz von Rasen beim Herabgehen aus einem Lustgebüsche, welcher Schauplatz zugleich den obern Theil eines Teiches bekränzet. Der obere Platz ist einestheils mit Hecken und Spalieren, niedern Vertiefungen, Statüen und Brustbildern geziert; anderntheils aber mit einem Brunnen, dessen Wassersprung man in der mittlern Allee entdecket, ingleichen in der mit Castanienbäumen längs der Erhöhung bepflanzten. Diese Ebene ist mit einer kleinen Mauer unterstützt, welche mit Eiben- oder Taxus-Bäumen bekleidet ist. Es machet solche Mauer den Vorsprung des Amphitheaters, und ist durch zween allgemach abhangende Gänge unterbrochen, welche in Schnecken laufen, und von dem Wasserstück vollens geendigt werden. In der Mitten stehen Taxusbäume. Ganz unten an dieser Mauer befindet sich ein Ruheplatz bis zu den drey Gras-Staffeln, nach welchen man abermahl einen Raum mit Anhängung der Gras-Escarpen findet, so den ganzen Absatz bis

bis an den Canal beschließet. Die zwo Mauern, die Staffeln und Escarpen sind, nebst den drey Ruheplätzen, ziemlich wohl ausgetheilt und verändert. Dieses alles zusammen macht ein Amphitheater aus. Man hätte solchen mit Gartengefäßen und Blumengeschirren auf jedem Ruheplatz gezieret, wenn die untere Bekleidung denselben nicht ohnedies schon genug hervorrückte, welche in einem kleinen Wasserfall bestehet, so in der Mitten in dem Vorsprung zween kleine Wassergötter nebst ihren Muscheln hat, zwischen welchen drey Wasserstrünge hervordringen, in eine kleine Muschel fallen, und sich auf Art eines gedeckten Tisches in das große Wasserstück stürzen. Zu beiden Seiten am Ende sind vier Wasser-Leuchter, von denen das Wasser gleichfalls in das Wasserbecken fällt. Zwischen diesen zween sogenannten Leuchtern sind zween Wasserfelsen angelegt worden, allwo oben eine Quelle, von der das Wasser herabstürzet. Dieser Wasserfall kommt von dem darüber stehenden Brunnen, dessen Abhänge stark genug dazu sind. Das Erdreich ist an beiden Seiten in Gras-Escarpen eingetheilt, ausser der Mauer zu oberst, welche völlig herum gehet.

Das Amphitheater, welches Fig. 12 vorstellet, schicket sich an einen Ort, wo der Abfall nicht gar zu jäh ist z. E. an einen Abhang eines kleinen Hügels, allwo die unterste Anhöhe durch eine große Gras-Vertiefung ersetzet wird. Hier könnte man keinen Wasser-Canal anlegen, wie in der vorigen Figur, indem die zu dem Wasser erforderliche Gleichheit von oben einen starken Abhang verursachen würde. Der vordere Theil dieses Amphitheaters präsentiret einen viereckigen Saal mit Bögen, und natürlicher Vergitterung, welches von unten sehr schön in die Augen fällt. Der mittlere Platz aber ist mit einem an den vier Ecken eingeschnittenen Brunnen versehen. Der hinterste Thtil wird mit, zwischen den Bögen stehenden, Statüen erhöhet. Von vorn des Brunnens wird das Erdreich von einer mit vielen Verknü-

S. 696.

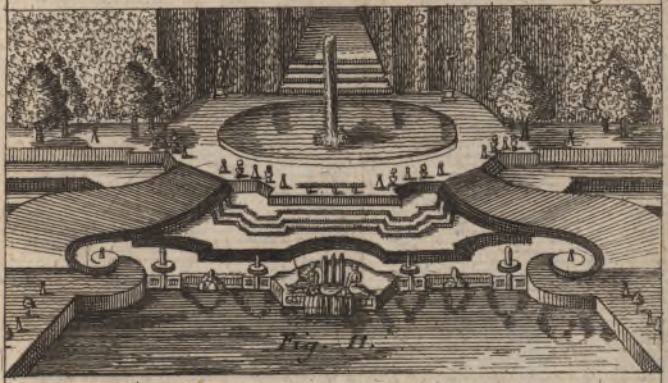


Fig. 11.

S. 697.

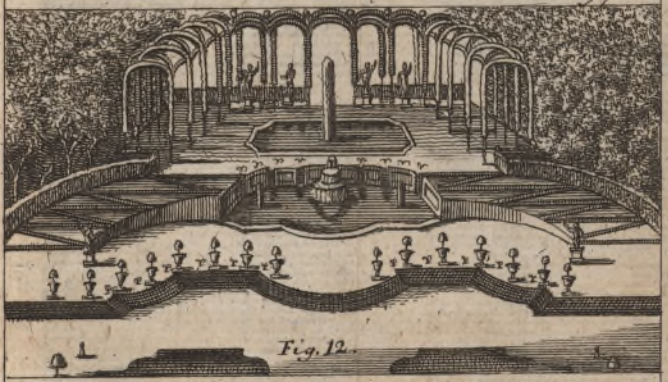


Fig. 12.

S. 698.

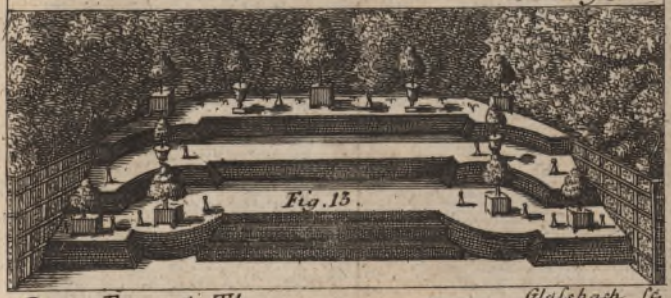


Fig. 13.

Glafsbach fc.

knüpfungen versehenen Mauer unterstützt. Mitten in deeselben ist eine große Wasserquelle, welche in 2 Fällen, so auf gedeckte Tisch-Art gestalltet, sich in das große Wasserbecken stürzet, welches den ganzen Platz zwischen der Mauer des Absatzes, und dem Anfang des runden Abganges einnimmt. Alles dieses bestehet aus Grottenwerk, und machet von fern ein schönes Ansehen. Zu beiden Seiten sind 2 Wasserspränge, welche von dem obersten Brunnen kommen. Die Abhänge haben im Anfange etwas Geviertes, hernach aber laufen sie in Rundungs-Theile. Einwerts sind sie mit Mauern versehen, zum Unterscheid der ersten, welche mit Gras-Escarpen unterstützet. An der andern Seite aber sind diese Abgänge durch ein großes Gebüsch beschlossen, welches von vorn mit einem Buchen-Spalier gezieret, so zu Anfange der natürlichen Bögen einen Winkel formiret, und auch dies Gebüsch an der Seite bis an das Ende begleitet. Man hat Gras-Linien in Zigzac geleget, damit der Platzregen zu beiden Seiten des Gebüsches ablaufe. Diese 2 Abgänge endigen sich auf einen grossen freien Platz, welcher von einer Gras-Escarpe beschlossen, den Vorsprung des Brunnens und der 2 Seitengänge oder Rampen machet, allwo man zugleich eine Stiege von Rasen angelegt hat. Auf der Anhöhe dieser Escarpen sind Taxus, und auf steinernen Postementen stehende Blumengeschirre, zu Ende dieser vier Abgänge aber vier schöne Statüen. Das Unterste oder der Grund ist mit 2 Gras-Teppichen belegt, welche an der Seite mit Gängen und Taxus bekleidet sind. Man kann sich solche auch vorstellen, als wenn sie in einem Boulingrin oder beschlossener Gras-Vertiefung wären.

Die zwo folgenden Figuren sind von den ersten an Größe und Pracht sehr unterschieden, indem sie nur kleine Staffeln und Gras-Erhöhungen ohne Mauern sind. Die eine (Fig. 13) schicket sich, das Ende einer Allee damit zu zieren, und dienet ihr zur Gesichtsverlänge-

längerung. Diese ist in ein Lustgebüsch eingesenkt, und mit einer Holz-Vergitterung beschlossen, welche sich oben endiget. Man steiget über drey in die Gras-Escarpen angebrachte Staffeln, und kommt von diesem freien Platze zu einer andern Gras-Anhöhe, welche wieder auf eine noch andere leitet, so zu einer Grasbanke oder Sitz dienen kann, über welcher ein großer freier ovaler Platz, der mit dem Spalier des Gebüsches beschlossen ist. Die Staffel-Erhöhung der 14ten Figur würde sich gleichfalls zu diesem Platz schicken, allein wegen der Spaliere, welche mit gleicher Höhe auf jeder Staffel sich erheben, schicket sie sich mehr in ein mit Spalieren bekleidetes Gebüsche, allwo man gerade gegenüber ein gleiches anlegen soll; denn dieser Art der Stuffen bedienet man sich anstatt der Bänke. Es ist eine Escarpe mit abgeschnittenen Ecken, welche zu dem ersten Ruheplatz leitet, über welchem man eine Erhöhung von drey Staffeln siehet, welche für Sitze dienen. Der obere Ruheplatz ist mit weißem Sande bedeckt, um ihn von den andern zu unterscheiden. Diese Staffeln besetzet man mit Taxus, und Garten-Geschirren, welche mit Blumen oder blühenden Stauden angefüllt sind, durch deren verschiedene Farben die grüne Farbe dieser Stücke sehr erhöhet wird.

Die 15te und 16 Figur bestehen aus gemeinen Gras-Stiegen, welche sich an solchen Orten schicken, wo man das Auge befriedigen will, z. E. bey dem Abgang eines Absatzes, welcher von einer Gras-Escarpe unterstützt ist. Die 15te Figur ist gedoppelt, weil noch eine kleine Escarpe über der großen zu deren Unterstützung ist. Von oben kommt man durch 2 Abhänge oder Rampen hinunter zu einem ovalen Ruheplatz, von welchem man auf 3 runden Staffeln zu dem untersten Gras-Absatz steiget, allwo 3 andere Gras-Staffeln auch in die Tiefe führen. Die unterste Stiege (Fig. 16) hat darinn etwas Besonderes, daß ihre Abhänge oder Staffeln



S. 699.



Fig. 14.

S. 699.

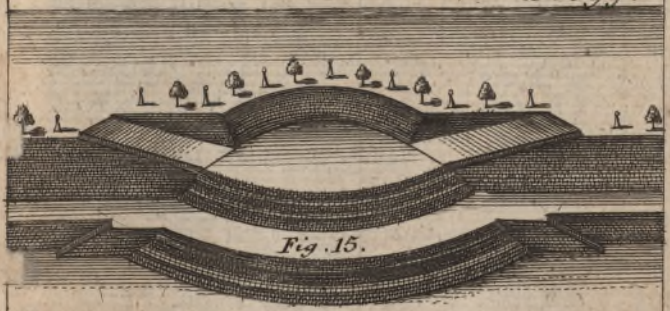


Fig. 15.

S. 699.

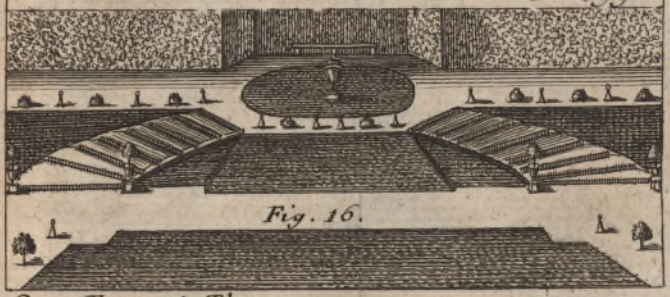


Fig. 16.

Oec. Enc. 1. Th.

feln aus großem Queerholz bestehen, welches grün oder weiß angestrichen, und dazwischen mit Sand belegt ist. Dieses fällt ziemlich gut ins Gesicht, und ist von langer Dauer. Die Staffeln sind auf großen langen und in etwas gekrümmten Bäumen vestgemacht, an deren Ende 4 Postementer stehen, um Garten-Geschirre darauf zu setzen. Die Mitte darzwischen bestehet aus einer Gras-Escarpe; der Grund oder die Tiefe aber ist mit einem großen Gras-Teppich belegt, dessen beide Seiten mit Taxus und kleinen Bäumlein, gleich der obersten Gras-Escarpe geziert sind. In der Höhe dieses Absatzes ist ein großes Spalier, welches sich in gerader Linie mit der Stiege vertiefet, daher man eine Banke dahin gesetzt hat, nebst einem runden Gras-Flecken, und steinernen Gefäß in der Mitten.

Bei Verfertigung der Stiegen und Staffeln von Rasen bedienet men sich, um sie desto dauerhafter zu machen, starker Schiffsbretter, sammt Pfählen, welche man an den Ecken einschlägt, ingleichen an beiden Seiten Stecken, um die Bretter beständig zu unterhalten. Dieses Holz pflegt man halb zu brennen, damit man es in der Erde dauerhafter mache. Man kann es auch mit Oel oder Pech bestreichen, wodurch es gleichfalls dauerhaft wird. Mit diesen Brettern werden die äusserſten Theile der Ruheplätze bevestigt, und die Ecken formirt. Denn die Gras-Staffeln machet man auf der Erde selbst, wenn man sie nicht lieber mit Brettern machen will, welche man mit Buchsbaum bekleidet. Der ersten Erden-Gewalt pflegt man bei den Amphitheatern insgemein mit einem Gemäuer zu steuern; allein die kleinen Staffeln haben keine andere Stütze vonnöthen, als das Erdreich selbst und das Gras, so darinnen Wurzeln schlägt; es sey denn, daß die Erde sandigt und leimigt sey, welche keinen Bestand hat, alsdenn bevestiget man dieselbe mit Faschinen.

Allen

Allen diesen Staffeln giebt man unmerkliche Abhänge gegen den Rasen, damit das Wasser dahin ablaufen und denselben befeuchten könne. Auf den gar jähen Abhängen, welche durch Platzregen ruiniret werden können, leget man Gras-Bänder oder Linien an, welche das Wasser auf beide Seiten werfen.

Die Stiegen von Zimmer- oder Tischler-Arbeit, streichet man mit grüner Oelfarbe an; den Raum aber darzwischen beleget man mit Gras und wohlgeschlagenem oder gestoßenem Steinsande, worauf man bei einem starken Platzregen wohl Acht haben mus, damit er nicht von dem Holze abgesondert werde. In den jähen Anhöhen mus man allezeit Rasen legen; zur Unterhaltung der Staffeln aber, welche in der Höhe nach der Breite nicht mit Gras bekleidet sind, mus man oben einen kleinen Auswurf umher machen, damit die Schluß-Linie der Staffel erhalten werde.

Diese grüne Stücke müssen alle Jahr im Frühling geschlagen werden, weil man sie dadurch bevestiget und dauerhafter machet. Ueberdies mus man sie alle Monathe mit der Scheere beschneiden, an den Enden aber mit dem Eisen abstechen, dieweil man mit der Sense allda nichts ausrichtet; denn ohne diese Unterhaltung würde das Gras gar zu hoch, und mithin die Annehmlichkeit der ganzen Zeichnung verdorben werden.

Amphora, T. **Ahm, Ohm**, ein Weinmaaß oder Gebind; siehe **Ohm**.

Amplexicaulia folia, Fr. Feuilles amplexicaules, heißen, in der Botanik, Blätter, welche mit ihrer Basis den Stamm der Pflanzen umfassen; wie z. E. die Herz- und Pfeil-förmigen Blätter.

Ampoulan, Olea maxima subrotunda; siehe unter Olea.

Amsel, Merl, L. Merula, Merulus; Fr. Merle, ist ein Vogel, ungefähr so groß wie eine Elster, gemeiniglich schwärzlich; dieserwegen wird er auch in Frankreich Nigrette genannt; allein, es giebt derer von verschiedenen

andern

andern Farben, und man findet auch welche darunter, die ganz weiß sind, aber sehr selten. Er hat einen langen, spitzigen, oberwerts convexen, an seinem Untertheile eben so dicken als breiten, und gelben Schnabel. Die Füße und Krallen sind schwarz. Die Federn verändern sich manchmahl in ihrer Farbe, nach der Landesgegend und ihrem Alter. Die Sie hat mehr Braun als Schwarz; und ihr Gefieder ist sogar an einigen Orten grau- und röthlich-bunt. Sie hat einen schwärzlichen Schnabel.

Die Amsel pfeifet und singet.

Dieser Vogel findet sich gemeiniglich in dicken Hölzern, und an andern baumreichen Orten. Im Winter hält er sich öfters in Hecken oder engen Wegen im Gebirge, wo er vor den Wind sicher ist, verborgen.

Er ernährt sich von Früchten, Weintrauben, vornehmlich von Aepfeln, Hollunder- und Lorbeer-Beeren, Myrten und Cypressen, wie auch von Würmern, die er aus der Erde ziehet. Im Käfig ißt gern Fleisch.

Die Sie macht ihr Nest in dornigem Gesträuche. Sie leget vier oder fünf Eier auf einmahl, und fängt an zu legen, ehe der Winter ganz vorbei ist. Gemeiniglich geschiehet es gegen das Ende des Aprils, da man sie gut fangen kann.

Wie man ein Netz machen soll, die Amseln zu fangen. Dieses Netz mus mit rautenförmigen, und keinen viereckigen, Maschen gestrickt werden, jede einen Daumen breit, von ziemlich dünnen, zweydräthigen und gefärbten Garne. Der Obertheil wird, wie unter dem Artikel Netz angewiesen werden wird, von 60, 70 bis 80 Maschen gemacht. Man mus es sieben bis acht Fuß hoch machen, damit es, wenn es ausgespannt ist, fünf oder sechs Fuß, mehr oder weniger, nach der Höhe des Ortes, wo man es brauchen will, bleibe. Man kann dieses Garn mit Ringelchen machen, wie ebenfalls unter dem Artikel Netz gezeigt werden wird; ausserdem kann

kann man einen recht glatten Bindfaden durch alle Maschen der obersten Reihe ziehen, wie aus Fig. 17 erhellet, woselbst man siehet, daß der Bindfaden A. B. durch die Maschen der obersten Reihe gehet.

Die Amseln am Tage zu fangen. Diese Art der Jagd geschiehet gemeiniglich bei nebeligtem Wetter, weil die Amsel niedrig und beständig an den Hecken hinflieget. Man bedienet sich, um sie zu fangen, eines Garnes, welches man ein Spinnen-Netz, Fr. Araignée, nennet, dessen Verfertigung zuvor beschrieben worden, und wegen dessen Gebrauches man Fig. 17 nachsehen kann.

Zuvörderst mus man sich mit einer Stange D. F. sechs Fuß lang, versehen, die an dem kleinen Ende D. ein wenig gespalten, und an dem andern F. spitzig ist. Man mus sie nebst dem Garne unter dem Arme tragen, und ein Messer bei sich in der Tasche haben, sich dessen im Nothfalle zu bedienen, und längs den Hecken oder lebendigen Zäunen spazieren gehen, wo man glaubet, daß es Amseln geben mögte. Wenn einige da sind, so werden sie aufstiegen, und zwar allezeit längs der Hecke E, und sich 30, 40 bis 50 Schritte von uns setzen. Wenn man alsdenn den Ort bemerkt hat, so mus man bis auf zwanzig Schritte zu dem Orte gehen, wo sie niedergefallen sind, und das Garn folgendergestallt aufstellen.

Gesetzt, der Ort, wo die Amseln niedergefallen sind, wäre längs einem Wege, oder an beiden Seiten des lebendigen Zaunes E. I. so erwähle man einen gewissen Baum-Ast, der ein wenig über den Weg hänget, wie z. E. der mit dem Buchstaben C. bemerkte, und der ungefähr sechs Fuß hoch über der Erde stehet; daselbst machet man eine kleine Spalte A. mit einem Messer, stecket die kleine Spitze des Holzes, welches an den Faden des Spinnennetzes vestgemacht ist, locker hinein, gehet von da nach der andern Seite F. I. des Weges,

machet



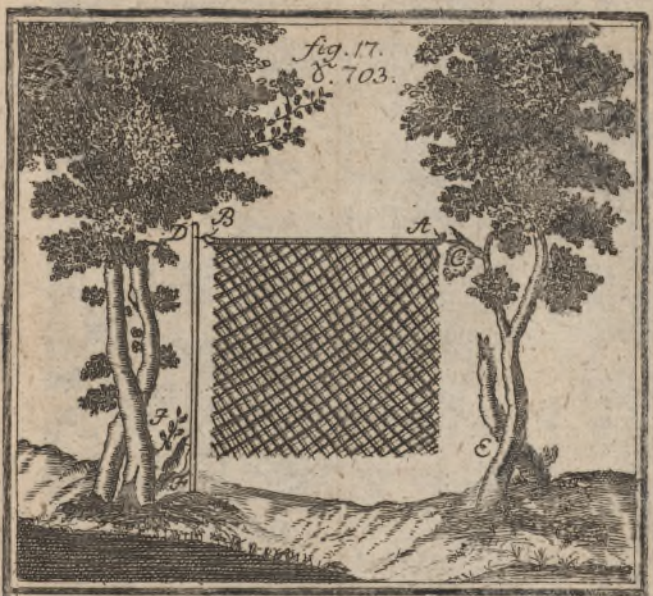


fig. 18. δ. 705.



Oec. Enc. 1. Tf.

machet daselbst einen andern Baum-Ast auf eben dergleichen Art, und dem ersten gegenüber, zurecht, und stecket die andere kleine Spitze des Holzes, welches an das andere Ende des Fadens von dem Garne vestgemacht ist, hinein, so daß der Faden wie gespannt ist, und das Garn bis auf den Obertheil des Zaunes, wo der Vogel ist, herunter hange. Wenn dieses geschehen ist, gehet man zwanzig Schritte über den Ort hinaus, wo die Amsel hingefallen ist, und gehet auf sie zu, da sie sich alsdenn erhebet, um zu entwischen, und indem sie längs dem Zaune hinflieget, das Garn berühret, welches auf sie fällt, und sie verwickelt, woraus man sie hernach nehmen, und seine Jagd nach andern fortsetzen kann.

Wenn etwa kein anderer Zaun da wäre, als derjenige, wo die Amsel niedergefallen ist, so mus man dessen Mangel mit der Stange D. F. ersetzen, die man dem Baume E. A. gegenüber, etwa sechs oder acht Fuß von dem Zaune, nach der Länge des Garnes, einstecket, und dieselbe so brauchet, als wenn es ein Zaun wäre.

Ob man gleich oft nur Eine Amsel aus dem lebendigen Zaune auffliegen und sich wieder setzen siehet: so steigen doch ihrer viele auf, wenn das Garn aufgestellt ist, und man von der Seite des Garnes weiter fortgehet.

Beim Einstecken der hölzernen Spitzen mus man vornehmlich dahin sehen, daß es dergestallt geschehe, damit das Netz bey der geringsten Erschütterung, welche der Vogel demselben giebt, über ihm zusammenfalle.

Andere Arten, Amseln und Drosseln zu fangen. Die jungen Bauer-Bursche, welche in Ländern wohnen, wo Weinberge sind, fangen eine Menge von Amseln, Wein-Drosseln, Turteltauben, und andere Arten von Vögeln, welche Weinbeeren fressen, vornehmlich gegen das Ende der Weinlese, da sie die Jäger zwingen, sich in die Holzungen zu begeben. Wenn man sich nun manchmahl mit dieser Vogeljagd eine Lust machen

machen will, so sehe man in Fig. 18 eine Art, wie man sie mit Schlingen fangen kann, welche man in Frankreich mit Repuces, Repenelles oder Rejets fangen heißt.

Man suche in denen Holzungen, die längs den Weinbergen sind, Gegenden, wo sich diese Vögel hinbegeben, und stelle an verschiedenen Orten daselbst auf folgende Art **Sprenkel** (Rejets) auf. Man suche in dem Gehäuig einen neu-aufgeschossenen Stamm aus, R. Fig. 18, der gerade und hoch ist, haue die kleinen Aeste rings herum, von unten bis oben, auf vier oder fünf Fuß hoch, ab; alsdenn mache man mit einem glüenden Eisen, oder Böttger- (Windel-) Bohrer ein Loch an dem Orte, der mit dem Buchstaben H. bemerkt ist, von der Größe einer Federspule. Man nehme einen andern Schößling N. der ungefähr vier Fuß von dem ersten abstehet, haue alle daran befindliche kleine Aeste ab, und binde an das Ende O. einen kleinen Bindfaden, eines halben Fußes lang, woran man eine kleine Schlinge von Pferdehaaren M. knüpfet, welche am Ende einen Knoten N. haben mus. Man mus auch ein Stäbchen P. O. vier Finger lang, haben, welches am Ende O. wie einen kleinen Haken haben, und das andere Ende rundlich zugespitzt seyn mus. Man beuget das aufgeschossene Reis N. woran die Schlinge ist, und stecket diese Schlinge durch das Loch H, und ziehet sie nebst dem Knoten durch M, wie man in No. 1. sehen kann. Nachher stecket man das Ende P des Stäbchens P. O. in das Loch H, und läßt das Reis fahren, welches durch den Knoten M. wegen des Stäbchens P. O. welches das Loch verstopfet, angehalten und aufzuschnellen verhindert wird. Man mus die Schlinge sacht ausdehnen, und sie in einer runden Form auf den Schneller oder das Stäbchen P. O. legen, sodenn darüber eine Weintraube bei dem mit Q. bemerkten Orte anbinden, so daß ein Vogel die Traube nicht anders erreichen kann, als wenn er sich auf den Schneller setzet, welcher, sobald als er sich dar-

darauf setzet, herunter fällt, und dadurch dem Knoten M. Lust machet, durchzugehen, welches verursachet, daß das Reis N. die Schlinge nach sich ziehet, und den Vogel mit den Füßen gefangen hält.

Man hat mit Fleiß zwo Figuren zeichnen laßen, damit man die Form und alle absonderliche Stücke besser erkennen könne. Die erste ist aufgestellt; die andere in die Höhe.

* Den Nahmen Amsel führen vielerlei Arten Vögel; als: die Schwarz-Amsel, Meer-Amsel, Stein-Amsel, und Wasser-Amsel.

Die Schwarz-Amsel, oder Sauschwarz, ist ungefähr so groß, als ein Ziemer, oder eine Drossel. Der Hahn oder das Männlein ist jederzeit schwärzer, als das Weiblein, und hat einen langen, spitzigen und dünnen Schnabel, von hochgelber Farbe, welchen es gegen das Frühjahr, wenn die Tage zuzunehmen beginnen, bekommt, und alsdenn, so lange es lebet, nicht mehr ableget, sondern Winter und Sommer behält. Das Weiblein ist, je älter es wird, auch je mehr und mehr schwärzlich ansehen; doch kann man dessen Farbe eben nicht schwarz nennen, weil die Federn, sonderlich an der Brust, mit dunkelbraunen untermischt sind, und das Schwarze überall ganz abfärbig oder verschossen aussiehet; da hingegen die schwarze Farbe des Männleins am ganzen Leibe so glänzend-schwarz ist, daß ein Rabe nicht schwärzer seyn kann.

Die Gestallt des Leibes ist sehr proportionirt, ob sie gleich hochbeinigt aussiehet, und diesfalls einer Nachtigall sehr gleichkommt, weil sie derselben auch an Geberden viel ähnlicher ist, als andere der Nachtigall an Leibesgröße und übrigen Eigenschaften nicht ungleiche und gleichsam näher verwandte Vögel, wie das Rothkehlchen, das Rothschwänzlein, u. a. m. sind. Es bekommt das Weiblein, wenn es alt wird, auch einen ziemlich gelben Schnabel; doch ist derselbe nicht ganz gelb, sondern

dern behält Flecken, als ob es sich mit Kothe beschmiert hätte; den ersten Sommer aber vor und nach der Mause, ist beider Schnabel dunkelbraun, und wenn gleich das Männlein in der Mause kohlschwarz wird, behält es den braunen Schnabel dennoch, bis gegen den Frühling, da es zu singen oder zu pfeifen anfängt, welches im März bereits geschiehet, da sie sich zur Brut anschicket, so daß man bei schönem Wetter in diesem Monathe bereits junge Amseln haben kann, die man im Neste, oder ehe sie fliegen können, bekommt. Wer aber im März eine alte Amsel zu fangen wünschte, welches schwer ist, weil sie zu dieser Zeit die Beeren nicht mehr achten, noch sich Zeit nehmen, die Sträucher durchzusuchen, sondern den ganzen Tag entweder mit Nisten, oder mit Singen, meistens auf den Gipfeln, zubringen, der müste entweder die Aeste absehen, auf welchen die Amsel zu singen pfleget, und auf selbige Leimruthen stecken, oder sie auf oben-beschriebene Arten zu fangen suchen, oder er müste trachten, die Jungen im Neste zu finden, da denn, wie bei allen Vögeln, die beiden alten zu erhaschen gar leicht ist. Nehmlich man darf nur unweit des Strauches, wo das Nest gestanden, ein Loch, an der einen Seite sieben bis acht, und an der andern vier bis fünf Zoll breit, in die Erde machen, darüber ein kleines Gitterlein decken, und auf das Gitterlein einen ziemlich grossen Meisenschlag setzen, so werden auf der Jungen Geschrei die Alten bald kommen, und, weil sie durch das Gitterlein die Jungen sehen, diese hingegen, welche sonst den Meisenschlag immer zuwerfen würden, nicht herauskommen können, werden sie gar bald mit dem Geäß hineinspringen, und sich beide in kurzer Zeit nach einander fangen. Im April bleibt es eben in dem Stande, und sind die jungen Amseln zwar leicht zu schießen; wenn aber die Frage ist, wie man ihrer ohne Schießen habhaft werden soll, so ist nicht zu läugnen, daß auch in diesem Monath, so wenig als in dem vori-

gen, diesfalls etwas auszurichten sey. Im Mai gehet es besser an; denn zu Ende dieses Monaths beschließet die Amsel bereits ihre Brut, obgleich einige wenige noch im Junius fortfahren, und fängt an, sammt den Jungen in den Wäldern weit herum zu streichen; daher man sie schon auf unterschiedliche Art haben kann. Man darf nur mitten in einem Walde, wo es Amseln giebt, oder in einem Vorholz, einen mittelmäßigen bequemen Baum erwählen, denselben abstümmeln, und auf die halb-abgestümmelten Aeste Leimspindeln stecken, unter dem Baume aber eine niedrige Hütte machen, und in derselben, vermittelst eines den Vogelstellern wohlbekannten Instruments, eine Stimme von sich hören laßen, als ob eine Eule schrie, so wird man kurz vor Sonnen-Untergang leichtlich alte und junge Amseln fangen können. Auch kann man in den jungen Schlägen hin und wieder eine Art von Meisenschlägen aufrichten, zur Anätzung aber keine Beere, die es zu solcher Zeit ohnedies noch nicht giebt, noch die Amsel sie achtet, sondern große Würmer hineinstecken, oder Ameisen-Eier hineinstreuen, mit welchen man des Fanges versichert seyn kann. Im Junius gehet dieses alles noch besser an, und kann man sich, anstatt der Würmer, schon der Kirschen bedienen, folglich auch mit Bogen und Sprengel richten, oder nur Leimspindeln auf einen Kirschbaum stecken. Im Julius ist ebenfalls nichts anders zu thun; der Fang mit der Eule gehet in diesem Monath und in dem folgenden, bis mitten im September hinein, am besten an, sonderlich wenn man eine lebendige Eule auf die Hütte setzet, oder, in deren Ermangelung, aus einem Hasenbalg einen Eulenkopf formiret, und denselben, vermittelst eines in die Hütte hineingehenden Stäbleins, an welches er angebunden ist, zuweilen reget, damit die Vögel meinen, die Eule sey lebendig, und rege sich. Noch leichter sind in diesem Monath lebendige Amseln zu bekommen, wenn man auf einem nahe bei einem Walde stehenden Kirschbaum

baum, an einem nicht gar zu warmen Tage, damit der Leim nicht schmelze, hin und wieder Leimspindeln stecket, so wird man mit Lust manchmahl 30 in einer Stunde herabfallen sehen. Im August bleibt es bei eben dem Fange, ausser daß es auf dem Kirschbaum nicht mehr angehet. Im September, weil die Amsel streichet, ist sie mit Schlingen, wo man Schneiden machet, sehr häufig zu fangen; wer sie aber lebendig haben will, mus auch in diesem Monath die vorige Art gebrauchen, oder große Meisenschläge aufrichten, und Vogelbeeren hineinstreuen, weil um solche Zeit die Amsel nach allerhand Beeren begierig wird. Auf Heerden bekommt man dann und wann, nachdem dieselben eingerichtet sind, eine Amsel, jedoch nur zufälliger Weise, weil es kein Vogel ist, der sich locken läßt, sondern ganz einsam, wie die Nachtigall, herum irret. Im October bleibt es wieder, wie im September. Im November sind die Amseln bereits gar verstrichen, und ist nichts mehr vorhanden, als was im Winter da bleibet; deren sind aber wenige, und ist bei denen im Lande bleibenden, wie bei andern Vögeln mehr, dieses merkwürdig, daß man allezeit zwanzig und mehr Männlein siehet, ehe man Ein Weiblein fängt. In diesem Monath laßen sie sich am besten mit großen Meisenschlägen, darein man Vogelbeeren streuet, lebendig bekommen. Im December bleibt es, wie im November; wenn aber Schnee fällt, verläßt die Amsel den Wald, und ist in dicken Hecken mit Beeren desto leichter zu fangen. Im Jänner bleibt es ebenfalls bei dem vorigen. Im Februar hingegen wird es noch schwerer, eine lebendige Amsel zu bekommen, denn sie fangen an zu singen, und gehen nicht wieder so viel auf die Erde. Und giebt es deren gleich mehr als vorher, weil der Wiederstrich vorhanden: so halten sie sich doch in dicken Wälder auf, und sind der Mühe, die man anwendet, sie lebendig zu bekommen, nicht werth, indem eine zur selbigen Zeit gefangene Amsel, sie müste denn sogleich um Lichtmesse

gefangen werden, im folgenden Frühling und Sommer doch nicht singet, sondern ein ganzes Jahr vergebens gefüttert werden mus, wenn man ihres Gesanges geniessen will.

Ihre Speise belangend, wie dieselbe in ihrer Freiheit, nach Unterscheid der Jahreszeit, allerlei Gewürme und Beeren ist, so giebt man ihr hingegen in dem Vogelbauer in Milch eingeweichte Semmel, Hirse, gekochtes Fleisch, gehackte Kälber-Leber oder Herzen, allerlei Beeren, und öfters nur Hanfkörner mit Roggen-Brod vermengt, nachdem man sie gut oder schlecht zu halten geneigt ist.

Die Amsel brütet nirgends, als im Walde, und meistens zweymahl, und pflegt, nach vierzehntägiger Brut, das erstemahl vier oder fünf, das andere mahl aber drey oder vier Junge auszubringen. Etliche brüten auch dreymahl. Das Nest ist mit Moos, Aestchen, faserigen Wurzeln und einem bindenden Leime gebauet, und inwendig befinden sich Federn und Haare. Es hängt, selten Manns-hoch, auf alten Stämmen, zwischen dichten Sprossen, und in Holzhaufen. Die Eier sind etwas stumpfrund, grün und röthlich besprengt, oder mit hellbraunen Streifen und Flecken. Sie fangen so zeitig an zu brüten, daß die ersten Jungen gar öfters zu Anfange des Aprils bereits abfliegen.

Die Amseln fangen gleich, sobald der Schnee weggehet, zu singen an, und continuiren ihren Gesang bis gegen Johannis. Ihre Federn reinigen und baden sie im Wasser, und bringen den Jungen die Aetzung mit dem Schnabel.

Es soll die Amsel die Art an sich haben, daß, wenn sie zur Abendzeit in den Hölzern, Hasen, Füchse, oder auch etwas von hohen Wildprett merket, dieselbe ohne Aufhören zu schrippen oder zu rufen pfleget, wornach sich die Jäger oftmahls richten. Ueberhaupt macht sie [illegible], ehe sie sich zur Ruhe begiebt, wie das Rothkehlchen

chen, ein wildes Geschrei, in der Absicht, die andern dadurch von sich zu verjagen, und sie schläft später, als gewöhnlich, ein.

Die Amseln ziehen zwar, (wiewohl ihrer viele von den alten Männlein über Winter bei uns bleiben, und meist an den Wässern und Quellen ihre Nahrung suchen,) im Herbste, gleich nach Bartholomäi, hinweg, jedoch ist der Strich nicht merklich, weil sie sich nicht, wie die Krammetsvögel, in Haufen oder großen Schaaren beisammen halten. In Akadien sind sie ebenfalls ein Zugvogel, wie bei uns. Diereville, der eine Reise nach Port-Royal in Akadien, im Jahre 1699 gethan hat, sagt in der Beschreibung dieser Reise, S. 235 des dritten Bandes der Göttingischen Sammlung von Reisen: „Man trifft auch daselbst Amseln an, die so, wie „unsere, gestalltet sind, ausser daß ihr Bauch Isabellfarbig ist, welches ihnen ein schöneres Ansehen giebt. „Sie sind eine Art von Zugvögeln; denn zu Anfange „des Winters ziehen sie fort, und wenn der Frühling „eintritt, kommen sie speckfett wieder. Der Schnee „lieget noch gewaltig dick, wenn dieselben aus der Ferne, und vieleicht über die See, zurückkommen".

Die Amsel ist, wegen ihrer Geschicklichkeit, sowohl reden als pfeifen, und anderer Vögel Gesang, jedoch nur solchen, der im Pfeifen bestehet, nachmachen zu lernen bekannt. Vor dem Staar ist ihr billig der Vorzug zu geben, weil dieser seine ungemeine Geschicklichkeit, darinn er alle andere Vögel übertrifft, durch seine Unbeständigkeit geringschätzig macht; da hingegen die Amsel zwar nichts neues mehr lernet, sobald der Frühling vorhanden ist, hingegen was sie kann, ihr Lebtage behält, wenn sie auch unter hundert andern Vögeln säße. Wenn man sie aber abrichten will, mus man sie jung aufziehen, und ihr nach Weihnachten am fleißigsten vorpfeifen. Man füttert sie alsdenn mit gequetschten Hanfsaamen, kleingehackter Petersilie und Brodkrume, woraus man mit

Wasser einen Teig machet; man mus aber alle zwey Tage einen neuen machen, damit er nicht sauer werde. Man mus zwar der Amsel von Jugend auf vorpfeifen, den meisten Fleiß aber erst alsdenn anwenden, wenn sie bereits vermauset hat, da hingegen es bei den meisten andern Vögeln, nehmlich bei denen, welche das ganze Jahr hindurch singen, um solche Zeit schon zu spät ist.

Dieser angenehme Vogel ist zum Aus- und Einfliegen gar nicht zu bringen, wie sich aus der Ergründung seiner Natur von selbst begiebt, denn er lebt nur in Wäldern, und nährt sich von Gewürm, welche man ihm in Häusern nicht geben kann. Frißt er gleich auch Beeren, und nimmt mit Semmel und Milch gern vorlieb, so läßt er sich dadurch doch nicht bewegen, um solcher Speise willen die Wohnung in den Gebüschen zu verlaßen, und ungezwungen in einem Gemach zu bleiben. Noch weniger ist er zur äusserstenZahmigkeit wohl geschickt; denn, ob er gleich, wenn man ihm einen Wurm oder Beere, die ihm schmecken, auf der Hand zeiget, sich reizen läßt herbei zu kommen, auch sich mit der Hand fangen und auf die Hand setzen läßt, so eilet er doch, wenn er kaum etliche Pfiffe gethan, wieder von der Hand hinweg, und suchet sich zu verbergen. In großen Vogelhäusern dienet er nicht, weil er beißig ist, und die andern Vögel beunruhiget.

Mit Amseln Bastarden zu ziehen, soll eben nicht schwer seyn, wenn sich nur ein besonderer Vortheil und Lust davon zu versprechen wäre; und könnte dieses mit Drosseln von beiderlei Art, mit Mistlern, wenn der Mistler das Männlein wäre, auch mit Krammetsvögeln, mit Staaren aber darum nicht füglich, geschehen, weil der Staar in Löchern brütet, und sich also nicht dazu schicket. Wer es versuchen wollte, würde mit Drosseln und Amseln es gar leicht zuwege bringen, wenn er sie gleich nicht in einem Gemach fliegen, sondern nur in einer Stube laufen ließe, und ihnen ein ungefähr Tischhohes

hohes Gebüsch in das Zimmer machte, in welches ein von Weiden oder Stroh geflochtenes, nach dieser Vögel Größe eingerichtetes, Nest zu setzen wäre; und müssen ihnen zu Aufätzung der Jungen Semmel und Milch, Heuschrecken und allerhand Käfer gegeben werden.

Aristoteles, Lib. IX. hist. animal. c. 19, gedenket auch einer Art **weißer Amseln**, welche in Arcadien, (auch Norwegen und Indien) zu finden. Nach dem Berichte des 43 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, ward 1755, den 29. Sept. eine weiße Amsel zu Hillgeroth in der Grafschaft Sayn, Anspachischen Antheils, in einem Bügel zwischen andern Amseln, deren eine vor, die andere nach ihr hieng, annoch eine Vogelbeere in dem Schnabel habend, gefangen. Das Gewicht war mit andern gemeinen Amseln gleich, nehmlich 7 Loth, und die ganze Gestallt kam auch mit denselben überein. Die Farbe war nicht völlig hagelweiß, wie an einer Taube, sondern glänzend-perlenfarb, oder wie ein neuer weißer glänzender Taffet, im geringsten nicht sprenklig, sondern ganz einfärbig, daß Flügel und Schwanz mit den andern Federn völlig accordirte. Der Schnabel war auch ganz weiß und rein, desgleichen auch die Beine und Pfoten, wie auch die Krallen ganz hell und fast durchsichtig, doch weder kleiner noch größer, als bei den gemeinen Amseln. Die Augen waren mit einem Strohhalm-breiten Ringel umgeben, welcher mehr ins Rothe als Gelbe fiel. Im Jahr 1772 gegen das Ende des Octobers, schoß, wie die Gazette d'agriculture, und das Journal encyclop. vom Oct. 1772, melden, ein Privatmann unweit der Stadt Grenobel eine weiße Amsel mit gelben Schnabel und Füßen. Man will versichern, daß deren eine Menge von eben dergleichen Farbe, auf den Gebirgen von Corsica, so wie auch in Senegal, und andern Orten mehr, sich befinde.

Die **Meer-Amsel, Schild-Amsel, oder Stock-Ziemer**, der auch Einige den Nahmen **Ringel-Amsel** beilegen, weil sie einen weißen Ring um den Hals hat, ist etwas größer, als die Schwarz-Amsel, schwarzgrauer Farbe, mit etwas wenig Weiß eingesprengt. Sie hat eine weiße Kehle, fast wie die Wasser-Amsel. Sie hecket hier zu Lande gar nicht, ziehet aber zur Frühlings- und Herbst-Zeit, wie andere Vögel, vorbei, doch währet der Strich nicht leicht über vier Tage; denn er ziehet auf starken Flügen, und ist nicht allein auf dem Heerde, als ein dummer Vogel, leicht zu fangen, sondern verführet auch andere, daher ihn die Vogelsteller gern sehen. Daß er dieses Prädicat mit Recht verdiene, erhellet daraus, daß wenn bei dem Rücken einer etwa unversehens unter dem Garne hervor und davon kommt, derselbe sich auf die Krackeln oder Tritt-Reiser setzt, und daselbst, bis der Vogelsteller seinen Heerd wiederum zum Rücken fertig gemacht hat, wartet, alsdenn aber wieder einfällt, und sich zum andern mahl berücken läßt.

Noch eine andere Art sind die **Wasser-** oder **Bach-Amseln**; diese haben einen dunkelfalben Kopf und Rücken, die Flügel aschfarb und schwarz, den Hals und die Brust weiß, den Bauch roth mit weißen oder grauen Flecken, rothe Füße, einen kurzen und schwarzen Schwanz. Sie bringen ihre in drey bis vier Jungen bestehende Brut am Ufer des Wassers aus. Ihre Nahrung bestehet in Wasserwürmern und Schnecken, welche sie auch zur Winters-Zeit (denn sie ziehen nicht hinweg) an den offenen Quellen und Flüssen, unter dem Wasser gar künstlich heraus zu hohlen, und in der größten Kälte sich dadurch wohl zu erhalten wissen. Sie sind den Forellenbächen sehr schädlich. Sonst werden sie, so wenig als der Eisvogel, zum Essen geachtet.

Ausser diesen hat man noch die vierte Art, **Gold-Amseln, Stein-Amseln**, auch wohl **Bierhold, Pierolt**, und **Wittewohl** genannt. Sie sind von Gestallt und

und Größe, wie der Kirsch- oder Weihrauch-Vogel, vom Kopfe bis an den Rumpf Aschen-farbig, am Bauche aber Ziegel-roth, mit kleinen weißen Federchen eingesprengt. Der Rücken und die Flügel sind Castanienbraun, mit etwas weiß geschimmelten Federn; der Schwanz roth, und die Füße wie bei einer Weindrossel, nur etwas brauner, der er auch am Schnabel und Augen gleichet. Ueberhaupt gleichet dieser Vogel, wenn man ihn gegen die Brust zu ansiehet, an Farbe gar sehr einem Rothschwanz-Hahne. Er nähret sich von Gewürmen und Weinbeeren, brütet gemeiniglich vier Junge aus, und ziehet im Herbste unvermerkt fort.

In die großen Vogelhäuser bey den Römern wurden nicht allein Ziemer zur Mästung, sondern auch zugleich Amseln gesetzt, und hielten Einige ihre Brüste, Andere die Steiße höher. Elluchasem Ebimithar de Baldach, in seinem Buche de rebus non-naturalibus, tadelt das Essen der Amseln, weil sie von Würmern und Heuschrecken sich nähreten, und daher, saget er, empfindet man eine Schärfe in ihrem Fleische, nebst einem wiederlichen Geruche. Auch ist **Platina**, in seinem Buche de ratione victus, der Meinung, die Amseln würden langsam verdauet, gäben wenig Nahrung, und mehreten die Melancholie. Auch **Galenus**, L. III. Aliment. c. 19. hält ihr Fleisch härter, als der Hühner, Tauben und Rebhühner. Wofern dieses sich also verhält, so wäre die Mästung vorzeiten wohl angelegt gewesen, als wodurch den Amseln die Würmer und Heuschrecken entzogen, und ihr Fleisch verbessert worden. Es findet sich aber auch im Gegentheil, daß **Galenus**, in seinem Buche de Succ. bon. & vit. da er eigentlich von guten und schädlichen Speisen handelt, die Amseln mit unter die gesunden, und weder dünn noch dickes Geblüt machenden Gerichte zählet. Ja, unter den Neuern ist **Savanarola** einer von denen, welche, wiewohl ohne Ursache, die Amseln den Ziemern vorziehen, denen sich auch

Fiera

Fiera zugesellet, welcher darüber folgendes Gedicht verfertigt hat:

Si mihi pinguis erit Merulus, tua gloria cedit,
Turde: salutiferos vult mea mensa cibos.
Igneus ardor ineſt major tibi, ſiſtitis ambo:
Tu gravior, redolens ni tibi bacca fuet.
Si tamen aucupüs laqueo, vel rete latenti
Falleris: inde mihi non minus ipſe places.

Die Amseln werden eben so, wie die Krammetsvögel, zubereitet.

* **Amt**, heißt ein Fürstlich-Gräflich- oder anderes Herrschaftliches Landgut mit seinem ganzen **Amts-Bezirke** an Ackerbau, Viehzucht, Forst und Wald, Fischereien, Mühlen, Kalk-Salpeter-Hütten, Dörfern, Städten, Vorwerkern, einzelnen Häusern, mit Gerichten, Lehnen, Zinsen, Zehnden und Amtsäßigen Ritter-Gütern, worüber ein **Amtmann, Gau-Graf, Cent-Graf**, u. d. gl. oder ein Præfectus, entweder Verwaltungs- oder Pacht-weise gesetzt ist. Das Amtieren erfordert einen in der Wirthschaft, der Policeiwissenschaft und dem Justizwesen erfahrnen Mann. Vom Anschlage der Aemter, siehe den Artikel **Anschlag**.

* **Amt-Mann, Amt-Schösser**, nennet man denjenigen, welcher von einer Herrschaft einem ganzen Amts-Bezirke, wozu viele Dörfer und Vorwerker, Holzungen, Mühlen, Weinberge, Jagden, Fischereien, u. d. gl. gehörig, vorgesetzt ist, um sowohl Recht und Gerechtigkeit zu handhaben, als auch die Oeconomischen oder Hauswirthschaftlichen Verrichtungen zu besorgen, und seines Principals Interesse dabei in Obacht zu nehmen. Siehe **Haushalter**.

* **Amts-Buch**. Unter diesem Titel werden unterschiedliche Bücher verstanden, als: Amts-Inventaria, darunter man alle in das Amthaus gehörige Dinge, als: Mobilien, Geld, Getraide, Wein, Vieh, Schiff und Geschirr, Wagen und Pflug ꝛc. begreifet. Im engern Verstande werden hieher gezogen die Lehen- und Erbzins-

zins-Bücher, in welchen alle Erblehen und Zinsgüter eingetragen, nach ihren Lagen und Gränzen beschrieben, die Besitzer davon mit Nahmen gemeldet, die herrschaftlichen Gefälle, sowohl beständige als unbeständige, angeführet, und, wo man keine Saal- oder Urban-Bücher hält, die Onera, Zehend, Handlohn, Gült, Frohn, u. d. gl. angefüget, auch, wo es geschehen kann, die Lehen- und Erb-Briefe demselben einverleibet, und am Ende nöthige und wohleingerichtete Register angehänget werden, damit man jedes Stück in vorfallenden Umständen allsogleich finden könne.

* **Amts-Schreiber**. Dieser ist, nach Beschaffenheit seiner Bestallung, eine Person, die unter dem Obervogt oder Amtmann, oder dem Herrn selbst, sowohl auf Geld- und Getraide-Einnahmen, als auch auf die Amtmännlichen Verrichtungen, Achtung zu geben hat, und von gedachten Einnahmen die Rechnungen führet.

* **Amulet, Angehänge, Anhängsel**, L. Amuletum, Periamma, Periaprum, Fr. Amulète, Amulette, nennet man ein jedes Heilmittel, welches durch eine verborgene Kraft Krankheiten abhält oder vertreibet, wenn es bloß äusserlich an den Hals gehänget, oder sonst am Leibe getragen wird. Es giebt zwo Arten von Amuletis, davon eine mit bloßen Kräutern ohne Zusatz geschiehet, die man an den Hals, oder an irgend einen andern Theil des Leibes hängt, und nicht allein verschiedene Uebel heilet, sondern auch vor unterschiedenen Krankheiten bewahret, deren Wirkung von der Kraft der Arzeneien, aus denen sie bestehet, gehindert wird, oder sie wirken vermittelst ihrer flüchtigen Theilchen, welche, wenn sie warm werden, durch die Schweißlöcher bis in die Säfte eindringen, und verschiedene Veränderungen verursachen. Einige Dinge, als: Campher, Baldrianwurz, und dergleichen starkriechende Mittel, können allerdings zuweilen auf solche Art mit Nutzen gebraucht werden. Das Tragen der Kröten unter der Achsel, die man in

ein Tüchlein gewickelt hat, thut bei empfindlichen Personen vieleicht auch einige Dienste wider starke Blutflüsse und Pest; doch mag vornehmlich der Abscheu und das Entsetzen das Hauptsächlichste dazu beitragen. Das Gold-Anhängen in den Ausschlags-Fiebern der Kinder hat bloß die Einfalt und dem Aberglauben zum Grunde. Denn, was nicht ausdünstet, von dem kann sich auch nichts in die Feuchtigkeiten des menschlichen Leibes hineinziehen, folglich auch keine Wirkung oder Veränderung in demselben zuwege bringen. Andere solcher Anhängsel, welche aus Seegens- oder biblischen Sprüchen, oder unvernehmlichen Worten und Zeichen, die auf gewisse Weise auf Zettel geschrieben, oder auf Metall gegraben sind, oder auch in andern Dingen, die natürlich keine Wirkung haben können, bestehen, werden von klugen Leuten als unvernünftig verlacht, von christlichen Gemüthern aber als abergläubisch verworfen. Endlich giebt es auch Amuleta von Chymischen Golde, worauf man unterschiedliche Characteres, Biblische Sprüche und Gebeter findet, daß Gott den Naturforschern doch die Arcana und Kräfte derselben zu erkennen geben wolle, u. d. gl.

Amuliren, siehe **Email**.

Amurca, Fr. Feces, und Lie d'huile, T. **Oeldrusen, Oelhefen**; siehe **Oel-Hefen**.

Amydon, siehe **Stärke**.

Amygdalus, Fr. Amandier, Amendier, T. **Mandel-Baum**. Die Blume vom Mandelbaum enthält alle zur Befruchtung wesentliche Theile, und ist also eine Zwitterblume. Sie hat 1) einen hohlen becherförmigen oder röhrigen Kelch, welcher aus einem einzigen Blatt bestehet, welches am Rande in fünf Theile oder löffelförmig ausgehöhlte, und am Ende spitzig zugehende Abschnitte, getheilt ist. Die auf der Seite gegen die Sonne zu stehende Seite des Kelchs, und das Aeussere von den Ausschnitten ist roth. Das Innere vom Kelch ist

ist schön gelb, und die Ausschnitte krümmen sich auswerts. 2) Fünf rosenförmig stehende Blumenblätter, die an dem innern Rande des Kelches, zwischen den Winkeln, welche die Ausschnitte machen, mit dem spitzigen Ende bevestigt sind. Die Größe der Blumenblätter ist verschieden, nachdem die Varietät des Mandelbaums ist; sechs bis acht Linien lang, und vier bis sechs Linien breit. Gegen den Kelch zu endigen sie sich spitzig, und oben sind sie breit, und herzförmig gespalten. Wenn sie aus dem Kelch herauskommen, so sind sie am Ende von aussen sehr stark roth. Nach dem Aufblühen verdünnet sich dieses Roth, und wird heller, so daß zuletzt nur etwas weniges vom Röthlichen zu sehen ist. Im übrigen sind sie weiß. Eine Furche oder Rippe theilt sie der Länge nach in zween gleiche Theile. 3) Stehen an dem innern Rande der Röhre vom Kelch zwanzig bis dreyßig Staubfäden, zwischen den Häutlein, welche die Staubfäden bilden, und dem schönen gelben Häutlein, welches das Innere vom Kelch bekleidet. Diese ist durch die von den Wurzeln oder Füßen der Staubfäden gemachten Erhöhungen unregelmäßig gefaltet. Sie stehen vier oder fünf beisammen, zwischen jedem Ausschnitt des Kelchs, von sehr ungleicher Länge, indem die einen mehr als sechs, die andern aber kaum zwo, Linien haben. Die Fäden sind an dem Ende, so auf dem Kelch stehet, hochroth, daher auch der ganze Boden von der Blume hochroth zu seyn scheinet. Das andere Ende, auf dem die citronengelben Staubgefäße stehen, ist weiß. Die Staubgefäße bestehen aus zwo olivenförmigen Capseln, die einen sehr feinen Staub enthalten. Der Staub selbst ist eiförmig. Wenn sie offen sind, so gleichen sie dem Hute von gewissen Schwämmen. In der Mitte der Blume stehet der aus einem kegelförmigen und wolligen Früchtlein oder Eierstock (Embryo) und einem walzenförmigen Griffel bestehende, sechs bis acht Linien lange, Pistill, worauf man

oben

oben eine gelbe, halbrunde Narbe siehet. Wenn das Früchtlein größer wird, und die Frucht angesetzt hat, so löset sich der Kelch vom Stiel, und fällt ab. Man siehet alsdenn, daß er unten durchlöchert gewesen. Das Früchtlein wird zu einer eiförmigen Frucht, die am Stiel dicker ist, als am andern Ende. Diese hat einen kurzen und am Zweig vesthängenden Stiel, und ist in der Mitte breit gedrückt. Die mit Haaren oder sehr feiner und sehr dicker Wolle besetzte Haut umgiebt ein ungefähr einer Linie dickes Fleisch oder vielmehr eine Schale, welche hart, trocken, bitter oder unschmackhaft ist. Unter dieser Schale findet man einen holzigen Stein, der von eben solcher Gestallt, wie die Frucht, auf den Seiten breit-gedrückt, an einem Rande zugerundet, auf dem andern mit einer vorstehenden Kante, die von einem Ende bis zum andern gehet, und da, wo er am Stiel stand, ein wenig ausgehöhlt ist. In seinem ganzen Innhalt ist er aus zwo gleichlaufenden Tafeln zusammengesetzt, die durch eine gitterförmige Materie (Diploë) von einander abgesondert sind. Die äussere Tafel hat unregelmäßig hin und wieder stehende Löcher. Er öffnet sich, der Länge nach, in zween gleiche Theile nach der an dem einen Rande stehenden Kante, und die an dem Rande gegenüber befindliche Furche. In diesem holzigen Steine lieget in einer braunen und mit dicken, der Länge nach an derselben hinlaufenden, Fibern versehenen Haut, eine aus zwo Lappen (Lobus) und einem Keim bestehende Mandel. Diese Mandel ist der einige Theil von der Frucht, welcher zu essen ist.

Es giebt zweyerlei Gattungen des Mandelbaums, davon der eine süße und wohlschmeckende, der andere aber bittere Mandel-Kerne trägt. Unter den süßen Mandeln giebt es wieder zwo Gattungen; eine dünn- und eine hart-schalige.

Lin-

Linnäus macht aus dem Mandel- und Pfersich-Baum Ein Geschlecht, wie denn auch beide wirklich viel Aehnlichkeit mit einander haben. Siehe Persica.

Sorten und Varietäten. 1. Mandelbaum mit kleiner Frucht. Gemeiner Mandelbaum.

L. Amygdalus sativa, fructu minori. C. B. P. 441. Fr. Amandier à petit fruit. Amandier commun. Das äusserliche Ansehen ist eigentlich bei allen Mandelbäumen einerlei, und es findet kein merklicher Unterscheid Statt. Der Kern ist süß. Dieser Baum ist sehr fruchtbar. Wenn man ihn durch Saamen vermehret, so bekommt man gemeiniglich längere und dünnere Früchte, welche aber selten einen guten Geschmack haben. Man säet also insgemein die Mandeln nur um Wildlinge oder Stämme zu haben, worauf man die guten Sorten Mandel- Pfersich- und einige Apricosen-Bäume pfropfet.

* Die Blume von diesem Mandelbaum hat vierzehn Linien im Durchmesser. Die Blumenblätter sind $6\frac{1}{2}$ Linie lang, und etwas schmäler. Am Rande sind sie herzförmig, aber nicht tief von einander geschnitten. Keine andere Sorte vom zahmen Mandelbaum hat so breite Blumenblätter in Vergleichung mit ihrer Länge. Diese Blume ist fast ganz weiß. Oefters hat sie sechs Blumenblätter, und der Kelch sechs Einschnitte. Die Blätter an den Trieben sind 5 bis $5\frac{1}{2}$ Zoll lang, und gegen den Stiel zu, wo sie am breitesten, einen Zoll breit; das äussere Ende des Blatts endiget sich ordentlicher Weise mit einer Spitze; gegen den Stiel zu ist solches ebenfalls, aber etwas weniger, spitzig. Die Stiele sind 8 bis 12 Linien lang. Die Blätter an den Fruchtzweigen sind nur 2 bis 3 Zoll lang, und 9 bis 10 Linien breit, auch weniger zugespitzt, als die an den Trieben. Die Frucht ist 13 bis 15 Linien lang, am großen Durchmesser 10 bis 12, und am kleinen 8 bis 9, Linien

breit. Der Stiel, worauf die Frucht stehet, ist dick, rund, glatt, grün, höchstens 2 Linien lang, und an dem in die Frucht gehenden Ende breitet er sich sehr aus. Die Haut ist weißlich grün, mit sehr dicker Wolle bedeckt. Der Stein ist eben so gebildet, wie die Frucht, hat aber an jedem Maaß ungefähr 1½ Linien weniger. Er gehet am Ende ganz spitzig zu, und enthält eine süße und angenehm schmeckende Mandel.

2. **Mandelbaum mit mürber Schale oder mit mürben Stein. Frauenzimmer-Mandelbaum.** L. Amygdalus dulcis, putamine molliore. C. B. P. Fr. Amandier à coque tendre. Amandier à noyau tendre. Amandier des Dames. Dieser Mandelbaum blühet später, als die andern, und seine ersten Blätter entwickeln sich zu gleicher Zeit mit den Blumen, da hingegen die andern eher aufblühen, als sich die Blätter zeigen.

Der Stein bestehet, wie die von andern Mandeln, aus zwo einander gleichlaufenden Tafeln, wovon die innere dünn und ziemlich vest, die äussere hingegen dicker, aber dabei so zerbrechlich ist, daß solche, bei einem etwas langen Transport, durch das Reiben der Mandeln gegen einander, in Staub verwandelt wird. Sie entstehet erst lange Zeit nach der innern Tafel; denn wenn man um die Mitte des Augusts die äussere grüne Schale von der Frucht abnimmt, so hebet sich solche zugleich mit ab, und man kann sie kaum unterscheiden. Eben diese Verspätung verursachet auch, daß sie nicht hart wird. Dieser Stein enthält eine süße Mandel.

Dieser Mandelbaum verdienet unter andern hauptsächlich gezogen zu werden, obgleich die Blüthen öfters abfallen, ohne Frucht anzusetzen. Die alten Bäume bringen öfters Früchte mit ziemlich harten Steinen, welche aber doch viel mürber sind, als die von den gemeinen Mandeln.

* Die-

* Diese Sorte ist insgemein unter dem Nahmen der **Jordan-Mandeln** bekannt. Die Blätter dieses Baums sind breiter, kürzer, und stehen viel näher beisammen, als die Blätter der gemeinen Sorte; auch sind sie am Rande eingekerbt. Die Blumen sind sehr klein, und haben eine blasse Farbe, die in das Weiße fällt.

3. **Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürben Stein.** L. Amygdalus amara, putamine molliori. Fr. Amandier à noyau tendre & amande amere. Dieser Mandelbaum ist eine Varietät von dem vorhergehenden, von dem ihm sonst nichts unterscheidet, als der Geschmack der Mandeln, und die Blume, welche 14 bis 15 Linien im Durchmesser hat. Sie gleichet mehr der Blume von dem gemeinen Mandelbaum, als der von dem Frauenzimmer-Mandelbaum, blühet aber zu gleicher Zeit mit diesem leztern auf.

4. **Mandelbaum mit kleiner Frucht und mürben Stein. Sultans-Mandel.** L. Amygdalus dulcis, fructu minori, putamine molliori. Fr. Amandier à petit fruit, & noyau tendre. Amande Sultane. Der hauptsächlichste Unterscheid zwischen diesem und dem Frauenzimmer-Mandelbaum bestehet in der Größe der Frucht, als welche kleiner ist. In der Provence ist er sehr gemein. Man schätzt daselbst auch eine gewisse andere Sorte besonders hoch, deren Frucht man **Pistacien-Mandel**, Fr. Amande-Pistache nennet. Sie ist ungefähr von der Größe und Gestallt einer Pistacie, und folglich noch kleiner, als die Sultans-Mandel. Der Stein gehet am Ende spitzig zu; das Holz ist sehr weich; die Mandel ist vest und von gutem Geschmack. Der Baum unterscheidet sich von andern Mandelbäumen nur durch die kleine Frucht, und durch die kleinen Blätter.

5. **Mandelbaum mit großer süßer Frucht.** L. Amygdalus dulcis, fructu majori. Fr. Amandier à

gros fruit, dont l'amande eſt douce. Dieſer Mandelbaum ſcheinet etwas ſtärker, als der andere. Seine Triebe ſind dick und ſtark, auf der gegen die Sonne ſtehenden Seite röthlich, und auf der andern Seite grün. Die Früchte ſind groß. Einige ſind über 2 Zoll lang; an ihrem großen Durchmeſſer 14 bis 15 Linien, und am kleinen 12 bis 13 Linien breit. Die grüne Schale iſt eine Linie dick, und alſo der Stein, welcher dieſelbe Geſtallt hat, an jedem Maaß ungefähr um 2 Linien kleiner. Sein Holz iſt hart; die Kante kaum ſichtbar. Die Mandel iſt groß, veſt und ſehr gut.

6. **Mandelbaum mit großer bitterer Frucht.** L. Amygdalus amara, fructu majori. Fr. Amandier à gros fruit, dont l'amande eſt amere. Iſt eine bloße Varietät von dem vorhergehenden, welche eine bittere Mandel trägt. Es giebt noch zwo andere Varietäten, eine ſüße und eine bittere, deren Frucht ſehr groß, aber nicht ſo lang, und faſt rund iſt.

7. **Mandelbaum mit bitterer Frucht.** L. Amygdalus amara. C. B. P. Fr. Amandier à fruit amer. Dieſer ſcheinet eine Varietät von dem gemeinen Mandelbaum mit ſüßer Frucht No. 1. zu ſeyn. Das äuſſerliche Anſehen und die Blätter ſind einander ziemlich ähnlich; aber die Bäume und die Frucht ſind verſchieden.

8. **Indianiſcher Zwergmandelbaum.** L. Amygdalus Indica nana. H. R. *Par.* Fr. Amandier nain des Indes. Dieſer Strauch wächſt ſelten über drittehalb Schuh hoch. Die ſtärkſten Stämme ſind, wenn ſie recht dick, wie ein kleiner Finger. Sie verderben öfters, ehe ſie ſo ſtark werden. Der Strauch verneuert ſich durch die Schößlinge und Brut, die er häufig austreibet. Die Triebe, an denen die Blätter wechſelsweiſe oder eins um andere ſtehen, ſind gerad. In dem Winkel zwiſchen jedem Stengel und Blattſtiele, ſetzen ſich eins bis fünf Knöpfe an, von denen ein einiger zu Holz iſt. Die Füße ſind dick, und ſtehen ſtark hervor.

Aus

Aus Einem Knoten kommen 1 bis 4 Blumen, und ein Trieb, deſſen erſte Blätter ſich zugleich mit den Blumen im April entwickeln. Dieſe Vermiſchung von Blättern und Blumen, mit denen alle Zweige beſetzt ſind, machen dieſen Strauch zu dieſer Jahrszeit ſehr angenehm. Die Blüthe iſt von mittlerer Farbe zwiſchen Roſen- und Pferſich-Blüthe. Die Blumen machen gleichſam einen einzigen prächtigen Strauß aus. Die Früchte ſind klein, und ſelten häufig vorhanden. Die Mandel iſt bitter, und nur 7 Linien lang, $4\frac{1}{2}$ Linien breit, und $2\frac{1}{2}$ Linien dick. Weil die Frucht dieſes artigen Strauchs klein und bitter, und daher nicht ſonderlich zu achten iſt, ſo gehöret ſolcher mehr unter die Staudengewächſe, welche bloß zur Zierde dienen, als unter die Fruchtbäume. Wenn man aber denſelben in ein Pomeranzen- oder Treib-Haus ſtellte, um ihn eher zur Blüthe zu bringen: ſo könnte man ſeine Blumen durch die Blumen von einem guten Mandelbaum befruchten laßen, und vieleicht durch die alsdenn erhaltenen Saamen Zwerg-Mandelbäume bekommen, deren Frucht nützlich wäre. Er vermehret ſich leicht durch den Saamen, durch bewurzelte Brut, und durch das Pfropfen auf den gemeinen Mandelbaum.

Der **Zwerg-Mandelbaum mit gefüllten Blumen** trägt niemahls Früchte; und es iſt übrigens noch nicht ausgemacht, ob er zum Mandelbaum, zum Perſigbaum, oder zum Pflaumenbaum gehöret.

Um Aleppo wächſt ein Mandelbaum mit atlasartigen (ſatinés) oder ſilberfarbigen (verſilberten) Blättern, welche mit den Blättern des See-Portulaks übereinkommen. Er trägt nur kleine bittere Früchte, und verdienet nicht, als ein Obſtbaum gezogen zu werden. Er kann die Kälte nicht gut vertragen. Herr **Duhamel** nennet ihn Amygdalus orientalis, foliis argenteis ſplendentibus.

9. **Pfersig-Mandel.** L. Amygdalo-Persica. Fr. Amandier-Pêcher. Amande-Pêche. Dieser Baum hat etwas vom Pfersig- noch mehr aber vom Mandel-Baume an sich. Er wächst munter, gehet gerad in die Höhe, und trägt auch Früchte, wenn er frei stehet. Der Gestallt und dem Ansehen nach gleichet er dem Mandelbaum. Seine Triebe sind grün. Die Blätter halten, der Größe und Gestallt nach, das Mittel zwischen den Pfersig- und Mandel-Blättern; sind glatt, schmal, weislich-grün, und am Rande sehr fein ausgezackt. Die Blumen sind sehr groß, fast weiß, mit etwas ganz wenigem Rothen, und gleichen mehr den Blumen vom Mandel- als denen vom Pfersig-Baum. Man findet an ein und eben demselben Baum, und bisweilen an ein und eben demselben Zweig, zweyerlei Früchte. Einige sind dick, rund, der Länge nach durch eine Rinne getheilt, sehr fleischig und saftig, wie eine Pfersig. Haut und Fleisch sind grün. Der Saft ist bitter, und sie sind nicht anders, als eingemacht, zu essen. Andere sind dick, lang, und haben nur eine trockene und harte grüne Schale, die am Ende des Octobers, wenn die Frucht reif ist, aufspringet, wie die an den Mandeln. Beide haben einen dicken Stein, der keine Erhöhungen hat, wie der Pfersig-Stein. Er enthält eine süße Mandel. Er ist wahrscheinlicher maßen aus einer Mandel entstanden, deren Blume durch den Befruchtungsstaub von einer Pfersigblume geschwängert worden.

Erziehung und Pflege. Der Mandelbaum stehet gern in leichten und tiefen Boden, und kommt überhaupt in warmen und leichten Erdreiche besser fort, als im fetten und feuchten. In dem fetten Erdreiche setzet er gern Harz an. Er wächst am Spalier besser, als in einer freien Gegend, wo ihn der Wind und die kalten Lüfte treffen können. Man thut besser, wenn man ihn sogleich an demjenigen Orte, wo er stehen bleiben soll, vom Saamen aufziehet, als wenn man ihn versetzet, weil

weil er schwer Wurzel fasset. Man kann ihn auf Mandel- oder auch auf Pflaum-Bäumen von der kleinen Damascener-Art pfropfen. Wenn er in dickem Holze stehet, verdirbt er.

Man vermehret die Mandelbäume ganz leicht, durch Aussteckung der Mandeln mit ihrer Schale, und pfropfet die seltenen Gattungen auf die gemeinen, oder auf einen Pflaum- oder Pfersig-Baum. Diese Verrichtung geschiehet im Julius. Für einen feuchten Boden oculiret man auf Pflaumenstämme; für einen trockenen auf Mandel- oder Pfersig-Bäume.

Sobald die Mandeln im Herbst reif sind, verwahret man solche Schichten-weise mit Sand, da sie denn im Winter keimen, und vor den Mäusen und Hamstern, welche sehr lüstern darnach sind, verwahret werden müssen. Im Frühling stecket man sie, bricht aber vorher den Keim ab. Hierdurch erhält man, daß sie, anstatt einer einigen Herzwurzel, wie gewöhnlich, mehrere Wurzeln austreiben, und daß also beim Versetzen die Bäume leichter bekommen.

Mandeln von ein und eben demselben Baum können Bäume von verschiedenen Sorten geben, mit großer oder kleiner Frucht, mit hartem und mit mürbem Stein, mit süßen und bittern Mandeln. Die guten Sorten werden also weit sicherer durch das Oculiren auf die vom Saamen gezogenen Mandelbäume vermehrt. Man thut besser, wenn man den Mandelbaum an dem Platze, wo er bleiben soll, säet und oculiret, als wenn man ihn aus einer Baumschule dahin versetzet.

Man versetzet die Mandelbäume im October, sobald sie ihr Laub zu verlieren anfangen, wenn sie in einen trockenen Boden kommen sollen. Sind sie hingegen für ein feuchtes Land bestimmt, so versetzet man sie erst im Februar.

Man ziehet eine Quantität Mandelbäume in der Baumschule, um allerhand Sorten von Pfersigbäumen

darauf zu pfropfen. Sie kommen auf solche Art besser, als auf Pflaum- und Pfersig-Bäumen, fort.

Das Holz des Mandelbaums ist überhaupt sehr hart, und zuweilen mit schönen Adern durchwachsen. Es wird zu eingelegter Arbeit gebraucht. Vormahls machte man Tobaksdosen davon, welche in sehr hohem Werthe standen.

Die Mandeln werden nur in warmen Ländern völlig reif. Unsere gute Mandeln kommen aus der Barbarei, Provence, Avignon, Languedoc und Touraine. Die aus den weniger südlichen Gegenden, laßen sich gemeiniglich nicht gut trocken aufheben; dagegen aber sind sie frisch zu verspeisen gar vortrefflich, und man ziehet sie, zum Säen in Baumschulen, und um Stämme davon zu ziehen, denen aus der Provence vor.

Die Mandelbäume mit großer Frucht, No. 5, gebrauchet man zum Bekleiden der Bogenlauben, weil sie viel Früchte tragen, und im Frühjahr, wegen ihrer großen Blumen, ungemein schön aussehen.

Man hat große freistehende Mandelbäume, die in einem warmen Stand und Boden häufige Frucht bringen, welche auch reif genug wird.

* Es giebt wenig Fruchtbäume, die höher und gerader aufwachsen, als der Mandelbaum, auch sogar in unsern mitternächtlichen Provinzen, wo derselbe ein Fremdling zu seyn scheinet.

In seiner Jugend hat er eine angenehme Gestallt, welche er aber bald, und schon lange vorher, ehe er alt wird, verlieret. Er läßt einige seiner Zweige hängen, und behält wenig Regelmäßiges, wenn man solches nicht durch das Ausschneiden zu erhalten suchet.

Seine Triebe sind gerad, ziemlich lang, stark, rund, glatt, auf der Seite, wo sie von der Sonne beschienen werden, roth, und auf der Seite gegenüber grün.

Seine Blätter stehen an den Zweigen, wechselsweise, an ziemlich dünnen Stielen, die ungefähr einen Zoll lang

lang sind. Sie haben eine längliche Gestallt, sind schmal, gehen an beiden Enden spitzig zu, und sind, der Länge nach, durch eine stark hervorstehende Rippe getheilt, aus deren beiden Seiten in abwechselnder Ordnung nicht sonderlich sichtbare Adern gehen. An dem Rande sind sie fein und regelmäßig ausgezackt; stehen steif auf ihren Stielen, machen keine Runzeln; biegen und krümmen sich auch auf keine Weise; haben eine hellgrüne Farbe; erhalten sich, bis es recht stark frieret; und in sehr gelinden Wintern bleiben einige, bis wieder neue hervorkommen.

Soviel Aehnlichkeit der Mandelbaum mit dem Pfersigbaum hat, daß daher viele Botanisten diese zween Bäume mit der gemeinschaftlichen Benennung Amygdalus belegen: so kommen doch sichtbare Unterschiede vor, welche sich nicht mit einander vermengen laßen. Der Mandelbaum ist größer und lebhafter, als der Pfersigbaum. Er trägt und erhält seine Zweige besser und gerader. Die Blätter unterscheiden sich durch ihre Größe, Verhältnisse, Farbe, den Stiel, durch das Vorstehen der Adern, und die Vertiefungen der auf der Seite gegenüber stehenden Furchen. Die Blumen der Mandelbäume kommen weit früher, als die vom Pfersigbaum; haben größere Blumenblätter, von anderer Gestallt und Farbe. Endlich unterscheidet sich die Frucht des Mandelbaums von der Frucht des Pfersigbaums sehr stark; durch die Haut, welche sich niemahls färbet; durch die Gestallt; durch das Fleisch, welches dünn und unangenehm, dahingegen das von der Pfersig sehr dick und vortrefflich; durch den holzigen Stein, der nur einige Löcher, und einige nicht sonderlich tiefe Furchen hat, da hingegen der vom Pfersig grobe ungleiche Erhöhungen und Vertiefungen zeiget; durch die Mandel, welche man speisen kann, wenn sie auch bitter ist, da hingegen die Mandel vom Pfersig weniger zu gebrauchen ist.

Im feuchten, kalten, leimigten Boden thut der Mandelbaum gar nicht gut; denn, wenn er auch schon darinn wächset, so bringet er doch an dergleichen Orten keine Früchte, sondern er will einen trockenen, kiesigen oder sandigen, an einer Höhe gegen Morgen oder Mittag liegenden Ort, und daher freien Sonnenschein haben; wie er denn aus eben der Ursache in den Weinbergen am Main- und Rhein-Strohme, um Speyer, und an der Bergstraße in der Unterpfalz, vortrefflich fortkommt, so daß von den dasigen Bauern ganze Wagen voll Mandeln in die umliegenden Oerter zu Markte gebracht werden.

Er stehet, wie der Maulbeerbaum, gern an den Häusern, allwo er vor dem Nordwinde, dem er nicht widerstehen kann, (weil er gemeiniglich nur mit einer einzigen Wurzel versehen ist,) Sicherheit hat, und der Sonne genießen kann. Stehet er aber an einem andern den Winden sehr unterworfenen Orte, so mus man demselben Stützen oder Reifen ansetzen.

Man hält die Mandelbäume insgemein um ihrer schönen Blüthe willen. Diese kommt oft schon im Februar zum Vorschein, wenn sich der Frühling zeitig einstellet. Fällt aber bald darauf wieder ein Frost ein, so ist es gleich um die Blüthe geschehen. Ihre Schönheit ist daher von kurzer Dauer; um diese Jahrszeit bringen auch die wenigsten Mandelbäume Frucht. Hingegen wenn die Bäume nicht eher, als im Märzmonath, blühen, so tragen sie insgemein sehr viel Früchte, welche sich aber nicht lange halten.

Die Fortpflanzung dieses Baumes geschiehet entweder durch die Einsteckung der Kerne, oder auch durch das Pfropfen und Absäugen. Wem der erste Weg beliebet, der nehme von den fremden Mandeln, welche noch in Schalen sitzen, suche diejenigen aus, welche die dünnesten Schalen haben, weiche dieselben in Honig oder Zucker-Wasser ein; nach diesem lege er sie in ein gutes lockeres Erdreich, so daß die Spitzen auf die Seite

te gekehret werden, etwa vier Zoll tief, begieße sie zuweilen bei trockenem Wetter, und verwahre sie vor dem Frost. Wer aber das Pfropfen oder Absäugen versuchen will, als wovon die Frucht süßer wird, der nehme von den zeitigsten und besten Reisern, vornehmlich von denen, welche oben im Gipfel stehen, ehe sie Augen treiben, und setze dieselben im Julius, entweder auf wilde Mandelstämme, oder auf Pfersig- und Pflaumen-Stämme, und warte sie wohl. Im nächsten Frühling darauf, wenn die Augen treiben, kann man sie, nach Belieben, entweder zu hochstämmigen oder halb-hohen Bäumen ziehen, ungeachtet die gemeinste Art ist, daß man sie in derjenigen Höhe oculiret, in der man die Stämme gern hätte. Im zweyten Jahre nach dem Oculiren kann man sie an die Plätze setzen, wo sie bleiben sollen. Die etwa inwendig austreibenden gelben Schosse mus man bei Zeiten wegnehmen, weil sie sehr an der Fruchtbarkeit hinderlich sind. Nach dem Berichte des 15 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1757, 8. S. 276, soll ein gewisser Herr seine Mandelbäume gar nicht pelzen, noch oculiren, sondern schon längst gute Mandeln, nebst ihrer grünen sowohl als harten Schale, schlechtweg unweit einer Mauer im Herbst gepflanzt haben, wo sie für den zu starken Nordwinden nur gesichert gestanden; diese seyn im Frühjahr schon hervorgekommen, da er sie denn aufwachsen laßen, wie sie gewollt, ohne solche einmahl wie andere Obstbäume zu schneiden; von diesen bekomme er im dritten Jahre schon Frucht, und so habe er seit verschiedenen Jahren bereits jährlich eine ansehnliche Menge Mandeln erhalten.

Etliche wollen, der Mandelbaum trage zu dem Weinstock eine sonderbare Neigung, und bringe desto mehr Früchte, wenn er nahe zu demselben gesetzt werde. Allein, die Erfahrung lehret vielmehr, daß Mandel- und Pfersig-Bäume, ob sie gleich schmale Blätter haben, dem Weinwuchs nicht allein hinderlich sind, weil sie

den

den Sonnenschein aufhalten, und Schatten geben, sondern auch viel Feuchtigkeit aus dem Grunde hinweg nehmen, und dieselbe den Reben entziehen.

Wenn ein Mandelbaum unfruchtbar ist, so entblösset man ihn an seiner Wurzel im Winter; oder, man bohret ein Loch unten am Boden in den Stamm, und schlägt einen eichenen Zapfen darein, besprenget ihn mit Menschen-Harn, und wirft alsdenn wieder Erde darauf, so wird er wieder neu befruchtet werden. Wäre aber der Baum noch zu jung, daß er das Bohren nicht leiden könnte: so schneidet man ihn am Boden an, als wornach sie auch besser zu wachsen pflegen.

In kalten Orten, wo man befürchtet, daß die Blüthe des Mandelbaums durch Reife verderbet und die Früchte gehindert werden mögten, entblösset man die Wurzel, schüttet gar kleine weiße Steinlein, mit Sand untermischt, darauf, und begiesset sie mit warmen Wasser. Sobald man aber siehet, daß die Blüthe hervor will, mus man den Sand und die Steinlein wieder hinwegräumen, und die Grube mit dem Auswurf wieder zumachen.

Währender Zeit daß die Mandelbäume blühen und Frucht tragen, soll man um den Stamm nichts arbeiten. Im Herbste mag zwar das schlechte Erdreich mit wohlgefaulten Mist gedünget werden, im Sommer aber mus es unberührt bleiben.

Die süßen Mandelbäume, wenn sie nicht recht gewartet werden, oder in einem untüchtigen Erdreiche und unbequemen Orte stehen, schlagen gern aus der Art, und bringen bittere Früchte. Solchen aber kann dennoch wieder geholfen werden, wenn man um die Wurzel im Frühling Schweins-Mist und deren Urin leget, und beides mit Erde wieder bedecket. Nach des Theophrasts und Plinius Versicherung, kann man einen Mandelbaum, der bittere Früchte trägt, also zurichten, daß er süße Früchte bringe, wenn man den Stamm um-

umgräbt, und am untersten Theile, etwa vier Finger von der Wurzel, hineinbohret, damit die Feuchtigkeit und das schleimige Wesen abfließe, bis die Frucht süß wird.

Der Mandelbaum soll lieber im Alter, als in der Jugend, tragen. Die Früchte müssen an einem schönen Tage abgenommen werden.

Sonst soll der Mandelbaum, wenn er, indem er blühet, mehr Blätter als Blüthen zeiget, ein unfruchtbares, hingegen wenn er mehr Blüthe als Blätter hat, ein fruchtbares Jahr vorbedeuten.

Das Mandelbaum-Harz hat eine Kraft, die Säfte dick zu machen und zu adstringiren, ist deshalb für das Blutspeien und Blutharnen gut, und wird auch wider den Stein gerühmt. Es lindert die Leibschmerzen bei der rothen Ruhr, und curiret dieselben sogar, nach dem Zeugnisse des Dioscorides. Man giebt es, in einem Wund-Tranke aufgelöset.

Von den Mandeln, und deren Nutzen und Gebrauch. Die Früchte des Mandelbaums werden bekanntermaßen **Mandeln**, oder **Mandel-Kerne**, von Einigen auch **Griechische Nüße**, ingleichen **Jovialische Früchte**, L. Amygdalæ, oder Nuces Græcæ, oder auch Thasiæ, und Fructus Joviales, Fr. Amandes, genannt. Dem Geschmack nach werden sie in **süße** und **bittere** eingetheilt. Die süßen können nicht nur grün, wie die Nüsse, genossen, sondern auch, wenn sie erst halb reif sind, gleich den welschen Nüssen und Apricosen, ganz eingemacht werden. Im Julius werden die jungen Mandeln mit Vergnügen gespeiset. Weil das Holz vom Stein nicht ganz weich ist, so öffnet man die Frucht der Länge nach ganz leicht. Die Mandel hat um diese Zeit einen sehr angenehmen Geschmack, und etwas Erfrischendes. Die trockenen oder dürren isset man den Winter über, und bedienet sich ihrer vielfältig an die Speisen, und zu allerhand Schleckereyen,

wie

wie denn auch eine sehr nahrhafte und kühlende **Mandel-Milch** davon gemacht wird, wie aus folgenden Articuln mit mehrern zu ersehen ist. In der Provence röstet oder dörret man die trockenen Mandeln mit sammt ihrem Stein im Backofen, und nennet sie **Geröstete Mandeln**, Amandes Torrades; alsdann gehet die Haut, welche ein wenig herb ist, leicht ab, und die Mandeln sind desto angenehmer, weil sie bald wie die gebrannten, oder mit Zucker überzogenen Mandeln, Fr. Pralines, schmecken.

Die dürren Mandeln bringt man entweder in Schalen, oder die puren Kerne ohne Schalen, zu uns. Von der ersten Sorte hat man zweyerlei Gattungen; nehmlich: 1) **dünnschälige Mandeln**, L. Amygdalæ molli putamine, an welchen die Schale so dünn, und der Kern so mürbe ist, daß man sie mit einem Finger aufdrücken und zerquetschen kann, welche man auch **Krack-** oder eigentlich **Krach-Mandeln** nennet, weil sie, wenn man sie zerbeißet, oder mit den Fingern aufdrücket, gleich den Nüssen krachen; und 2) **hartschälige Mandeln**, L. Amygdalæ duro putamine, welche mit Gewalt, vermittelst eines Hammers, aufgeschlagen werden müssen. Von denen, welche aus den Schalen bereits gezogen sind, zählet man, absonderlich in unsern Apothecken, nachfolgende sechs Sorten: 1) Sind die **Barbadischen**, welche in geflochtenen länglichen Körben gesandt werden; diese fallen aber sehr klein; 2) die von **Valenza** über Italien kommenden, sind besser, als die ersten; 3) die **aus Provence**, oder die **Provendischen Mandeln**, L. Amygdalæ provinciales, sind besser, als die beiden vorigen; 4) die **Ambrosien-Ambrosin-** oder **Ambrosiner Mandeln**, L. Amygdalæ ambrosinæ, (wegen ihres ungemein süßen und poetisch sogenannten Ambrosien-Geschmackes) welche dick und rund von Gestallt, aber am Geschmack die lieblichsten und delicatesten unter allen sind, welche absonderlich aus Ita-

Italien zu uns gebracht werden; 5) die **langen Mandeln**, welche die ansehnlichsten sind, und 6) die **bittern**.

Das Kennzeichen guter Mandeln ist, wenn sie am Geschmack nicht ranzig oder herbe, sondern süß und annehmlich sind, auswendig eine schöne hellbraune, glatte und zarte Rinde haben, nicht löcherig oder wurmstichig, nicht feucht, schimmelig oder angelaufen, inwendig nicht gelbfleckig, sondern recht weiß und glänzend, und wenn man sie mit den Fingern zerreibet, wohl öligt sind.

Wenn die Mandeln nicht anlaufen, noch den Würmern zur Speise dienen, und dadurch unschmackhaft und untauglich werden sollen, mus man sie an trockenen Orten aufbehalten und verwahren.

Die **süßen Mandeln** geben überhaupt dem Leibe, wenn sie nicht zu alt sind, eine gute Nahrung, mildern und versüßen die scharfen Feuchtigkeiten, und die davon entstehende Schlaflosigkeit, und haben eine besondere Kraft, die Säfte zu reinigen und zu verdünnen; insonderheit sind sie erweichend, eröffnend, und der Brust, dem Magen, der Leber, den Nieren und der Blase dienlich; benehmen den Husten und das Keichen; stärken und nähren die Kraftlosen und Abgezehrten; bekommen den Schwind- und Lungen-Süchtigen, wie auch denen, so Blut und Eiter auswerfen, und mit allerlei Ruhr des Leibes behaftet sind, wohl; vermehren den Säugenden die Milch, und widerstehen dem Gift. Ingleichen sind sie denen, welche mit dem Stein beladen sind, und schwer harnen, gut. Von ihrer herrlichen Wirkung gegen das Soodbrennen, findet man in Büchners Miscellaneis phys. med. mathemat. a. d. J. 1730, Erf. 1734, 4. S. 1525, f. glaubwürdige Zeugnisse.

Für Lungensüchtige und andere Personen, welchen der Coffee nicht wohlbekommt, laßen sich aus den Mandeln verschiedene nützliche Getränke, nicht allein zur Delicatesse, sondern auch zum Nutzen der Gesundheit, berei-

bereiten. Die Mandeln, woraus dergleichen warmes Getränk bereitet wird, richtet man folgendergestallt zu. Man nimmt ein halb Viertelpfund halb bittere und halb süße Mandeln, und theilet solche in drey Theile ein, nachdem vorher, nach der bekannten Manier, durch warmes Wasser die äusserliche Haut abgezogen worden. **Einen Theil** davon läßt man zu einer Castanien-Bräune rösten, stößt sie in einem steinernen Mörsel, thut solche Masse in ein Nesseltuch, und in die Coffeekanne, und gießet, wie gewöhnlich, das siedende Wasser darauf: so bekommt man eine schöne klare Gold-gelbe Thee-Tinctur, die, nach eines jeden Belieben, mit und ohne Zucker genossen werden mag. Dieses kann man einen **Mandel-Thee** nennen. **Den andern Theil** läßt man zu einer gänzlichen Schwärze rösten, und fast verbrennen, wie man sonst mit den Coffeebohnen verfährt. Weil die Mandeln fett und oeligt sind, so wollen sie auch länger, als Coffeebohnen, geröstet, und fast gar zu Pulver gebrannt seyn. Man mus der gebrannten Mandeln nicht mehreres stoßen oder reiben, als soviel man jedesmahl brauchet; das übrige hebet man in einem verbundenen Glase auf, da sie denn wohl etliche Wochen gut bleiben. Der Geruch und Farbe kommt mit dem Coffee überein. Dieses nennet Herr D. **Friedel**, in seinen **Medicinischen Bedenken**, Lpz. 1720, 8. S. 247, den **Damen-Coffee**. **Den dritten Theil**, welcher nur abgezogen und roh bleibt, läßt man mit Zucker und drey oder vier Nelken stoßen, und gießet warme Milch darüber, so bekommt man eine Art vor Succolade, welche recht angenehm ist, und in **Marxens Material-Kammer** deswegen **Mandelade** genennet wird. Man kann auch noch die **vierte Sorte** machen, welche man alsdenn wohl mit Recht eine **Succolade** oder **Mandelade** nennen kann, welche vortrefflich nähret, erfrischet und stärket, und nicht allein zur Delicatesse, sondern auch für Schwindsüchtige, dienet. Man nimmt

nimmt nehmlich ein Viertelpfund Mandeln, röstet sie in einer eisernen Pfanne recht braun, wischet sie alsdenn mit einem Tüchlein sauber ab, zerstößt sie in einem Mörsel, und quirlet es hernach in 4 Maaß siedender Milch; nimmt ferner 1 bis 2 Eidotter in ein wenig kalter Milch apart zerschlagen, läßt das vorige wieder aufsieden, hebet es ab, und gießet nun beides zusammen, quirlet es, und thut ein wenig gestoßene Nelken und Zimmet, ingleichen nach Belieben, Zucker daran.

In Syrien sollen die Einwohner aus den gedörrten Mandeln Brod backen.

Die **bittern Mandeln** sind eröffnender, trocknender, zertheilender und reinigender, als die süßen. Etliche des Morgens nüchtern gegessen, sind gut für den Nierenstein; sie stärken den Magen, und stillen das Erbrechen. Sie werden sonst auch von denen, so gern trinken oder andere trunken machen wollen, als ein vermeintes Schutzmittel wider die Trunkenheit sehr geliebt. **Plutarch**, und aus ihm **Athenäus**, **Porta**, und Andere, erzählen, daß bei des Kaisers Tiberii Sohn Druso ein Medicus gewesen, welcher alle im Trinken überwunden, wenn er vorher nur 5 oder 6 bittere Mandeln gegessen; wenn man ihm aber dasselbe verwehret, so hat er nicht den geringsten wegtrinken können. Diese alte Geschichte läßt man zwar in ihrem Werthe; jedoch will dieses Präservativ heutiges Tages den Stich nicht halten.

Marcelli Squarcialupi de amygdalarum amararum in ebrietate vi. Puselavii in Rhætis 1586, 8.

In Arabien, schreibet **Camerarius**, geben die Juden-Aerzte ihren Kranken gestoßene bittere Mandeln in Ziegen- oder Cameel-Milch ein, nicht allein, wenn ihre Kranken nicht schlafen können, sondern auch dadurch eine Lust zum Essen zu machen, und den Harn zu treiben. Sie sind ein heilsames Mittel wider die Kopfschmerzen, wenn man sie zerstößt, und als ein Stirnband aufleget. Sie reinigen die innerlichen Theile, und füh-

führen die auf der Brust und in der Lunge enthaltenen Feuchtigkeiten ab. Sie haben auch zufälliger Weise die Kraft zu eröffnen. Denn sie reinigen die Leber von den dicken und zähen Feuchtigkeiten, welche die äusserſten Enden ihrer Adern verstopfen. Sie heilen auch sogar die Schmerzen in der Seite, der Milz, den Nieren, und den dickern Eingeweiden, welche von eben dieser Ursache herkommen. Endlich erregen sie den Appetit, die Monathszeit und den Urin, jedoch machen sie einen starkriechenden Athem. Anstatt derselben werden daher öfters der Wermuth und die Nüsse gebraucht.

Vielen Thieren, als: Pferden, Füchsen, Katzen, Tauben, Hühnern ꝛc. sind die bittern Mandeln sehr schädlich, und sterben leicht davon; das süße Mandel-Oel aber ist ein schnell-wirkendes Gegengift. In den Ephemerid. Nat. Cur. Dec. I. Ann. 8. Obs. 99, stehet ein sehr merkwürdiges Beispiel davon, daß nehmlich im Jahr 1677 im Julius, als zu Breßlau ein Apothekergesell das Oel von bittern Mandeln ausgepresset, und die Träber in den Hof geworfen, alle Hühner, die davon gefressen, umgekommen, und von sieben Hühnern nur eins, dem man Theriac eingegeben, errettet worden. Herr **Dühamel**, welcher eben dergleichen Erfahrung angestellt hat, suchte zu entdecken, auf was vor Art dieses Gift so schnell wirkte, und schnitt daher ein Huhn, dem er davon gegeben hatte, und welches auf der Stelle gestorben war, auf. Als er den Kropf öffnete, fuhr ein Dunst, welcher sehr stark nach bittern Mandeln roch, und ihm sowohl, als einem geschickten Zergliederer, der mit ihm zugleich die Beobachtung anstellete, eine Beklemmung verursachete, heraus, wovon sie beinahe erstickt wären, so daß sie von diesem Geruch plötzlich zurück fuhren, und sich schleunig an ein Fenster stellen musten, um frische Luft zu schöpfen. Vermuthlich hat dieser flüchtige Geruch an den gefährlichen Wirkungen der bittern Mandeln viel Antheil.

Ge.

Ge. *Dethardinq* parallelismus ad M. N. C. Dec. I. A. 8. obs. 99. de amygdalis quibusdam animalibus nocivis, st. im Append. ad Cent. I. & II. p. 194.

Ge. *Tob. Dürrii* obs. de morte subitanea in volucribus Canariensibus, ex esu amygdalorum amarorum: st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. III. A. I. obs. 156.

Sonst wird auch sowohl aus den süßen als bittern Mandeln ein Oel gepresset, wozu aber, wenn es gut seyn soll, keine alte noch ranzige Kerne kommen dürfen, auch die Zubereitung ohne Feuer geschehen mus. Um das Oel aus den Mandeln zu pressen, ziehet man die Haut ab, welches leicht angehet, wenn man siedendes Wasser darüber gießet; hernach werden sie in marmornen Mörseln gestoßen, oder in großen Handmühlen, die den Coffeemühlen gleichen, zerrieben, und endlich unter die Presse gelegt. Das nach dem Auspressen des Oels übergebliebene Mark giebt einen dienlichen Teig, zum Abwaschen, und die Haut glatt zu machen. Man macht ihn zu Pulver, und gießet etwas guten Branntwein darunter. Da die eigentliche Güte des Mandelöls davon abhängt, wenn ganz und gar kein Feuer noch die geringste Wärme zu dessen Zubereitung gebraucht worden: so ist man darauf gefallen, die Haut von den Mandeln kalt herunter zu bringen, um auch die Wärme des sonst dazu gebräuchlichen siedenden Wassers zu vermeiden. In dieser Absicht läßt man sie fünf oder sechs Stunden lang in kaltem Wasser liegen, bringt alsdenn die Haut herunter, und läßt sie drey bis vier Stunden zwischen zwey leinenen Tüchern abtrocknen; reibet sie sodenn in einem marmornen Mörsel mit einer hölzernen Keule, solange bis sie zu einem Teig geworden; thut sie hierauf in einen Beutel von Zwillig oder feinen Estemin, und presset das Oel gelind aus, ohne dabei Feuer zu gebrauchen. Das Oel wird in einem unter der Presse gestellten recht reinen porcellänen Geschirre aufgefangen. Beim Pressen werden die Schrauben nur allmählig angezogen, da

man denn solchergestallt ein ganz klares Oel bekommt; widrigenfalls, wenn man es mit Ungestüm auspresset, wird es trübe und dick, und mithin unangenehm, und auch vieleicht unkräftiger. Man bekommt zwar freilich auf solche Art nicht soviel Oel, als wenn man die Mandeln warm machet, und dadurch zwinget, soviel Oel als möglich von sich zu geben; dagegen aber ist dieses wenige auch vortrefflich und überaus delicat. Ein jedes anderes Verfahren macht das Oel mehr oder weniger scharf, und daher irritirend, anstatt daß es mildernd und besänftigend seyn sollte. Das süße Mandelöl wird in einem wohl-verschloßenen gläsernen oder porcellänen Geschirre aufgehoben. Anstatt die Mandeln zu zerreiben, kann man sie auch auf großen Handmühlen mahlen. Diejenigen, welche sich zu dieser Methode, das Mandelöl ohne Feuer heraus zu bringen, nicht bequemen mögen, rösten zuweilen die Mandeln in einer Pfanne über gelindem Feuer, und rühren sie in derselben solange mit der Hand um, bis die Haut Stückweise abgehet; sieben sie nachher, und schütteln sie zulezt in einen Beutel von neuer Leinwand recht stark herum, um die Haut vollens herunter zu bringen. Hierauf stampfen sie dieselben, und bringen Feuer an die Presse. Mesue räthet, die gestampften Mandeln ungefähr fünf Stunden lang an einem recht warmen Orte zu erhalten, oder sie eine Stunde lang in ein Sand- oder Aschen- oder Marien-Bad zu bringen.

Bei Zubereitung des bittern Mandelöls verfährt man auf eben dergleichen Art, wie bei Zubereitung des süssen; nur mit dem Unterscheide, daß man sie, nachdem sie zerrieben worden, in einem verglasurten Geschirr über gelindes Feuer bringet, um ihnen solchergestallt viel wässerige Theile, wovon das Oel leicht ranzig werden könnte, zu benehmen. Auf solche Art behält es sein mildes Wesen lange; und dieses ist ein Vorzug, den es vor dem süßen Mandelöl hat, indem es übrigens niemahls einige

einige Bitterkeit besitzet. Aus eben diesem Grunde substituiren es Viele demselben ohne Bedenken, des flüchtigen Geruches nach bittern Mandeln, welchen er stark an sich hat, ungeachtet. Uebrigens behauptet man, daß das eine sowohl als andere niemahls ranzig werden, wenn man Spiritum vini tartarisatum darunter mische.

Da das süße sowohl als bittere Mandelöl einige Tage nach dem Auspressen fast allemahl trübe zu seyn pfleget, so thut man es in eine große Bouteille, worinn man etwas leeren Raum läßt, verschließet dieselbe dicht mit einem Pfropf, und setzet sie, einen oder zween Fuß tief in der Erde, und zwar, wo möglich, an einen Ort, wo die Sonne hinscheinen kann. Nach 30 bis 40 Tagen findet man das Oel so klar, wie Brunnenwasser. Alsdenn gießet man es ab, und hebet es auf. Ein solchergestallt abgeklärtes Oel ist zu jedem beliebigen Gebrauche, vornehmlich zum Bleichen der Leinwand, wofern man es dazu anwenden mus, noch besser.

Das aus süßen frischen Mandeln gepreßte Oel dienet, anstatt des Baumöls, vortrefflich an die Salate, sonderlich wenn man Citronensaft, anstatt des Essigs, dazu nimmt. Es lindert, erweichet und befeuchtet; ist gut für die scharfen Flüsse, Stickflüsse, (mit Wallrath vermischt,) und Husten, (theils vor sich, theils mit Violensaft oder Zucker-Candi genommen), Heiserkeit, Keichen, Engbrüstigkeit, Seitenstechen, Schwind- und Dörr-Sucht, und Saamenfluß. Insonderheit dienet es für den Stein und Gries; machet die Gänge glatt und schlüpfrig, daß der Stein und Gries desto besser abgehet; lindert den brennenden Urin, und beweget den Stuhlgang. Es ist überhaupt wegen seiner fetten und schmierigen Theile, sehr geschickt, die scharfen Materien, welche den Canal der Gedärme reizen, zu umwickeln. Auf diese Art besänftiget es die Colicschmerzen, welche im Magen und in den Gedärmen ihren materiellen Grund haben. Eben dieser Ur-

sache wegen nimmt man es in den Apotheken unter die Säfte (Looch), welche man zur Milderung der die inwendige Haut der Luftröhre und deren Aeste reizenden Schärfe, zu verordnen pflegt. Wenn man es unmittelbar, oder, wie man sich gemeiniglich ausdrückt, topisch, oder als einen Umschlag, bei einem entzündeten und gespannten Theile gebrauchet, so macht es die Fasern geschmeidig und weich. In diesen Umständen ist es ein beruhigendes Mittel, weil es den Schmerz aufhören macht. Dahin gehöret z. E. wenn man es auf das entzündete und gespannte Trommelfell im Ohre schmieret. So wird es auch ein Brustmittel, indem es die inwendige Haut der Luftröhre im Lungenentzündungsfieber geschmeidig macht, u. s. w. Daß aber die Wirkungen seiner erweichenden Kraft sich nicht weiter, als bis in den Magen und in die Gedärme, erstrecken, und daß es daher auch nicht, wie man doch insgemein dafür hält, bei Wehen nach der Geburt oder Leibschmerzen der Kindbetterinnen dienlich seyn könne, beweiset Hr. F*** in einem Schreiben an den Verfasser des Mercure de France, welches man im 2 St. des XXVI Bandes des Hamb. Magaz. S. 188 — 199, von mir übersetzt und erläutert, antrifft. Aeusserlich erfrischet es die Glieder, so damit geschmieret werden; lindert die Schmerzen; reiniget und schmeidiget die Haut; benimmt derselben Runzeln und Rauhigkeit, welche durch Verletzung der Blattern und andere salzige Feuchtigkeiten verursachet worden; erweichet die harten Geschwulsten der Mandeln; thut treffliche Hülfe bei schwerer Geburt, und ist ein herrliches Mittel wider den Krampf. Wenn Schwangere die Brustwarzen einige Wochen vor der Niederkunft oft ein wenig mit süß Mandelöl und ein wenig Hirsch- oder Bocks-Talg schmieren, so wird bei ihrem Säugen keine Warze aufreißen. Den säugenden Frauen vertreibet es, (mit Wallrath und Sp. sal. armon. c. calce viva par. vermischt) die Milch-

Milchknollen in den Brüsten, wärmlich damit geschmiert.

Das **aus bittern Mandeln gepreßte Oel**, erwärmet, verdünnet und digeriret; öffnet die verstopfte Lunge und Leber; bricht den Blasen- und Nieren-Stein; treibet den Urin und die Monathszeit; vertreibet das Klingen, Sausen und andere Gebrechen der Ohren, welche von kalter schleimiger Materie entstehen, und stärket das schwere Gehör. Es dienet auch Keichenden und Milzsüchtigen, tödtet die Bauchwürmer, vertreibet die Flecken im Angesicht, macht eine schöne Haut, tilget den fließenden Grind des Haupts und Schuppen, tödtet die Läuse, heilet die Krätze, und zertheilet die Geschwulsten.

Grüne Mandeln in Zucker einzumachen. Die Mandeln werden, wenn die Kerne noch nicht hart sind, geschält, in Wasser ganz weich gekocht, doch daß sie nicht zerfallen, auf ein Tuch geleget und getrocknet. Hernach mus man sie in stark gesottenen Zucker legen, sie stehen laßen, bis der Zucker dünn wird, ihn abgiessen, noch einmahl kochen, solchen von neuem über die Mandeln gießen, und sie also aufbehalten.

Sollen sie aber trocken seyn, so kann man noch einen andern Zucker, solange bis er Fäden ziehet oder spinnet, sieden, die Mandeln darein thun, sie 2 bis 3 Tage darinnen stehen laßen, hierauf den Zucker noch dicker machen, die Mandeln darein tunken, sie auf ein Brett legen, trocken werden laßen, und sie in die Wärme stellen.

Geröstete, gebackene oder gebrannte Mandeln, Fr. Pralines, oder Amandes à la Praline. Man nimmt auf zwey Pfund wohl ausgesuchte, und, um den Staub davon zu bringen, in einer Serviette unter einander geschütttelte, Mandeln, ein Pfund oder fünf Viertel Zucker. Nachdem man diesen, so lange, bis er Fäden ziehet, hat sieden laßen, schüttet man die Mandeln hin-

ein. Man rühret sie mit dem Spatel wohl um, und giebt Acht, daß sie sich nicht an den Boden der Pfanne ansetzen. Sie werden beständig solange umgerührt, bis sie allen Zucker angenommen haben, und wohl gebacken sind. Gegen das Ende erhält man sie über einem gelinden Feuer, und rühret sie allgemach um, um die Zuckerklumperchen zum Schmelzen zu bringen, so daß nichts davon zurückbleibe, sondern sich alles um die Mandeln herum ansetze. Man mus sich auch in Acht nehmen, daß dieselben nicht öligt werden. Wenn sie zu platzen oder zu krachen anfangen, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie aber in der Pfanne, und decket sie womit zu, damit sie verschwitzen. Hierauf läßt man sie kalt werden, und thut sie in Schachteln, oder gläserne Geschirre.

Auf gleiche Art kann man auch mit Haselnüssen verfahren.

Die auf solche Art gebrannten Mandeln sehen grau aus.

Um dieselben **roth** zu machen, mus man sie, sobald sich der Zucker angesetzt hat, vom Feuer nehmen, und durchsieben. Den durch das Sieb fallenden Zucker, schüttet man in dasselbe Pfännlein, und thut ein Viertelpfund Zucker und etwas Wasser hinzu, um alles zum Schmelzen zu bringen. Hierauf läßt man ihn recht stark einsieden, und gießet Wasser hinzu, worinn man Cochenille nebst Alaun und Cremor tartari hat kochen laßen. Von diesem Wasser gießet man soviel, als nöthig ist, hinzu, damit der Zucker eine schöne Farbe bekomme. Nachher läßt man ihn über dem Feuer nochmahl sieden, damit er recht dick werde, weil er von der Cochenille seine Dicke verlohren hat. Wenn er solchergestalt recht stark eingesotten ist, schüttet man die Mandeln hinein, nimmt die Pfanne vom Feuer, und rühret sie solange um, bis sie trocken sind.

Um

Um **weiße überzogene Mandeln** zu machen, mus man die Mandeln zuvörderst brühen und schälen, sie sodenn in recht stark eingesottenen Zucker schütten, es mit einander ein oder zweymahl sieden laßen, und übrigens auf vorerwähnte Art verfahren.

Man bäckt auch die **Mandeln aus Schmalz oder Oel**, und zwar folgendergestallt. Man ziehet soviel Mandeln ab, als man will, rühret klar-geriebenen Zucker mit Rosenwasser ab, läßt aber den Zucker zuvor ein wenig darinn zergehen; denn das Rosenwasser mus von den Zucker etwas dicklich werden, und schüttet sodenn die abgezogenen Mandeln darein. Leidet es die Zeit, so läßt man sie über Nacht, oder doch eine gute Weile, darinnen liegen, machet hernach ein frisches Schmalz, oder auch nach Belieben Baumöl (davon sie noch besser und glänzender werden) in einer Pfanne heiß; nimmt alsdenn die Mandeln mit einem eisernen Löffel, welcher weite Löcher hat, aus dem Zucker- und Rosen-Wasser heraus, läßt sie ein wenig verseihen, und wirft sie also in das heisse Schmalz, oder aber man hebt sie immerzu mit dem Löffel in die Höhe, bis man siehet, daß sie gelb werden, nimmt sie sodenn heraus, leget sie auf einen großen Teller, und schüttelt dieselben immer hin und her, daß sie nicht zusammen kleben, solange bis sie schön glänzend und kalt sind. Oder, man leget die Mandeln, wenn sie abgezogen sind, eine Weile in frisches Wasser, und trocknet sie sodenn auf einem Tuche oder Teller wieder ab, läßt dieselben hernach in Oel recht heiß werden, und bäckt diese Mandeln schön lichtgelb aus, leget sie sodenn auf ein Papier, und rüttelt sie wohl durch einander, daß sie glänzend werden.

Mandeln zu backen, daß sie wie candirt aussehen. Man ziehet Mandeln ab, weichet sie in Rosenwasser ein, seihet aber solches, wenn sie eine Weile darinnen gelegen haben, wieder davon ab, läßt Schmalz in einer Pfanne wohl heiß werden, schwinget die Man-

deln in gröblich-gestoßenem Zucker, leget dieselben geschwind in das heisse Schmalz, bäckt sie schön gelb heraus, thut sie auf Papier, und läßt sie abkühlen.

Gebackene Mandeln werden auch die von einem mit Zimmet und Zucker vermischten Teige geformten, und aus Schmalz gebackenen Mandeln, welche blos von der Gestallt den Nahmen haben, genannt. Weil diese aber eigentlich nicht hieher gehören, werde ich deren Zubereitung unter dem Artikel **Mandeln**, im Buchstaben **M.** beschreiben.

Zimmet-Mandeln werden folgendergestallt zubereitet. Man zerklopfet das Weiße von einem Ei, mit ein wenig Rosenwasser, wirft die abgezogenen Mandeln darein, läßt sie durch einen Seiher oder Durchschlag wieder verseihen, schüttet klar-gestoßenen Zucker in eine Schachtel, thut die Mandeln nach und nach darzu hinein, schüttelt und rüttelt sie hin und her, damit sich der Zucker an die Mandeln hänge; wirft sodenn dieselben in eine andere mit klar-gestoßenem Zimmet angefüllte Schachtel, schüttelt sie wie zuvor, damit der Zimmet an dem Zucker kleben bleibe; leget sie alsdenn auf einen breiten zinnernen Teller, und verwahret sie an einem trockenen Orte. Man kann auch die abgezogenen Mandeln, wenn sie eine Weile im Rosenwasser, darein ein wenig geriebener Zucker geworfen worden, geweichet, aus heißen Schmalz schön gelblich herausbacken, und sobald sie aus der Pfanne gekommen, auf einem mit kleingestoßenem Zucker und Zimmet dick überstreueten Bogen Papier geschwind herumwälzen. Denn wenn sie nicht noch warm sind, nehmen sie auch den Zucker und Zimmet nicht leicht mehr an.

Ausser diesen laßen sich auch die Mandeln auf vielerlei Art gebrauchen, und manches sowohl Zucker-Gebackenes, als auch anderes Nützliches daraus zubereiten, wie solches in den nachstehenden Artikeln weiter ausgeführet wird.

Man-

Mandel-Aepfel zu backen. Man nimmt abgeschälte und kleingestoßene Mandeln, Zucker, Rosenwasser, Semmelkrume und Eier, davon aber nur meist das Weiße. Sollte es ein wenig zu dünn werden, kann man etwas Reiß-Mehl darzu thun. Wenn der Teig fertig ist, kann man Aepfel daraus formiren, und anstatt des Butzens (Grebs) eine Gewürznelke, und anstatt des Stiels ein Stückgen Zimmet, darein stecken. Alsdenn werden die Aepfel in Butter oder Schmalz gebacken, und entweder trocken, oder in einer Weinbrühe, und mit Zimmet und Zucker überstreut, aufgetragen.

Mandel-Bilder und Früchte zu verfertigen. Man pflegt ein halb Pfund gestoßene Mandeln und ein Viertelpfund gestoßenen Zucker zu nehmen, es mit Rosenwasser abzurühren, und auf einer Kohlengluth in einer Conditor-Schüssel oder messingenen Kessel abzutrocknen; es mus aber immerzu gerührt werden, und zwar solange, bis es nicht mehr an den Händen kleben bleibet, wenn man darauf schlägt; hierauf wieder vom Feuer genommen, kalt gemacht, daß man es angreifen kann, und dieser Teig mit gestoßenem Zucker, auch mit etwas Kraftmehl, stark ausgearbeitet. Alsdenn verfertiget man Früchte davon, wie es beliebig, entweder in der Hand, oder auch in Formen gedrückt, leget dieselben auf ein Papier, und läßt sie in einem Siebe beim Ofen ertrocknen, oder dörret sie in einem Zuckerofen, und macht sie nach eigenem Belieben. Auf diese Weise können allerlei Bilder, Früchte, Thiere, Fische, Schnecken, Austern, Muscheln u. d. gl. nach Lebensgröße verfertigt werden. Will man es nicht so gut haben, kann man einen guten Theil Kraftmehl darunter nehmen.

Mandel-Biscuit. Man stößt ein Pfund geschälte Mandeln mit Eierdottern recht fein, thut ein Pfund zart-gestoßenen Zucker dazu, rühret es mit 2 Eierdottern wohl unter einander, setzet es auf, bestreuet es mit Zucker, und läßt es backen.

Mandel-

Mandel-Bögen auf die Torten. Zu 12 Bögen wird eine messingene Pfanne genommen, ein halb Pfund Zucker nebst einem Nößel Wasser hineingethan, und recht dick eingesotten; alsdenn ½ Pfund Mandeln kleingeschnitten, ¼ Pfund aber klein-gestiftelt geschnitten. Hernach mus man die kleingeschnittenen Mandeln erstlich in den gesottenen Zucker rühren, sie wohl einsieden laßen, und öfters umrühren, damit sie nicht anbrennen. Zuletzt pflegt man auch die andern Mandeln, das Weiße von zwey Eiern, zwo geschnittene Schalen von einer Limonie nebst dem Saft darein zu rühren, die darzu gehörigen blechernen Bögen mit Schmalz zu beschmieren, Oblaten so groß zu schneiden, daß die Bögen damit überdeckt werden können, mit Eiweiß anzustreichen, daß sie sich biegen laßen, alsdenn die Mandelfülle recht dick darauf zu streichen, langsam zu backen, ferner ein- oder zweyerlei Eis mit Citronat bestreut zu machen, und, bis das Eis hart wird, anziehen zu laßen, hierauf es auf die Torte fein hoch aufzurichten, aber vorher einen Zucker mit Wasser ganz braun zu sieden, die Oerter in heißen Zucker einzutunken und aufgebogen doppelt auf einander zu setzen.

Mandel-Brezeln, siehe **Mandel-Präzeln.**

Mandel-Brod zu backen. Hierzu kann man ½ Pfund Mehl, eben soviel Zucker, 4 Loth Mandeln, 4 ganze Eier und 3 Eierdotter, Zimmet, Muscatenblüht, Cardamomen, von jedem ½ Loth, 2 Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser, eine gute Handvoll Anis, auch, wenn es beliebig, 2 Loth eingemachte Citronen- und eben soviel Pomeranzen-Schalen und Citronat, nehmen. Die Eier mus man zuerst wohl und etwas lange rühren; denn, je länger sie gerührt werden, desto schöner wird das Mandelbrod. Hierauf kann man nach und nach den Zucker, sodenn aber das Mehl und die Gewürze, und endlich die eingemachten Schalen darein rühren. Zulezt schmieret man die dazu gehörige Pfanne

ne mit Butter, beleget den Boden und neben herum die Seiten mit Oblaten, schüttet den Teig darein, und läßt ihn ausbacken. Wenn nun dieses Brod kalt geworden ist, schneidet man Schnitte daraus, und braunet sie ab, oder giebt sie auch unabgebräunt auf den Tisch.

Schwedisches Mandel-Brod. Nachdem vorher ½ Pfund gestoßener Zucker und eben soviel gestoßene Mandeln wohl unter einander gerührt worden, mus man 3 wohlgeschlagene Eier daran schütten, auch Gewürznägelein, Muscatenblüht und Cardamomen, von jedem 1 Quentgen, gröblich stoßen und darzu thun, allenfalls auch Citronenschale und Citronat, und alsdenn mit soviel Mehl, daß es ein rechter Teig wird und sich formiren läßt, wohl unter einander rühren. Nach diesem werden kleine Brödlein daraus gemacht, fein langsam gebacken, und wenn sie gebacken sind, mit einem Zucker-Eis bestrichen, und mit überzogenem Anis überstreuet.

Wiener Mandel-Brod. Es werden 12 ganze Eier und 12 Dotter in einem Geschirr eine halbe Stunde lang gerührt, alsdenn ein halb Pfund gestoßene Mandeln nebst 1 Pfund Zucker wieder ¾ Stunden lang gerührt, endlich die Schalen von 2 Limonien kleingeschnitten, und nebst 1 Pfund Mehl wohl unter einander gerührt. Nach diesem wird diese Masse in ein dazu gehöriges und bestrichenes Geschirr geschüttet, fein langsam gebacken, abgekühlt, recht dünn geschnitten, und auf einem Rost abgebräunt.

Englisch Mandel-Brod. Vorher mus man 3 ganze Eier und 4 Dotter in 12 Loth zart-gestoßenen Zucker schlagen, eine halbe Eierschale voll Rosenwasser daran gießen, und es mit einem Kochlöffel ¼ Stunde lang wohl unter einander rühren. Hierauf wird ½ Pf. zart-gestoßene Mandeln nebst 12 Loth wohl gestoßenen und durchgesiebten Zucker darzu gethan, alles wieder recht unter einander gerührt, mit Zimmet, Muscatenblu-

blumen und Cardamomen gewürzt, jedoch so, daß der Zimmet um ein merkliches vorschlage; und endlich 8 bis 10 Loth fein Mehl darein gerührt, daß es wie ein dicker Strauben-Teig wird. Nach diesem pflegt man irdene Förmchen mit Butter zu bestreichen, den Teig hinein zu füllen, selbige aber nicht ganz voll zu machen, sie auf ein Blech in einen heißen Ofen zu setzen, ½ Stunde lang darinn fein gelblich backen zu laßen, hernach aus den Formen wieder heraus zu nehmen, und, wenn es beliebig, zu vergolden. Das Gewürz kann auch wohl davon bleiben.

Mandel-Brühe über Hühner und Capaunen. Die Mandeln werden gehackt, oder in einem Mörsel gerieben; hernach schüttet man etwas weniges Hühnerbrühe, so aber nicht fett seyn darf, und einen siedheißen Malvasier darüber; mischet geriebenes Brod, Muscatenblumen, Zucker und Trisanet darunter, gießet ein wenig Roseneßig dazu, läßt diese Brühe sieden, und richtet sie über Capaunen und Hühner an.

Will man sich einer solchen Brühe über einen **Hasen oder Lendenbraten** bedienen, so mus sie mit etwas Safran gelb gemacht werden. Man kann auch geriebenen Pfefferkuchen mit Rosinen und Weinbeeren darunter mischen, oder auch das auf einem Reibeisen abgeriebene Gelbe von einer Citrone, mit würflich geschnittenem Citronat, Citronen- und Pomeranzen-Schalen darzu thun.

Mandel-Butter, L. Butyrum amygdalinum, Fr. Beurre d'amandes; diese zu machen, nehme man ungefähr 20 süße Mandeln, stoße dieselben sehr klein, und vermische sie mit ½ Pfund frische Butter, einem Teller voll Zucker, der recht klein gestoßen worden, ein wenig Orangen- oder Pomeranzenblüht-Wasser, wohl unter einander, und richte solches alles auf einem Teller zu, oder gebe ihm eine Form, welche man will. Auf eben diese Weise wird auch die **Pistacien- und Nuß-Butter**

ter, und sodenn mit Mangold-Saft grün gemacht. Sonst aber wird auch die eigentlich sogenannte **Mandel-Butter** erst zwar, vorgedachter maßen, mit recht klein und zart-gestoßenen Mandeln wie ein Marcipan-Teig gemacht, sodenn durch ein Haarsieb gerieben, und durch eine besonders dazu gemachte Spritze, welche am Ende viele Löcher hat, Fadenweise hindurch, und also auf einen Teller in Form eines Berges gedrückt, und alsdenn zum Verspeisen aufgetragen. In Ermangelung der Spritze darf sie auch nur durch einen Durchschlag mit einer breiten Kelle gedrückt werden.

Gebackene Eier von Mandeln. Es werden abgezogene Mandeln gestoßen, zart gerieben und in zwey Theile abgetheilet; der eine Theil davon wird weiß gelaßen, der andere hingegen mit Safran gelb gemacht, daß er wie ein Dotter wird. Hernach nimmt man von dem Weißen, und macht es um das Gelbe herum, daß es wie ein Ei wird, und fährt damit fort, bis alles fertig ist. Sodenn bereitet man ein Eis von Eierklar, und schönem weißen Zucker, (siehe den folgenden Artikel) und überstreichet das ganze Ei damit, daß es fein glatt wird, da es denn, wenn es trocken ist, vollkommen wie ein rechtes Ei aussiehet. Wenn dieses Ei in Viertel zerschnitten werden soll, mus es geschehen, ehe es geeiset wird, und hernach müssen die Viertel allein geeiset werden, indem das Eis sonst abzuspringen pflegt.

Mandel-Eis. Man pflegt Eiweiß, soviel man will, zu nehmen, halb Zucker und halb zu Mehl abgerührte Mandeln darein zu rühren, bis es ein dicker Brei wird, und hernach dasjenige Stück, welches beliebig, damit Messerrückens dick zu überstreichen.

Gefüllte Mandel-Fische. Es wird ein Teig von feinem Mehl, Eierdottern, etwas süßen Wein und ein wenig Zucker angemacht, zu einem Teiglein gewirkt, ausgewalgert, eine dazu gehörige Form mit bestreuet, der Teig darein gedrückt, mit einer kräftigen Mandel-

füll

fülle angefüllt, die andere Form darauf gelegt, und vest darüber zusammen gedrückt; wiewohl dieselbe auch nur auf Einer Seite ganz flach mit dem Teige zugemacht, bezwickt und zuvor mit einem Ei überstrichen werden kann, damit der Teig beisammen bleibe. Wenn dieses geschehen, können die also formirten, gefüllten und zusammengemachten Fische aus der Form genommen, mit einem Ei überstrichen, auf einem Blech in den Ofen gesetzt, darinnen schön lichtgelb gebacken, und, wenn es beliebig, mit gröblich zerstoßenem Zucker überstreuet werden.

Mandel-Gebackenes in Butterteig. Man kann ein halb oder ein Viertel-Pfund Mandeln, soviel man nehmlich nöthig hat, recht fein stoßen, hernach soviel geriebenen Zucker, ein Stückgen Butter, und zwey Eierdotter dazu thun, dasselbe ferner in einem großen Mörsel zu einem Teig stoßen, alsdenn einen mürben Butterteig etwas dünn ausrollen, viereckige Stücke die aber nicht zu groß seyn dürfen, davon schneiden, solche mit Eiern bestreichen, auf ein jedes Stück etwas von den Mandeln setzen, oben die vier Ecken zusammennehmen, an einander kleben, in eine Tortenpfanne thun, langsam gar backen, anrichten, und Zucker darauf streuen.

Mandel-Gehäcke. Man nimmt kleingestoßene Mandeln und eine gute Milch, macht davon eine Mandelmilch, rühret Kraftmehl darunter, läßt es auf einem Kohlenfeuer sieden, wie sonst einen gemeinen Mehlbrei, und streuet zuletzt Zucker darauf.

Oder: es wird von 4 Eiern, und einer obern süßen Milch ein gelindes Eingerührtes gemacht, alsdenn $\frac{1}{4}$ Pfund kleingestoßene Mandeln unter das Eingerührte gemischt; hernach weichet man die Brosamen von einer Semmel in Sahne, zuckert es, und macht mit 2 oder 3 Eiern, oder aber einer Mandelmilch, obbesagtes Eingerührte zu einem dünnen Teig; läßt sodenn in einer Schüssel frische Butter zergehen, schüttet den Teig darein,

ein, und giebt oben und unten Gluht, so gehet er schön auf. Hierbei aber ist zu merken, daß, wenn man Mandelmilch zum Nachgießen gebrauchet, man vorher nicht so viel oder gar keine gestoßene Mandeln nehmen darf; jedoch mus alsdenn die Mandelmilch desto dicker und kräftiger gemacht werden.

Oder: Man nimmt zu einer großen Hauptschüßel 1 Pfund Mandeln, ziehet sie in heißem Wasser ab, läßt solche in kaltem Wasser erkühlen, und stößt sie auf das kleinste mit Rosenwasser an, thut selbige ferner in eine tiefe Schüßel, mischet 1 Pfund geriebenen Zucker darunter, rühret alles wohl unter einander, und schlägt 10 ganze Eier, nebst soviel Dottern, daran; sollten aber die Eier nur klein seyn, so können der ganzen Eier 12, und der Dottern 10 Stück genommen, anderthalb Stunden lang gerührt, und kleingeschnittne Citronenschalen darein geworfen werden. Wenn solches geschehen, wird eine andere Schüßel mit Butter bestrichen, ein blechener Reif über die Schüßel gerichtet, und solcher inwendig mit Teig vermacht, damit das Gehäcke nicht ausrinne, hierauf in eine Schüßel geschüttet, und in einer Tortenpfanne gebacken. Nachher nimmt man den blechernen Reif von der Schüßel hinweg, und streuet Zimmet darauf.

Mandel-Gelee oder Sulze. Man nimmt Mandeln, stößt sie klein, treibet sie mit warmer Milch durch, thut sie nebst ein wenig Hausenblasen in eine Pfanne, läßt beides zusammen sieden, daß es fein dick wird, schüttet es in eine Schüßel, und läßt es gerinnen.

Mandel-Hirsch. Man kann soviel Mandeln, als man vermeinet die Form damit zu füllen, hacken und zart reiben, weißen Tragant in Rosenwasser einweichen; alsdenn, wenn die Mandeln gerieben sind, den Tragant nebst 3 Löffeln voll Gummiwasser dazu thun, die Mandeln auch noch damit abreiben, ein gut Theil Zucker daran schütten, hierauf die Mandeln in die Hirsch-Form drücken,

cken, und wenn dieselbe mit ein wenig Mehl an beiden Seiten bestreuet worden, zubinden, eine Weile darinnen laßen, hernach die Form abziehen, den Hirsch mit zart gesiebtem Zimmet bestreuen, auch, wenn es gefällig, demselben Hörner machen, und sie vergolden.

Mandel-Käse. Es wird ein Stück Hausenblase, als eine Hand groß, kleingeschnitten, alsdenn in ein wenig Wasser gethan, daß es bedeckt ist; hernach läßt man es eine Weile darinnen stehen, und kochet solches ganz gelinde auf dem Feuer, bis es weich wird; hierauf rühret man es, damit es sich nicht ansetze, streichet es durch ein Haartuch warm durch, setzet ungefähr anderthalb Quart süße Milch zum Feuer, und wenn solche anfängt zu kochen, thut man 4 gute Hände voll ganz fein gestoßene Mandeln, ein wenig Salz, Zucker, und die durchgestrichene Hausenblase in die Milch, und läßt es wieder kochen; es mus aber beständig gerührt werden, weil sich die Mandeln sonst gern ansetzen; alsdenn wird es abgenommen und hingesetzt, damit es abkühle oder verschlage; denn, wenn es allzu heiß in die Form kommt, will es nicht gern ablaßen, und sodann, wenn es noch laulich ist, in eine Form gegossen, und hingestellt, daß es kalt und hart werde. Wenn es nun aus der Form gethan wird, und nicht ablaßen will, so schlägt man ein heißes nasses Tuch über die Form, so löset es sich. Endlich wird es mit einer guten Eiermilch oder Sahne oder Wein mit Zucker süß gemacht, und auf den Tisch gegeben.

Mandel-Kräpfgen. Man ziehet ¼ Pfund Mandeln ab, stößt sie, je kleiner je besser, mit ein wenig Rosenwasser, damit sie nicht öligt werden, zerklopfet ein ganzes Ei, und das Weiße von zwei Eiern, schüttet sie an die Mandeln, zuckert selbige, und gießet noch ein wenig Rosenwasser dazu, doch nicht zu viel, damit diese Fülle nicht zu dünn werde, und durch den Teig schlage; nimmt sodenn schönes Mehl, zwey Eierdotter, ziemlich viel

viel Butter und ein klein wenig Wasser, läßt die Butter zergehen, machet einen Teig davon, treibet ihn auf das dünneste, schlägt obige Fülle darein, und backet sie aus Schmalz, rühret aber diese Mandel-Fülle ziemlich lange, weil sie desto besser wird.

Oder: man nimmt mit Rosen abgeriebene Mandeln, ¼ Pfund; Pinien, sechs Loth, weichet es in heisses Rosenwasser, und läßt es darinn quellen; reibet sie hernach, und thut ein wenig Zucker, Zimmet und Rosenwasser daran, rühret es unter einander, doch daß es nicht zu dünn werde, machet darauf ein Teiglein von Rosenwasser und schönem Mehl, schlägt die Fülle darein, machet kurze Striezeln daraus, und backet sie in Torten-Pfannen ab.

Mandel-Kranz. Man mus 2 Pfund abgezogene und gröblich gehackte Mandeln nehmen, 1 Pfund wohl durchgesiebten Zucker darunter rühren, beides mit Rosenwasser anfeuchten, 2 wohl zerklopfte Eiweiße nach und nach darunter mischen, doch also, daß es nicht zu feucht werde, ferner mit kleingeschnittenen Citronenschalen vermengen, den Teig sodenn auf Oblaten legen, wie man will, groß oder klein, auch, wenn es beliebig, mehr als Einen Kranz davon aufrichten, und zwar den ersten groß, die andern aber immer kleiner. Sollen aber die Kränze recht groß seyn, und ihrer viele auf einander gelegt werden, so mus auch mehr Teig angemacht werden. Wenn man sie nun auf die Oblaten gelegt hat, kann man sie auf einem Blech in dem Ofen fein schnell abbacken, alsdenn die Kränze, wenn sie aus dem Ofen genommen werden, mit einem von Zucker und Rosenwasser angemachten Eise überstreichen, und noch ein wenig an einen warmen Ort stellen, damit sie fein rösch bleiben.

Kleine Mandel-Kränze. Man nehme 2 Händevoll abgeschälte Mandeln, stoße sie in einem großen Mörsel klein, alsdenn klopfe man das Weiße von zwey Eiern recht wohl, thue es dazu, und stoße es ein wenig

zusammen. Hierauf wird 1 Pfund fein-gestoßener Zucker, und zwar Händevoll-weise, dazu gestoßen, daß es ein recht steifer Teig wird, den man walgern und rollen kann; alsdenn wird solcher auf einen Backtisch gelegt, mit etwas zart gestoßenem und durchgesiebtem Zucker, wie auch feiner durchgesiebter weißer Stärke zusammen gemenget, der Teig damit ausgewalgert, in längliche Stücke geschnitten, und rund zusammen, als ein kleiner Ring, gebogen. Hieraus können nun große und kleine, wie man sie haben will, auch davon allerlei Figuren mit dazu verfertigten Instrumenten ausgestochen, und gemacht, und sodenn in einem Ofen oder Tortenpfanne gebacken werden, so laufen sie hoch auf, und sehen schön aus. Das Blech oder die Tortenpfanne mus aber vorher mit feiner durchgesiebter weißer Stärke wohl bestreuet werden.

Mandel-Lebkuchen, siehe **Pfeffer-Kuchen.**

Mandel-Marcipan, siehe unter **Marcipan.**

Mandel-Maultaschen. Hierzu wird 1 Pfund feines Mehl, und 1 Pfund frische Butter Blätterweise darein geschnitten, mit einem Walgerholze wohl abgearbeitet, hierauf mit 16 Eierdottern und 8 Löffeln voll Wein ein Teig angemacht, mit einem Nudelwälger ausgetrieben, und zweymahl vierfach zusammengeschlagen. Wenn dieses geschehen, pflegt man 64 Stückgen zu schneiden, ein jedes fein dünn und viereckig auszuwalgern, und zwar in der Größe eines kleinen Tellers, alsdenn die Mandelfülle zuzurichten, ferner den schmälern Theil über die Mandeln, und den andern etwas mehr als halb darüber, zu legen, abzurädeln, mit Eiern zu bestreichen, mit feingesiebtem Zucker zu überstreuen, und langsam zu backen.

Mandel-Milch. Man nimmt anderthalb Pfund süße Mandeln, und ein Dutzend bittere, schälet solche, stößt sie im Mörsel, und benetzet selbige mit ein wenig Milch, damit sie nicht gerinnen. Hierauf macht man 3 Quart Milch laulich-warm, zerläßt die Mandeln darinn,

inn, schlägt solche, so gut als möglich, durch ein Haartuch, thut alsdenn die durchgeschlagene Milch mit einem Stück Zimmet in eine Casserole, setzet sie aufs Feuer, läßt sie wie Sahne kochen, und rühret sie beständig mit einem Löffel um. Wenn alsdenn die Milch dicklich wird, thut man soviel Zucker, als nöthig ist, und ein wenig Salz dazu, leget hierauf kleine und trockene Semmmelrinden in die Schüssel, in welcher man anrichten will, schüttet die Mandelmilch darauf, und richtet sie warm an. Man bedienet sich derselben gemeiniglich des Abends bei dem Essen.

Will man aber die Mandelmilch als ein Beigericht, es sey an Fleisch- oder Fast-Tagen, anrichten, so wird sie auf folgende Weise zubereitet. Wenn die Mandeln kleingestoßen sind, so schüttet man ein Quart Milch in eine Casserole, und läßt dieselbe mit ein wenig Salz, einem Stück ganzen Zimmet, grüner Citronenschale, wie auch mit Zucker, kochen, zerläßt darinn die Mandeln, schlägt es zusammen nebst dem Gelben von frischen Eiern durch ein Haartuch; hierauf wird eine Casserole voll Wasser zum Feuer auf ein Casserol-Loch gesetzt, und wenn das Wasser zu sieden anfängt, wird die Schüssel, in welcher man anrichten will, auf die Casserole gestellt; es mus aber die Schüssel größer seyn als die Casserole, damit das Wasser währendem Kochen nicht hinein laufe. Nach diesem thut man die Mandelmilch in die Schüssel, decket dieselbe mit einem ziemlich großen heißen Tortenpfannen-Deckel zu, leget glüende Kohlen darauf, und hebet zuweilen den Deckel in die Höhe, damit man sehen kann, ob die Milch auch nicht zuviel koche. Wenn sie alsdenn bestanden, wird die Schüssel von der Casserole abgenommen, worauf man die Milch an einem kühlen Orte erkalten läßt, und sie als ein Beigericht kalt anrichtet.

Eine Milch von Mandeln und Reiß-Mehl. Man stößt und reibet Mandeln mit Milch klar ab,

kochet Reißmehl darinn, behält von der Milch etwas übrig, macht das Reißmehl süß, richtet es in einer Schüssel etwas hoch an, bestreuet es mit Zimmet, und kleingeschnittnen Pinien und Pistacien, läßt es kalt werden, und gießet die gestandene Mandelmilch rings herum.

Eine gestandene Mandel-Milch. Man nimmt 3 Kälber-Füße, siedet sie in Wasser, ziehet ¼ Pfund Mandeln ab, stößt sie mit Rosenwasser, nimmt die Brühe von Kälberfüßen, zwinget die Mandeln mit durch, zuckert es ein wenig, gießet es in eine Schüssel, und setzet es in den Keller, so gestehet es. Alsdenn nimmt man kleine Rosinen, Pinien und Pistacien, menget sie unter einander, und beleget es oben wie ein Stern, darzwischen auch Citronen- und Pomeranzen-Schalen in feinen Zügen.

Mandel-Mus. Man stößt Mandeln mit Rosenwasser ab, daß sie wohl darnach riechen, und weichet alsdenn die Brosamen von einer Semmel in Sahne; wenn sie weich sind, treibet man sie durch einen Seiher, rühret sie an die Mandeln, läßt es alsdenn einen Sud thun, und zuckert dasselbe. Sollte es aber zu dick geworden seyn, so wird noch mehr Rosenwasser dazu gegossen, in einer Schüssel angerichtet, Zimmet darauf gestreuet, und hernach kalt oder warm auf den Tisch gegeben.

Oder: Es werden abgezogene Mandeln, gewaschene Weinbeeren, und ausgekörnte Rosinen, von jedem gleich viel, gehackt, geriebene Semmel in Schmalz geröstet; ferner Zucker, Zimmet, Ingber, Muscatennuß, und ein wenig süßer Wein daran gethan, und gesotten, bis es so dick wie ein Lungen-Mus, wird.

Oder: Man stößt Mandeln, nimmt eine gute süße Milch, und zu einem Quart derselben das Weiße von 6 Eiern; alsdenn zerklopfet man die Milch und das Eierweiß wohl zusammen, rühret die gestoßenen Mandeln, wie auch Zucker und Rosenwasser darunter, läßt es einen Sud thun, und giebt es also kalt zu essen.

Oder: Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, leget solche in heiß Wasser, daß sie sich abschälen, und stößt sie mit Rosenwasser; wenn sie recht kleingerieben sind, gießet man ein Quart gute Milch darzu, und reibet beständig, bis sie gar ist; hernach setzet man sie in einem Tiegel zum Feuer, thut Semmelkrumen daran, läßt solches zusammen kochen, und rühret es währendem Kochen beständig um. Wenn es dick genug ist, wird Zucker daran gethan, und beim Anrichten Zucker und Zimmet darauf gestreuet.

Mandel-Präzeln. Hierzu pflegt man ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, 8 Loth Eiweiß, und 4 Loth weißes Rosenwasser zu nehmen, und es wohl zu zerklopfen, alsdenn die Mandeln auf das allerfeinste zu zerstoßen oder zu zerreiben, und das vorher mit dem Eiweiß wohl zerklopfte Rosenwasser gemächlich in die Mandeln, damit sie nicht öligt werden, zu tröpfeln; man hat aber mit diesem Geschäfte eine Stunde lang genug zu thun. Wenn sie nun recht klein sind, so wird ¼ Pfund feingestoßener Zucker darunter gethan, und der Teig wohl abgeknetet; hernach werden Präzeln daraus formiret, selbige auf ein rundes, unten mit Mehl bestreutes, Tortenblech, und damit auf ein kleines Kohlenfeuer, gesetzet, und wenn sie sich heben, auch oben auf den Deckel glüende Kohlen gethan, damit sie im Backen eine schöne lichtgelbe Farbe bekommen mögen. Es können auch diese Präzeln auf ein Blech gesetzt und in einem Ofen gebacken, und nachher ein wenig mit einem zerklopften Eidotter überstrichen werden, so sehen sie den Eier-Präzeln nicht ungleich. Nachdem nun diese Mandel-Präzeln hübsch lichtbraun, und aus dem Ofen herausgethan worden, läßt man sie auf einem Brett fein zugedeckt kalt werden.

Mandel-Salat. Man schälet süße Mandeln, schneidet sie in Stücke, leget sie in eine Schüssel, thut Senf dazu, und richtet diesen Salat mit Granatäpfel-Kernen und Zucker an.

Mandel-Salse. Die Mandeln müssen vorher in warmen Wasser abgezogen, alsdenn zart gestoßen, mit Essig oder Wein durchgetrieben, ein wenig gezuckert, und hernach zum Gebratenen auf den Tisch gegeben werden.

Mandel-Schlangen. Nachdem man ½ Pfund Mandeln abgestoßen, ingleichen anderthalb Viertel Zucker, ein wenig Muscatenblühte, geriebene Citronenschalen und zwey Eier, nebst einem Viertel Citronat dazu genommen hat, kann man dieses alles unter einander rühren, alsdenn einen süßen Butterteig nach der Länge auswälgern, die Fülle darauf legen, und es wie andere Schlangen machen, ausser daß noch ein Teig, eines guten Messerrückens dick ausgewälgert, abgerädelt, auf die eingefüllten Schlangen gelegt, daß es wie Schuppen aussiehet, hernach mit Eierdottern bestrichen, in den Ofen gesetzt und gebacken wird. Wenn die Schlangen gebacken sind, können sie mit Zucker und Rosenwasser überstrichen, und mit weißen Bisamzucker bestreuet werden, und zuletzt mus man die Krone vergolden.

Mandel-Schnitte. Es wird ein Teig von ¼ Pfund gestoßenen Mandeln, ¼ Pfund schönem Mehl, eben soviel geriebenen Zucker, nebst zwey Eiern angemacht, selbiger durchgearbeitet und ausgewälgert, als wenn ein Rand um eine Schüssel gesetzt werden sollte, sodenn mit einem Wälgerholz ein wenig platt gerollt, und zwar ungefähr 2 Finger breit, ferner in längliche Stücke abgeschnitten, und langsam gebacken, und auf den Tisch gegeben.

Süße Mandel-Schnittgen. Man kann abgezogene Mandeln stoßen, oder klein hacken, geriebene Semmel in Butter rösten, sie zu den gestoßenen Man-

Mandeln in eine Schüssel thun, ein wenig süßen Wein, nebst Zucker, Muscatennuß und Cardamomen dazu schütten, Citronenmark mit Zucker einstreuen, solches nebst Citronenschalen auch darunter rühren, es auf die Semmelschnitte fein derb und in der Mitten hoch aufstreichen, obenher mit Eierdottern beschmieren, und in geschmolzener Butter gelb abbacken. Die Schnitte können etwa auch durch gequerlte Eier gezogen werden.

Mandel-Seife, siehe unter Seife.

Mandel-Späne, oder Hobel-Späne. Man kann ein oder zwey Pfund Mandeln nehmen, nachdem man gebrauchet, auch etwa den vierten Theil bittere Mandeln dazu nehmen, und solche klein stoßen; alsdenn auf ein Pfund Mandeln ½ Pfund fein-geriebenen Zucker; hat man aber bittere Mandeln mit dazu genommen, so rühret man ¾ Pfund Zucker mit den Mandeln wohl durch einander; alsdenn wird auf ein Pfund Mandeln das Weiße von 6 Eiern mit einer birkenen Ruthe zu einem Schnee oder steifen Schaum geschlagen und dazu gerührt; sodenn ein Eisenblech, dergleichen die Bäcker gebrauchen, sauber rein und warm gemacht, mit reinem Wachs wohl beschmieret, von den angerührten Mandeln eines Messerrücken dick, ganz eben und dicht überher darauf gethan, und in einem Backofen, welcher nicht zu heiß, sondern meist verschlagen ist, gelblich gebacken. Sogleich als man es heraus nimmt, schneidet man es in breite Striemen, ungefähr 2 Finger breit und 2 Finger lang, und wickelt solche auf runde Hölzer, daß es wie Hobelspäne aussiehet. Die oberste Seite von dem Gebackenen mus auch oben bleiben. Bei dem Abschneiden und Umwickeln mus man etwas geschwind verfahren, sonst wird es hart und zerbricht. Wenn es hart ist, kann man es von den Hölzern abziehen, und bis zum Anrichten ein wenig warm und trocken halten; sonst pflegt es nachzulaßen und weich zu werden. Wenn man keine Gelegenheit mit einem Backofen hat, so mus

man es nach und nach in einer Tortenpfanne also gar machen. Man kann auch sonst bey dem Aufwickeln allerhand Figuren oder Modelle davon machen. Es ist ein schön leicht Gebackenes; man mus sich aber bei dem Backen wohl in Acht nehmen, weil es leicht braun wird.

Mandel-Stritzel. Man läßt abgezogene Mandeln eine Stunde lang in kaltem Wasser liegen, trocknet sie auf einem saubern Tuche ab, stößt sie in einem Mörsel mit Rosenwasser recht zart, schlägt 1 oder 2 Eier, nachdem die Anzahl der Mandeln groß oder klein ist, mit ein wenig Rosenwasser ab, schüttet sie gemächlich an die gestoßenen Mandeln, machet solchergestallt ein Teiglein an, rühret ein wenig Semmelmehl, Zucker, gestoßenen Zimmet und Muscatenblühte darunter, macht den Teig weder zu dick noch zu dünn, läßt frisches Schmalz heiß werden, und sodann wieder erkalten, netzet einen zinnernen Teller auswendig mit Schmalz, thut ein wenig Teig darauf, und formiret Stritzeln daraus in beliebiger Größe; jedoch dürfen sie nicht gar zu groß seyn. Nach diesem kann man sie in das Schmalz legen, welches aber nicht gar zu heiß seyn darf, die Pfanne alsbald über das Feuer halten, den Stritzeln zuerst eine starke Hitze geben, bis sie ein wenig in die Höhe gehen, selbige fein langsam heraus backen, und zulezt, daß sie nicht schmalzig werden, wieder eine gute Hitze geben.

Mandel-Strudel. Die Mandeln werden abgezogen, klein gestoßen, alsdenn mus man Brod in Sahne weichen, nach Belieben zuckern, 1 oder 2 Eier daran schlagen, jedoch daß das Brod nicht allzu noß werde, solches ein wenig ausdrücken, Citronenschnittlein darein thun, und es auf die bei den Mandel-Schlangen gezeigte Art machen. Das Gewürz kann dazu genommen, oder auch nach Belieben davon gelaßen werden.

Man-

Mandel-Suppe. Man nimmt Mandeln nach Belieben, schälet sie, stößt sie mit ein wenig Rosenwasser klein, setzet Milch, nach Gutdünken, aufs Feuer, und thut die gestoßenen Mandeln darzu; man mus sie aber fleißig umrühren, bis es kocht. Alsdenn wird das Gelbe von Eiern, als man viel Mandeln und Milch hat, ganz klein gequerlt, (man nimmt gemeiniglich vier Eier) und zu der Milch geschüttet, und sodenn wird dieses alles zusammen durch ein Tuch getrieben, und wieder zum Feuer gesetzt. Unterdessen werden Semmelschnittgen, und zwar in Butter, recht braun geröstet; über diese wird die Mandelsuppe angerichtet, und mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Mandel-Teig zu Pasteten. Die Mandeln werden abgebrühet, in kalten Wasser gewaschen, und gestoßen, hernach mit ein wenig Eiweiß, welches mit Pomeranzenblühtwasser gepeitscht worden, vermischt, und solches wiederhohlt man währendem Stoßen, damit die Mandeln kein Oel geben. Wenn sie nun gehörig kleingestoßen worden, wird der Teig aus dem Mörsel genommen, und, um denselben zu trocknen, in einer Pfanne aufs Feuer gesetzt, zuvor aber gestoßener Zucker dazu geschüttet, und zwar zu jedem Pfunde des Teiges $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, solches mit einer Spatel wohl vermengt, so lange umgerührt, bis der Teig nicht mehr an die Pfanne backet, oder, wenn man die Hand umgekehrt auf den Teig leget, solcher daran nicht mehr anhängt. Alsdenn wird der Teig aus der Pfanne gethan, und auf einem reinen Tische mit ein wenig gestoßenem Zucker mit den Händen bearbeitet. Hierauf läßt man den Teig, ehe er gebraucht wird, ein wenig still liegen, hernach kann man sich desselben zu dem Boden der Torte bedienen. Es kann derselbe auch sonst noch auf mancherlei Weise gebraucht, glaciret, durch die Spritze gelaßen, und sonst verschiedenes daraus formirt werden. Dasjenige, was dabei abfällt, abgeschnitten wird, und

übrig

übrig bleibt, kann man, wenn es trocken geworden, mit ein wenig Eiweiß im Mörsel stoßen, um selbiges wieder zu erweichen, hernach kleine Pasteten oder andere Galanterien, womit man die Schüssel beleget, verfertigen.

Mandel-Torte. Die Hauptregel, welche man bei Verfertigung der Mandeltorten in Acht zu nehmen hat, bestehet eigentlich darinn, daß man auf 1 Pfund Mandeln ½ Pfund Zucker und 12 Eier nehmen mus. Einige pflegen mehr Zucker dazu zu thun, so daß man ¾ ja ein ganzes Pfund zu eben soviel Mandeln nöthig hat. Liebhaber von Eiern vermehren die Anzahl von zwölfen bis auf dreyßig, davon sie meistens die Hälfte, und von der andern Hälfte nur die Dottern dazu thun. Wem der Zimmet gefällt, der kann ein halb oder ganz Loth gröblich zerstoßen dazu thun. Ist der Citronengeschmack angenehmer, mus man die Schale von einer ganzen Citrone darunter reiben, und endlich pflegen auch Einige eine Handvoll geriebenes Brod darunter zu mengen. Das Rosenwasser zum Abstoßen darf nur soviel seyn, daß die Mandeln nicht öligt werden, aber doch ziemlich trocken bleiben.

Zu Bereitung einer guten Mandeltorte, nimmt man 2 Pfund Mandeln, stößt sie in einem Mörsel ganz klein, und spritzet schlechte blaue Milch Tropfenweise darein. Etliche nehmen Rosenwasser dazu, welches aber viel Leute nicht vertragen können; zu geschweigen, daß auch die schlechte blaue Milch zum Auflaufen von vielen für besser gehalten wird, als das Rosenwasser. Wenn nun die Mandeln klein gestoßen sind, so mus man sie aus dem Mörsel in einen neuen Tiegel schütten, sie erst zart reiben, alsdenn drey Eier darein schlagen, und selbige reiben, daß keine Knollen darinnen bleiben. Hernach schlägt man noch 8 Eier darein, und rühret es immerfort. Ist dieses wieder klar gerieben, so schlägt man aufs neue 6 Eier hinein, und rühret es wieder klar. Zulezt schlägt man noch 24 Stück Eierdotter dazu, damit

mit der Teig fein schlecht werde; mit dem Rühren aber mus ohne Aufhören beständig fortgefahren werden. Unterdessen läßt man ein Stück Butter in der Mandeltorten-Form auf dem Ofen in der Ofenröhre zerfließen, und solche in der Form um und um laufen, daß sie überall fett werde, seihet die Butter wieder heraus, setzet die Form an einen kühlen Ort, bis die Butter sowohl an den Seiten, als unten am Boden, überall gestanden; alsdenn stößt oder reibet man ein Pfund Zucker klar, und schüttet diesen an den Mandelteig. Ferner nimmt man Safran in einen Löffel, und thut ein wenig Milch darzu, reibet es ab, und läßt es an den Mandelteig laufen, rühret es wohl unter einander, schüttet den Teig hernach in die Mandeltorten-Form, machet sie aber nicht ganz voll, weil die Torte auflaufen mus, setzet sie in einen Ofen, welcher nicht gar zu heiß seyn darf, sondern darinn schon einmahl gebacken worden; denn je kühler man dergleichen backen kann, desto besser werden sie. Wenn man nun wissen will, ob die Torte ausgebacken ist, so kann man mit einem kleinen Spänlein hinein stechen; bringet man dieses trocken wieder heraus, so ist sie gar; sonst mus sie noch länger backen. So nun die Torte fertig ist, mus man sie heraus nehmen, einen Bogen Papier oben darauf, und auf diesen ein Blech oder eine Schüssel legen, die Form alsdenn umkehren, damit die Torte heraus falle; hernach eine Schüssel und einen Teller, darauf sie angerichtet werden soll, nehmen, den Teller auf die Torte legen, die Schüssel aber darüber, und zwar verkehrt, das Papier davon thun, die Torte mit Zucker bestreuen, oder einen Zucker- oder Eis-Spiegel darauf machen, und solchen mit zierlich ausgeschnittenen Citronat, Pomeranzen- und Citronen-Schalen belegen, oder diese eingemachte Sachen ganz klein-würflicht schneiden, und sie auf das Eis oder den Zucker-Spiegel streuen, welcher folgendergestallt verfertiget wird. Man nimmt von einem oder zwey

frisch-

frisch-gelegten Eiern das Weiße, zerklopfet es in einem kleinen Töpflein auf das allerbeste, thut sechs Löffel voll des allerschönsten und zu Mehl klar gestoßenen und ausgebeutelten Zuckers in ein Schälgen, und rühret das Eiweiß nach und nach in den Zucker, daß er schön glänzend und glatt wird, auch dick zu werden anfängt, und nicht mehr läuft; je länger man aber rühret, desto schöner und glänzender wird er. Wollte der Spiegel gar zu dick werden, so gießet man ein wenig weißes Rosenwasser daran, und rühret ihn immerzu wohl durch einander, spiegelt alsdenn die Mandeltorten damit, und setzet solche, um trocken zu werden, vor den Ofen. Zu einem Eis-Spiegel aber nimmt man nur klares Zuckermehl, rühret es mit ein wenig Rosenwasser wohl unter einander, bis es glatt wird, und nimmer fließen kann, und spiegelt sodenn die Torte damit. Will man aber einen schönen aufgezogenen Eis-Spiegel haben, so macht man ihn mit dem Rosenwasser etwas dünner, rühret alles wohl unter einander, und überstreichet die Torte damit; setzet dieselbe alsdenn sogleich in ein Oeflein, oder in eine Tortenpfanne, machet oben auf dem Deckel eine gute Gluth, so hat man ein schönes aufgezogenes Eis. Soll der Spiegel **roth** seyn, so weichet man die rothen Flecklein, Bezetta rubra oder Torna solis genannt, in Rosenwasser ein, und rühret den schönsten durch ein Haarsieb gereuterten Zucker damit ab, daß er in der Dicke wie ein Mus wird, und auf die in etwas erkaltete Torte aufgetragen werden kann.

Mandel-Torte auf eine andere Art zu backen. Man stößt erstlich ein Pfund Mandeln ganz klein, thut sie hernach in einen Tiegel, und rühret auf die 20 Stück Eierdotter daran. Das Weiße davon schlägt man besonders in eine hölzerne oder unglasurte irdene Schüssel, und rühret es recht klar ab, schüttet auch ein halb Pfund Zucker darzu. Wenn man nun denkt, daß sie bald

bald in den Ofen kommen kann, so peitschet man mit einem birkenen abgeschälten weißen Reißig das Eierweiß, so wird ein ziemlicher Haufe Schnee werden; diesen schüttet man unter die abgerührten Mandeln, und thut sie sogleich in die Mandeltorten-Form, und setzet sie in einen Backofen, so werden sie schön locker werden, und hoch auflaufen.

Auf eine andere Art. Man stößt ein Pfund Mandeln im Mörsel ganz klein mit ein wenig Rosenwasser ab, weichet Semmel-Krume in Milch oder Sahne ein, drücket solche nachmahls wieder genau aus, schüttet einen guten Theil derselben unter die gestoßenen Mandeln, schlägt 2 oder 3 Eierdotter und ein ganzes Ei daran, thut eines Eies groß frische Butter darzu, streuet etwas Zucker und Zimmet darein, und rühret es, wie das vorige, fein klar zusammen ab. Hierauf zerklopfet man in einem kleinen Topfe 15 ganze Eier und 15 Eierdotter, rühret ¼ Pfund durchgesiebten Zucker daran, thut etwas Safran und zartgeriebene Citronenschalen dazu, ingleichen, nach Belieben, ein wenig gröblich gestoßenen Zimmet, und reibet dieses alles wohl durch einander. Endlich schmieret man die Form mit zerlaßener Butter, gießet den Teig darein, und backet sie eben so, wie die vorige, ab.

Zu einer **schwarzen Mandel-Torte** nimmt man ein Pfund abgezogener Mandeln, stößt solche mit Malvasier klein ab, zerklopfet sodenn 6 Eier, und rühret, eine Viertelstunde lang, ¾ oder auch nur ½ Pfund Zucker darein; mischet sodenn die Mandeln, und zuletzt zwey Händevoll geriebenes und durchgesiebtes Roggen-Brod darunter, rühret aber jedes eine gute Viertelstunde lang; streuet zuletzt ½ Loth Nägelein, ½ Quentgen Pfeffer, wie auch ein wenig Zimmet, Cardamomen, Muscaten-Nuß und Blüthe, alles klein gestoßen, darein, füllet den Teig in die Form, und läßt ihn, auf vorgedachte Art, backen. Bei dieser und allen andern Mandeltor-

deltorten, wo Brod darunter kommt, ist zu merken, daß dasselbe nicht eher unter die Fülle gerührt werden müsse, als ganz zulezt, wenn man die Mandeltorten-Form sogleich anfüllen, und in den Ofen zum Backen schieben will.

Eine Spanische Mandel-Torte. Vorher wird ein feiner Butterteig mit einigen Eierdottern bereitet, daß er recht mürbe und schön wird, und davon in eine Tortenpfanne ein Unterblatt gemacht; hernach nimmt man etliche Händevoll kleingestoßene Mandeln, reibet sie mit Zucker und Zimmet, wie auch einem Stück abgeriebener Butter, geriebenen Citronenschalen und einem Paar Eier ab, rühret alles wohl unter einander, präpariret ferner auch einige Pistacien so wie die Mandeln, und thut sie auch dazu. Nach diesem kann man von den Mandeln etwas dünn über das Unterblatt streichen, wieder einen ausgerollten Teig darüber legen; alsdenn eingemachte Sachen übergestrichen, und einen Teig darüber, hierauf von den Pistacien eingestrichen, und wieder einen dünnen Teig darüber gelegt, und so noch einmahl eins ums andere, aber allemahl einen dünnen Deckelteig darzwischen. Das Lezte oder Oberste mus auch ein Deckel von Teig seyn. Zulezt wird ein zierlicher Rand herum gemacht, und eine Stunde lang ganz langsam gebacken. Will man es in einem Backofen gar machen, so wird es mit einem Bogen Papier auf ein Blech verfertigt, und so im Ofen gar gemacht; doch darf der Ofen nicht allzu heiß seyn, damit es recht durchbacke und nicht verbrenne. Die Torte kann man nach dem Backen entweder glaciren, oder auch natürlich laßen.

Mandel-Torte im Teig. Man kann soviel Mandeln nehmen, nachdem man eine Torte machen will, solche klein stoßen, alsdenn halb soviel geriebenen Zucker, gestoßenen Zimmet, Rosenwasser, und nach Gutdünken ein Stückgen Butter dazu thun, dieses alles zusammen

sammen auf dem Feuer ein wenig abrühren, und hinsezen, daß es kalt werde, und hernach einen weichen abgestoßenen Teig auf folgende Art verfertigen, wenn man nehmlich ungefähr ½ Pfund abgeriebene Butter mit einigen Löffeln voll Sahne und 3 bis 4 Eierdottern wohl zusammen abrühret, aber nicht auf dem Feuer, alsdenn so viel fein Mehl hineinstößt und stampfet, daß der Teig auf dem Backtisch ferner wohl durchgearbeitet werden kann. Hieraus wird nun eine Torte zugerichtet, wohl gebacken, und mit Zucker und Rosenwasser glacirt.

Eine Torte von bittern Mandeln. Man nimmt auf ¾ Pfund süßer Mandeln, ¼ Pfund bittere, ¾ Pf. geriebene Citronenschalen, bereitet solches gehörig mit 8 Eiern, und läßt es in einer Form backen. Oder, es können auch die Mandeln mit etlichen Eierdottern, einem Stück Butter, und dem gehörigen Zucker, abgestoßen und in Teig gebacken werden.

Citronen-Mandeltorte. Hierzu mus man 18 Eierdotter nehmen, von 12 Eiern das Weiße aufheben, alsdenn die 18 Eierdotter mit ¾ Pfund fein geriebenem Zucker beständig nach einer Seite recht dick rühren, bis es sich hebet, hernach 4 Loth fein Mehl, 1 Pfund fein gestoßene Mandeln und 3 bis 4 geriebene Citronenschalen dazu rühren, und in einer hierzu zubereiteten Form backen.

Mandel-Torteletchen. Man nimmt 1 Pfund abgeriebene Butter, alsdenn reibet man nach und nach 8 bis 10 Eierdotter dazu, thut ferner Zucker nach Gutdünken, ½ Pfund fein gestoßene Mandeln und ein wenig Wein daran, und rühret solches wohl unter einander. Zulezt wird 1 Pfund fein durchgesiebte weiße Stärke dazu gerührt. Nach diesem kann man kleine Pasteigen-Formen mit Butter bestreichen, mit fein geriebenem Brod bestreuen, von dem Angerührten hinein schütten, und es backen laßen. Wenn man will, so

kann man das Eiweiß zu einem steifen Schaum schlagen, zulezt dazu rühren, und auf diese Art auch in einer großen Form backen.

Torte von Mandel-Rohm. Es wird ein Pfund Mandeln so fein als Mehl gestoßen, und mit süßer Milch durch ein kleines Sieb gestrichen; was aber nicht durchgehet, wieder gestoßen, bis alles hindurch ist, und das Durchgestrichene mus recht dick seyn. Hernach kann man solches mit Zucker und Zimmet kochen, und beständig rühren, bis es ein recht dicker Rohm wird; alsdenn läßt man es kalt werden, verfertiget es mit einem Mandelteig zu einer Torte, bestreichet es mit Johannisbeersaft, und backet es gehörig im Ofen.

* Amygdalus marina sinus Persici, Horau, **der See-Mandelbaum.** Man trifft diesen besonders in den Gegenden des Persischen Meerbusens an, wo das Wasser vielfältig neben seinem stark gesalzenen Geschmack auch sehr bitter ist. Insbesondere trifft man diesen Baum häufig auf schlammigen Plätzen an, welche von Zeit zu Zeit denen Ueberschwemmungeu von der See unterworfen sind. Seine zweigigte und holzartige Wurzeln gehen sehr tief in den Grund; der Stamm ist ungefähr anderthalb Spannen dick; die Wurzel treibet aber wenig solche Stämme, und sie sind meistens wie gewunden, und gleichsam mit einer schaligten Rinde überzogen. Die Zweige sind ungleich, und zerbrechlich, und tragen blätterige Nebenästlein, zwo Ellen lang, weit von einander und gegen einander über stehend. Die eigentliche Rinde ist hart, aschfarbig, und in den Zweigen einigermaßen wollig. Das Holz ist hart und dicht, brennt nicht gern, aber desto länger, und verzehret sich nicht sowohl in Kohlen, als bloß vielmehr in eine glüende Asche. Die Blätter stehen allezeit wechselsweise gegen einander über, und kommen aus dicken gelblichen Stielen, sind platt, länglich, steif, und rings herum zerbrechlich; sie endigen sich in eine stumpfe Spitze.

tze. Die innere Oberfläche ist glänzend-grün, die äussere aber weiß, und fein wolligt. Sie haben auch einen salzigen Geschmack; es sey nun dieser von ihrem eigenen Saft, oder von dem Salzwasser, welches sie so oft abspühlet. Zu oberst auf den Zweigen tragen sie wenige Blümlein, welche dunkelgelblich und meistens unvollkommen sind, sich gemeiniglich in vier oder fünf Blättlein ausbreiten, welche fleischigt und ungestalltet sind, und gleichsam innerhalb einem hohlen Kügelein stehen. Man nimmt auch an ihnen einen sehr kurzen Staubgang wahr, um welchen vier Staubfäden herum sitzen. Die Frucht selbst, welche darauf folget, siehet einer Mandel gleich, hat eine grüne Hülse, und der Stein sitzet inwendig sehr vest an, ist auch, je reifer er wird, immer härter. Der Kern spaltet sich entzwey, und hat einen tauben matten Geschmack.

Man gebrauchet das Holz dieses Baumes zum Brennen, und die Zweige zu einem Futter für die Cameele. In solcher Absicht laufen die Schiffleute währender Ebbe aus, und sammeln dieselben in Büschlein, die sie an den Ufern feil bieten.

Man findet auch eben diesen Baum häufig an den sumpfigten Ufern von Indien, unter dem Malaischen Nahmen Saga.

Amylon, siehe **Stärke.**

Amyris, siehe Toxicodendron.

Ende des ersten Theiles.

D. Krünitz's
Oeconomische
Encyclopädie,

1. Theil
von Aa bis Am