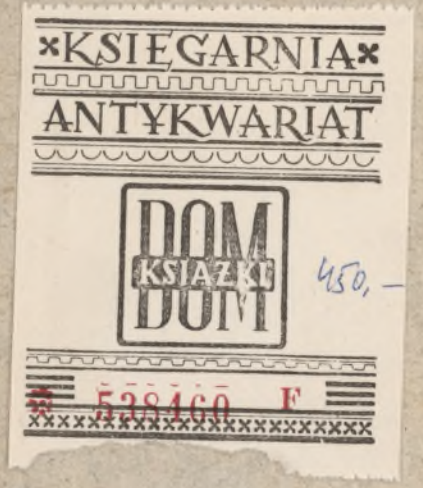
WiMBP
Opole



×KSIĘGARNIA×
ANTYKWARIAT
DOM KSIĄŻKI
DOM
450,–
538460 F

WiMBP
Opole
2181st
2180st/II

No 460.

Magistrat
zu Patschkau
Eigenthümer.





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.



Zweiter Theil,

von An bis Auf.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1773.

bei Joachim Pauli, Buchhändler.



A. A.

*Anaasen, oder Anätzen, pflegen die Jäger zu nennen, wenn man ein Thier, das man fangen oder schießen will, vornehmlich einen Wolf oder Fuchs, durch ein todtes Aas an einen gewissen Ort locket oder hingewöhnet.

Anabassen, siehe **Annabassen.**

Anacab, siehe **Salmiac.**

Anacalife, ist der Nahme eines gewissen platten, dünnen, einer Hand langen, und mit sehr vielen Füßen versehenen, giftigen Insects, auf der Insul Madagascar, welches zwischen der Rinde der Bäume seine Nahrung suchet. Sein Stich ist eben so gefährlich, als des Scorpions.

Anacampseros, siehe Telephium.

Anacampseros radice rosam spirante, major. TOVRN. Radix Rhodia; siehe **Rosenwurz.**

Anacandaia, Anacandia, heißt eine überaus starke, dicke und lange blaßblaue Schlange auf der Insul Ceylon, und in Ostindien. Sie schlinget sich um den Hals der Ochsen, Büffel und Kühe, würget sie, und sauget ihnen alsdenn das Blut aus. Siehe Anacondo.

Anacandef, Anakandef, heißt ein überaus kleines Schlangen-artiges Gewürm, von der Dicke eines Federkiels, auf der Insul Madagascar, von welchem erzählt wird,

daß es Menschen und Thieren, wenn sie ihre Nothdurft verrichten, unvermerkt in den Hintern krieche, und ihre Eingeweide zerfresse.

Anacandia, siehe Anacandaia.

Anacardium, Anacardus *Offic.* Anacardium MATTH. C. B. I. B. Oepata *Hort. Malab.* To. 4. Arbor Indica fructu conoide, cortice pulvinato, nucleum unicum, nullo ossiculo tectum, claudente, I. RAJ. H. Baladar, Balado, Balador, Baladour *Arab.* Bibo *Indor.* Pediculus Elephantis, Fr. Anacarde, T. **Anacardien, Elephanten- oder Helffanten-Laus,** ist eine schwarzbraune und etwas zusammengedrückte Frucht, welche unter einer doppelten Schale einen weißen süßlichen Kern, wie ein kleiner Mandelkern oder eine Bohne, daher es die Portugiesen Faba de Malacca, oder Malaccana, Fr. Feve de Malac, T. **Bohne aus Malacca,** nennen,) enthält. Zwischen diesem Kern und den beiden Schalen wird ein dunkelrother, kleberigter und oeligter Saft oder Schleim, dick wie ein Honig, gefunden, welcher sehr scharf und brennend ist.

Man verfertigte ehemahls ein Honig und eine Latwerge daraus.

Der in der Schale befindliche kleberigte Saft, hat eben die Eigenschaften, wie der in der Acajou-Nuß.

Man mus diejenigen Anacardien erwählen, welche frisch, recht schwarz, und schwer sind. Der Kern darinn muß weiß seyn, und man mus viel Flüßigkeit darinn wahrnehmen können.

* Diese Frucht soll an vielen Orten in Ostindien, in Cananor, Calecut, Decan, u. s. w. auf einem Baume gefunden werden, welcher grünlichte, doppelte, glatte und halbrunde Blätter, nebst kleinen Blümlein, trägt, auf welche die Frucht oder Schoten, unsern großen Bohnen gleich, folgen, darinnen sich gemeiniglich zwey Anacardien befinden. Die Holländer bringen diese Frucht auch mit aus Cambaja und Malabar, jetziger Zeit auch aus

aus Sicilien, woselbst sie auf den feurigen Bergen, selten aber an einem andern Orte, wächst. Paludanus will sie auf dem Berge Aetna gesehen haben. Eine andere Art dergleichen Frucht, welche auch aus Brasilien gebracht wird, und Cajou genennet wird, (siehe Acajou) ist mehr Nieren- als Herz-förmig.

Die Anacardien führen viel flüchtiges Oel und Salz, daher sie den kalten, groben und zähen Schleim, welcher im Gehirn, Magen und Därmen vorhanden ist, zertheilen, verdünnen und ausführen, das Haupt und den Magen stärken, die Lebensgeister ermuntern, und wider viele Haupt-Krankheiten der Alten, als: Schlagfluß, Lähmung der Glieder, schwaches Gedächtnis ꝛc. dienen. Die Indianer brauchen sie gegen die Engbrüstigkeit und Würmer, ingleichen die Kröpfe damit zu ätzen und zu brennen. Will man sie innerlich einnehmen, so mus man sie zuvor abkochen; jedoch bedienet man sich ihrer in der Arzenei in Substanz gar selten, indem, wenn man nicht behutsam damit umgehet, sie leichtlich das Blut entzündet. Es wird aber in den Apotheken eine Latwerge gemacht, welche man Confectio anacardina nennet. Diese wird öfter gebraucht, und hat den Ruf, daß sie zu den kalten und feuchten Gebrechen des Haupts und Unterleibes dienet, dem schwachen und übeldauenden Magen hilft, das Blut reiniget und verdünnet, die Lebensgeister, alle Sinne, Vernunft und Gedächtnis stärket, und vor Schlagflüssen bewahret; daher sie auch Confectio Sapientum & Salomonis genennet wird. Sie macht den Menschen lebhaft, von frischer Farbe, erwärmet die Adern und das Geblüt; mus aber, weil sie scharf und hitzig ist, bei cholerischen, hitzigen und trockenen Personen vorsichtig, und nicht eher, als bis sie ein halb Jahr alt ist, gebraucht werden; auch mus man bei dem Gebrauche sich des Zorns, Trunkenheit, Beischlafs und Arbeit gänzlich enthalten. Es wird auch die Frucht, wie auch die Confectio, von etlichen

sonderlich wider die Lähmung gebraucht. Im Munde gehalten, ist sie sehr nützlich in Lähmung der Zunge; daher sie auch Theriaca Paralyseos und Apoplexiæ genennet wird.

Man hat auch das Mel Anacardinum, da man frische Anacardien nimmt, und dieselben in Wasser kochet, bis sie einen dunkelrothen Honig geben, welcher von dem Wasser abgeschöpft und aufgehoben wird. Oder: man läßt die Anacardien in Essig reiben, und sieben Tage so stehen; den achten Tag wird es auf die Hälfte eingekocht, und durch ein leinen Tüchlein geseiget; die hinterbliebenen Hefen trocknet man. In dem Safte aber wird das Honig in richtiger Quantität bis zur Dicke eingekocht. Es dienet dieses **Anacardien-Honig** wider die Vergessenheit, schärfet die Sinnen und den Verstand, und ist in denen Krankheiten, welche von einem kalten und feuchten Gehirn herrühren, dienlich; es nutzet auch den Nerven, und wird wider den Schlag, Lähmung und Schlafsucht sehr gerühmt. Aeusserlich brauchet man es zu abführenden Clystieren.

Ferner findet man das **Anacardien-Oel**, Oleum Anacardii, welches entweder aus der Frucht ausgepresset wird, oder von der Rinde im Kochen oben schwimmt; es ist aber nicht leichtlich zu bekommen. Es vertreibet die Warzen, die dickhäutigen Geschwulsten am Hintern, Feigwarzen, Fleischgewächse, Beulen, Kröpfe und faule Zähne; ätzet aber die Haut auf, und machet grindig. Dieses Oel, oder der zwischen der Rinde und Frucht befindliche und brennende Saft, ist öfters schon zusammengeronnen und getrocknet.

Anacardium antarcticum, s. orientale; siehe **Acaju**.

* *Anacock* WORM. Die **Anacock-Frucht**, ist eine Art aegyptischer und americanischer Bohnen, welche **Carl Clusius** also beschreibet: Die Frucht ist etwas kleiner, als eine pontische Nuß, in der Mitte aufgetrieben, glatt, glänzend, dicht und hart; in dem Wasser fällt sie zu Boden.

den. Der äussere Theil ist gleichsam auseinander gezogen und offen, oben aber etwas erhabener, und wie ein Schnabel; sie hat zwo Falten. Der obere Theil ist von dem erhabenern Stück des Schnabels an, wenn man davon eine schiefe Linie ziehet, bis zu dem untersten Theil des andern Endes von beiden Seiten ganz schwarz, wie ein Eben-Holz, und glänzend; der untere Theil aber ist ganz Corallen-farbig, und glänzt, wie der andere. Inwendig in der Frucht steckt ein weißes Mark. **Caspar** und **Johann Bauhin** nennen sie Pisum Americanum aliud, magnum, bicolor, coccineum & nigrum simul, sive Phaseolus bicolor, Anacock dictus. Die Indianer zerstoßen drey oder vier solche größere Früchte in ein zartes Mehl, und nehmen sie ein, um Erbrechen zu erwecken.

Anacomptis, Anaconis, Anaconti, ist ein gewisser Baum auf Madagascar, den man noch nicht besser beschrieben findet, als daß seine Blätter wie Birnblätter aussehen, und daß er eine mehr, als eines Fingers, lange, jedoch nicht so dicke, aschgraue Frucht habe, von deren weißen und süßen Safte die Milch gerinne.

* **Anacondo**, ist eine Art sehr großer Schlangen auf der Insul Ceylon, von welcher **Robert Edwyn**, im Jahre 1748, eine umständliche Erzählung einer Englischen Monathsschrift einrücken ließ, welche man auch Französisch, im XXVIII Th. des Nouvelliste oeconom. & litter. à la Haye 1759, 8. S. 74—79, und Teutsch, im 3ten St. der **Hannov. gel. Anz.** v. J. 1752, antrifft. Gedachte Erzählung des Engländers, welcher sich viele Jahre auf der Insul Ceylon aufgehalten hat, ist in Gestallt eines Briefes verfasset, und lautet also:

„Ich erzähle Ihnen eine Geschichte, worüber Sie erstaunen werden; seyn sie aber versichert, daß ich keinen Umstand vergrößere, sondern bloß erzähle, was ich und mehr als hundert Personen gesehen, und ganze Tage betrachtet haben.

„Auf Befehl meiner Obern begab ich mich vor einigen Jahren nach der Insul Ceylon, um ein gewisses Geschäft auszuführen. Ich wohnte am Ende der vornehmsten Stadt dieser Insul, und konnte in den Wald sehen. Nicht sehr weit von meiner Wohnung war ein kleiner Hügel, auf welchem drei oder vier große Palmbäume standen, welche alle Morgen meinen Augen viel Vergnügen schafften. Als ich einmahl des Morgens meine Augen auf sie warf, schien mir ein dicker Zweig derselben allerhand wunderliche Bewegungen zu machen; er drehete sich von einer Seite zur andern, neigete sich auf die Erde, zog sich wieder zurück, und wurde unter den übrigen Zweigen verloren, da doch kein Wind wehete. Ich hatte allerhand Gedanken darüber, als ein Ceyloneser mich besuchte. Ich zeigte ihm, was mich in Verwunderung setzte. Er sah es an, wurde ganz blaß im Gesichte, und wollte vor Schrecken zur Erde sinken. Er bat mich, den Augenblick alle meine Thüren und Fenster zu verriegeln und zu verwahren; denn was ich für einen Zweig eines Baums hielte, wäre in der That eine Schlange von einer ungeheuren Größe, welche in solchen Bewegungen sich belustigte, und auf die Erde schösse, um Beute zu machen. Ich erkannte bald, daß er die Wahrheit gesagt; denn nicht lange nachher sah ich, daß sie ein kleines Thier von der Erde ergriff, und mit sich zurück unter die Zweige des Baumes nahm. Als ich mich näher bei ihm nach diesem Ungeheuer erkundigte, sagte er mir, daß ihnen dasselbe auf dieser Insul mehr als zu viel bekannt sey; es pflegte sich sonst mitten in den Wäldern aufzuhalten, und aus einem dick bewachsenen Baume auf die vorbeigehenden Menschen oder Thiere herab zu schießen, und dieselben lebendig zu verzehren.

Wir versammelten uns darauf an der Zahl zwölfe, und ritten wohlbewaffnet hinter ein dickes Gebüsche, von da wir die Schlange mit unsern Schießgewehren erreichen

chen konnten. Als wir sie nun in der Nähe betrachteten, und ihre ungeheure Größe, welche in der Entfernung uns nicht so groß fürgekommen war, wahrnahmen, unterstund sich keiner von uns, aus Furcht einen Fehlschuß zu thun, nach ihr zu schießen. Alle Ceyloneser, welche bei mir waren, gestanden, daß sie alle die Schlangen, welche sie gesehen hätten, an Größe überträfe. Schönheit und Schrecken war bei ihr so vermischt, daß ich es nicht beschreiben kann. Sie war dicker, als ein magerer Mensch im Leibe ist, schien aber doch nicht fett zu seyn, und nach dem Verhältnisse zur Dicke, war sie sehr lang. Sie hieng sich mit ihrem Schwanze an einen der obersten Zweige des Baums, und reichte mit dem Kopfe auf die Erde. Sie war ganz ausserordentlich geschwind, und machte tausend Drehungen mit ihrem Körper in der größten Geschwindigkeit. Sie kam herab, wickelte den Schwanz um den Stamm des Baums, und legte sich auf die Erde, so lang sie war; im Augenblick hatte sie sich unter die Aeste des Baums wieder verloren. Mitten unter diesen Luftsprüngen sahen wir sie mit ungemeiner Eilfertigkeit sich zurück ziehen, und unter den Zweigen stille liegen. Wir erkannten bald die Ursache davon; denn ein kleiner Fuchs, welchen sie gesehen haben muste, wollte vor dem Baume vorbei gehen; auf welchen sie herab schoß, und in wenigen Minuten aussog. Sie leckte mit einer breiten Zunge von schwärzlicher Farbe an seinem Fleische herum, und legte sich auf die Erde gemächlich nieder, doch blieb der Schwanz um den Stamm des Baums gewickelt. Sie war überall, wie ein Crocodill, mit Schuppen bedeckt. Der Kopf war grün, mit einem breiten Flecken in der Mitte, und gelben Streifen um die Kinnbacken. Um den Nacken gieng ein gelber Circul, gleich einem goldenen Halsbande, hinter welchem ein anderer großer schwarzer Flecken war. Die Seiten waren von dunkler Olivenfarbe, und auf dem Rücken lief eine breite schwarze Kette herab, welche an

beiden Enden eine wellenförmige und krause Gestallt hatte. Um dieselbe wechselten schmale von Fleisch- und breite Circul von hellgelber Farbe ab, welche aber nicht gerade fortgiengen, sondern mancherlei Einbeugungen machten, und mit großen runden und länglichen Flecken von blutrother Farbe besprützt waren. Der Kopf war sehr platt, aber ungemein breit; die Augen schröcklich, groß und durchdringend.

Ich merkte diese Farben an, wenn sie sich nicht bewegte; wenn sie aber in den Sonnenstrahlen ihre Luftsprünge machte, so waren jene noch weit schöner, und eine wunderliche Mannigfaltigkeit und Abwechselung derselben belustigte die Augen.

Als wir sie genug betrachtet hatten, schossen wir nach ihrem Kopfe; ob sie aber denselben in dem Augenblicke bewegte, oder ob wir nicht recht sahen, weiß ich nicht; genug, wir hatten sie nicht getroffen, und sie zeigte auch nicht die geringste Furcht an, sondern blieb auf der Erde liegen. Unsere einmüthige Entschließung hierauf war diese, weil es Abend zu werden anfieng, nach Hause zu gehen, und den folgenden Tag in stärkerer Anzahl wieder zu kommen.

Die Ceyloneser schienen dieses Geschöpf wohl zu kennen; sie nannten es Anacondo, und redeten schon von der Zubereitung desselben zu einer Speise, weil sie sich keine geringe Hoffnung machten, es zu fangen; denn, sagten sie, wenn es einmahl einen Baum sich zu seinem Aufenthalte wählet, so pfleget es denselben nicht so bald wieder zu verlaßen. — — —

Wir versammelten uns den andern Morgen wieder hinter dem Gebüsche in einer weit größern Anzahl, und hatten das Vergnügen, unsern Feind an seinem alten Orte wieder anzutreffen. Er schien sehr hungrig zu seyn, und wir sahen bald eine erstaunliche Würkung davon. Ein Tiger, der nicht viel kleiner war, als eine junge Kuh, hatte das Unglück, unter den Baum zu kommen, auf welchem sich die Schlange aufhielt. Den Augenblick

blick hörten wir ein schrecklich Geräusch in den Aesten des Baums; die Schlange schoß auf den Tiger, und fiel auf seinen Rücken ein wenig unter den Schultern. Sie fassete in ihr schreckliches Maul ein Stück von dem Rücken, das größer war, als eines Menschen Kopf. Der Tiger fieng an, heftig zu brüllen, und wollte mit seinem Feinde fortlaufen; aber der listige und geschwinde Feind wickelte sich drei- oder viermahl um den Tiger, und zog die Schlingen so vest zusammen, daß er bald in Todesängsten niederfiel. Als er nun auf diese Weise gefesselt war, ließ die Schlange den Rücken fahren, den sie gefasset hatte, zog sich weiter nach dem Kopfe herauf, öffnete ihren Rachen, so weit sie konnte, und umschloß damit das ganze Gesicht des Tigers, welches sie auf eine entsetzliche Weise zerfleischte, und dadurch zugleich ihm die Luft benahm. Dieser erhob sich wieder, kehrte sich von einer Seite zur andern, und brüllete in dem Rachen der Schlange auf eine erbärmliche Weise. — — —

Der Tiger war sehr stark und muthig, und ob er gleich seines Feindes nicht los werden konnte, so gab er ihm doch genug zu thun. Bald richtete er sich auf, lief ein paar Schritte fort, fiel aber, theils durch das Gewicht, theils durch die vest gezogenen Schlingen der Schlange wieder nieder. Nach einigen Stunden schien er ganz entkräftet und todt zu seyn. Die Schlange versuchte, durch engere Zusammenziehung ihres um den Leib des Tigers gewickelten Leibes, seine Rippen und Knochen zu zerbrechen; allein, es wollte nicht gehen. Sie machte daher den Tiger los, und wickelte nur ihren Schwanz um den Hals, und schleppte ihn, ob zwar mit vieler Mühe, nach dem Baume. Jezo konnte man den Nutzen des Baumes sehen. Es scheint, daß die Natur dieses Thier unterwiesen hat, daß, ob es zwar große Geschöpfe überwältigen, es doch dieselben nicht verzehren könne, weil deren Körper viel zu dick seyn, verschlun-

gen zu werden, und es daher die Knochen derselben zerbrechen, und zu einem Teige zubereiten müsse. Daher versuchte die Schlange, die Rippen und Knochen durch die von ihrem Körper gemachten Schlingen zu zerbrechen; und weil dieses Mittel nicht allezeit hinlänglich ist, wie im gegenwärtigen Falle, so nahm sie ihre Zuflucht zu dem Baume.

Die Schlange hatte den Tiger an den Baum geschleppet, und weil er meist todt war, und nicht stehen konnte, fassete sie ihn bei dem Rücken, und setzte ihn auf seine Füße an dem Stamme des Baumes. Alsobald flochte sie ihren Leib, sowohl um den Tiger, als den Baum, und zog sich mit aller Macht zusammen, bis eine Rippe nach der andern, ein Knoche nach dem andern, mit lautem Krachen brachen. Als die Schlange mit dem Leibe fertig war, machte sie sich an die Beine, welche sie auf gleiche Weise an vier bis fünf Orten zerbrach. Hierauf giengen viele Stunden zu. Am Hirnschedel versuchte sie auch ihre Kräfte, allein nach vielen vergeblichen Versuchen ließ sie ab; und weil der Tiger ihr nicht entlaufen konnte, begab sie sich unter die Zweige des Baumes zurück.

Als unterschiedliche von uns den dritten Morgen wieder hinter das Gebüsche ritten, sahen wir keine Gestallt eines Tigers mehr, sondern ein rothes Luder, ohne Gestallt, mit gelben Kleister überzogen, lag in einiger Entfernung von dem Baume, und die Schlange beschäftigte sich damit. Die Knochen lagen hart am Leibe, und die Hirnschedel waren voran gesetzt. Sie hatte mit ihrem gelben Geifer die ganze Masse überzogen, damit sie desto leichter verschlungen werden könnte. Als sie den Braten zurecht gemacht hatte, stellete sie sich voran in Positur, und schlurfte erst die Hirnschedel, hernach den übrigen Körper, nach und nach hinein. Es kostete ihr dies nicht wenig Mühe, und es wurde Abend, ehe sie mit dem Tiger ganz fertig war.

Den

Den vierten Morgen, als wir uns nach dem vorigen Orte begeben wollten, begleiteten uns viele Weiber und Kinder dahin, weil nun keine Gefahr mehr zu befürchten wäre, nachdem die Beute verschlungen sey. Ich fand, daß es die Wahrheit sey; denn die Schlange hatte sich so überladen, daß sie sich weder zur Wehre setzen noch fortlaufen konnte. Sie versuchte zwar, sich bei unserer Annäherung auf den Baum zu schwingen, allein vergebens, und die Ceyloneser schlugen sie todt. Wir maßen ihre Länge, welche sich auf 33 Fuß und 4 Zoll belief. Die Ceyloneser zerschnitten sie, und machten ihr Fleisch, das weißer aussah, als Kalbfleisch, zur Speise zurecht, und rühmten den Geschmack desselben ungemein. "

* **Anacoste, Anascote,** ein gewisser wollener, kreutzweise gestreifter, und sehr geschorener Zeug, der wie die Caener Sarsche verfertiget wird, aber von besserer Wolle ist, und nicht so viel Haare hat. Er ist, wie sie, eine Elle breit, und das Stück ungefähr 20 Ellen lang. Man machet ihn in dem Französischen Flandern, wie auch in Holland zu Leyden, Brügge, Arschott, Ypern, und in den Gegenden da herum, wiewohl er nunmehr auch in Frankreich, und vornehmlich zu Beauvais, vollkommen nachgemacht wird. Er gehet stark nach Spanien, und ist gemeiniglich nur weiß oder schwarz.

Anätzen, siehe **Anaasen.**

Anagallis, Fr. Mouron, Engl. Pimpernel, T. **Gauchheil.** Bei den Pflanzen dieses Geschlechts ist der Kelch fortwährend, und in fünf spitzige Abschnitte getheilt, welche hohl sind. Die Blume bestehet aus einem Blatt, welches sich ausbreitet, und am Rande in fünf Theile zerschnitten ist. Sie hat fünf aufrecht stehende Staubfäden, die kürzer als die Blumenblätter, und mit einzelnen Kölblein gezieret sind. In der Mitte befindet sich ein kugelförmiger (sphärischer) Eierstock, auf dem ein zarter eingebogner Griffel mit einer stumpfen Narbe

stehet,

stehet. Aus dem Eierstock wird nachgehends ein rundes Saamengehäuse mit einer einzigen Zelle, welche sich horizontal öffnet, und worinn verschiedene eckige Saamenkörner befindlich sind.

Haupt-Sorten. 1. Anagallis phœniceo flore, C. B. P. 252. Anagallis mas. Aeritis. Corallina & Podagrica herba AEGINETÆ. Corchorus THEOPHR. Anagallis phœnicea mas LOB. I. B. mas MATTH. DOD. TRAG. FUCHS. terrestris mas THAL. Molochia SERAP. Anagallis punicea, russea, purpurea, Nicteritis, Sapana, Macia, Zeliaurus, Masitypos, Sanguis oculi. Anagallis (arvensis) foliis indivisis, caule procumbente. LINN. *Sp. Plant.* 148. Fr. Mouron mâle, oder à fleur rouge; an einigen Orten auch Menuet rouge, Menuchon rouge, Moron, Morgenille. **T. Roth Gauchheil, Gauchheil-Männlein, Gauchheil mit rothen Blumen, lichtrothes Gauchheil, Corallenblümlein.** Diese Sorte ist auf den Feldern sehr gemein. Es ist eine jährliche Pflanze. Ihre Stengel sind eckig, und liegen mehr oder weniger auf der Erde herum. Man findet deren mit zwei, drei und vier Blättern, welche in Einer Reihe um den Stängel herum stehen. Diese Blätter sind klein, dunkelgrün, ziemlich regulair-oval, endigen sich in eine Spitze, und sind ohne Stiel. Die Blumen kommen im Mai hervor, und folgen nach einander bis zum Eintritt des Winters. Bei trockenem Wetter öffnen sie sich; und wenn es regnen will, pflegen sie sich zu schließen. Ihr Roth ist matt, der Kelch grün, und jede Abtheilung desselben weiß eingefaßt.

2. Anagallis coeruleo flore, C. B. P. 252. Anagallis cœrulea *Offic.* cœrulea femina LOB. femina MATTH. DOD. TRAG. FUCHS. terrestris femina THAL. Oculus ferus PLIN. l. 25. c. 13. Morgelina RUELL. Anagallis (femina) foliis indivisis glaucis, caule procumbente, flore cœruleo LINN. Fr. Mouron femelle, oder à fleur bleue. **T. Gauchheil-Weiblein, Gauchheil mit blauen Blumen, blaues Gauchheil.** Man hält sie bloß für eine Varietät der erstern, Herr **Miller** aber versichert aus einer dreißigjährigen Erfahrung, daß sie sich nie verändert. Von dieser giebt es eine Varietät, welche eine dunkelblaue Blüthe hat.

3. Anagallis tenuifolia Monelli CLUSII, Anagallis (Monelli) foliis indivisis, caule erecto LINN. *Sp. Plant.* 148. **Gauchheil mit unabgetheilten Blatt und steifen Stängel,** ist eine recht schöne, kleine, fortwährende Pflanze, welche im April und Mai sehr viele blaue Blumen trägt. Man kann sie aus dem Saamen ziehen, den man, sobald er reif geworden ist, aussäen mus. Denn, hebet man ihn bis in den Frühling auf, so schlägt er nicht allemahl an. Diese Pflanzen wollen für starcker Kälte verwahrt seyn, als wovon sie manchmahl verderben.

4. Nach Herrn **Miller** giebt es von der ersten Sorte noch zwo Varietäten; die eine **mit weißer**, die andere **mit fleischfarbiger Blüthe**, welche aber sehr veränderlich sind.

5. Das **weiße Gauchheil**, Fr. Mouron blanc, oder Mouron des petits oiseaux, Morgeline, gehört zu einem ganz unterschiedenen Geschlecht. Siehe Alsine.

Gebrauch. Das rothe Gauchheil gehört unter die adstringirenden Wundkräuter. Man bedienet sich des Saftes dieser Pflanze, oder des daraus destillirten Wassers, wider den Biß wütender Hunde, und zwar sowohl inn- als äusserlich. Aus eben dem Grunde pflegen auch die Jäger ihre vom Wilde gebissene Hunde damit zu verbinden.

Das blaue Gauchheil wird in allen Fällen mit gleichem Nutzen, anstatt des rothen, gebraucht.

* Das Gauchheil ist eine Pflanze, welche bey unsern Vorfahren sehr bekannt gewesen, und von den Arzneige-

neigelehrten jeziger Zeit allzu sehr verachtet worden ist. Die Ursache der Benennung Anagallis, welche aus dem Griechischen herkommt, und man bereits beim Hippocrates findet, wie denn auch Dioscorides, und sowohl die griechischen als lateinischen Schriftsteller von der Materia medica dieselbe beibehalten haben, werde ich unten anführen. Man hält sie insgemein für den Corchorus *Theophrasti*, wiewohl fast alle neuere Kräuterkundige unter dem Corchorus die Melochia *P. Alpini* verstehen. Im Teutschen heißet diese Pflanze, wegen ihrer Kraft wider die Melancholie, **Gauchheil, Gauchblumen, Gochheil, Geckenheil**, (Salus stultorum oder fatuorum), **Narrenheil, Vernunftkraut, Verstandkraut**; wegen ihrer Wirkung in der Raserei, **Wuthkraut**; wegen ihrer Heilsamkeit in den Wunden, **Grundheil, Heilkraut, Heil aller Welt**; weil sie nach ihrer äusserlichen Beschaffenheit einigen Arten der Alsine nahe kommt, **rother Meier, rothe Meure oder Miere, rother Hühnerdarm, Hahnentritt, rother Mäusedarm**; weil die Canarienvögel und andere kleine Vögel den Saamen davon sehr gern fressen, und gewöhnlich in Italien damit gefüttert werden, **Vogelkraut, Zeisigkraut**; und weil es den ganzen Sommer über, bis auf das Fest des H. Collmanns blühet, **Collmarkraut**.

Das Gauchheil mit der rothen und mit der blauen Blume findet man in ganz Europa, ausgenommen in Lappland; denn **Linnäus** hat in seiner Flora Lapponica dieser Pflanze keine Erwähnung gethan.

In den Apotheken wird nur allein das Gauchheil mit der rothen Blume gebraucht. Wenn man diese Pflanze frisch kostet, so hat sie Anfangs einen Geschmack, wie Kraut; kauet man sie aber etwas länger, so schmeckt sie scharf und bitter, und hat keinen Geruch. Die damit angestellten Chymischen Versuche, und die daraus erhaltenen Producte, erzählet Herr D. **Bruch**, in seiner unten

unten angeführten Abhandlung. Diesen zufolge macht das Wasser den größten Theil von dieser Pflanze aus, weshalb sie auch so schwach schmeckt, wenn man sie nur obenhin kostet. Sie enthält wirksame, scharfe, bittere, resinöse und schwächere gummöse Theile, die aber vermittelst eines Schleims so verbunden sind, daß das Wasser allezeit einen guten Theil Resina auflöset. Die spirituöse Tinctur ist also viel kräftiger, als die wässerige; da aber diese keinesweges unwirksam, sondern nur nicht so heftig ist, so ist sie jener oft vorzuziehen. Auch das wässerige Extract ist unkräftiger, als das spirituöse; da sich aber jenes im Magen besser auflöset, und ins Blut übergehet, so löset es die dicken Säfte leichter auf, und ist also dem spirituösen vorzuziehen. Man könnte, wenn man einmahl das Extract haben wollte, eines mit Wein machen, welches kräftiger und leichter aufzulösen wäre. Das übrige, woraus unsere Pflanze bestehet, sind erdigte Theile.

Was den Geschmack betrifft, kommt das Gauchheil der Senekkawurzel sehr nahe, und ist ihr auch in Ansehung der Bestandtheile einigermaßen gleich. Es unterscheidet sich nur darinnen, daß es gelinder und daher für unser Clima besser ist, auch daß seine Kraft in den resinösen Theilen, der Senekkawurzel aber in den gummösen, enthalten ist. Das Gauchheil könnte daher, nächst der weißen Bibernellwurzel und der Polygala, an ihre Stelle gesetzt werden, und dieses um desto mehr, da es schon längst wider den Biß der Ottern und Schlangen angepriesen worden.

Da das Gauchheil resinöse und gummöse Theile, die scharf, bitter, und genau mit einander verbunden sind, enthält, so wirket diese Pflanze, nach Art der Gummi-Resinen, in unsern Körper, indem sie nehmlich die flüssigen Theile zertheilet, und die reizbaren reizet.

Wegen der zertheilenden Wirkung wird unsere Pflanze in einer wirklichen Stockung des Geblütes und der andern

andern Säfte, oder in derselben Verdickung und Zähigkeit gebraucht. Sie dienet daher in allen Verstopfungen der Eingeweide des Unterleibes, in Verstopfung der güldnen Ader, und vornehmlich in derjenigen unordentlichen Monathszeit, welche von allzu dickem Blute herrühret, und in unzählichen daraus entstehenden Krankheiten. So behaupten **Dioscorides** und **Plinius**, daß in den Krankheiten der Leber das Gauchheil nützlich sey. **Tragus** und **Tabernämontan** sagen, daß dasselbe die Gefäße der Leber eröffne. **Hofmann** lobet vornehmlich die Kraft dieser Pflanze in Beförderung der Monathszeit; indem er spricht, die westphälischen Frauenzimmer bedienten sich des Gauchheiltrankes, um die Monathszeit in Gang zu bringe. **Geoffroy** schreibet ihr diese Wirkung auch zu. **Boerhaave** preiset das Gauchheil überhaupt in hypochondrischen Zufällen an. Besonders aber rühmet **Büchner**, daß es in allen langwierigen Krankheiten, die von Verhärtungen und Verstopfungen entstehen, als: in der Gelb- und Wassersucht, ein nicht zu verachtendes Mittel sey. Wegen eben dieser zertheilenden Kräfte ist unsere Pflanze von großem Nutzen in derjenigen Art von Melancholie und Raserei, welche, wie **Boerhaave** spricht, davon entstehet, wenn die zerstreuten dünnen beweglichen Theile im Blute die andern unbeweglichern zurückgelaßen haben, und das Blut alsdenn schwarz, dick und erdigt wird, welche Beschaffenheit des Bluts man schwarze Galle nennet. Einige haben in dergleichen Krankheiten, vornehmlich in der Raserei, die Gauchheil-Essenz gerühmt, entweder die einfache, oder die aus dem Extract bereitete, worüber die Tinctura hyperici gegossen worden. Die erstere wird in dem Brandenburgischen Dispensatorium beschrieben und gelobet. Die andere hat vornehmlich **Michaelis** gebraucht. Allein diejenigen haben besser gethan, welche die Pflanze selbst, ihren ausgepreßten Saft, das Decoct mit Wasser, oder das Extract,

tract, in diesen Zufällen gepriesen haben; denn der Spiritus erhitzet das Geblüt, und verdickt es mehr, und macht also das Uebel größer. **Hofmann** saget also: der Saft des Gauchheils mit der rothen Blume ist, wegen seines salpetrigen Salzes, von wundersamer Wirkung in der Raserei und Melancholie, und hält den Leib offen. **Geoffroy**, **Bökler** und **Doläus** rathen den Saft zu 3 bis 4 Unzen täglich dreimahl zu nehmen. Das Decoct rühmen **Quercetan** und **Ettmüller**, nach vorangeschicktem Brechmittel aus dem Spießglasweine. **Marold** rühmt auch das Decoct mit Weine; es ist nur zu befürchten, daß der Wein nicht die Säfte erhitze, und mehr Schaden als Nutzen bringe. Es sind auch Einige gewesen, welche Leinwand in Eselsblut getaucht, und dieselbe, nachdem sie trocken geworden, in das Decoct des Gauchheils gethan, und dieses Infusum den Kranken gegeben haben. **Bönneken** erzählt zwei Fälle, wo er, nach vorhergebrauchten allgemeinen Mitteln, einzig durch den Gebrauch eines solchen Tranks die Rasenden wieder zu Verstande gebracht hat. Endlich behauptet **Marold**, daß das Gauchheil selbst, in Form eines Pulvers, von Jemanden wider die Traurigkeit und eine ungewöhnliche Furcht gebraucht worden sey. Wem die Form eines Elixirs oder die Pillen besser gefallen, der kann das Extract des Gauchheils, entweder mit Wasser oder mit Wein gemacht, nehmen. **Garidel** giebt zwar vor, er habe das Gauchheil oft bei Rasenden ohne einige Wirkung gebraucht; indessen scheinet uns diese Pflanze mit dem berühmten **Junker** nicht unwürdig zu seyn, daß wir sie oft nach gehöriger Methode solchen elenden Personen geben, und uns von ihrem fernern Gebrauche nicht abschrecken laßen, wenn es auch nicht gleich nach Wunsche gehet.

Da man gesehen hat, daß das Gauchheil Deliria melancholica und maniaca gehoben hat, so scheint es, daß daher Einige geurtheilt haben, daß diese Pflanze in ei-

ner jeden Raserei dienlich sey. Daher ist es auch geschehen, daß man sie auch in der Hirnwuth gebraucht hat. Allein, diejenigen gießen gewiß Oel ins Feuer, welche die Essenz in der Hirnwuth rathen, welches unter andern Bierling thut.

Wider die Epilepsie ist das Gauchheil auch angepriesen worden. Es wird hier vornehmlich dienen, wenn die Epilepsie von Verstopfung der Eingeweide, der monathlichen Reinigung, und der güldenen Ader, herrühret; wie auch, wenn die Würmer die Epilepsie verursachen. Denn diese Pflanze tödtet durch ihre Bitterkeit die Würmer, und reiniget durch ihre zertheilende Kraft die Eingeweide von dem anhängenden Schleime, als worinn die Würmer nisten. In dieser Krankheit kann man das Gauchheil in Substanz nehmen, nach dem **Marold**; oder im Decoct, nach dem **Boerhaave**; oder im Extract, oder auch die Essenz, nach dem **Bökler**. Das destillirte Wasser, welches Einige loben, wie z. E. **Achilles Gasserius** und **Rajus**, da es ohne Geschmack und Geruch ist, hat keine andere Kräfte, als das gemeine Wasser.

Schon vom **Aegineta** ist das Gauchheil zu den innerlichen Mitteln wider die Gicht gezählet worden, welcher dasselbe in seine Composition, die von einem ungewissen Nahmen Corallium, Diacorallium genennt worden, gebracht hat. **Bierling** und **Capivaccius** rühmen das Gauchheil auch wider die Gicht.

Plinius behauptet, daß es, in Honigwasser eingegeben, purgire, und **Hartmann** sagt, der Saft desselben halte den Leib offen. Man hat auch angemerkt, daß das Gauchheil pulverisirt, und die Raserei zu verhüten eingegeben, den Leib eröffnet habe. Es scheinet aber, daß in diesen Fällen eine besondere Disposition da gewesen sey; denn Hr. D. **Bruch** hat zu wiederhohlten mahlen, und verschiedenen Personen, das Pulver des Gauchheils zu einem Quentgen auf einmahl eingegeben, aber

aber alle haben weiter nichts davon empfunden, als ein geringes Brennen im Schlunde, und einen etwas stärkern Appetit.

Da das Gauchheil durch seine seifige Kraft die zähen Säfte zertheilet, das Blut flüßiger macht, und die Gefäße zugleich reizet: so ist klar, daß dasselbe, nachdem man es verschiedentlich gebrauchet, bald den Schweiß, bald den Urin treibe. **Geoffroy** hält es für ein schweißtreibendes Mittel, und die Erfahrung bestätiget es auch. Von seiner Urin-treibenden Kraft zeugen **Plinius**, **Büchner**, **Tragus**, **Tabernämontan** und **Zorn**. Die drei letztern behaupten noch überdies, daß es den Stein treibe. Es thut dieses allerdings, wenn die Steine schleimigt sind, oder wenn Sand oder kleinere Steine in den Nieren sitzen. In der Wassersucht, die noch nicht zuweit gegangen ist, dürfte der Nutzen dieser Pflanze etwas gewisser seyn; denn sie hebet die Verstopfungen der Eingeweide, welche die gemeinste Ursache der Wassersucht sind, und treibet zugleich den Urin.

Daß unsere Pflanze auch unter die Arzeneien wider das Gift gehöre, davon kann man den **Dale**, **Rajus** und **Gorter** nachsehen. **Tragus**, **Lonicer**, **Tabernämontan**, **Joh. Bauhin** und Andere behaupten, daß sie in der Pest nützlich sey, wenn sie mit einer Schweiß-befördernden Pflegung gebraucht wird. Dieses ist ohne Zweifel auch die Ursache gewesen, weswegen man in London das Gauchheil zu dem epidemischen Wasser genommen hat. Allein, das destillirte Wasser des Gauchheils ist, vorerwähnter maßen, unkräftig, und dem gemeinen Wasser kaum vorzuziehen. Wider den Biß der Ottern ist unsere Pflanze schon vom **Dioscorides** gerühmt worden. **Plinius** räthet, ein Quentgen von ihrem Saft in Weine zu trinken, wider den Biß der Schlangen.

Allein, die vortrefflichste Wirkung des Gauchheils bestehet darinn, daß es wider die Tollheit dienet. Schon

Tragus spricht, daß das Gauchheil gebissenen Hunden, wie auch Menschen die von tollen Hunden gebissen worden, sehr nützlich sey. Gabelchover räthet, das rothe Gauchheil in einem Eierkuchen zu backen, und dem Gebissenen, es sey Menschen oder Vieh, zu essen zu geben. Marold schreibet: das pulverisirte Gauchheil befreiet gebissene und tolle Hunde, welches oft von Willhelm dem IV., Fürsten von Henneberg, bewährt befunden worden. Man kann auch den Tabernämontan, Matthiolus, Camerarius, C. Hoffmann und Lemery nachsehen. In dem Dorfe Pirmasens, Hanauischen Gebiets, hat sich schon vor 30 und mehr Jahren ein gewisser Mann aufgehalten, welcher lange Zeit das Pulver des Gauchheils verkaufet, es selbst den Gebissenen eingegeben, und die Wunden geheilet, und zwar alles dieses mit der besten Wirkung. Einen ähnlichen Fall, welcher sich zu Waldmore im Zweybrückischen zugetragen hat, erzählet Hr. D. Bruch. Daselbst hatte ein Hirtenhund einen Kuhhirten und seine zahlreiche Familie durch seinen giftigen Biß verwundet; über dieses hatte er fast jedes Stück von einer großen Heerde Kühe gebissen. Als des Hrn. D. Bruchs Vater zu Hülfe gerufen wurde, hatte der Hirte selbst schon die Wasserscheu; und da er nicht heftig rasete, wollte er das Gauchheil nicht nehmen, und starb endlich in der Raserei. Eben so gieng es mit einigen Kühen. Die andern aber alle, Menschen und Vieh, welche noch nicht toll waren, nahmen das Gauchheil, und wurden durch seine Tugend dem nahen Rachen einer tödtlichen Krankheit entrissen und vollkommen erhalten. Bei einem Fräulein von achtzig Jahren, welche von ihrem wütend gewordenen Schooßhündchen gebissen, und schon wirklich in eine Raserei verfallen war, dergestallt, daß sie die Umstehenden wie ein Hund anbellete, und gräßlichen Schaum ausspie, hat das Gauchheil den Effect gehabt, daß sie zu ihrem völligen Verstande wieder gekommen.

Eilf

Eilf Bürger aus der Stadt Sobernheim, in der Unterpfalz, die ein wütender Hund gebissen hatte, sind insgesammt bloß durch das Gauchheil wieder hergestellt worden. Eben dergleichen Unglück betraf 20 Einwohner des Dorfes Schellweiler, in dem Zweybrückischen Amte Lichtenberg, da sie aus der Kirche gegangen. Der wütende Hund, von dem sie beschädigt worden, hatte auch in dem Dorfe Oberkirchen verschiedene Schafe angefallen, davon zwei am neunten Tage darnach toll geworden; allein, da obigen 20 Personen in Zeiten das Pulver vom Gauchheil eingegeben worden, hat der Biß keinem einzigen etwas geschadet. Ein Bauer zu Kirschbach, bei Zweybrücken, dem ein wütender Wolf zwo Ziegen zu gleicher Zeit gebissen hatte, brachte eine jede in einen besondern Stall, und gab einer das Gauchheil-Pulver, der andern aber nichts davon, ein; worauf jene, die es bekommen, völlig genesen, diese aber den neunten Tag darnach rasend gestorben. Wegen dieser so deutlichen Beispiele ist es geschehen, daß nicht allein in dem Herzogtum Zweybrücken, und zu Mainz im Jahre 1747, sondern auch vornehmlich in dem ganzen Fürstentum Bamberg, ein öffentlicher Befehl d. d. 28 Mai 1749 ausgegangen, das Gauchheil jährlich zu sammeln, und allezeit eine gewisse Quantität in jedem Dorfe aufzubehalten. Diesem Befehle ist zugleich die gehörige Art, das Gauchheil zu gebrauchen, beigefügt worden, welche darinn bestehet. „ Man sammle vom neuen bis auf den alten Johannistag, des Mittags von 11 bis 12 Uhr, Gauchheilkraut mit den Purpur-rothen Blümlein; man bricht nehmlich auf besagte Stunde und Tag gemeldetes Kraut ab, mit den Stänglein und Blümlein, läßt solches an einem schattigten, aber nicht verdumpften Orte behörig und langsam trocknen, verwahret solches hernach in dichten leinenen Säcklein, oder in Schachteln, welche inwendig mit Papier belegt sind; wenn nun ein Mensch von einem wütenden Thiere gebissen worden, oder mit

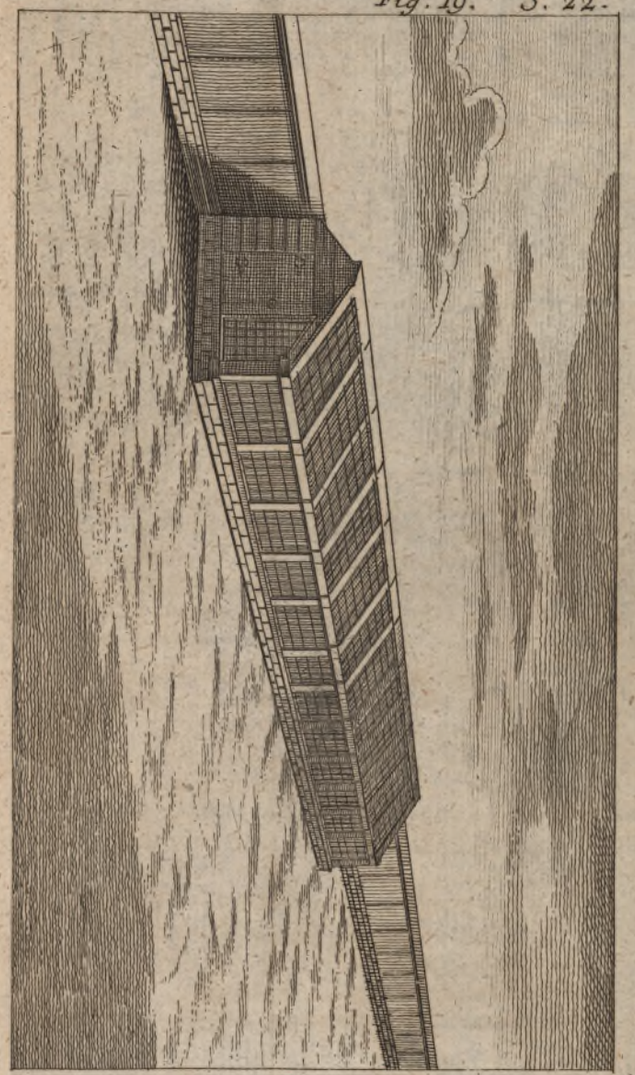
wütenden Thieren und Menschen viel umgegangen, so gebe man ihm obiges Kraut, nachdem es zuvor mit den Blumen und Stänglein klein pulverisirt worden, zu einem halben bis ganzen Quintlein schwer, oder 3 bis 6 Messerspitzen voll, in Gauchheil-Kraut-Wasser; oder, wenn dieses nicht vorhanden ist, in Theewasser oder Brühe zu nehmen; laße ihn einige Stunden darauf des Essens und Trinkens enthalten. Obgleich eine Dosis allemahl unfehlbar und ganz sicher hilft, selbst auch, wenn die Wuth schon wirklich vorhanden, aber nur noch nicht auf den höchsten Grad gekommen: so kann man dennoch, um mehrerer Sicherheit und Beruhigung willen, nach 6, 8 oder 10 Stunden, ja auch noch den andern Tag, eine zweite oder dritte Dosin dieses Pulvers eingeben. Den Pferden, Kühen, Schweinen, Hunden, Ziegen und Schafen wird dieses Pulver von einem Quintlein bis zu einem halben Loth auf Brod mit etwas wenigen Salz und Alaun, oder auch in warmlichen Getränke, ja auch nur in Wasser, eingegeben oder eingeschüttet. Wenn ein wütendes Thier unter eine ganze Heerde kommt, so thut man wohl, daß man dieses Mittel nicht nur den wirklich gebissenen, sondern auch der ganzen Heerde, ja allen Thieren, welche nahe bei den Gebissenen gestanden, gegangen und geweidet, eingebe und beibringe. Auf solche Weise kann man versichert seyn, daß die Gebissenen nicht von der Wuth sterben, und die übrigen von der Wuth nicht werden angefallen werden. Man kann dieses Kraut, sobald es völlig getrocknet, wenn man will, gleich pulverisiren, und als ein Pulver zum Gebrauch aufbehalten; es mus aber immerfort an einem trockenen, doch nicht zu warmen oder zu heißen, Orte verwahret werden." Diesem Bambergischen Ausschreiben hat Hr. **Bruch** auch noch ein gerichtliches Attestat von Münster d. d. 2 Dec. 1757, angefüget. Einem Schäfer im Meklenburg-Schwerinischen, der von seinem eigenen wütend gewordenen Hunde unter der rechten

Hand, wo die Flechsen liegen, gefährlich gebissen worden, verordnete Hr. Prof. **Schreber** das Gauchheil ebenfalls mit erwünschtem Erfolge, obgleich dieses Kraut, weil es noch grün war, mithin erst auf einer heißen Stelle getrocknet werden muste, nicht eher als den vierten Tag nach dem Bisse gebraucht worden. Er ließ dem Patienten den ersten Tag früh ein Quentgen von dem Pulver in einem warmen Thee von dem getrockneten Gauchheil nehmen, und solches die folgenden Tage continuiren.

Was den äusserlichen Gebrauch des Gauchheils betrifft, so reiniget dasselbe, und ist auch etwas zusammenziehend, weil es Seifen-artig und scharf ist. Es wird deswegen von allen Zeiten her unter diejenigen Arzeneien gerechnet, welche die Wunden und Geschwüre zu reinigen dienen. Schon **Hippocrates** lobet dasselbe, die Geschwüre auszutrocknen. Daß es vornehmlich die bösartigen Geschwüre heile, behaupten **Dioscorides, Plinius, Poterius, Gorter**, und Andere. Der erste bezeuget, daß es wider die Geschwüre, welche die Häute der Augen, besonders die Hornhaut, einnehmen, diene. Aus eben denen Gründen, aus welchen es wider die Augengeschwüre dienet, dienet es auch wider diejenigen, die innerlich sind. Daher hat man es wider die Lungensucht gerühmt. In diesem Falle aber ist der Saft, mit Milch genommen, welchen Hr. **Trew** räthet, oder das Decoct, vorzuziehen. Vom **Rajus** ist hierzu das destillirte Wasser, welches aber unkräftig ist, angepriesen worden.

Wegen der reinigenden Kraft dieser Pflanze, vertreibet ihr Saft die Flecken der Hornhaut. Als ein Mittel, die Schönheit zu erhalten, ist der Saft derselben auch gebraucht worden, wie **Fuchs** und **Agerius** melden. Eine Kraft zu lindern, hat man dem Gauchheil, wenn es äusserlich gebraucht wird, hin und wieder zugeeignet; daher wendet es die Entzündungen ab. **Plinius** sagt, daß der äusserliche Gebrauch des Safts desselben wider die

Fig. 19. S. 22.



die Hirnwuth diene. Daß es den Kopfschmerz lindere, behauptet Marcell. Die Kraft, Stacheln, Splitter und Dornen aus dem Fleische und Wunden zu ziehen, daher es vieleicht den Nahmen Anagallis, von ἀναγειν, das heißt: herausziehen, bekommen hat, scheinet der schmerzstillenden Eigenschaft zuzuschreiben zu seyn, welche schon Dioscorides, Galen, Aeginera und Andere, ihm zueignen. Wider das Podagra lobt man unsere Pflanze auch, wegen eben dieser lindernden Kraft, vornehmlich, wenn sie in Urin gekocht, und in Form eines Breiumschlages aufgelegt wird. So erzählt Paulli ein Exempel von einem Englischen Edelmann, dem ein solcher Umschlag die beste Hülfe geleistet hatte. Eben dieses findet man beim Rajus; jedoch erinnern Beide, daß man sich gemeiniglich in dieser Krankheit der Fußbäder aus bloßem Urin bedienet, nicht ohne Nutzen, daß es also scheinet, die Wirkung dieses Umschlages rühre mehr vom Urin her, als von dem Gauchheil. Zu denen Mitteln, welche den Schleim zertheilen und abführen, wird das Gauchheil auch gezählt. Dioscoride sagt: der Saft, mit dem man sich gurgelt, reiniget das Haupt, und wenn man ihn in die Nase ziehet, lindert er die Zahnschmerzen, wenn man ihn in die gegenseitige Oeffnung der Nase bringet. Plinius, Galen, Aegineta und Matthiolus rechnen den Saft des Gauchheils unter die Mittel, welche den Schleim durch die Nase abführen. Hierzu gehören auch das Decoct und das Pulver des Gauchheils. Wider die Melancholie und Raserei dienet unsere Pflanze auch; sie hebet die Epilepsie und andere krampfigte Zufälle, die man vorzeiten den Teufeln zugeschrieben, und sie treibet zugleich den Gift. Daher ist es geschehen, daß man sie für ein Zaubermittel gehalten. Zoroaster giebt vor, daß das Gauchheil alles Unglück von einem Hause abwende. Jedoch dergleichen Sachen sind einem vernünftigen Arzte unanständig, und verdienen nicht weiter erwähnt

wähnt zu werden. Eben so verdienet kaum angeführt zu werden, was man von dem Gauchheil abergläubisch erzählt, daß es zu gewisser Zeit und auf eine gewisse Art gesammelt werden müsse. Plinius erzählt: Einige befehlen denenjenigen, die diese Pflanze vor Aufgang der Sonne ausgraben, sie sollten, ehe sie etwas anders redeten, die Pflanze dreimahl grüßen, und wenn sie dieselbe ausgegraben hätten, den Saft ausdrücken; auf diese Weise hätte sie besondere Kräfte. Hofmann sagt, man solle sie vor Aufgang der Sonne sammeln, im lezten Viertel des Mondes, wenn die Sonne und der Mond in den Zwillingen sind. Gasser will, daß man sie in dem Augenblicke, wenn die Sonne in das Zeichen des Löwen tritt, und im zunehmenden Monde, sammeln soll. Der oben, S. 20 erwähnte Pirmansensche Mann, hat sie selbst am Feste des H. Johannes des Täufers, Vormittags um eilf Uhr, gesammelt. Eben so zweifelhaft ist auch die Kraft des Gauchheils, wenn man sie wider die Anfälle der Epilepsie anhänget, ob sie schon von Weckern gerühmt worden; wie auch die Tugend, einen jeden Blutfluß zu hemmen, wenn sie in der Hand gehalten, oder auf die Herzgrube gelegt wird, obschon Agerius es so weit getrieben, zu behaupten, daß, wenn auch an dem Arme, in dessen Hand man das Gauchheil hält, eine Ader geöffnet würde, dennoch kein Blut herauslaufen würde. Ich rechne auch billig hieher die bereits vom Dioscorides, der sich aber auf anderer Zeugnis berufet, und vom Plinius angeführte Kraft des blauen Gauchheils, den vorgetretenen Mastdarm zurückzutreiben, und die Kraft des rothen Gauchheils, denselben herauszubringen.

Endlich ist in der Oeconomie, vornehmlich in der Vieharzneikunst, unsere Pflanze nicht ohne guten Nutzen; denn ausserdem, daß sie allen Hausthieren gegeben wird, die Tollheit zu verhüten, heilet sie auch an dem Rindvieh die Krankheiten der Augen, wie Plinius mit

Recht behauptet. Wider den Schwindel oder das sogenannte Drehen oder ringlicht werden der Schafe, rathen Hückel und Schreber unter andern Mitteln auch das Gauchheil. Linnäus sagt zwar, daß die Schafe das Gauchheil nicht fressen; allein Hr. Schreber hat, wenigstens an den teutschen Schafen das Gegentheil erfahren; und Herr D. Bruch versichert, selbst einen Schäfer gekannt zu haben, der oft einen Monath lang mit dem Salze, welches er den Schafen zu lecken gegeben, theils als ein Gegengift, theils um den Hunger zu erregen, das Gauchheilpulver vermischet. Ein Mehreres hievon siehe unter dem Artikel: Schwindel der Schafe.

Ich gedenke noch mit wenigem derer Arzeneien, welche in den Apotheken aus dem Gauchheil bereitet werden. In den Straßburgischen Apotheken findet man keine Arzenei von dem Gauchheil, als das destillirte Wasser, und das durchs Kochen bereitete Oel. Ersteres ist, bereits erwähnter maßen, ganz unkräftig. Das Oel aber wird in der Straßburgischen und Würtenbergischen Pharmacopoea wider das Bauchgrimmen der Kinder angepriesen. In dem leztern wird noch dazu gesagt, daß man es unter die Clystiere, die in dieser Krankheit zu verordnen sind, mische. In dem Brandenburgischen Dispensatorium findet man eine Essenz vom Gauchheil. Die Augspurgische Apotheke hat auch einen Syrup, welchem sie eine Kraft wider die Raserei und das Bauchgrimmen der Kinder zueignet. Einer Conserve thun Zorn und Burggrav Erwähnung, und rühmen sie mit Recht wider die Raserei. Ich finde aber nicht, daß die Conserve, nebst dem Extract, anderswo zu haben sey. Meines Wissens wird diese Pflanze zu keiner Composition genommen, ausser zu dem oben erwähnten Londenschen epidemischen Wasser, und zu der reinigenden Salbe vom Apium.

Rémede eprouvé contre la rage, ou la morsure des bêtes enragées, (la poudre d'Anagallis, ou Mouron mâle à fleurs rouges, prise en guise de Thé) st. in No. 4 und 16 der Gaz. Salut. v. J. 1761, und in der Gaz. litter. de Berl. du 4 Aout 1766, S. 244, f. T. übers. u. d. T. Beschreibung eines bewährten Mittels wider den Biß wütender Thiere: st. im 13 S. der Giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 97. Eine andere Uebersetz. u. d. T. Heilsame Wirkung des Gauchheils gegen den Biß toller Hunde, und andere dergl. Krankheiten, aus der Gaz. Salut. st. im Hamb. Journ. v. Mon. Sept. 1765, S. 841 — 843. Noch eine andere, u. d. T. Heilsame Wirkung der Anagallis im tollen Hundsbiß, und andern dergleichen Krankheiten: st. im 36 S. des II Th. der Neuen Auszüge ꝛc. Frf. M. 1765, 8. S. 168 — 170.

Extract Chur-Bayerischen Mandates, die Bekanntmachung eines Mittels wider den Biß wütender Hunde, Katzen, oder anderer thörigten Thiere betreffend: st. in No. 6 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1763.

Carl Ludw. Bruchs Erläuterung der Schreberschen Anmerkung vom Nutzen des Gauchheils, st. in D. G. Schrebers Samml. verschied. Schriften ꝛc. Th. 3, S. 824, f.

Eben dess. dissertatio de Anagallide. Argent. 1758, 4. 6 B. Ein Auszug daraus st. in Schrebers Sammlung ꝛc. Th. 6. S. 427 — 434. Eine teutsche Uebers. davon u. d. T. Abhandlung vom Gauchheil, st. im X Th. des allgem. Magaz. der Nat. Kunst und Wissensch. Lpz. 1759, gr. 8, S. 288 — 319.

Von dem Gauchheil, als einem Mittel wider den Biß wütender Thiere, s. Hrn. Otto von Münchhausen Hausvater, I Th. 3 St. Hannov. 1766, gr. 8. S. 494 — 497.

Dan. Gottfr. Schrebers Anmerkung vom Nutzen des Gauchheils für die Schafe: st. in dessen Samml. verschied. Schriften ꝛc. II Th. Halle, 1756. gr. 8. S. 312 — 318.

Eb. dess. Abh. von dem nützlichen Gebrauch des Gauchheils wider die Wirkungen des Bisses wütender Thiere, st. in derselben VI Th. 1760, S. 427 — 434. Ein Auszug daraus st. im 3 St. des V B. der Phys. ökon. Auszüge, Stutg. 1763, 8. S. 400, f. desgl. in den Samml. der Schweitzer. Ges. in Bern von Landwirthsch. Dingen, I Th. 1 St. Zürich, 1760, gr. 8. Art. 9. S. 236 — 244.

Eb. dess. Abh. von bestätigter Wirkung des Gauchheils wider den Biß wütender Thiere, st. in dessen Samml. ꝛc. VIII Th. 1761, S. 424, f.

Anagallis aquatica, siehe Beccabunga.

Anagallis lutea, Fr. Mouron jaune, Monnoyere; siehe Thlaspi.

Anagallis violacea, Fr. Mouron violet, Mousle de veau; siehe Antirrhinum.

* **Anagros, Anagras**, ist ein Getraide-Maaß, dessen man sich zu Sevilien und in einigen andern Spanischen Städten bedienet. Es enthält etwas mehr, als eine Mine zu Paris, so daß 19 Setiers, Pariser Maaßes, 36 Anagros sind.

Anagyris, Anagyris fœtida, C. B. P. 391. Anagyris (fœtida) foliis ovatis, floribus lateralibus. Fr. Bois puant. **T. Stinkende Anagyris, das stinkende Holz, Stinkbaum.** Engl. Stinking Bean-trefoil, wächst in dem südlichen Theile Frankreichs, in Spanien und Italien, wild. Sie ist eine Staude, welche insgemein 8 bis 10 Schuh hoch wächst, und im April und Mai blühet. Die Blätter, deren allezeit drei an Einem Stiele wachsen, sind länglich, spitzig, obenher grün, unten aber weißlich. Die Blüthen sind hell- oder Goldgelb, und wachsen Aehrenweise. Diese Staude stinket, insonderheit, wenn man sie hart berühret, oder ihre Blätter zerdrücket, oder zerreibet, dermaßen arg, daß einem der Kopf davon wehe thut.

Eine zweite Sorte ist **der Cretische Stinkbaum mit länglichten Blättern und gelben Blumen**, Anagyris fœtida Cretica, oblongis foliis, luteis floribus, BARREL. *Icon.* Anagyris (Cretica), foliis oblongis, racemis longioribus. Diese Sorte, welche in Candia und in einigen Insuln des Archipelagus ursprünglich zu Hause gehört, hat längere Blätter als die erste, und es wachsen ihrer ebenfalls drei und drei an Einem Stiele. Die Blumen kommen auch später, nehmlich im Sommer, hervor, auf welche Schoten mit nierenförmigen Saamen folgen, welcher aber, wegen des späten Blühens, selten reif wird. Diese Sorte wird bei uns in ein Gefäß gepflanzt, und im Herbste beigesetzt.

Beide Sorten laßen sich durch die Ablegung ihrer zarten Zweige im Frühjahr fortpflanzen; wobei zu beobachten ist, daß sie auf eben die Art mit einem Zünglein versehen werden müssen, wie die Ableger von den Nelken;

ken; auch müssen sie bei einfallenden trockenen Wetter genugsam begossen werden. Wenn solches gehörigermaßen geschehen, so werden die abgelegten Zweige im folgenden Frühling schon Wurzeln haben, wo man sie denn von der alten Pflanze kurz vorher, ehe sie Blätter bekommen, abschneiden, und in eine warme Gegend setzen mus. Denn wenn sie den kalten Winden zu sehr ausgesetzt sind, so laufen sie in Gefahr, bei rauher Winterszeit zu verderben. Diese Art der Fortpflanzung ersetzet den Mangel des Saamens, welchen diese Pflanzen in unserm Lande nicht zur Reife bringen. Die Pflanzen aber, welche man aus dem Saamen ziehet, werden viel schöner und höher.

Wenn man diese Pflanzen aus dem Saamen, den man aus Languedoc, aus Malta ꝛc. bekommt, ziehet, so mus man denselben zu Anfange des Märzmonaths in ein gemäßigtes Mistbeet säen. Wenn der Saame gut ist, so werden die Pflanzen einen Monath nach dem Aussäen des Saamens hervorkommen. Alsdenn mus man sie nach und nach an die freie Luft gewöhnen, in welche sie gegen das Ende des Maimonaths gebracht, und an einen solchen Ort gesetzet werden können, wo sie bedeckt stehen. Zu dem Ende mus man den Saamen auch in Töpfe aussäen, und diese Töpfe in ein Mistbeet eingraben, weil diese Pflanzen das Versetzen nicht eher wohl vertragen, als bis im folgenden Frühjahr. Und da sie, solange sie jung sind, nichts weniger als die Kälte vertragen können, so mus man sie die beiden ersten Winter unter ein gemeines Gerähme setzen, wo die Gläser, bei gelindem Wetter, alle Tage aufgemacht werden können, damit die Pflanzen frische Luft bekommen, welches dazu dienet, daß sie zum Versetzen taugen, wenn sie die gehörige Stärke dazu erlangt haben. Es ist sehr gut, wenn diese Pflanzen drei Jahre lang in Töpfen gelaßen werden; denn in dieser Zeit werden sie so stark zugenommen haben, daß man sie getrost an solche Oerter setzen

kann,

kann, wo sie beständig bleiben sollen. Die beste Zeit hierzu ist zu Anfange des Aprils, kurz zuvor ehe die Pflanzen neue Blätter zu treiben anfangen. Um diese Zeit müssen sie aus den Töpfen genommen werden. Man mus aber ein gut Theil Erde an ihren Wurzeln laßen, und einige derselben an warme Wände setzen, wo sie dem Frost so leicht nicht ausgesetzt sind. Die andern kaun man an andere warme Orte pflanzen; wenn man sie daselbst bei rauhen Wintern dadurch für der strengen Kälte zu verwahren suchet, daß man die Oberfläche des Erdbodens um ihre Wurzeln herum mit Gerberloh, und ihre Häupter mit Matten bedecket, so kann man sie verschiedene Jahre lang erhalten. Im vierten Jahre nach dem Aussäen fangen diese Pflanzen an zu blühen, und solches wird hernach alle Jahre geschehen; daher sie denn auch schicklich unter andere blühende Stauden von gleicher Größe, an einen warmen Ort gesetzet werden können.

* Der Stinkbaum ist hitzig, treibend und erweichend. Die Blätter davon gestoßen, und übergelegt, heben die Geschwulst. Der Blätter ein Quentgen in süßem Wein getrunken, treiben Geburt und Monathsfluß, leichtern den Athem und das Hauptweh. Man hänget es auch gebährenden Frauen an, es muß aber bald nach der Geburt wieder hinweg gethan werden. Der Saft von den Wurzeln treibet und zeitiget.

Es giebt auch eine Anagyris, welche nicht stinket, oder eine gewisse, ihrer Aehnlichkeit mit der Anagyris wegen, Anagyris non foetida genannte Art von Klee. Siehe Cytisus Alpinus flore racemoso pendulo T.

Anagyris Americana spinosa, floribus albis odoratis, siehe Acacia Americana.

* *Analecta*, oder Quisquiliae, hieß bey den Römern dasjenige, was bei großen Gastereien unversehens von dem Tische auf die Erde fiel, welches niemand wieder aufheben durfte, weil sie dafür hielten, es ernährten sich ihre verstorbene Freunde und Helden davon. Daher bei diesen Heiden ein besonderes Opferfest, Protervia genannt, zu diesem Ende angestellet ward, an welchem alle auf vornehmen Gastereien übrig gebliebene Speisen mit Feuer verbrannt wurden, wohin der artige Scherz des **Cato**, dessen **Macrobius** lib. 2. Saturnal. c. 2. gedenket, zielet; da nehmlich, als Jemand, der sein Gut meistens mit Banquetiren durchgebracht hatte, das Haus noch dazu abbrannte, der Cato zu ihm sagte, daß er Proterviam gemacht, d. i. daß er dasjenige, was er nicht gar aufessen können, vollens gar verbrannt hätte.

Anamallu, ein Strauch in Brasilien, der seine Frucht in Schoten trägt, und mit Stacheln versehen ist, womit sich die Einwohner, nachdem sie die Rinde davon abgezogen haben, Löcher in die Ohren bohren.

* Sie pflegen auch die Blätter in Reißwasser oder Molken zu kochen, und sich, wenn sie aufgetriebene Leiber oder die Wassersucht haben, in diesem Decocte zu baden.

Ananas, Anana, Bromelia Ananas LINN. Engl. The Pine-Apple, T. **Ananas**. Die Ananasfrucht ist von einer sonderbaren Gestallt, und von einem lieblichen Geschmack, dergleichen man sonst bei keiner andern Frucht antrifft, und welcher sich unmöglich beschreiben läßt.

Ihr Geruch und Geschmack sind dermaßen annehmlich, daß sie für die herrlichste Frucht in Indien gehalten wird. Sie schmeckt ungefähr wie die schönste Melone, und vortrefflichste Apricose, und enthält einen kühlenden und erfrischenden Saft. Herr **Miller** unterscheidet sechserlei Sorten davon.

Die erste, und in Europa gemeinste Sorte ist **der Ei-runde Ananas mit weißem Fleisch**, Ananas (ovatus) aculeatus, fructu ovato, carne albida. PLUM. Nana fructus, sive Yayama. Die Blätter stehen wie bei der Artischocke, sind lang, dick, machen in der Mitten

ten eine Höhlung, sind ziemlich schmal, gehen spitzig zu, und sind um den Rand mit kleinen spitzigen Stacheln besetzt; sie sehen überhaupt den Aloe-Blättern ähnlich, sind aber dünner und weniger saftig. Aus der Mitte dieser Blätter kommt ein aus verschiedenen fleischigen Früchten bestehender Zapfen (Conus) hervor, welche anfänglich durch Schuppen von einander getheilt sind, nachher aber unter einander gehen. Auf dem Gipfel des Zapfen befindet sich ein Büschel von Blättern, welche so wie die untersten aussehen. Man nennet dieses gemeiniglich eine **Krone**, vermuthlich, weil die in der Mitten eine Krone über den Früchten zu formiren scheinen. Die Frucht ist inwendig weiß, und auswendig gelb. Diese Sorte von Ananas blühet hellblau.

Die zweite Sorte ist **der stachlichte und pyramidenförmige Ananas, mit goldgelben Fleische, vom P. Labat wegen seiner Gestallt der Zuckerbrod-Ananas, oder Zuckerhut** (Ananas au pain de sucre) genannt. Ananas (pyramidalis) aculeatus, fructu pyramidato, carne aurea. PLUM. Bonjama. Sein Zapfen gehet spitzig zu, und ist größer, als bei der vorigen Sorte. Sein Fleisch ist gelb, und überaus wohlriechend. Seine Blätter sind auf der ganzen innern Fläche mit Purpur gesprenkelt.

Bei einigen Ananassen ist das Blatt sehr stachlicht, bei andern ganz **glatt**, (Ananas [glabra] folio vix serrato. BOERH. *Ind. Alt.* 2. 83), und glänzend oder **grasgrün**, (Ananas [lucidus] lucide virens, folio vix serrato. *Hort. Elth.*

Es giebt auch **Oliven-farbige mit gelbem Fleisch**, (Ananas fructu pyramidato, olivæ colore intus aureo) ingleichen **grüne**, (Ananas aculeatus, fructu pyramidato, ex viridi flavescente.) Letztere ist izt die seltenste in Europa. Man kann die Pflanzen dieser Sorte aus Barbados und Montferrat bringen laßen, in welchen beiden Plätzen sie gezogen wird.

Der

Der Ananas Pitta dictus PLUM. Fr. Ananas de Pitte, hat kein stacheligtes Blatt. Diese Gattung ist kleiner, als die beiden vorhergehenden. Er ist ebenfalls sehr gut.

Der **Ei-runde Ananas, mit goldgelben Fleische**, Ananas aculeatus, fructu ovato, carne aurea, welcher in den französischen Colonien unter dem Nahmen des **Renetten-Apfels**, Fr. Pomme de Renette, bekannt ist, hat einen besondern Geschmack, und beinahe wie eine Quitte. Er ist einer von den kleinsten Ananassen, und der einzige, welcher die Zähne nicht stumpf oder das Zahnfleisch blutend macht. Er wird für den besten unter allen gehalten.

Cultur. Wenn man den weißen Ananas aus Saamen erziehet, so giebt es unter dessen Früchten so viele Veränderungen, als wir in Europa unter unsern Aepfeln, Birnen ꝛc. haben. Der Verfasser der Agremens de la campagne scheinet sogar zu behaupten, daß alle vorerwähnte Varietäten von der Art, wie man mit den Schößlingen ein und eben derselben Pflanze verfährt, und von dem Grade der Temperatur der Luft, in welcher sie wachsen, herrühren.

Man pfleget die Ananasse gemeiniglich durch die auf der Frucht wachsende Krone zu vermehren. Diese Frucht wird im Julius reif, und man nimmt alsdenn die Krone davon ab.

* Woher die Ananas-Pflanze ursprünglich komme, ist, nach Herrn **Millers** Meinung, schwer zu bestimmen; wahrscheinlicher Weise aber ist sie eine Africanische Pflanze, indem sie in Africa auf öden Plätzen häufig wachsen soll. In den heißesten Insuln von Westindien ist sie schon lange gezogen worden, wo man sie häufig und von vortrefflicher Güte findet. Insgemein wird Brasilien für die Nährerin dieser delicaten Frucht angegeben; doch hat auch das Mexicanische Königreich den Ruhm, daß es diese Gewächse häufig hervorbringe, und

sollen die in der Provinz Heytan wachsenden allen vorgehen. Die von den Engländern und Franzosen beherrschten Antillen-Insuln haben auch hieran einen reichen Vorrath, aus welchen es die Engländer nach Jamaica, die Franzosen aber in ihre Insul Caienne, und andere Pflanzstädte mehr, ja fast nun überall hin versetzt haben.

So haben auch die Holländer ebenfalls die Ananas in ihre Americanische Insuln Curacao und Surinam eingeführt, woselbst diese fremde Pflanze nun ganz einheimisch gemacht ist. Aus der Brasilianischen Provinz Santacruz entlehnte man diese Pflanze, und bereicherte auch damit das überreiche Ostindien. Der Frucht-wuchernde Boden daselbst nahm diesen Fremdling willig auf, so daß in weniger Zeit die Ananassen in solcher Vollkommenheit und Anzahl hervorsprosseten, daß die Americanischen den Ostindianischen weichen, und den Preis laßen musten. So preiset **Kircher**, und aus ihm **Dapper**, die Chinesischen; die aus Bengala, **Thevenot**; die Siamischen, der Herr **von Loubere**; die Ceylanischen, **Neuhof**; die aus Malabar, der Hr. **von Rhede**, in seinem Malabarischen Garten. Auf der Guineischen Goldküste in Africa, hat diese herrliche Frucht **Bosmann** beschrieben; auf das Gebirge der guten Hoffnung hat es der Indianische Kunst- und Lust-Gärtner, der Teutsche und zwar Sächsische **Meister** von Batavia, auf Veranstalltung Herrn **Cleyers**, überbracht, und wuchert es nun in den daselbst angelegten Gärten. In der Insul Bourbon, oder Mascareigne genannt, hat sie **Leguat** und **Dellon** gekostet.

In die Europäischen Gärten aber sind die Ananassen gar noch nicht lange, und soweit gebracht worden, daß sie Früchte tragen. Holland hatte fast am ersten das Glück, in dem herrlicher Amsterdammer Garten, durch den Fleiß des **Commelins**, dem es die Americanischen Eilande zugefertiget hatten, die Ananas hervorgrünen zu sehen, da es fast auch zu gleicher Zeit in Leyden, in dem

dem academischen Garten, nach **Volkamers** Berichte, von dem berühmten **Hermann**, und dessen Nachfolger **Hotton**, fortgepflanzet worden. Nach **Millers** Erzählung aber, ist der Erste, dem solches zu Leyden gelungen, der Herr le **Cour**, welcher, nachdem er viele Versuche mit geringem oder auch gar keinem Fortgange angestellet, endlich durch einen geringen Grad von Hitze, und besondere Wartung, es dahin gebracht, daß er Früchte gezogen, welche, ob sie schon nicht groß, doch eben so gut, als die in Westindien, gewesen. Von ihm sind die Gärten in England zuerst damit versehen worden, ob man schon seit der Zeit gar viele aus America dahin gebracht hat. Zu Paris zeigte bald darauf dieses liebliche Gewächs seinen Lehrlingen der berühmte **Tournefort**. Noch vorher hatte Leipzig den Vortheil, in dem Bosischen Garten den Ananas zeitigen zu sehen; und ist nicht eigentlich zu bestimmen, ob es nicht schon eher zu Schwebber, in des Herrn **von Münchhausen** herrlichen Garten, zur Frucht gelanget ist.

Da nun dieses Gewächs, bisher erzählter maßen, bei so vielen Völkern und Nationen das Bürgerrecht erlangt hat: so darf man sich nicht wundern, daß solches mit verschiedenen Benennungen belegt worden ist. Der gemeine Nahme war in America Ananas, Ananases Nanas, wiewohl auch **von Laet** bezeuget, daß es die Brasilianer Panacous. **Thevenot** aber Hoyriri, benennet. Bei den Sinesern heißt dieses Gewächs Vnglay, und beim Pater **Kircher**, Kapa Tsiaka. Die Mexicaner geben dieser Frucht den Nahmen Matzatli; so findet man auch die Nahmen Yayama oder Jayama, Boniama, und Jajagna, welche alle dieser Frucht und deren verschiedenen Gattungen beigelegt worden.

Die Wurzel ist etwas dick, steiget in der Erde niederwerts, und vertheilet sich in einige faserigte Theile, so, daß sie in vielem mit den Wurzeln der Artischocken übereinstimmet. Die Farbe daran ist, nach **Muntings**

Ausspruch, bleichbraunfarbig, mit weißlichten knotigen Fasern durchlaufen. Man findet sie, wie auch die übrigen Theile dieses Gewächses, ganz deutlich in dem eilften Theile des Malabarischen Gartens beschrieben.

Die Blätter, derer funfzehn, oder mehrere, aus der Wurzel hervorsprossen, sind 2 oder 3 Finger lang, und anderthalb Finger breit, gegen ihre Enden schmäler, zugespitzt, dunkelgrün, und meistens an dem Rande Zahnweise eingeschnitten; wiewohl die Farbe, nach Verschiedenheit der Arten und Gattungen dieser Frucht, wie die Stacheln, womit sie bewaffnet, unterschieden sind. Weil die Blätter insgemein an den Enden eingekerbt sind, so vergleichet sie **Marcgrav** mit den scharfen Hecht-Kiefern, und sie können füglich den Aloe-Blättern beigesellet werden; daher auch **Bauhin** diese Frucht mit dem Nahmen der **Brasilianischen Distel mit Aloe-Blättern**, Carduus Brasilianus foliis Aloes, beleget.

Der aus den Blättern hervorragende Stängel oder Stiel gewinnet, nach der Gewächse Unterscheid, einen oder mehr Schuh nach der Länge, ist Fingers-dick, anbei rund, und mit zwei bis drei kleinen Blättlein bewachsen, der Farbe nach hellgrün, und trägt obenauf die ablänglich-runde Frucht, die mit ihren Blasengleichen Knötgen mit der Pinien-Frucht in Vergleichung kommt, und daher insgemein von den Indianischen Schriftstellern Pinhas genannt, und dieser Frucht-Art zugezählt worden. Indem die meistens Zinnoberfarbigen Früchte größer werden, kommen aus der Mitte der Blätter blaue Blümlein hervor.

Die Blume bestehet aus drei Ei-runden Blumenblättern, welche aus den Knötgen der Pyramiden-förmigen Frucht hervorkommen, und über den Kelch hinaus ragen. Diese haben sechs pfriemenförmige Staubfäden, welche innerhalb der Blume stehen, und mit lanzenförmigen Kölblein bedeckt sind. **Rochefort** hat hierbei angemerkt, daß, wenn diese Blüthe, mit dem Thau benetzet, von den Strahlen der Früh-Sonne befeuchtet werde, sie öfters denen Anschauenden die Gestallt des Regenbogens zeige, und damit das Gesicht belustige. Der Eierstock befindet sich unter der Blume, und unterstützet einen zarten Griffel, der mit einer dreispaltigen Narbe gekrönt ist. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine Zelle, in welcher sich verschiedene eckige Saamen befinden.

Die Frucht ist Anfangs hellgrün, wird aber, wenn sie im August oder Herbstmonathe der Zeitigung nahet, gelb. Sie erwächst oft zur Größe einer Melone, und ist fast wie eine Artischocke oder wie ein Tannzapfen gestalltet, daher sie auch vermuthlich ihren Englischen Nahmen, The Pine-Apple, erhalten, und im Teutschen zuweilen auch **Fichten-Apfel** genennet wird. Die innere Substanz ist weißlich-gelb. In den kleinen Höhlen oder Fächern sind kleine Körnlein oder Saamen eingeschlossen, nach der Indianischen Scribenten Zeugniß, welche aber in den unsrigen mangeln; wie es denn auch nicht ungewöhnlich ist, daß öfters bei uns Citronen und Pomeranzen ohne Kerne zu wachsen pflegen; ja auch **Dellon** in den Ananassen der Insul Mascareigne oder Bourbon keine solche Saamen und Kerne gefunden hat. Noch dieses ist bei der Frucht anzumerken, daß unter derselben, nächst dem Stängel oder Stiele, viele Blättlein herausschießen, die den Grund der Frucht umzingeln und einschließen, doch aber weit kleiner, als diejenigen Blätter, welche aus der Wurzel stammen, sind. Oben aus der Frucht entspringet gleichsam eine neue Pflanze, in der alle Theile des künftigen Gewächses verborgen liegen, die hernachmahls, wenn diese Blätterkrone wieder der Erde anvertrauet wird, aus einander getrieben, und zu einer vollkommenen Ananas werden. Dieser Kronen oder Blätterbüsche finden sich zuweilen zwei, ja drei, und ist absonderlich die Gattung der gröss-

sern Ananas, mit dunkelröthlichen Blättern und purpurfarbigen Stacheln, vor andern zu solchen doppelten Kronblättern geneigt.

Unter den verschiedenen Arten und Gattungen des Ananas sind folgende am meisten bekannt: 1) **Der stachlichte Ananas, mit der größten eiförmigen oder ablänglichen Frucht, eines weißen Fleisches oder Markes, mit grünen Blättern und weißen Stacheln**, welchen **Rochefort** und **Pomet** den weißen Ananas nennen, und **Meister** für die Boniame des Oviedi hält. Diese Frucht hat öfters 8 bis 10 Daumen im Umkreise, 15 bis 18 aber, nach des P. du Tertre Bericht, in die Höhe. Die Rinde oder Schale ist goldgelb, unter welcher ein weißes und faserigtes Mark oder Fleisch lieget. Wenn sie recht reif sind, riechen sie nach Quitten, und noch lieblicher. So groß und schön indessen diese Gattung ist, so schätzet man sie doch nach dem Geschmack nicht so hoch, als die andern, und behauptet, daß sie die Zähne verderbe, und das Zahnfleisch leicht blutend mache. 2) **Ist der stachlichte Ananas, mit einer fast Regel-förmigen größern Frucht**, dessen Fleisch oder innerer Theil ganz Gold-farbig ist, und dieser scheinet es zu seyn, welchen P. du Tertre, und aus ihm **Pomet**, wegen der äusserlichen Form, den **Zucker-Hut** nennen. Diese Frucht, welche zugespitzt ausläuft, hat längere und steifere Blätter, als die übrigen, die anbei dunkelroth mit Purpur-farbigen Stacheln sind. Die Rinde ist nicht so gelb, wie bei der vorigen Art, obgleich der innere Theil ganz Gold-farbig ist. Sie schmeckt aber besser, als dieselbe, wiewohl sie das Zahnfleisch ebenfalls zuweilen blutend macht. In dieser Frucht findet man die in andern schwerer anzutreffenden kleinen Körnlein oder Saamen, welche **Piso** für röthlich angiebt, am leichtesten und gewöhnlichsten, nach **Pomets** Zeugnis. Diese Gattung des Ananas scheinet, nach **Meisters** Meinung, des Oviedi Jayama zu seyn.

3)

3) **Ist auch der stacheligte Ananas, mit einer eiförmigen kleinern Frucht**, welche, dem Geschmack und Geruch nach, den Renetten-Aepfeln gleichkommt, und, nach **Meisters** Gutdünken, des Oviedi Jajagna seyn soll. Die Früchte bleiben allezeit kleiner, als bei den andern; man hält aber diese für die lieblichsten und angenehmsten; sie sollen auch, wenn man sie nicht allzu übermäßig genießet, den Mund und die Zähne nicht so sehr angreifen, als die andern. Ob sie gleich von innen faserigt sind, zerschmelzen sie doch sogleich auf der Zunge, und überschwemmen dieselben mit einer Nectar-gleichenden Lieblichkeit, welche, nach **Pomets** Aussage, etwas von Annehmlichkeiten der Pfersich, der Quitten, des Apfels und Muscatellers an sich hat. Diese bisherige Arten mögen für die rechten Ananassen gelten. Folgende, welche **Munting** beschrieben und abgebildet hat, werden den wilden Arten beigerechnet. 4) **Der wilde Ananas**, welcher in die Höhe bis auf 10, 12, auch wohl gar 14 Schuh aufschießet. Er hat eine starke bleichbraun-farbige dicke Wurzel, die sich in viele Seitensprossen absondert, aus welcher viele dicht bei einander sitzende Blätter hervorkommen, von einer angenehmen grünen Farbe, nicht sonderlich dicker Art, die der Aloe ziemlich gleichkommen, doch viel länger und breiter, als die wahren und zahmen Ananasse, obwohl in gleicher Ordnung, wie diese, sind. Der Rand ist auch eingekerbt, und mit Stacheln, gleich einem scharfen Hecht-Kiefer, versehen, und laufen in eine ziemlich scharfe Spitze hinaus. Mitten aus diesen Blättern kommt ein runder, glatter, mit vielen schärfen Dornen versehener, auch mit ziemlicher Feuchtigkeit angefüllter, Stamm hervor, der die Dicke eines gemeinen Kirschbaums hat, auf dessen obersten Theile, wie auch wohl mitten an dem Stamme, einige wenige Sprossen von dicht zusammengefügten Blättern hervorkommen; aus diesen stammen Zweige, an deren Ende die ovalrunde, an einem nicht

gar langen Stiele hangende Frucht, von der Größe einer gemeinen Melone, sich befindet. Die Farbe ist sehr schön und angenehm, gelbröthlich, mit etwas erhabenen und schuppigten Theilen, denen Cypressen-Nüssen nicht ungleich. Dem Geschmack nach sind sie nicht unlieblich, jedoch etwas zusammenziehend, und mit den rechten nicht zu vergleichen, daher sie auch wenig gesucht werden. Es wird diese wilde Art durch die zwischen den Blättern auf der Erde hervorkommenden Sprossen fortgepflanzt. Dieser Ananas ist eher eine Anona, und zwar dasjenige Gewächs, welches **Hernandez** Ahate de Panucho, der dritte Theil des Malabarischen Gartens aber Ara-Maram genennet, wovon viele Sorten zu diesen wilden Ananassen gezogen werden könnten. Es wird auch 5) den wilden Ananassen beigesellet, die Nana brava, oder Ananasa sylvestris, non aculeata, *Pita* dicta, **oder der wilde Ananas ohne Stacheln, so insgemein *Pita* genannt wird.** Diesen scheinet **Morison** unter dem Nahmen der Americanischen Aloe, mit den schmälern, kleinern und dünnern Blättern, ohne Stachel und Dornen, und **Munting** unter dem Nahmen der Purpur-farbigen glatten Aloe, beschrieben zu haben. Dieser giebt durch seine Blätter solche subtile Fäserlein, die dem feinsten Flachs oder Hanf Trotz bieten, daher auch dieser Pita **vom Laet** genennet wird: Cannabis sive Lini species admodum elegans & tenuis, vt byssum æmuletur. Aus diesem Flachse werden in America Strümpfe gemacht, welche an Feine und Dauerhaftigkeit die seidenen übertreffen. 6) Ist auch Ananas sylvestris Brasiliana, Kerbita dicta, dessen **Hermann** in seinem Paradisus Batavus erwähnet, und welchen **Morison** als eine Aloe Americana fructu dulci & acido multiplici, prunis simili, beschrieben hat. 7) Ananas sylvestris foliis viridibus angustioribus, spinis sursum & deorsum tendentibus. Diese wilde Nana, mit grünen schmalen Blättern, welche aber mit auf- und niederwerts reichenden Stacheln, gleich denen Kardätschen, womit die Wolle zerzauset wird, versehen und bewaffnet sind, findet man beim **Plukenet** abgebildet, und sie mus wahrscheinlich diejenige seyn, davon der Beaumontische Garten, unter der Benennung: Ananas sylvestris spinosissima, flore purpurascente, fructu albo lanuginoso, pugni magnitudine, gedenket.

Man vermehret die Ananas-Pflanzen auf viererlei Art: 1) durch den Saamen; 2) durch die auf der Frucht wachsende Krone; 3) durch die an dem Stängel unter der Frucht in den Winkeln der Blüthblätter austreibenden Schößlinge; 4) durch die an den alten Stämmen nachwachsenden Ausläufer.

Die bei uns reif werdenden Früchte pflegen keinen vollständigen Saamen zu tragen; man erhält solchen aber aus America über Holland, und so soll der Saame zu Zeiten neue Varietäten und Spielarten hervorbringen. Man stecket den Saamen im Frühjahr, wenn er 24 Stunden in laulichem Wasser gelegen, drei Zoll tief in Töpfe, in jeden Topf aber nur Ein Saamenkorn, senket die Töpfe in ein heißes Mistbeet ein, begießet sie oft, und bedecket sie mit Gläsern, damit die Sonne durch diese das in den Töpfen befindliche Erdreich desto besser erwärme; wenn dieses wohl beobachtet worden, so werden alsdenn die jungen Pflanzen im folgenden Monathe mit schmalen Blättern hervorkommen. Wenn solche Pflanzen so stark worden, daß ihnen die Töpfe, darinnen sie stehen, zu klein sind, so nimmt man sie, wie unten bei den Schößlingen gezeigt werden wird, gegen das Ende des Aprils mit der Erde aus, beschneidet ein wenig die durchgewachsenen Wurzeln, und setzet sie in frische Erde, und etwas größere Töpfe so tief, wie sie vorher gestanden, wieder ein, begießet und setzet sie einige Zeit an einen schattigten Ort, und wenn sie wieder wachsen, den Sommer hindurch an einen recht warmen Ort.

Durch die auf der Frucht wachsende Krone ist die sicherste Vermehrung, oder eigentlicher zu reden, nur eine Fortpflanzung; denn man erhält, statt jeder gehabten Pflanze, nur eine einzelne neue wieder. Diese Kronen geben die schönsten Pflanzen, und pflegen die stärksten Früchte, auch ein Jahr früher, zu bringen, als die folgenden Ausläufer.

Die unter der Frucht austreibenden Schößlinge sind die schlechtesten; wenigstens ist es ein schlechtes Zeichen, wenn solche eine merkliche Größe erlangen, indem sodenn die Frucht schlecht zu seyn, und ihr der Saft zu fehlen pflegt. Die eigentliche Vermehrung erlangen wir also durch die alten Stöcke, nachdem die Frucht abgeschnitten worden. Man stutzet von solchen die alten Blätter ab, setzet sie in den Treibkasten in die Wärme, und hält sie mäßig warm, so treibet jeder alte Stock verschiedene Ausschößlinge, und man kann die Anzahl der Pflanzen geschwind vermehren. Die Stöcke von den schlechten Sorten, woran uns nicht so sehr gelegen ist, wirft man weg. Miller behauptet, daß die aus dergleichen Ausläufern gezogenen Pflanzen eben so bald, und eben so große und gute Früchte brächten, als die Hauptkronen von den Früchten. Er will also diesen keinen Vorzug einräumen; soviel aber haben diese allemahl voraus, daß sie früher da sind, und also eher wieder davon eine Frucht zu hoffen ist.

Da die Ananassen ursprünglich in heißen Ländern wachsen, und bei uns die freie Luft nicht vertragen, sondern durch eine künstliche Wärme getrieben seyn wollen: so erfordern sie eine mühsamere Wartung, als die übrigen Obstsorten, wenn wir anders geschwind, große, wohl ausgewachsene, saftige und schmackhafte Früchte haben wollen. Wenn in der Wartung nur etwas versehen wird, kann man oft um seinen ganzen Vorrath von Pflanzen kommen, wenn sie nehmlich von einer übermäßigen Hitze verbrennen, oder von zu vieler Nässe verfaulen, oder von dem Froste verderben. Oder wenn man auch die Pflanzen behält, so treiben sie nur kleine, magere, schmächtige, trockne Früchte. Oder die Pflanze wächset prächtig ins Laub, und läßt uns ein Jahr länger vergeblich auf Frucht hoffen. Oder die Frucht kommt zu früh, ehe die Pflanze den Körper genugsam gebildet hat, da es denn zu Zeiten geschiehet, daß die Krone unmittelbar auf den Stielen ohne alles eßbare Fleisch wächset.

Wenn eine Ananas-Pflanze rechte Art hat, mus sie häufige, kurze, fleischigte, steife, im Cirkul umher ausgebreitete, nicht flatternde, ganz gesunde Blätter, dabei einen dicken Körper in der Erde, aus solchem einen kurzen dicken Stiel, und auf diesem eine große fleischigte, saftige Frucht treiben, deren Fleisch hart, und der Saft nicht scharf, aber häufig ist. Die Krone mus nur klein, und die Blätter davon noch nicht ausgebreitet seyn.

Um dieses zu erlangen, kommt es darauf an: 1) daß wir einen Treibkasten haben, um darinn das Wachstum der Pflanzen zu befördern; 2) daß wir uns auf gute Erde schicken zum Verpflanzen; 3) daß wir die dazu nöthigen Töpfe anschaffen; 4) daß wir die rechten Zeiten zum Verpflanzen wahrnehmen; 5) daß wir die zum Erwärmen nöthigen Lohspäne oder Pferdemist bei der Hand haben; 6) daß wir die Pflanzen vorher zu der Verpflanzung zubereiten; 7) daß wir uns die in der Wartung zu beobachtenden Handgriffe bekannt machen; 8) daß wir den ihnen jedesmahl zu gebenden Grad der Nässe beobachten; 9) daß man alles Widrige und Nachtheilige wegräume; 10) daß wir den rechten Grad der Reife treffen.

Wie ein Treibkasten zu den Ananassen angelegt werden müsse, hat Miller gelehret, auch Zeichnungen dazu geliefert, welche bei dem Artikul Glashaus mit vorkommen werden. Er rechnet zu 100 Pflanzen einen Kasten, der 25 englische Fuß im Lichten lang, und $6\frac{1}{2}$ Fuß

Fuß breit ist, und ein jeder mus sich darnach richten, ob er dergleichen Kasten bloß zu Ananassen, oder auch zu andern ausländischen Gewächsen, anlegen will; desgleichen, ob er die Feuerung wohlfeil haben kann; ob ihm die zur Erwärmung erforderliche Loherde oder der Pferdemist nicht fehlet. Ein solcher Kasten darf nicht zu niedrig seyn, sonst liegen die Fenster zu nahe an den Blättern der Pflanzen, und verbrennen dieselben; aber auch nicht zu hoch, sonst ist der Kasten zu schwer zu erwärmen, und der Frost schadet leicht. Der Kasten darf auch nicht zu tief seyn, sonst werden allzu lange Fenster erfordert, und man kann nicht an die vorn stehenden Töpfe reichen. Ferner mus derselbe so angelegt werden, daß ein Beet darinn mit Mist oder Loh-Erde angeleget werden kann, wodurch die Töpfe in einer beständigen feuchten Wärme und im Wachstum erhalten werden, weil eine bloß trockene Hitze nicht hinreichend ist. Hiernächst werden Canäle erfordert, um bei kalter Witterung die Luft zu erwärmen; es sey denn, daß man solche, nach den Millerschen Rissen, in der Rückwand anlege, oder dergleichen Canal um die Rabatte herum laufen laße. Unter der Rabatte Canäle zu führen, tauget nicht, weil dadurch die Wurzeln der darüber stehenden Pflanzen leicht verbrannt werden, auch die Loh-Erde, wenn man solche brauchet, leicht in Brand geräth. Die Fenster müssen so angelegt werden, daß man im Sommer den Pflanzen genugsame Luft geben, und im Winter das Eindringen der Kälte abhalten kann.

Wenn ein Treibkasten alle vorhandene Pflanzen nicht mehr enthält, kann man die jüngeren auch die alten schon abgeschnittenen Pflanzen, des Sommers über, in einem gleich einem Mistbeete ausgemauerten bloßen Kasten ohne Canäle fortbringen, wenn er nur hoch genug ist, daß die Fenster nicht zu nahe an den Blättern liegen. Man kann sie aber des Winters nicht darinn laßen, sondern mus einen genugsam zu erwärmenden Raum dazu haben.

Die

Die Erde zu den Ananassen mus vorher erst gehörig zubereitet, und eine genugsame Menge in Vorrath gehalten werden. Wenn es möglich, soll man die Erde ein Jahr lang vorher schon gesammelt und fleißig durchgearbeitet haben. Zu Anfange wird für die jungen Schößlinge eine etwas leichtere Erde erfordert; doch darf nicht viel Sand darunter seyn, denn diesen hasset die Pflanze. Wenn aber die Erde im Anfange, da die Pflanze noch wenig Nahrung gebrauchet, zu steif ist, so hält sie die Feuchtigkeit zu lange,, und kann leicht eine Fäulnis veranlaßen. Wenn die Pflanzen hingegen älter werden, und insonderheit, wenn sie nunmehr tragen sollen, erfordern sie eine schwere fette Erde, welche nicht zu bald austrocknet, und einen stärckern Trieb befördert. Eine frische Deich- oder Schlamm-Erde ist dazu am besten. In deren Ermangelung räthet Miller, unter einem abgestochenen Rasen frische Erde heraus zu graben. Man vermischet darunter ein Drittel zusammengeschlagener Kuhfladen, oder kurzen verfaulten Mist. Der von alten Mistbeeten ist nicht so gut, weil diese nur von Pferdemist gemachet werden, welcher zu hitzig und nicht fett genug ist. Mit dem Miste mus sich die Erde durchbrennen, und öfters umgestochen werden, daß sich beides vermischet, und keine Klumpen bleiben, der Mist auch völlig zu Erde worden ist. Holz-Erde ist nicht gut, zumahl wenn die Späne noch nicht verfault sind, welche leicht eine Fäulnis veranlaßen. Sand darf nur in geringer Menge untergemischt werden, wenn die Erde zu sehr binden sollte.

Die Pflanzen erfordern im Anfange nur kleine Töpfe, nachher aber immer größere; man mus also deren von allerlei Arten in Vorrath haben. Wenn die Pflanze gleich, da sie noch wenig Wurzeln hat, und nicht viel Feuchtigkeit brauchet, viele Erde hat, und mehr wie sie austrocknen kann, so geräth das überflüßige Wasser darinn in Stockung, und die Pflanze wird darinn faulen,

len, wenigstens keine Art zu wachsen haben. Wenn die Pflanze hingegen mehr Nahrung nöthig hat, und diese fehlen würde, könnten die Früchte nicht vollkommen werden. Man setzt also die Pflanzen zuerst in ganz kleine Töpfe, welche ohne Henkel seyn können. Bei jeder Verpflanzung giebt man ihnen größere, und diese müssen Henkel haben, weil man sie sonst mit den Pflanzen, wegen der stacheligten Blätter, nicht gut handhaben kann. Sie dürfen aber nicht zu groß seyn, so daß die Wurzeln die gesammte Erde durchwachsen können.

Das Verpflanzen geschiehet gewöhnlicher Weise zweimahl im Jahre, nehmlich im Frühjahre mit Ende Aprils, und im Herbste im September. Wenn die Pflanzen öfter versetzet werden, giebt es kleine Früchte. Die Kronen von den Früchten, welche im Sommer über reif werden, auch die im Sommer über genugsam anwachsenden Ausschößlinge, werden sogleich wieder eingepflanzet, nur mit der Vorsicht, daß die Wunde, wo die Krone aus der Frucht gedrehet, oder die Ausschößlinge abgerissen worden, erst völlig trocken ist, denn sonst faulet sie. Man läßt sie also wenigstens 14 Tage, wenn es warm ist, im Treibkasten liegen, und bei kaltem Wetter schadet es nicht, wenn sie einige Monathe trocken aufgehänget werden. Vielmehr ist es sicherer, die Kronen von denen im Winter reifenden Früchten bis in den März aufzuheben, weil sie bei feuchtem Wetter leicht faulen. Sie zehren alsdenn von den kleinern untern Blättern, welche nach gerade trocken werden, und eines Zolles hoch weggebrochen werden müssen, so kommen darunter kleine Knöpfgen zum Vorschein, woraus die Wurzeln treiben. Dieses Abbrechen und das Reinigen der neuen Pflanzen mus aber auch einige Tage vor dem Einpflanzen geschehen, damit die daher entstehenden Wunden völlig geheilet und zugetrocknet seyn. Die im vorigen Sommer oder Herbste eingepflanzten Kronen und Setzlinge bleiben bis in den April ungerührt;

rührt; die vom Frühjahr aber bis in den Herbst. Wenn jene denn im Herbste nochmahls umgepflanzet worden, so müssen sie im folgenden Frühjahr tragen, und dürfen alsdenn, wenn sie schon Früchte zeigen, nicht weiter gerührt werden.

Zum Erwärmen und Treiben des Ananas ist nichts besser, als Loh-Späne. Der Gebrauch der Loh-Späne ist, wie Miller sagt, in England erst vor ungefähr 60 Jahren bekannt, und von ihm zuerst ausführlich gelehret worden. Das beste dabei ist, daß man sie stets in einem gleichen Grade der Wärme erhalten kann, und daß sie eben soviel Wärme geben, als nöthig ist, ohne die Wurzeln zu verbrennen. Man nimmt die Lohspäne frisch, wie sie von den Lohgerbern aus den Gruben gebracht werden. Sie dürfen, wenn sie rechte Dienste leisten sollen, nicht über 3 bis 4 Wochen alt seyn, weil sie sich sonst durchbrennen, zusammenbacken, in Fäulnis gerathen, und nicht wieder zu erwärmen sind. Sie dürfen auch nicht zu naß seyn, wenn sie ins Lohbeet gefüllet werden, weil die Nässe eine Fäulnis veranlaßet, und hindert, daß sie nicht in Brand gerathen. Man schüttet sie also vorher an einem luftigen, aber trocknen Orte dünn auseinander, damit sie austrocknen, und sich nicht erhitzen. Hiernächst werden sie in das Lohbeet gefüllet, 3 bis $3\frac{1}{2}$ Schuh hoch. Das Lohbeet mus rund umher mit Backsteinen ausgemauert, auch im Grunde vest gepflastert seyn, damit sich keine fremde Erde unter die Lohspäne mische. In feuchtem Erdreiche mus das Beet auch genugsam über der Erde erhaben seyn, daß sich kein Wasser hineinziehen kann, wodurch die Loherde sofort auch beständig erkältet wird. In der Länge mus ein Beet wenigstens 10 bis 12 Schuh haben; denn wenn die Lohspäne zu enge eingeschränkt sind, erhalten sie nie rechte Wärme, und leisten nicht die gehörigen Dienste. Bei dem Einfüllen der Lohspäne ist dahin zu sehen, daß solche ja locker bleiben. Man darf also

nicht

nicht darauf drücken, noch weniger treten, sondern leget queer über das Beet Bretter, worauf diejenigen welche die Töpfe einsetzen, knien, auch die Töpfe selbst zugeschoben werden. Ein neu- angelegtes Beet erfordert 14 Tage bis 3 Wochen Zeit, ehe es in Wärme geräth, und bei kalter Witterung dauert es wohl 4 Wochen. Zu Anfang ist der Grad der Hitze zu stark, und die Pflanzen würden verderben, wenn man sie gleich hineinsetzte. Man steckt also hin und wieder in die Lohspäne kleine Stöcke bis auf den Grund; wenn man diese herausziehet und anfühlet, so erkennet man daran den rechten Grad der Wärme, wenn die Töpfe hineingebracht werden dürfen. Man läßt ein Paar dieser Stöcke beständig darinn stecken, um daran zu erkennen, wenn die Hitze nachläßt, und die Späne erkalten; denn da die Pflanzen in gleicher Hitze erhalten werden wollen, so müssen die Beete, wie sie erkalten, erneuert werden. Ein gut angelegtes Lohbeet mus wenigstens 3 Monathe die Wärme behalten, und ungerührt liegen bleiben; wenn es aber erkaltet, so setzet man die Töpfe zurück, lockert die Späne mit einer Furke auf, mischet etwas frische Späne, die man in Vorrath haben soll, darunter, und arbeitet alles tüchtig durch einander, so erhält das Beet auf 4 bis 6 Wochen neue hinlängliche Wärme. Wenn die Ananassen im Frühjahr und Herbste verpflanzet werden, wird das ganze Beet erneuert. Wenn das alte gut angelegt gewesen ist, kann man noch die obersten Späne bis auf ein Drittel wieder gebrauchen, wenn man zwei Drittel frische darunter mischet. Wenn die alten aber feucht, und schon zu weit vergangen seyn sollten, würde man die frischen damit verderben, und keinen Nutzen von dem ganzen Beete haben. Nichts ist den Lohspänen nachtheiliger, als die Nässe. Wenn sie einmahl durchgenetzt und erkaltet sind, ist es nicht möglich, sie wieder in Hitze zu bringen, und es wächset sodenn ein gelber feuchter Schimmel (Mucor) darauf

darauf, welcher wie ein gelbes Rühr-Ei aussiehet, und sich in einer unglaublichen Geschwindigkeit ausbreitet, so daß Herr v. Münchhausen selber bei sich erlebt zu haben versichert, daß dieser Mucor, wo man des Abends vorher noch kaum einige Spuhren davon merkte, in Einer Nacht ein ganzes Beet eine gute Hand hoch überzog, und die mehresten Töpfe großentheils bedeckte. Man brauchet dergleichen Treibkasten auch zu andern zarten ausländischen Pflanzen. Wenn die Lohspäne aus dem Treibkasten kommen, geben sie einen vortrefflichen Dünger im Garten, vornehmlich in fettem, steifem, leimigtem Erdreiche. Man bedecket erst unter zarten Stauden und Pflanzen, wo man das Unkraut gern unterdrücken will, die Erde damit, und arbeitet sie nachher unter. Man bedecket auch die Erdbeeren damit. Wo Lohgerber in der Nähe, mithin die Lohspäne in genugsamer Menge zu haben sind, haben diese einen Vorzug. In deren Ermangelung aber mus man die Beete mit Pferdemist anfüllen. Der Pferdemist hat die Unbequemlichkeiten: 1) daß er nur wenige Wochen hitzet, und alle 3 oder 4 Wochen erneuert werden mus; 2) daß er die ersten Tage einen starken, den jungen Gewächsen schädlichen, Dampf giebt; 3) daß er zu Anfange stark hitzet, und leicht die Wurzeln verbrennet, darauf aber bald nachläßt, mithin die Gewächse nie in gleicher Wärme erhalten werden können; 4) daß dem Kasten zuviel Luft gegeben werden mus, wenn der alte Mist heraus, und der neue hinein, gebracht werden soll; daher dieses in den Wintermonathen, wenn die Pflanzen der Wärme am mehresten benöthigt sind, fast gar nicht angehet, und die Pflanzen sodenn gar leicht Schaden nehmen. Wenn man aber keine Lohspäne hat, bleibt uns bloß der Pferdemist übrig. Man mus sodenn ganz frischen erst eben aus dem Stall gebrachten Mist nehmen, und da man auf einmal nicht soviel haben kann, den Mist aus dem Stalle an einem trockenen Orte, solange, bis man

genug hat, sammeln, damit er ja vorher nicht beregne. Denn wenn er naß ist, dampfet er destomehr, und verlieret in wenig Tagen die Wärme. Er mus alsdenn, wenn er in den Kasten gebracht wird, recht durcheinander gearbeitet, aufgeschüttelt, und ordentlich gepacket, auch nicht zu vest getreten werden. Ihn mit Wasser zu begießen, damit er desto eher in Wärme gerathe, ist eben der verkehrte Weg. Der Mist wird erst etwas höher geleget, weil er sich bald setzet. Die Töpfe dürfen ja nicht gleich eingerodet werden, weil sonst von der ersten heftigen Hitze die Wurzeln verbrennen. Nach einigen Tagen, wenn die erste Hitze vorbei ist, gräbt man die Töpfe in ordentliche mit den Händen in dem Mist zu machende Gruben ein. Wenn die Hitze nachläßt, braucht man nicht allemahl frischen Mist zu geben, sondern man schüttelt den alten nur auf, und vermehret ihn mit frischem, bis das Beet die erforderliche Höhe hat. Der Pferdemist giebt nie so große und wohlschmeckende Früchte, und da man dadurch selten, den Winter über, die Pflanzen im Wachstum erhalten kann, so pflegen sie ein Jahr später zu tragen; wenigstens erlangen die Früchte, welche schon im Sommer reifen sollen, erst im Herbste die Zeitigung.

Wenn nunmehr der Treibkasten fertig, die Töpfe bei der Hand, und die Erde zubereitet ist, so müssen die Pflanzen selber zur Verpflanzung annoch bereitet werden. Die Kronen werden, wenn die Frucht gegessen wird, vorher ausgedrehet, so daß man die Frucht in die eine, die stacheligte Krone aber mit einem Tuche in die andere Hand fasset, und das eine von sich, das andere aber nach sich, drehet, so löset sie sich aus der Frucht; würde man sie mit einem Messer herausschneiden, könnte die Krone leicht beschädiget und unbrauchbar werden. Die an dem Stiele befindlichen Knospen mus man ebenfalls gleich ablösen, wenn sie groß genug sind, um verpflanzet zu werden. Die an alten Stämmen auswachsenden

senden Schößlinge werden, wenn sie groß genug sind, und eine gute Zeit zum Verpflanzen ist, abgenommen. Ehe aber die eine oder die andere eingepflanzet werden dürfen, mus die Wunde, wo die Pflanze unten entweder von der Frucht oder von der alten Pflanze losgerissen worden, recht heil und zugetrocknet seyn, sonst faulet sie augenblicklich an. Miller erfordert dazu im Sommer und bei warmen Wetter nur einige Tage; es schadet aber nicht, und ist vielmehr sicherer, wenn man sie einige Wochen lang hinleget, oder aufhanget. Ja, man mus die Kronen von denen im Winter reif werdenden Früchten, wenn man keine warme Beete hat, zu Zeiten 2 bis 3 Monathe lang aufhangen; es schadet ihnen dieses nicht, wenn sie nur trocken hangen, und vor Frost gesichert sind, sonst kann sie eine kalte Nacht zernichten. Sie fangen auch ausser der Erde an zu wachsen, und zehren von den untern kleinen Blättern, welche nach gerade trocken werden. Diese kleine Blätterchen müssen allemahl wenigstens auf einen Zoll hoch abgelöset und weggebrochen werden, so kommen darunter kleine Knöpfgen zum Vorschein, aus welchen die Wurzeln wachsen. Will man die jungen Pflanzen gleich einsetzen, so mus das Abbrechen allsofort geschehen. Verwahret man die Kronen erst, so kann man die kleinen Blätterchen aus eben der erwähnten Ursache noch etwas daran laßen. Allemahl müssen sie 8 bis 14 Tage vor dem Einpflanzen weggeräumet werden, damit die daher entstehenden Wunden zutrocknen. Man schneidet zugleich alles Trockene von den Blättern weg, und reiniget die Pflanze von allem Unrathe. Bei den fernern Verpflanzungen setzet man die Pflanzen mit allen Wurzeln wieder in frische Töpfe. Sollten aber die Wurzeln schadhaft oder vertrocknet seyn, nimmt man sie alle weg, säubert auch die Pflanzen von allen trocknen und schadhaften Blättern, und leget sie einige Tage hin, daß sie abtrocknen. Dieses ist vornehmlich alsdenn nöthig, wenn man kein

Lohbeet hat, und die Pflanzen, den Winter über, ohne Wachstum trocken stehen laßen mus. Einige pflegen beim Verpflanzen alle Frühjahre die Stämme, wo die Wurzeln heraus gewachsen gewesen, glatt abzuschneiden, und, um die Fäulnis zu verwehren, den abgeschnittenen Stamm in zerlaßenes warmes Pech zu tunken, sie solchergestallt in die Erde zu setzen, und auch oben die Blätter auf die Hälfte zu stutzen, um dadurch die Pflanzen zu zwingen, daß sie desto gewisser tragen, und in Frucht treiben sollen; es ist aber nicht zu rathen, darinn nachzufolgen.

Wenn die Pflanzen so weit sind, so beruhet es nunmehr auf die rechten bei der Wartung zu beobachtenden Handgriffe. Es ist allemahl besser, daß die Pflanzen in Töpfe gesetzt, und so in die Loherde, oder in den Mist gegraben werden. Einige pflegen in den Treibkasten eine ordentliche mit Erde angefüllte und durch Canäle erwärmte Rabatte zu machen, und die Pflanzen darein zu setzen; es ist dieses aber nicht so gut. Denn einestheils erfordern die jungen Pflanzen andere Erde, als die tragbaren; anderntheils kann man die Pflanzen so nicht gut verpflanzen; überdies verbrennen sie leicht von der Hitze der Canäle, und man kann solchergestallt nicht den für eine jede erforderlichen Grad der Nässe abmessen, noch weniger denen tragbaren mehr Wärme geben. Wenn man große Pflanzen einsetzet, denen alle Wurzeln genommen worden, so pflegt man die Töpfe erst in die Lohbeete zu graben, und alsdenn die Pflanzen einzusetzen, weil sie sonst im Tragen leicht wackeln und umfallen. In dem Treibkasten wollen die Pflanzen nicht dicht stehen, sondern so vielen Raum haben, daß sie ihre Blätter ausbreiten können, ohne sich zu berühren, sonst treiben sie die Blätter zu früh und geil in die Höhe; diese werden fladderhaft, und die Früchte haben keine Art. Man setzet also die größern und kleinen Pflanzen wechselsweise, leztere auch mehr aussen herum. Die Ananassen

assen wollen zwar in einer gleichen Wärme jederzeit erhalten, und vor Frost bewahret seyn; eine überflüßige Wärme aber ist ihnen schädlich, denn davon treiben sie stark ins Laub, aber kleine Früchte. Der Kasten darf also durch die Canäle nicht weiter erwärmt werden, als daß der Frost abgehalten, und die Luft temperirt, wie in einem Wohnzimmer, unterhalten wird. Auf den englischen Thermometern ist dieser Grad ordentlich bemerket. Wenn die Sonne im Sommer sehr heftig scheinet, mus dem Kasten genugsame Luft gegeben werden, oder man bedecket wohl gar die Fenster mit Matten oder Laden, um die Sonnenstrahlen abzuhalten. Nur müssen die Pflanzen von unten an der Wurzel beständig Wärme haben, und man soll nicht versäumen, sobald solche aufhöret, die Beete zu erneuern. Im übrigen ist die Pflanze nicht so zärtlich, wie man vor diesem gemeinet hat, und erfordert keine weitere besondere Wartung, wenn sie nur gute ihrer Natur gemäße Erde hat, im Begießen nicht versäumet, und gegen überflüßige Nässe verwahret wird. Man soll also sorgen, die Fenster auf dem Treibkasten so dicht, wie möglich, zu machen, daß solche nicht viel Regen durchlaßen; denn es ist den Pflanzen sehr nachtheilig, wenn die Regentropfen, oder auch die Tropfen von dem sich darunter ansetzenden Dampf, herunter auf die Pflanzen fallen, und darinn als in einem hohlen Trichter stehen bleiben. Das Oeffnen der Fenster ist also nach einer regnigten Witterung doppelt nöthig, um den Qualm heraus, und frische Luft hinein, zu laßen. Wenn dieses einmahl versäumet wird, erhitzen sich die Pflanzen, und bringen schlechte Früchte. Die mehreste Vorsicht erfordern die Pflanzen, wenn sie eben eingepflanzet sind; sie faulen alsdenn leicht an, oder verbrennen. Man mus daher fleißig Acht geben, und wenn man wahrnimmt, daß eine Pflanze im Wachstum zurückbleibet, oder ein kränkliches Ansehen erhält, oder die Erde im Topfe nicht austrocknet, so fasset man sie

nur an der Spitze eines Blattes; kann man alsdenn die Pflanze in der Erde leicht hin und her bewegen, oder das Blatt bricht ab, oder die Pflanze fällt um, so ist es ein sicheres Zeichen, daß sie Schaden an der Wurzel hat, also ausgenommen, von dem Faulen gereiniget, 8 bis 14 Tage, damit die Wunde zuheile, hingeleget, und alsdenn in einen kleinen Topf gesetzt, auch Anfangs im Begießen geschonet werden müsse. Einige haben auch versucht, die nunmehr ausgewachsenen tragbaren Pflanzen unmittelbar in das Beet in mehrentheils vergangene Lohspäne zu setzen. Man kann solche aber an der Wurzel nicht mehr erwärmen, und es scheinet allemahl etwas mißlich zu seyn.

Das öftere Verpflanzen ist den Pflanzen allemahl nachtheilig; man soll sie also nicht mehr als zweymahl im Jahre versetzen, wenn nicht ein an der Wurzel entstehender Fehler dazu zwinget. Die Frucht bleibt gleich kleiner. Sobald die Frucht sich in dem Herzen der Pflanze zu zeigen anfängt, soll sie nicht weiter gerühret, sondern in demselben Geschirre gelaßen werden. Der geringste Schade, welchen die Pflanze alsdenn leidet, hält das Wachstum der Frucht merklich zurück. Eigentlich braucht also jede Pflanze nur dreimahl versetzt zu werden: 1) im Sommer oder Herbste, wenn die Krone oder Schößlinge eingepflanzet; 2) im folgenden April; 3) im folgenden September. Alsdenn mus die Frucht in den Wintermonathen sich schon zeigen, und in den Sommermonathen zur Zeitigung gelangen, darf also bei der Verpflanzung im Frühjahre nicht mehr gerühret werden. Siehet man aber alsdenn noch keine Frucht, so wird der Pflanze nochmahl frische Erde gegeben, die Frucht wird sich alsdenn im Sommer zeigen, und in den folgenden Wintermonathen erst reif werden.

Nach der alten Methode verwahrte man die Kronen trocken ausser der Erde, bis zu der Verpflanzung im Frühjahr; alsdenn werden sie, den Sommer über, in einem Beete

Beete mit Pferdemist getrieben; den folgenden Winter ganz trocken und ohne alles Begießen in dem Treibhause hingesetzet, da denn alles Wachstum aufhöret, und die Wurzeln vertrocknen. Im nächsten Frühjahr wurden alle alte trockne Wurzeln weggenommen, und die Pflanze von neuem getrieben, im Herbste wieder trocken hingesetzt, im folgenden Frühjahr zum dritten mahl verpflanzet, und im Herbste ausgenommen; alsdenn zeigte sich erst im vierten Sommer die Frucht, und ward nicht eher, als im folgenden Winter, zeitig. Ward etwas in der Wartung versehen, so trugen die Pflanzen auch im vierten Jahre noch nicht, sondern trieben nur prächtig ins Laub, so, daß die Blätter 3 bis 4 Schuh lang wurden; im fünften Jahre kam endlich eine schlechte kleine magere Frucht zum Vorschein, oder aber die Pflanze trieb aus Noth schon im zweiten oder dritten Jahre eine kümmerliche Frucht. Auf diese Weise mußte man, um jährlich ungefähr 100 reife Früchte zu haben, alle Sommer warten: 1) 100 im Frühjahr eingesetzte junge Pflanzen; 2) 100 jährige; 3) 100 zweijährige; 4) 100 dreijährige, welche im nächsten Herbste tragen. Es wurde also ein Raum für 400 Pflanzen erfordert. Nach der neuen Methode braucht man: 1) 100 im Sommer eingesetzte junge Pflanzen; 2) 100 über-jährige Pflanzen; und brauchet man also nur Raum für 200 Pflanzen. Denn so wie die Früchte von diesen abgeschnitten werden, machen sie gleich wieder denen neu einzusetzenden Kronen Platz. Nicht zu gedenken, daß die auf die rechte Art gewarteten Pflanzen kürzere, nicht umher flatternde, Blätter, haben, also in einem kleinen Raume näher bei einander stehen können.

Bei der Wartung lieget ein Großes daran, daß der den Pflanzen jedesmahl zu gebende Grad der Nässe beobachtet werde. Die Hauptregel ist: Es darf den Pflanzen nie an nöthiger Nässe fehlen, sie dürfen aber auch niemahls zu naß gehalten werden. Man mus sich also

darnach richten, nachdem das Wetter überhaupt warm, oder die Luft feucht ist; desgleichen, nachdem das Lohbeet frisch ist, und stark treibet. Auch wollen die jungen Pflanzen weniger begossen seyn, als die nunmehro tragenden. Man soll daher alle Pflanzen öfter, aber zur Zeit nur wenig, begießen, allemahl mit laulichem Wasser. In den Sommermonathen erfordert sie gewöhnlich zweimahl in einer Woche Wasser. In den Wintermonathen, oder bei feuchter Witterung, ist genug, alle Woche Einmahl zu begießen, und wenn die Lohbeete kalt sind, ist es alle 14 Tage früh genug. Siehet man, daß ein Topf weniger austrocknet, als die übrigen, mus man ihn vorbei gehen. Bei starker Wärme mus man die Pflanzen mit einem feinen Sprengkrug über und über besprengen; dadurch werden die Blätter erfrischet, und der sich daran setzende Staub abgespühlet. Man hält auch dafür, daß die Früchte davon größer werden. Einige rathen auch, die Pflanzen, wenn die Früchte in vollem Wachstum sind, mit Mistlake oder Spühlwasser zu begiessen; es kann dieses von Nutzen seyn, wenn die Pflanzen lockere Erde haben, oder lange nicht verpflanzt sind.

Ferner ist noch nöthig, daß man alles Widrige und Nachtheilige wegräume. Folgende Stücke sind den Ananas-Pflanzen vornehmlich nachtheilig: 1) Gar zuviel Nässe, wovor schon gewarnet worden. Oft geschiehet es bei starkem Platzregen, wenn ein Fenster schadhaft ist, daß es auf einen Topf zu stark durchregnet, so mus man solchen aus dem Beete heben, und zur Seite legen, damit das Wasser heraus laufe. 2) Eine Stockung der Säfte in den Töpfen; daher muß man sorgfältig darnach sehen, daß bei Füllung der Töpfe mit Erde, über die Löcher kleine Steine geleget werden, damit sich diese nicht verstopfen, und das Wasser stets ablaufen, hingegen die aus dem Lohbeete aufsteigenden Dünste besser durchwirken können. 3) Wenn von der Nässe eine Fäulnis

Fäulnis am Körper der Pflanze entstehet, ist das Faule wegzuräumen. 4) Die in dem Treibkasten sich verdickende Luft, und die sich sammlenden bösen Dünste, müßen fleißig durch hineinzulaßende frische Luft gereiniget werden. Daher die Kasten so anzulegen sind, daß man durch Aufhebung der Fenster, oder durch zu öffnende Klappen, jedesmahl, wenn es nöthig ist, Luft geben könne. 5) Bei Einsetzung der Pflanzen sind sie von allem Schmutz und Staube zu reinigen, welcher das Wachstum hindern würde.

Nichts kann diesen Pflanzen schädlicher seyn, als wenn sie von gewissen kleinen weißen Insecten, (Aphides Hesperidum LINN.) angegriffen werden, welche anfangs wie ein weißer Mehlthau aussehen, hernach aber einer Laus gleichkommen. Sie fallen die Wurzeln und Blätter zu gleicher Zeit an, und wo sie nicht bald ausgerottet werden, füllen sie in kurzem eine ganze Glascasse an, und hemmen in wenig Wochen das Wachstum der Pflanzen ganz und gar, indem sie den Nahrungssaft dermaßen aussaugen, daß die Blätter gelb und krank aussehen, und insgemein überall voll gelber und durchsichtiger Flecken werden. Wenn diese Insecten erwachsen sind, gleichen sie den Wanzen, und hängen an den Blättern so vest an, daß man sie so leicht nicht wegbringen kann, scheinen auch gar kein Leben zu haben. Ursprünglich kommen sie aus America mit den Pflanzen, welche von daher gebracht werden, und Hr. Miller glaubt, es seyn dieses eben die Insecten, welche in den letztverwichenen Jahren auf einigen der Insuln Sotto Vento den Zuckerrohren so großen Schaden zugefüget haben. Seitdem sie in England sind, haben sie in denjenigen Glashäusern, wo man sich, um sie auszurotten, weiter keine größere Mühe gegeben, als insgemein zu geschehen pflegt, gar sehr überhand genommen. Sie haben auch in unterschiedlichen Gärten um London herum die Pomeranzenbäume angegriffen, und

ihnen unglaublichen Schaden gethan; indessen können sie die Kälte unsers Clima im Winter nicht vertragen, so daß man sie niemahls auf Pflanzen, welche in der freien Luft stehen, finden wird.

Die einige Art, diese Insecten auszurotten, welche Hr. Miller hat ausfindig machen können, bestehet darinn, daß man die Blätter, Zweige und Stämme derer Pflanzen, welche von ihnen angegriffen sind, öfters mit solchem Wasser abwasche, in welchem man eine Zeitlang Tabackstängel eingeweichet hat, als welches die Insecten vertilget, ohne der Pflanze zu schaden. Aber dieses läßt sich nicht an den Ananaspflanzen ins Werk setzen; denn die Insecten setzen sich so tief zwischen die Blätter, daß es unmöglich ist, sie mit dem Schwamm zu erreichen, und abzuwaschen; und hat man gleich diejenigen, so man sehen kann, weggeschafft, so kommt von unten her bald wieder eine neue Menge hervor, und die Wurzeln sind zu gleicher Zeit eben so angegriffen. Wo sich also dergleichen Insecten an den Pflanzen zeigen, so ist es am sichersten, daß man diese Pflanzen aus dem Topfe herausnehme, die Wurzeln von der Erde losmache, hernach eine große Kufe zurecht stelle, dieselbe mit Wasser anfülle, im welchem Tabackstängel stark geweichet worden, und hernach die Pflanzen darein setze, und über dieselbe etliche Stecken kreuzweise lege, damit die Pflanzen unter dem Wasser bleiben. Hierinn nun soll man sie 24 Stunden laßen; darnach kann man sie herausnehmen, und mit einem Schwamm von den Blättern und Wurzeln alle Insecten wegschaffen, welches leicht von statten gehet, wenn durch dieses Wasser die Insecten getödtet sind. Hierauf kann man alle zarte Fasern der Wurzeln abschneiden, die Pflanze in eine Kufe voll reines Wasser tauchen, und sie darinnen abwaschen; dieses aber ist die beste Art, sie von Insecten zu reinigen. Nachgehends mus man sie in frische Erde setzen, und wenn man das Lohbeet umgewendtt, auch etwas

etwas frische Loh darunter gemischet, um neue Hitze zu erwecken, gräbt man die Töpfe wieder hinein, wobei zu beobachten ist, daß man, wie bereits angemerkt worden, ihre Blätter überall begieße, und solches den Sommer über öfters wiederhohle; indem sich diese Insecten allezeit da, wo man die Pflanzen trocken hält, stärker zu vermehren pflegen, als da, wo sie genugsam begossen und im Wachstum erhalten werden. Und dieses beobachtet man auch in America, indem die Insecten nur alsdenn an den Zuckerrohren so großen Schaden thun, wenn eine lange anhaltende Dürre einfällt. Weil nun diese Insecten gar oft mit den Ananaspflanzen aus America gebracht werden: so sollen diejenigen Personen, welche sie von daher bringen laßen, dieselben sorgfältig betrachten, wenn sie dieselben erhalten, um zu sehen, ob sie keine solche Insecten bei sich führen; und wenn man sie wahrnimmt, mus man die Pflanzen auf vorbesagte Weise einbeizen, ehe sie in die Töpfe gesetzet werden.

Endlich beruhet es darauf, daß wir den rechten Grad der Reife treffen. Die Ananassen müssen billig, wenn die Wartung in Acht genommen wird, im Hornung die Früchte zu zeigen anfangen. Diese erhebet sich allmählich aus dem Herzen der Pflanze, und erlanget die Größe von einem kleinen Apfel, ehe die Schuppen auf jeder Warze sich öffnen, und die Blumen zum Vorschein kommen, darauf verschließen sich die Schuppen wieder, und die Frucht entwickelt sich. Sie erhält sodenn, wenn die Pflanze rechte Art hat, die Länge von 7 bis 8, ja in America bis 18, englische Zoll, und im Umkreise an die 14 Zoll; die Krone muß aber klein bleiben, und gleichsam einen Knospen vorstellen, aus dem sich eben die Blätter zu entwickeln anfangen. Im Junius müssen alsdenn schon Früchte reif werden. Einige von denen zugleich zum Vorschein kommenden werden aber 4 bis 6 Wochen später reifen; andere Pflanzen werden die

Früch-

Früchte später zeigen, so daß man den ganzen Sommer hindurch Früchte haben kann. Die im Sommer reifenden sind die süßesten und angenehmsten; die Frucht behält aber allemahl einen reizenden ausserordentlichen Geschmack, welcher uns auch im Winter angenehm ist, wenn gleich die Früchte nicht zum größten Grad der Vollkommenheit gelangen. Die rechte Reife lernet man am besten aus der Erfahrung erkennen. Der durchdringende Geruch ist das sicherste Kennzeichen; es fällt aber schwer, in einer großen Sammlung, wo mehrere zugleich reifen, eben diejenigen zu unterscheiden, welche den Geruch geben, da man die Nase nicht so nahe anbringen kann. Die Farbe verräth an dem weißen Ananas vornehmlich die Reife; an dem rothen aber ist dieses Zeichen schon etwas mißlich, weil solcher eine dickere, ins Bräunliche fallende, Schale hat; und bei dem Oliven-farbigen betrüget man sich gar, wenn man erwartet, bis die Frucht gelb wird. Man pflegt das Gefühl mit zu Hülfe zu nehmen, wenn nehmlich die Warzen an der Frucht unter den Fingern etwas nachgeben; dieses ist aber fast allein bei dem weißen anzuwenden; der rothe bleibt allemahl hart anzufühlen, und bei jenem ist auch schon die beste Zeit vergangen, wenn die Warzen erst welk werden, und merklich unter dem Finger nachgeben. Denn wenn die Frucht völlig zeitig ist, so behält sie nur wenige Tage den völligen Saft, und den rechten reizenden Geschmack; es beruhet aber darauf, sie in ihrer stärksten Vollkommenheit zu essen. Man läßt den Stiel, so lang, als möglich, daran, und schneidet sie an eben dem Tage, da sie gegessen werden soll, des Morgens früh, ehe sie von der Sonne durchgewärmet worden, ab. Will man eine Frucht gern einige Tage später aufheben, so schneidet man sie ab, indem daß sie reif werden will, und leget sie an einen kühlen Ort, oder in einen Keller, oder man verschicket sie.

Der

Der Herr Landdrost von **Münchhausen** hat auf seinen Landgütern zu Schwöbber, eine Meile von der Stadt Hameln an der Weser, unter andern Glas- und Treib-Häusern ein vortreffliches **Sommer-Ananas-Haus** angelegt, welches 40 Schuh lang, über $7\frac{1}{2}$ Schuh breit, über 4 Schuh tief, und, nachdem die Tiefe mit Pferdemist gehörig ausgefüllt worden, annoch über 7 Schuh hoch ist, also daß man in demselben, auf denen in der Mitte längs hin gelegten Brettern, bequemlich aufrecht zu gehen vermag. Es ist solches Haus bloß zur Wartung und Ziehung der Ananas bestimmt, wie denn darinnen von fünferlei Sorten, etliche hundert Stücke, des Sommers über, befindlich sind, welche jährlich ihre Früchte reichlich bringen. Die Beschaffenheit dieses Hauses giebt der Abriß (**Fig** 19) zu erkennen. Davon sind die Fenster lauter gläserne Ruthen, ohne daß eine hölzerne Rahm dieselben darzwischen zusammenhielte; die obern sind 9 Ruthen oder Scheiben hoch, und 6 Scheiben in die Queer; die untersten aber haben eben so viel in die Queer, und 4 in die Höhe, mit den vordersten und hintersten nach Proportion; jedoch alle, wie schon erwähnt worden, ohne ein darzwischen gefügtes Holz, damit die Sonne desto weniger Hindernis habe, und von allen Seiten mit ihren Strahlen bescheinen könne. Das eben daselbst angelegte sogenannte **Winter-Ananas-Haus** ist 55 Rheinländische Schuh lang; die auswendige Breite beträgt 15 Schuh, und so hoch ist es auch ungefähr. Die inwendige Breite aber erstreckt sich nicht über 10 Schuh, weil hinten an der Wand noch ein Gang von 4 Schuh in die Breite ist, welcher mit der Dicke der auswendigen Mauer jene 15 Schuh ausmacht. In diesem Gange ist der Ofen befindlich, welcher nach Nothwendigkeit eingeheizt wird. Auswendig auf der Vorder- und auf den zwo Neben-Seiten, ist es auf dem Boden 3 Schuh hoch ausgemauert. Inwendig sind von Brettern Staffeleien verfer-

verfertigt, darauf die Ananas und andere Indianische Gewächse, hoch und niedrig, nahe und fern vom Ofen, wie es eines jeden Beschaffenheit zu erfordern scheinet, gestellet werden.

In dem V Bande des übersetzten Museum rusticum & commerciale, oder der auserlesenen Schriften, den Ackerbau ꝛc. betreffend, Lpz. 1766, 8. S. 250 — 255, findet man eine Berechnung des Aufwandes zur Erbauung eines Treibhauses für Ananasse, nebst den jährlichen Ausgaben für Loh, Arbeitslohn ꝛc. nach welcher man in einem, 40 Fuß langen, und 12 Fuß weiten, Treibhause jährlich 150 Ananasfrüchte, von anderthalb Pfund schwer, eine in die andere gerechnet, für weniger als drei Englische Schillinge das Stück, haben kann, und von denen die meisten bei guter Wartung, 2 oder 3 Pfund das Stück, wiegen, vornehmlich wenn man nur die ersten Kronen und Sprößlinge pflanzet.

Die Ananas-Frucht wird, wegen ihres vortrefflichen Geschmacks und angenehmen Geruchs, die Königin unter den Früchten genennet, und allen andern vorgezogen. Ihr Geschmack wird von Verschiedenen auf verschiedene Weise bestimmt. Die meisten Indianischen Scribenten, als: Marcgrav, Piso, Bontius, Neuhof, und Andere, vergleichen ihn mit den Erdbeeren; Nardus Antonius Recchus, den Quitten, mit beigemischtem Muscateller-Geschmack; Münting, den Bergamotten-Birnen; Loubere, den Apricosen, und zwar derjenigen delicaten Art, so man Pavies nennet; Andere, den süßesten Kirschen; Andere, den saftigsten Pfersichen; noch Andere dem Honig und Zucker, und was man am süßesten benennen kann. Viele und die Meisten finden darinn einen Wein-Geschmack, welchen Meister gar dem Rheinwein vergleichet. Dem sey nun, wie ihm wolle, so müssen diejenigen, welche an

an verschiedenen Indianischen Orten diese Frucht öfters zu genießen Gelegenheit gehabt, z. E. Rochefort und Pomet, bekennen, daß der Geschmack daran so sonderbar ist, daß er einer einigen Frucht nicht allein zu vergleichen, sondern dererselben viele zusammengenommen, und aus denenselben das Niedlichste gewählt werden müßte, und wenn auch dieses geschehen, sey doch noch etwas daran übrig, von einem sonderlichen und eigenen Geschmack, den keine Zunge recht bemerken, noch eine Feder umständlich entwerfen könne.

Wie es aber mit dem Geschmack ergehet, so verhält es sich auch mit dem Geruch. Einige vergleichen denselben mit dem annehmlichsten Rosen-Geruche; Einige spühren in dieser Frucht die erquickende Kraft des Weins; Andere wollen ihn mit dem Geruch der gezeitigten Aepfel vergleichen; Andern riechen sie wie Quitten zu; noch Andere endlich gestehen, daß er, gleich dem Geschmack, nicht wohl auszusprechen, noch auch eigentlich zu beschreiben sey. Darinn stimmen sie jedoch alle und jede überein, daß der Geruch dermaßen durchdringend sey, und sich so in die Ferne ausbreite, daß man im Vorbeigehen der Häuser leichtlich riechen könne, wenn von denen Ananassen darinn einige verwahrlich aufbehalten werden.

Die Süßigkeit der Ananassen locket nicht nur Menschen, sondern auch unvernünftige Geschöpfe, an sich. Das wunderschöne Vögelein Colibri, insgemein von denen auf Curacao und Surinam wohnenden Holländern Colobritchen genannt, welches sein Nest aus den Fäserlein der wilden Art der Ananas, Pite, anzubauen pflegt, lebet meistens von dem in den Blumen und Früchten steckenden Thau, daher auch die Ananasse, in deren Blasen-ähnlichen Knötgen der Thau sich ziemlich lange aufzuhalten pflegt, und von der Annehmlichkeit ihrer

Frucht

Frucht schon Theil genommen hat und durchsüßet worden, von ihnen um so mehr besucht werden, woselbst diese Vögelein mit ihrer Zunge, die länger als der Schnabel, hohl wie ein Strohhalm, und so dick als eine kleine Nadel, ist, ihre Nahrung heraus saugen. Auch stellen der Ananasfrucht die sogenannten Kakkerlaken, eines der gemeinschädlichsten Ungeziefer in America, sehr nach.

Die auf der Frucht wachsende Krone mus man, wenn man die Frucht essen will, nicht abschneiden, sondern mit der einen Hand den Stiel, mit der andern aber die Krone, ergreifen, und gelind drehen, da sie nicht nur leicht losgehen, sondern auch ganz erhalten, und alsdenn zum Einpflanzen besser, als wenn sie abgeschnitten worden, taugen wird.

Man bedienet sich der Ananas-Frucht hauptsächlich in den heißen Ländern, zu der allervortrefflichsten Erfrischung. In Europa genießen sie große Herren zur Leckerkost auf ihren Tafeln; wenn nehmlich vorher die Rinde und Schale davon abgeschälet worden, wird sie Scheibenweise, oder auch nach der Länge, zerschnitten, und in Spanischen Wein geweicht, damit der allzu scharfe corrosivische Saft, welcher darinnen stecket, etwas gemildert werde, und nicht den Gaumen und die Zunge anfresse, oder Blasgen mache. Andere, die keinen Spanischen Wein haben, legen die Ananas-Scheiben nur in Wasser, um dadurch die Schärfe zu unterbrechen. Die sie roh essen, ehe sie durch Wasser oder Wein an ihrer Schärfe gebrochen worden, suchen es durch Pfeffer, Ingwer, Zimmet, oder ander Gewürz, zu verbessern, und auch noch überdies mit Zucker zu bestreuen. Es wird auch die ganze Frucht mit sammt der stachelichten Krone, nach Rocheforts Bericht, in Indien mit Zucker candirt und überzogen, und nach Europa überschickt; und meldet Pomet, daß sie in Paris um billigen

gen Preis zu haben; wie denn dergleichen mit Zucker überzogene Ananasse auch nach Holland, England, ingleichen Kopenhagen, durch die Ost- und West-Indianischen Schiffe überbracht, und zu den kräftigsten und Geschmack-reizenden Brühen gebraucht werden. Aus der Ananasfrucht wird auch ein Wein gepresset, der an Lieblichkeit noch den Malvasier übertrifft, und eben so bald, als unsere hitzigste Weine, den Kopf einnehmen und trunken machen kann. Er wird insgemein Nanaja genennet, und von den Landeseinwohnern in Indien mit Wasser vermischt, und nach Marcgravs Bericht, wie bei uns der Meth, getrunken. Wenn dieser ausgepreßte Ananas-Most drei Wochen gestanden hat, wird er abschmäckend; über eine gleiche Zeit aber bekommt er seine alte Kraft und Güte wieder, ja wird viel stärker und angenehmer. Wo dieser alsdenn mäßig getrunken wird, erquicket und ermuntert er die Lebensgeister, stärket den Appetit, und reiniget die mit vielem Schleim und Gries beladenen Harngänge und Nieren. Es wird auch dieser Ananas-Saft über den Kolben gezogen und destillirt, wodurch ebenfalls seine Kraft verstärket und erhöhet wird. Weil aber, nach Rocheforts Zeugnis, dieses gebrannte Ananas-Wasser etwas gar zu scharf, und gleichsam corrosivisch ist, so daß es auch dem Munde, Gaumen und den Harngängen, durch die gar zu starke Schärfe, eine schmerzliche Empfindung zufüget: so räthet er, damit sehr behutsam umzugehen.

Der aus der Wurzel und den Blättern ausgepreßte Saft, soll den Wahnwitzigen zu Bädern dienen und sie curiren. Die Wurzel gekocht, und davon getrunken, befördert und lindert den schmerzhaften Urin. Wenn man den Saft kochet, findet sich ein Oel, welches wider die reißende Gicht gerühmet wird. Der aus den Blättern ausgepreßte Saft mit Zucker eingenommen, heilet die rothe Ruhr. Der Saft aus der reifen Frucht mit

Zucker vermischt, dienet wider die Schwämmchen. Er wird auch zur Kühlung in den Fiebern verordnet, und, den Appetit zu erwecken, den Durst zu stillen, und die Zunge zu befeuchten, in den Mund genommen. In Indien bedienet man sich der Ananas-Frucht auch als des bewehrtesten Giftmittels, insonderheit wider den schädlichen Saft der Mandihoca, insgemein Manipura genannt, wie Piso meldet; welche Wirkung, in Ermangelung der Frucht, auch von der Wurzel zu erwarten ist. Auch sogar die Blätter der Ananas sind ein taugliches Mittel wider die Wassersucht, wenn dieselben in Reißwasser mit Baliari-Pulver vermischt und getrunken werden. Die Indianer behaupten, die Stein treibende und zermalmende Kraft sey so stark, daß bei einem großen Stein die Kranken des Lebens nicht sicher seyn, wenn der Saft seine Wirkung thue.

So herrlich und vortrefflich aber die Ananas-Frucht ist, eben so schädlich ist sie auch, wenn man sie zur Unzeit, oder mit Uebermaaß, gebrauchet. Zwar wollen die Meisten ihre Schädlichkeit daher leiten, weil sie das Eisen angreift, und ein Messer, welches eine Zeitlang in der Frucht liegen bleibt, davon ganz verzehrt werde; welches aber Bosmann, und schon vorher die Mexicanischen Geschichtschreiber, verlacht, und bewiesen haben, daß das Messer davon wohl stumpf, aber nicht verzehrt werde, welches auch von allen sauern Früchten, auch gar von den süßesten Gewächsen, zu geschehen pflegt. Schwangere Personen müssen sich dieser Frucht, wegen ihrer starken treibenden Kraft, enthalten; wie denn solches den unzüchtigen Weibspersonen in Indien wohlbekannt ist, welche, um ihr Handwerk desto ungescheuter forttreiben zu können, dieser unzeitigen Ananas- und Caraguaten-Früchte, wie Piso angemerkt, sich zum verdammten Frucht-Abtreiben bedienen. Denenjenigen, die zur Galle gar zu sehr geneigt sind, und daher die Süßigkeit nicht wohl vertragen können, dürfte diese Frucht

Frucht mehr Unlust als Lust bringen. So haben sich auch diejenigen, welche bei dem Fieber mit Entzündungen des Halses beläßtigt, oder mit öftern Gallen-Coliken behaftet sind, vor diesem Gewächs zu hüten. Welche in ihren Lungen schon einige Verletzung spühren, warnet Bosmann sehr vor dem Gebrauch dieser Frucht, weil er öfters davon einen Blutauswurf gesehen.

Von der Indianischen Frucht Ananas, s. Bresil. Samml. V Vers. 1718. S. 1616—1618. XIII Vers. Sept. 1720, S. 302—304.
Aignan diss. an Ananas medicamentum alimentosum? Paris. 1731, 4.
Andr. Cleyeri obs. de fructu Ananas, st. in den *Ephem. Nat. Cur.* Dec. II. A. 4. obs. 5.
Frid. Frisii zwey wunderwürdige Gewächse Cereus Peruvianus, angulosus minor, und Ananas, so Ao. 1737 zu Altenburg geblühet.
Ananas, or a treatise on the Ananas or Pine-apple, containing plain and easy directions for raising this most excellent fruit without fire, and in much higher perfection than from the Stove; illustrated with an elegant Copper-plate, in which is exhibited a new Pine frame &c. peculiarly adapted for that use; with another, shewing the Fruit coloured from nature: by *John Giles*. Lond. 1769, gr. 8. 56 S. nebst 1 K. T. Die Fenster zum Ananas-Treibhause läßt Hr. Giles nicht in Glas legen, sondern die Scheiben bloß, wie die Dachziegel, auf einander ruhen. Die beste Erde hält er für diejenige, die aus einer Gemeinweide genommen wird.
Mich. Frid. Lochneri commentatio de Ananasa, sive Nuce Pinea Indica, vulgo Pinhas, ad Jo. Cph. Volckamerum. Norimb. 1716, 4. 10 B. u. 5. K. T.
Von den Ananassen, handelt Otto von Münchhausen, im 2 St. des III Th. seines Hausvaters. Hannov. 1767, 8. S. 481—511.
Von der Ananas, s. Jul. Bernh. v. Rohr, in seiner Geschichte der Bäume und Stauden in Teutschland. Leipz. 1732, f. S. 69 und 229.
Jo. Henr. Tiemeroth diss. de planta ac fructu Ananas, huiusque vsu medico. Erf. 1723, 4. 2 B.
Jo. Cph. Volkamers Beschreibung der Americanischen Ananas, st. in dessen Continuation der Nürnberg. *Hesperidum*. Leipz. 1714, f. S. 210—221, u. 5 K. T.

Anarhichas, siehe Wolf. (Meer-)
Anarrhinum, siehe Antirrhinum.
Anas, siehe Ente.
Anascote, siehe Anacoste.
Anastatica, Rose von Jericho; siehe Rosa Hierocuntica.

Anate, Anatre, Anatte, Antole, ist eine Art rother Farbe, welche in Ostindien, besonders in der Baye Honduras, von einer rothen Blume, die auf einem 7 oder 8 Fuß hohen Strauche wächst, gemacht wird. Man wirft sie, wie den Indigo, in eine Grube mit Wasser; doch mus weder der Stängel noch der Knopf dabei seyn, sondern nur die bloße Blume, deren Blätter man wie die Rosen abpflücket, und solange im Wasser liegen läßt, bis sie verfault sind; und alsdenn wird es durch vieles Herumrühren zu einem Teige. Wenn sich nun dieser gesetzt hat, und das Wasser abgelaßen worden ist, macht man Röllchen, Kügelchen oder Scheiben daraus, und läßt sie an der Sonne trocknen. Die Engländer hatten ehemahls viele Plantagen von diesem Strauche zu Jamaica, welche aber verwüstet worden. Heutiges Tages wird die Anate von den Spaniern cultivirt und präparirt.

Anatrum, Anatron, Natron, Natrum Aegyptiacum. Hierunter verstehet man:

1. ein Salz, welches, nach **Lemery** Versicherung, in Aegypten aus dem Nil-Wasser gezogen, und crystallisirt wird. Nach seiner Meinung mögte es auch wohl der Alten ihr Nitrum oder Salpeter seyn. Man findet es ursprünglich in der Levante auf dem Erdreiche, nach dem Abflusse des Wassers. Herr **Dühamel** hat in den Pariser Memoires dargethan, daß das Anatrum ein alkalisches Salz, von der Art des Grundtheiles des Seesalzes, der Alicantischen Sude, und eines Theiles Borax, sey. Es ist beständig mehr oder weniger mit Seesalz vermischt. Es pflegt an der Luft in Pulver zu zerfallen, nicht aber zu zerfließen, wie das Weinstein-Salz.

Das Aegyptische Anatrum war ehemahls in Frankreich gemein, und man verkaufte es daselbst unter dem Nahmen der weißen **Sude**, Soude blanche, zum Einlaugen der Wäsche, und zum Bestreuen der rohen Häute. Wegen des untersagten Gebrauches desselben aber, ist es sehr

sehr selten geworden. Es hat einen etwas scharfen Geschmack. Man hielt es für nützlich, um das Schafvieh damit zu mästen, und den Tauben Appetit zu erwecken. Man mus, wenn man Gelegenheit hat, ein solches erwählen, welches weiß und wie Crystallen aussiehet, schwer ist, wie Seesalz schmecket, und übel riechet.

Die Araber gebrauchen dieses alkalische, mit vorschlagenden erdigten Theilen vermischte, Salz, zur Reinigung ihres Kupfers und ihrer Wäsche. Die Aegyptier bedienen sich dessen, anstatt des Sodasalzes, zu ihrer Seife und ihrem Glase. Die Lohgerber gerben die Häute damit. Die Fleischer brauchen es auch zum Einsalzen des Fleisches.

* Man trifft es noch heut zu Tage in Aegypten, Ost-Indien, und besonders in Klein-Asien, bei Smyrna und Ephesus, in kleinen, wie Maulwurfshaufen aufgeworfenen, Erhöhungen der Erde an. Es platzet nicht im Feuer, wie das gemeine Salz, blitzet auch nicht auf den Kohlen, wie unser Nitrum, wirft aber, wenn es über dem Feuer fließet, Blasen auf, wie der Alaun und Borax.

Es öffnet, wenn es eingenommen wird, und reiniget und trocknet, wenn es äusserlich gebraucht wird. Es widerstehet dem heißen Brande, und kommt zu der Composition des Lapis Crollii. Dieweil es aber nicht mehr zu haben ist, so wird an dessen Statt die Glas-Galle genommen.

2. Durch Anatrum verstehet man auch die Glasgalle, oder den vom fließenden Glase aufsteigenden Schaum. Siehe **Glas-Galle**.

3. Es giebt auch ein durch die Kunst gemachtes, jedoch mit Unrecht sogenanntes, Anatrum, welches, anstatt des Borax, zur Reinigung der Metalle, und zur Beförderung ihres Flusses, gebraucht wird. Dasselbe bestehet aus einem Salze, welches aus 10 Theilen Salpeter, 4 Theilen ungelöschten Kalk, und 3 Theilen Küchensalz, 2 Theilen Bergalaun, und 2 Theilen Vitriol zusammen-

gesetzt ist. Nachdem man dieses alles in Wein aufgelöset hat, läßt man es kochen, und den durchgeseiheten Liquor zur Consistenz eines Salzes abrauchen.

4. Einige Schriftsteller verstehen durch Anatrum weiter nichts, als die weißen Salpeter-Crystallen, die zuweilen an den Kellerwänden und alten Mauern von selbst ausschlagen.

Anatte, siehe Anate.

Anaxyris, siehe Acetosa.

Anaze, ein Baum auf der Insul Madagascar, dessen Stamm kegelförmig wächst. Seine Frucht enthält ein weißes, säuerliches, nach Weinstein schmeckendes, und inwendig mit harten, den Pistacien gleichsehenden Kernen angefülltes, Mark.

* **Anbauen**, heißt im Feldbau, eine Läde (Lehde, Laiten) oder anderes wüstes und ödes Land, mit dem Pfluge umreissen, oder umhacken, und zu einem Fruchtfelde, Garten, oder Hölzung machen. Bei dergleichen Anbau des Landes kommt es hauptsächlich auf die Austrocknung der Seen und Moräste, Aufräumung der Brücher, Ausrottung eines Theiles von großen Wäldern, die nicht sonderlich gebrauchet werden können, und auf die Urbarmachung großer Heiden, an. Siehe **Urbarmachung**.

Anbauen heißt auch, eine wüste Stelle, ein verödetes Dorf oder dergleichen Stadt mit neuen Häusern versehen, und neue Einwohner herbeibringen, das anliegende Land anzubauen, welche leztere sodann gemeiniglich eine gewisse Zeitlang von allen der Herrschaft schuldigen Gefällen und Beschwerungen befreiet sind.

Anbauen heißt auch, wenn das Flußwasser an einem Orte ein Stück Landes abreißet, und dasselbe anderswo wieder ansetzet. Man pflegt auch vielmahls diesem neuen Ansatz zu Hülfe zu kommen, indem hier und da Reisig von Weiden in starke eingeschlagene Weidenpfähle eingeflochten, ja ganze Bäume, so etwa am Ufer stehen, in das Wasser gehauen werden, und anders dergleichen mehr

mehr, welches man eine **An-** oder **Einhägerung** nennet; dabei aber große Vorsicht nöthig ist; denn wenn man dabei schlechthin zu Werke gehet, so verlieret man bei einem starken Wasser mehr, als man vorher gewonnen zu haben vermeint hat. Ein Mehreres siehe unter **Anhägerung** und **Anlage**.

* **Anbeissen**, nennen die Jäger, wenn der Fuchs oder Wolf das Aas oder Luder anfrisset; die Fischer aber, wenn die Fische den Köder oder die angesteckte Speise an der Angel anpacken und davon reissen.

Anbinden, Fr. Acoller, Acoler, Accoller. Dieses Wort brauchen die Winzer, wenn die neuen Schößlinge, welche der Weinstock im Brachmonath getrieben hat, an die Pfähle angebunden werden müssen. Deswegen sagen sie: **Es ist Zeit, den Weinstock aufzubinden; die Weinstöcke brauchen angebunden zu werden,** damit die Treiben durch diese Arbeit mehr Luft bekommen, und zu einer vollkommenern Reife gelangen können. Das Anbinden der Reben an die Pfähle, heißt im Französischen Accolage; und das Stroh- oder Weiden-Band, zum Anbinden derselben, Accolure. Siehe auch **Heften**.

Anbinden, Fr. Palisser, ist auch eine Gartenarbeit, welche alle schwache, und vornehmlich die versetzten, Bäumlein, noch mehr aber die jungen Pflanzen und Stängel einiger Stauden erfordern, damit sie vest stehen, und von der Gewalt heftiger Winde nicht beschädiget werden mögen. Hierzu wird, nach der Größe des Baums oder Gewächses, ein Stab, Pfahl oder Stange gebraucht. Zu den kleinen Bäumlein und Pflanzen, welche in Gefäßen stehen, stecket man nur Stäbe, und bevestiget sie mit Bändern, die in Luft und Wetter dauern, als da sind: Bindfaden, noch besser aber kleine zarte Weiden, Bast und Binsen, die man vorher in Wasser eingeweichet. Der Bindfaden ist zu kostbar, und wird im Wetter zulezt mürbe, und springet ab, wenn das Ge-

wächs vom Winde angegriffen wird, schneidet auch in die Rinde ein, und ist überhaupt zu vermeiden. Zu allem Anbinden bei großen und kleinen Bäumen sind vorzüglich auch die Hopfenranken recht wohl zu gebrauchen, wenn sie zu der Zeit, wenn der Hopfenmeister den Hopfen abnimmt, ausgesucht, in Bündel gebunden, und unter Obdach gebracht werden, wo sie nicht allein abtrocknen, sondern auch, solange sie grün sind, vor dem Reife verwahret werden können; denn solchen können sie nicht vertragen, sondern werden dadurch mürbe, und halten nicht; dahingegen, wenn solche wohl gesammelt werden, sie den besten Band zu allem Bindwerk abgeben; nur müssen solche vorher einen halben Tag in Wasser eingeweichet werden. Diese dürren Hopfenranken halten sich, wenn dieselben im Trocknen liegen, zehn Jahre. Wer nun sparsam damit umgehen will, kann solche, nachdem sie eingeweichet gewesen, von einander spalten; sie thun eben die Dienste.

Zu den gepfropften Stämmen, welche nun ihre Schosse frisch auszutreiben beginnen, werden 6 oder 7 Fuß lange Pfähle, und zwar nahe an den Stamm, gesetzet. Diese Pfähle kann man zum dienlichsten aus frischem Eichen- oder Fichten-Holz, welches zu behöriger Zeit gefället worden, zubereiten, so können sie etliche Jahre ausdauern. An diese Pfähle werden die jungen Bäume, nach Beschaffenheit, mit einem starken Bast-Band, oder, wo mehr Gewalt nöthig ist, mit einer Wiede, angebunden; jedoch mus das Anbinden niemahls so stark geschehen, daß das Band in die Rinde der Bäumlein einschneide, oder der Zweig gar zu sehr gebogen oder krumm gezogen werde, sondern es ist genug, wenn das Band glatt anlieget, und also die Bewegung der Wurzeln und des Zweiges bei Sturmwinden verhüten kann. Werden sie zu vest angebunden, so wird der steigende Saft und dessen Umlauf dadurch gehemmet, und folglich das Wachstum verhindert; und wenn

wenn sie ja etwas wachsen, so überwächst die Schale die umgebundenen Weiden also, daß man solche fast nicht ohne Schaden aus den Stämmen herausbringen kann. Geschiehet aber auch das Anbinden, um zugleich ein krummwachsendes Bäumlein gerade zu bringen, da gehöret alsdenn mehr Gewalt dazu; jedoch kann man den Einschnitt der Wiede oder des Bandes dadurch verhüten, wenn man ein Stück Bast von einem andern Baum, oder ein Büschlein Baum-Moos oder langes fettes Gras zwischen das Band und die Rinde leget.

Bei dem Einstecken der Pfähle hat ein Gärtner vornehmlich darauf zu sehen, daß er solche in die Gegend einstecke, woher die meisten Sturmwinde und Wetter kommen, welches bei uns meistens von Abend her geschiehet, damit der Baum nicht in die entgegengelegene Lage, oder in unserm Fall gegen Osten, sich biege. Wo also die Wetter von Mittag oder Südwest einbrechen, da stecket man die Pfähle zu besserm Widerstande Südwestwerts ein, so stehen sie vest, und wachsen fein gerade. Wo aber die jungen Bäume gesetzt werden, da sie in einem freien Platz nach der Luft sich ziehen, so mus man Gewalt anwenden, und den Pfahl also stecken, daß der junge Baum sich nicht dorthin ziehen kann; welches aber mit aller Macht des Anbindens nicht verhütet werden kann.

Das Anbinden der wachsenden Pfropfreiser und der Spalierbäume wird am füglichsten zu der Zeit verrichtet, wenn die Augen noch nicht hervortreiben. Zu dieser Arbeit ist bei Pfersichen und Apricosen die beste Zeit im November, December und Februar, nachdem es die Witterung zuläßt. Im März ist das Anbinden zu spät, weil zu der Zeit die Augen der Zweige groß sind, und gar leicht abgestoßen werden.

Die Blumenstängel der Nelkenstöcke bindet man mit Bast oder Binsen, an drei Schuh hohe, gerade und beigesteckte Stöcke an. Bindet man aber diese zu vest

an, daß zwischen dem Stecken und dem Stängel keine Luft durchkommen kann, so wird man bald finden, daß, bei sich ereignendem Mehlthau, dorten die Läuse am häufigsten sich aufhalten, und dem Stocke und Stängel, ehe man es recht merket, den Untergang zuziehen.

Anbinden, was es bei den Jägern heiße, siehe **Anlegen**.

* **Anbiß, Bissen, oder Brocken**, heißt bei den Jägern derjenige Köder, so an ein Teller-Eisen oder an Fallen kurz angebunden wird, Raubthiere anzuködern und zu fangen.

* **Anblasen**, ist ein Jäger-Terminus, und geschiehet von den Jägern, welche, wenn das Jagen angehet, in ihre Hief- oder andere Hörner blasen; wenn das Jagen aber zu Ende gehet, heißt es **Abblasen**; siehe **Abblasen**. Das Anblasen einer Jagd wird nicht in allen Landen gleich gehalten. Im Oberpfälzischen wird solches bei dem Schirm angefangen, und bis zu hinterst in das Jagen continuirt. Anderwerts aber wird dieses Anblasen zu hinterst in der Rundung des Jagens unternommen. Der Jagd-Commendant fängt mit drei langen Hiefstößen an; alsdenn wiederhohlet solche die gesammte Jägerei, nebst Abstoßung einiger gebrochenen oder abgesetzten Hiefe; sodenn wird zu Holz gezogen, und das Treiben angefangen; doch eher nicht, als bis der Commendant durch gewisse Stöße das Treiben anbläset.

An beiden Flügeln des Rolltuches wird ein Jäger mit einem Waldhorn angestellet. Sobald nun ein Hirsch auf den Lauf kommt, wird er von den Jägern angeblasen; sodenn laßen sich Pauken und Trompeten hören; und kann die in dem Leibschirm sich befindende Herrschaft durch solches Anblasen wissen, daß ein guter Hirsch vorhanden, und auf welchem Flügel er herkomme.

Wenn in dem Treiben dem Jäger ein guter Hirsch zu Gesichte kommt, giebt er ein Zeichen mit drei Hiefstößen; und dieses wird **das Anblasen des Hirsches** genannt.

Anblat, L. Anblatum; siehe Dentaria.

Anbleien: siehe **Anschießen**.

* **Anbohren, oder Bohren der Bäume**, L. Terebratio, Fr. Terebration, heißt bei dem Forstwesen, in einen Baum ein Loch bohren, welches zu mancherlei Endzweck geschiehet. Also werden die Birken angebohret, damit im Frühlinge der Saft davon gezapfet werde. Siehe **Aderlaß der Bäume** und **Baum-Saft**. So werden auch die Fichten- und Tannen-Bäume angebohret und aufgerissen, damit das Harz herausfließe und sich anhänge, welches hernach mit scharfen Messern abgescharret, geschmolzen, und viel zu Pech gesotten wird, welches eine schädliche Arbeit in kleinen Wäldern ist. Oder, die Zimmerleute und Holzhändler bohren einen Baum, den sie zum Bauen erhandeln wollen, mit einem Hohlbohrer bis an den Kern an, damit sie erfahren, ob der Baum inwendig anbrüchig, rißklüftig, faul oder hohl sey; dieses erkennen sie alsobald aus den damit herauskommenden Spänen, in welchem Fall sie den Baum nicht brauchen können. Es wird aber dieses Anbohren von verständigen Förstern nicht gern gelitten, weil diese Arbeit dem Baume, wenn er stehen bleibet, schädlich ist, obgleich das gebohrte Loch dergestallt wieder vermacht werden kann, daß man es fast nicht mehr sehen kann.

Das **Anbohren** ist auch bei den Böttchern üblich, wenn sie in ein neu Bier- oder Wein-Faß ein Zapfenloch bohren.

* **Anborsten**, nennen die Jäger, wenn ein wildes Schwein, vornehmlich ein angehetztes, sich ergrimmet, und die Borsten in die Höhe strecket.

Anboutou, ist eine kleine Pflanze auf der Insul Madagascar, welche auf den Wiesen wächst, und dem Leinkraut ähnlich ist. Sie hat einen etwas zusammenziehenden und zugleich bittern, Geschmack. Die Einwohner kauen sie, um sich die Zähne, die Lippen und das Zahnfleisch

fleisch damit schwarz zu färben, und sich einen lieblichen Athem zu verschaffen. Auch genießen sie dieselbe zur Zeit der Hungersnoth, um sich bey Kräften zu erhalten, indem sie überaus stärkend ist.

* **Anbrechen**, heißt bei den Waldverständigen, wenn an einem Baum von dem Wind und Wetter sich eine Fäulung, Krebs, Brand u. d. gl. ansetzet, oder wenn er Kern-faul ist, da sie sagen, der Baum sey **anbrüchig**.

Oder, man braucht das Wort, wenn man von etwas Ganzen nimmt, und das übrige noch bewahret. So sagt man z. E. von einem Faß **Wein**, es ist **angebrochen**, welches soviel heißt: es ist angezapft, oder aufgethan; daher man in Sachsen zu sagen pflegt: man habe den Wein aufgethan, wenn man ein Faß **anbricht**, oder davon zapfet. Eben dergleichen pflegt man zu sagen von einem Flaschen-Keller oder Futter, oder auch nur von einer einzigen Flasche, daß sie **angebrochen** seyn, wenn nehmlich etwas von der Flasche herausgekommen.

Bei den Jägern heißt **Anbrechen**, **Anbrüchig werden**, **Angegangen**, **wildpräunen** oder **wildpern**, wenn ein geschossenes Wildpret lange lieget, und zu müffen oder stinken anfängt; man sagt alsdenn: das Wildpret ist schon anbrüchig, oder angegangen, es wildpert ꝛc.

Oder man sagt: das Schaf-Ziegen oder ander Vieh ist **anbrüchig**, wenn demselben innerlich eine Fäulung zusetzet, welches ihm öfters durch das Futter, oder durch nasse Weide, begegnen kann. Siehe unter **Schaf**.

* **Anbrennen**, heißt, wenn der Ziegler in dem Brennofen, vermittelst etlicher angezündeten Reißbündel das Feuer anmacht, worauf das Schmauch-Holz zum Schmauch-Feuer in den Ofen geworfen wird.

* **Anbringen**, nennet ein Hausvater, wenn er seine Waare, Getraide, Stroh, Heu ꝛc. wohl an den Kauf gebracht, und in seinen Nutzen verwendet hat.

Man

Man gebrauchet dieses Wort auch bei der Landwirthschaft und im Feldbau, wenn man ein schlechtes und verwahrlosetes Feld, Teich, oder ganzes Gut, durch Düngen, Schlämmen, und auf andere Weise, mit fleissiger Wartung und sorgfältiger Pflege wieder zum Nutzen bringet, oder nutzbar machet.

Bei den Jägern wird das Wort **Anbringen** in dreifachem Verstande genommen. 1) Wenn ein Jäger auf dem Anstand oder bei dem Pürschen etwas zu Gesichte bekommt, und es schußmäßig ist: so suchet er, wenn anders ihm Zeit gelaßen wird, das Wild gut anzuschiessen, und dieses heißet den **Schuß anbringen**. 2) Schweiß- und Sau-Hunde auf etwas Verwundetes führen, und selbige darauf anlaßen, daß sie das Verwundete bellen und stellen, wird **das Anbringen der Hunde** genennt. 3) Damit eine Herrschaft auf einem Anstand, auch auf der Pürsch, bei Klopfen ꝛc. so geführet werde, daß diese hoffentlich (denn für gewiß läßt es sich nicht allezeit versprechen) zum Schuß komme, wird gesaget: **die Herrschaft anbringen**.

Anbrüchig, siehe **Anbrechen**.

Anca, ein Vogel; siehe **Ruc**.

Anceps, heißt, in der Botanik, etwas, das zwo Ecken, oder gleichsam zwo Schneiden hat. Dieser Ausdruck wird von den Stängeln, von den Stielen der Blätter, und andern Theilen der Pflanzen, gebraucht.

Anchois, **Anschovis**; siehe **Sardelle**.

Ancholie, **Ackelei**; siehe Aquilegia.

Anchusa, **rothe Ochsenzunge**; siehe Buglossum.

* **Ancken**, also nennen die Schweizer in ihrem Lande die Butter; daher sagen sie das **Ancken-Faß**, anstatt des Butter-Faßes, u. s. w.

Ancken nennet man auch den ganzen Hinterleib des Pferdes.

Ancker, siehe **Anker**.

Ancoeur,

Ancoeur, Anticoeur, Avantcoeur, siehe **Cardialgie der Pferde.**

Ancolie, **Akelei**; siehe Aquilegia.

Ancre, siehe **Anker. Dinte.**

Anda G. PISON. ein Baum in Brasilien, den man an sandigten Orten antrifft. Das Holz desselben ist glatt, sehr leicht, locker und schwammigt. Die Blüthe ist groß, hochgelb, länglich und gesäumt. Das Laub ist etwas lang, voll Adern und spitzig. Die Frucht oder Nuß hat zwo Hülsen; die äussere ist holzig und aschfarbig; unter ihr aber liegt eine sehr harte und durchlöcherte Schale, worinnen zwo Eicheln liegen, welche ungefähr wie eine Hasenleber gestalltet sind, wie Castanien schmecken, und, wenn sie noch unreif sind, zu zwei oder drei Stück auf einmahl eingenommen, heftig purgiren, und zugleich Erbrechen erwecken. Die ganze Frucht siehet wie ein Herz aus, und hat eine rauhe, aschfarbige, gelbe Rinde, mit drei Löchern, davon eines an ihrem platten Theil länglich, und fast oval ist, einen halben Zoll lang; die zwei andern sind auf den Seiten, stehen mehr von einander, und sind ungleich; es laufen aus diesen einige Adernzweige, die aus ihrer Höhle herauskommen, hervor, und breiten sich auf die Oberfläche der Frucht aus. Der Länge nach läuft eine Rippe, und in die Queer theilen einige Vertiefungen die Frucht mit ihren Löchern in zween gleiche Theile. Endlich schließet sie sich in eine Spitze, welche gleichsam der Mittelpunct der beschriebenen Linie und Vertiefungen ist. Von aussen sitzt eine harte Schale, die in ihrer Höhlung zwo Herzähnliche Früchte, oder dunkelröthliche Kerne, in Fächer abgetheilt, in sich schließet. Die Frucht ist meistens fast vier Zoll lang, und zwei Zoll breit. Aus den Nüssen wird ein Oel gepreßt, womit sich die Wilden die Glieder reiben und salben. Von der gerösteten Schale der Frucht machen sie eine Arzenei zur Stillung des Durchfalles. Das Holz dieses Baumes brauchen sie auf

auf vielerlei Art. Der Rinde der Frucht bedienen sie sich zum Fischfangen, denn wenn man sie in einen Teich wirft, so betäubet sie die Fische, daß sie wie todt liegen, welche hernach die Wilden leicht zu fangen wissen.

Andain, Andin, Ondin, eine Reihe mit der Sense abgemähetes Gras, oder der Strich, den ein Mäher auf Einen Strich abmähet; siehe **Schwade.**

* **Andal, Anthal**, ein Hungarisches Maaß oder Wein-Gebinde, von 60 bis 70 und mehr Kannen, nachdem es viel oder wenig Hefen, oder sogenannte Mutter, hat. Sonst ist es die Hälfte von einem Hungarischen Wein-Fasse, welches letztere auch wohl ein **doppelter Anthal** genennt wird.

Andarini, siehe unter **Nudeln.**

Andelle, Bois d'Andelle, nennet man zu Paris eine Art sehr gerades, bisweilen mit büchenem vermischtes, mehrentheils aber lauter hagebüchenes, Brennholz, welches einen Fuß kürzer, als das gewöhnliche, ist, und wovon die Scheiter also nur $2\frac{1}{2}$ Fuß lang sind. Es hat seinen Nahmen von dem Flusse Andelle in der Normandie, der in die Seine fällt, in dessen Gegenden es geschlagen, und beim Port St. Nicolas oder Port du Louvre angefahren wird.

* **Andena, Andenon**, eine Art Stahl, die aus den Morgenländern kommt, und wie anderes Metall, im Feuer schmilzt, und in Formen gegossen werden kann.

Andin, siehe Andain.

Andira, Angelin, Angelyn, ein Baum in Brasilien, dessen Holz hart und zum Bauen tüchtig ist.

* Die Rinde ist aschgrau, und das Laub den Lorbeerblättern gleich, jedoch viel kleiner. Es trägt schwärzliche Knöpfe, aus denen dicht bei einander sitzende Blumen hervorsprossen, welche einen guten Geruch und eine schöne blaue und Purpur-Farbe haben. Die Frucht, welche wie ein Ei aussiehet, und auch so groß ist, ist anfänglich grün, wird aber nach und nach schwärzer, und sie-

siehet auf der einen Seite aus, als wenn eine Naht darauf wäre. Sie ist mit einer harten Schale überzogen, und schließet einen gelblichen Saamenkern in sich, welcher sehr häßlich, bitterlich, und etwas anziehend schmecket. Dieser Kern wird gestoßen, und für die Würmer eingegeben; doch mus man allezeit unter einem Scrupel nehmen; widrigenfalls soll er als ein Gift und tödtlich seyn. Die Rinde, das Holz und die Früchte von diesem Baume sind so bitter, wie Aloe, und werden dadurch von einer andern Art **Andira** unterschieden, die ihr sonst in allen Stücken gleichet, ausser daß sie ganz und gar keinen Geschmack hat. Das Wild frißt diese Frucht, und mästet sich damit.

Andira, Andira Guacu, sind Fledermäuse in Brasilien, deren einige so groß sind, als bei uns die Tauben. Wegen des Busches, den sie über der Nase haben, und nach Belieben ziehen können, werden sie **gehörnte Fledermäuse**, Fr. Chauve-Souris cornues genennet. Sie verfolgen die Thiere, und saugen ihnen das Blut aus, wenn sie eins ertappen können.

* Diese Fledermaus ist ohne Zweifel der Vespertilio Vampyrus LINN. (Mammal. Primat.) ecaudatus, naso simplici, membrana inter femora divisa; oder Canis volans ternatanus orientalis SEBÆ, oder Vespertilio ingens CLVS. & EDW. oder Vespertilio volans BONT. **Der Vampyr, die Blutsaugende große Fledermaus.** Ihre Flügel sind über einen halben Schuh lang, und ihre Farbe ist aschgrau. Sie haben breite Ohren, und weiße Zähne. An den Füßen haben sie fünf Zehen, mit spitzigen Klauen. Sie verfolgen nicht nur alle und jede Thiere, und saugen ihnen das Blut aus, wenn sie sie ertappen können; sondern sind auch so gefährlich, daß sie sich des Nachts zu den Leuten in die Betten schleichen, und denen darinn Schlafenden die Adern an den Händen und Füßen so gelind öffnen, daß sie solches nicht fühlen, bis das Geblüt in die Betten läuft, welches dann nicht ohne große Mühe gestillet werden kann, und fast tödtlich ist, dafern der gebissene Ort nicht gleich mit Salzwasser gerieben wird. Die Einwohner zählen die Zunge und das Herz dieser Fledermäuse unter das Gift; zerquetscht aber legen sie dieselben wider das Podagra auf.

Andorn, siehe Marrubium.

Andorn, (Riechender) **Roß-Poley**, siehe Stachys.

Andouille, **Fleischwurst**; siehe **Wurst**.

Andouillers, siehe **Augen-Sprossen**.

Andouillettes de veau, Wurstförmige Klösgen von gehacktem Kalbfleisch mit Eidotter; siehe unter **Kalb**.

Andrehen, siehe **Aufbäumen**.

Andria, Androgyne; siehe **Zwitter**.

* **Andrienne**, ein langes weites Frauenzimmer-Kleid, welches ehedem vorn herunter ganz offen war; nachher hat man sie nur bis an die Taille von oben her offen gelaßen, und in solcher Form auch wohl Sacs geheißen. Zulezt sind sie mit der Taille verfertiget, und daher **Taille-** oder **Leib-Andrienne** benennet worden, da sie anfänglich ohne Taille waren. Die Leib-Andriennes werden vorn zugeschnüret, und die itzigen Robbes rondes scheinen aus ihnen erwachsen zu seyn.

Der Nahme **Andrienne** kam im Jahr 1704 auf, als die französische Schauspielerin, Mlle Dancourt die ältere, in dem vom **Baron** nachgeahmten terenzischen Lustspiele die Rolle der **Andria**, Fr. Andrienne, in einem von ihr erfundenen langen Kleide spielte, das sich über den Fischbeinrock herum ausbreitete, und mit Aermel-Aufschlägen versehen war; welches hernach eine allgemeine Moden-Tracht ward.

* **Andromeda**, nennen die Blumisten eine sehr schöne Aurikelsorte, welche viel ähnliches mit dem sogenannten **Admiral Anson** hat.

Androsace, **Manns-Harnisch, Nabel-Kraut**; siehe Acetabulum.

Androsæmum, Androsemon,, Fr. Toute saine; T. **Manns-Blut, Conrads-Kraut**, eine Art des **Johanniskrauts**; siehe unter Hypericum.

Andte, Andtrach, siehe **Ente.**

Ane, Asne; siehe **Esel.**

Ane, (Pas d') Tussilage, **Huflattich**; siehe Tussilago.

Anée, heißt in einigen Französischen Provinzen ein Maaß zu flüßigen Sachen, wie auch ein Getraidemaaß Eine Anée de vin hält in Lyonnois 80 Pots. Eine Anée de fruits hält 6 Bichets, jedes Bichet zu 50 Pfund.

Anegras, siehe **Anegros.**

Anemometrum, Fr. Anemométre; siehe **Wind-Wage.**

Anemone, Engl. Wind-flower, T. **Anemonen-Rösgen, Wind-Rösgen, Wind-Blume.** Ihr Nahme kommt von dem Griechischen Worte ἄνεμος her, welches Wind bedeutet, weil diese Blume sich leicht durch den geringsten Wind bewegen läßt, und denselben nicht wohl vertragen kann; nicht aber, wie **Plinius**, und viele andere meinen, darum, als ob sie sich nicht eher öffnete, bis der Wind wehe. Denn die tägliche Erfahrung beweiset das Gegentheil, indem dieselbe bloß durch die Sonne geöffnet wird, und dieses desto besser, wenn stille Luft ist, und dieselbe vollkommen wirken kann. Diese Pflanze treibet von den Wurzeln, (welche von den Französischen Gärtnern Pattes oder Grifes genannt werden,) fast runde Blätter, welche den Blättern des Saubrods, oder der Pappeln, oder des Storchschnabels, oder des Sanikels, gleichkommen, und davon einige breit, die andern klein sind; einige sind tief, die andern nur flach, eingekerbt. Mitten aus diesen Blättern wachsen kleine Stängel in die Höhe, welche ungefähr bis an die Hälfte bloß sind, und an diesem Orte drei oder vier, wie ein Kragen gebildete, Blätter haben. Diese Stängel haben jeder auf der äussersten Spitze eine breite runde Blühte, mit vielen Blättern, wie Rosen, hohl oder gefüllt

gefüllt, gelb oder weiß, oder Purpurfarbig, oder incarnat, oder blau, oder roth, oder violett, oder vielfarbig, manchmahl mit einem Busche geziert, den man Blumen-Sammet, Fr. Touffe, nennet. (Die äussern Blumenblätter werden von den Französischen Gärtnern Le manteau, der Mantel, genennet.) Die Frucht, welche auf diese Blühten folget, ist meistentheils länglich, und enthält eine Nuß mit etlichen Saam-Körnern, davon jedes mit einem gemeiniglich wolligten Häutchen, welches die Französischen Gärtner Bourre nennen, umgeben ist. Ihre Wurzel ist eine mit Fasern versehene Zwiebel. Man giebt der Blume eben denselben Nahmen.

Die Anemone sylvestris alba major, C. B. P. 176. Anemone (sylvestris) pedunculo nudo, seminibus subrotundis hirsutis, LINN. *Spec. Pl.* 540. **Anemone mit einem nacketen Stiel, und einem runden Haupt haariger Saamen**, wächst in verschiedenen Theilen von Teutschland wild; sie kommt ziemlich genau mit unserer Wald-Anemone überein, doch ist der Saame derselben rund und haarig. Die Blume ist groß und weiß. Da sie aber nicht gar schön ist, so wird sie selten in den Gärten gezogen.

Die Anemone tenuifolia, simplici flore C. B. P. 174. Anemone (coronaria) foliis radicalibus ternato-decompositis, involucro folioso. LINN. *Sp. Pl.* 539. **Anemone, woran die untern Blätter vielfach zusammengesetzt sind, mit einer blätterigen Hülle**; und die Anemone hortensis latifolia 3 CLVS. *hist.* 1. p. 249. Anemone (hortensis) foliis digitatis; LINN. *Sp. Pl.* 540. **Anemone mit gefingerten Blättern**, sind in dem Morgenlande zu Hause, und von daher sind auch die Wurzeln davon zu uns gebracht worden. Sie sind aber durch die Cultur so sehr verbessert worden, daß sie eine von den schönsten Zierden unserer Gärten im Frühling ausmachen. Die Hauptfarben dieser Blumen sind roth, weiß, purpurfarb und blau; und einige sind unge-

mein schön roth, weiß, und purpurfarbig schattirt. Es giebt auch einige, welche Zwischenfarben haben. Die Blumen sind groß, und sehr stark gefüllt; und wenn sie gehörig gewartet werden, so bekommen sie eine ausserordentliche Schönheit.

Die Benennungen der Anemonen sind, nach dem Leipziger und andern Verzeichnißen, nachstehende: L'Admirable. L'Admiral. Adonis. L'Agreable. L'Albertine. Albigois. Alexander. Amarante. Apolle. L'Archeveque. Belle d'Afrique. Belle de Paris. Belle blanche. Belle bizarre. Belle brunette. Belle de Bruxelle. Belle Comteſſe. Belle compreſſe. Belle Salarie. Belle Sylvie. Belliſima de Siena. Berſebea Beſte witte. Biſzance royale. Blauwe Held. Brabanthon. Camelon. Cardinal Barberin. Cardinal d'Eſpagne. Cardinal de France. Cardinal Mazarin. Cardinal a Rome. Ceſarine. Clement. Colombine. Coloſſe. Conſtantinople. Conquète griſe de lin. Daphne. Donna Olimpia. Duc de Guiſe. Ducheſſe de Bourgogne. Ducheſſe de Brabant. Ducheſſe de Crequi. Engliſche Dame. Extravagant. Felicite. Feu de Bruxelles. Fontaine de la Reine. Gratioſa. Gravetta. Groote Rote. Groote Witte. Infant de Turin. Incarnata di Siena. Kaiſerin. Lavendel geflamt. Macedonica. La Mignardiſe. La Monarchie. Paſſi turchini grandiſſimi. Pavo. Pereil geflamt. Perſiana. Philomele. Pipinus. Polenburg. Prelat. Princeſſe d'Orange. Ringate ourlet. Roſe aimable. Roſe belle blanche. Le Roi d'Italie. Roi double. Royale triumphante. Venus. Violette double. Virginelle.

Die Schönheit der Anemone beſtehet in ihrer Größe, vornehmlich, wenn die großen Blätter die Größe des mittelſten Buſches übertreffen; überdies müſſen ihre große Blätter zu äuſſerſt (der Mantel) rund ſeyn, ſo wie ihre kleine innerſte Blätter breit und nicht ſchmal ſeyn müſſen. Der Stängel mus, in Anſehung der Höhe, ein Verhältnis mit der Größe der Blume haben, und

ſtark genug ſeyn, daß er ſie, ohne ſich zu krümmen, tragen kann. Das Blatt mus krumm, der Buſch gleich und dicht, und der Sammet wie ein Helm, mit kleinen Federn verſehen, geformt ſeyn. Die Einfaſſung mus ein wenig hervorragen, und mit den erſten Federn gleich ſeyn; und wenn ſie durch ihre Dicke eine Art von Wulſt vorſtellet, ſo iſt es ein Gebrechen. Aller Saame, der auf der Einfaſſung der Anemone erſcheinet, iſt eine Ungeſtallt, und die innere Einfaſſung mus von anderer Farbe, als die großen Blätter, ſeyn. Eine der größten Zierden dieſer Blume aber iſt, wenn ſie brennend, und von verſchiedenen Farben, gleichſam entflammt, ſcheinet.

Bei Beobachtung folgender Vorſchrift, in Anſehung der Cultur, wird man gewiß dieſe Blumen in der größten Vollkommenheit bekommen. Man nimmt genugſame, friſche, ungetrocknete Erde von einer gemeinen Trift, oder andern Weide, ſo leicht, ſandig, und etwas fett iſt; beobachtet aber dabei, daß man ſie nicht über zehn Zoll tief unter der Oberfläche nehme; und wenn man den Raſen dazu nimmt, ſo iſt es um ſo viel beſſer, weil er Zeit hat zu faulen, ehe und bevor die Erde gebraucht wird. Hierzu miſchet man ein Drittel von verfaultem Kühmiſt, und wirft es auf einen Haufen zuſammen; dieſen mus man wenigſtens Einmahl umwenden, damit ſich alles beſſer miſche, der Miſt und Raſen faule, und die Erde, zu ihrem Beſten, freie Luft haben möge. Wenn dieſes geſchiehet, mus man ſorgfältig alle große Steine ausnehmen, und zerdrücken; keinesweges aber ſoll man die Erde ſieben. Denn, wenn die Erde ſehr zart gemacht worden, ſo ſetzen ſich auf den erſten großen Winter- oder Frühlings-Regen, die kleinen Theilchen derſelben veſter zuſammen, und machen eine dichte Maſſe, ſo daß die Wurzeln aus Mangel der kleinen Steinlein, welche die Theilchen von einander ſondern, und den zarten Faſern, die zum Unterhalt der Wurzel die Nahrung an ſich ziehen, Luft machen, öfters verderben.

Diese Erde soll, wo möglich, zwölf Monathe vor ihrem Gebrauch, gemischet werden. Sollte man sich aber gezwungen sehen, dieselbe eher zu brauchen, so mus sie um soviel öfter umgewendet werden, um die Klumpen derselben mürbe zu machen, und zu zertheilen. Dabei ist zu beobachten, daß man, vor derselben Gebrauch, den grünen Obertheil der Erde, welcher noch nicht ganz verfault ist, mit dem Rechen herausnehme, indem er den Wurzeln schädlich seyn könnte, wenn er darinnen gelaßen würde. Der Anfang des Septembers ist die rechte Zeit, das Beet zum Einpflanzen zuzubereiten; und wofern dieses in einem feuchten Boden wäre, mus es mit dieser Erde, 6 oder 8 Zoll hoch über der Fläche des Bodens, gemacht werden, da man denn etwas von demjenigen, so mit dem Rechen aus dem Haufen weggenommen worden, auf den Boden legen kann, um die Feuchtigkeiten auszutrocknen; aber in einem trockenen Boden ist es schon genug, wenn es 3 Zoll hoch ist. Diese Composition mus wenigstens $2\frac{1}{2}$ Schuh hoch auf einander gelegt werden; unten auf dem Boden aber mus ungefähr 4 bis 5 Zoll dick wohl- verfaulter Kühmist, oder verfaulter Dung eines alten Melonen- oder Gurken-Beetes, liegen; daher man denn die vorige Erde aus den Beeten räumen mus, um dieser Platz zu machen.

Bei Zubereitung des Beetes ist auch zu beobachten, daß, wenn der Boden feucht, dasselbe fein rund angelegt werde, damit das Wasser ablaufen könne; ist es aber trocken, so darf es schon etwas ebener seyn.

Die Erde mus aber wenigstens 14 Tage, oder 3 Wochen vorher, ehe man die Wurzeln eingepflanzet, in das Beet gebracht werden, damit sie sich setze. Und wenn man sie pflanzet, mus man auf dem obern Theil der Erde mit einem Grabeisen, ungefähr 6 Zoll weit von einander, nach der Gartenschnur, in die Länge und Breite, Linien ziehen, so daß es in Vierecke eingetheilt werde, und man die Wurzeln fein ordentlich einpflanzen könne.

Hernach machet man mit drei Fingern ein ungefähr drei Zoll tiefes Grübelein in die Mitte jedes Viereckes, und leget eine Wurzel so darein, daß ihr Auge in die Höhe stehe; ist alsdenn das Beet voll, machet man mit dem obern Theile eines Rechens die Erde gleich, so daß der obere Theil der Wurzel ungefähr zween Zoll dick bedeckt sey.

Bei dem Einlegen besiehet man die Wurzeln sehr genau, ob an denselben angefaulte schwarze Flecken zu finden; findet man dergleichen, so schneidet man sie mit einem scharfen Messer, bis auf das Gesunde, aus. Diese Fäulnis kommt mehrentheils von allzuvieler Näße her, wenn man sie nach dem Einlegen zu oft begießen läßt. Einige pflegen die Wurzeln, ehe sie solche in die Erde legen, eine Nacht in Wasser einzuweichen; welches aber nichts tauget; denn, wenn ein starker Regen darzu kommt, so kann es wohl nicht fehlen, als daß sie anfangen zu faulen. Am besten ist es, wenn sie fein trocken in die Erde gebracht, und hernach mit der Gieß-Spritze begossen werden.

Wenn man frühe Blumen haben will, so ist die beste Zeit, diese Wurzeln ungefähr um die Mitte oder gegen das Ende des Septembers zu pflanzen; im October aber kann man diejenigen pflanzen, welche etwas später blühen sollen. Dabei soll man, wo möglich, dieses zu einer solchen Zeit vornehmen, da ein milder Regen gefallen ist, oder fallen will. Denn, wenn sie in eine ganz trockene Erde gepflanzt werden sollten, und es fiele hernach drei Wochen oder einen Monath lang kein Regen, so können die besten Wurzeln obenher gar leicht modern; und wenn dieses einmahl geschehen ist, erholen sie sich selten wieder.

Man mus auch einige Anemonenwurzeln bis nach Weihnachten aufheben, ehe man sie einpflanzet; weil etwa die früher eingepflanzten Wurzeln durch die Strenge des Winters Schaden leiden könnten, welches in sehr

harten Wintern, und in solchen Orten, wo sie nicht bedecket, oder gehörig besorget werden, zuweilen geschiehet. Diese Wurzeln blühen 14 Tage oder 3 Wochen später, als diejenigen, so im Herbst gepflanzet worden, und meistens eben so schön; sonderlich, wenn ein feuchter Frühling einfällt, oder sie sorgfältig mit Wasser erfrischet werden. Alsdenn aber werden diese Wurzeln lange nicht so groß, als diejenigen, so zuerst gepflanzet worden, wenn sie anders im Winter nicht Schaden gelitten haben; und um dieser Ursache willen pflanzen alle diejenigen, welche diese Wurzeln verkaufen, dieselben frühzeitig. Denn, ob es gleich geschehen kann, daß ihre Blumen, um eines im Frühling einfallenden scharfen Frostes willen, nicht so gefüllt und schön ausfallen, als derjenigen ihre, welche etwas später gepflanzet worden: so wird doch die Wurzel viel größer, wenn nur die grünen Blätter der Pflanzen unverdorben erhalten werden. Jedoch in solchen Gärten, wo man für die Blumen sorget, versiehet man sich allezeit, daß man sie gegen die schädliche Witterung verwahren könne, indem man über die Beete Bögen von Reifen, oder etwas anders, machet, und hernach in kalten Nächten, und bei schlimmen Wetter, Matten oder Decken darüber breitet, sonderlich aber im Frühjahr, wenn ihre Knospen hervorzustechen beginnen. Denn wo dieses nicht geschiehet, so mag man auch die besten, und noch so sehr gefüllten Blumen pflanzen, die schlimmen Fröste und schneidenden Winde im März werden doch machen, daß sie nur einfach blühen, indem sie die in der Mitte der Blume befindlichen Flocken versengen. Dieses hat auch schon oft verursachet, daß viele gemeinet, sie wären in Einkaufung ihrer Wurzeln betrogen worden, da doch die unterlaßene Bedeckung Ursache an ihrem Schaden gewesen.

Mit Anfang des Aprils werden auch die zuerst eingepflanzten Wurzeln zu blühen anfangen, und drei Wochen hindurch, oder auch länger, dauern, nachdem das Wetter

Wetter warm ist, oder, nachdem sie gegen die Tageshitze mit Matten und Decken verwahret worden. Hierauf werden diejenigen folgen, welche nach diesen eingeleget worden, und sodann diejenigen, welche man im Frühling gepflanzet; so daß man diese Gartenzierde zween Monathe lang, und zuweilen, wenn das Wetter günstig ist, noch länger haben kann.

Zu Anfange des Junius, fallen die Blätter dererjenigen Wurzeln, welche am ersten geblühet haben, ab, da man sie dann aus der Erde nehmen mus. Darauf nimmt man die welken Stängel ab, wäschet sie, um die Wurzeln völlig von der Erde zu säubern, und leget sie an einen trockenen schattigten Platz, auf eine Matte, bis sie völlig trocken sind. Man hüte sich aber, daß man die Wurzeln, wenn sie herausgenommen werden, der Sonnenhitze nicht bloßstelle, indem ihnen nichts schädlicher, als dieses ist, entweder, weil ihnen die Sonne die treibenden Säfte zuviel auszehret, oder auch ihre Schale und Haut zu sehr zusammenziehet. Hat man die Zwiebeln recht trocken werden laßen, so füllet man sie in Säcke, und hänget sie auf, damit keine Mäuse oder anderes Ungeziefer dazu kommen, welche sonst sehr viele Wurzeln verderben könnten. Diejenigen, welche man im Frühling legen will, mus man recht trocken zu erhalten suchen, und sie entweder in einer Stube, wo eingeheitzt wird, oder, wenn man diese Bequemlichkeit nicht hat, an dem allertrockensten Orte im Hause verwahren. Diese Vorsicht ist höchstnöthig, weil diese Blumenwurzeln dem Moder sehr unterworfen sind, welcher den Zwiebeln sehr leicht den größten Schaden zufügen, und sie gänzlich vernichten kann.

Die später gepflanzten Wurzeln mus man ebenfalls, sobald als ihre Blätter abgefallen sind, ausheben; denn wenn man sie noch lange hernach in der Erde läßt, und es fiele etwa ein Regen, so würden sie bald wieder frisch treiben, und von neuem schossen, und alsdenn würde es zu

spät seyn, sie auszunehmen. Um die Zeit, wenn man die Wurzeln ausnimmt, ist es auch am besten, sie zu theilen, welches geschehen kann, wenn man diejenigen, welche man, soviel als möglich, fortpflanzen will, in so viele Theile theilet, als schicklich geschehen kann, wenn nur jeder derselben ein gutes Auge hat. Aber diejenigen, welche große Blumen tragen sollen, müssen keinesweges gar zu klein zertheilet werden, denn dadurch wird ihre Blüthe gar zu sehr geschwächet. Bei Einlegung der Wurzeln muß man Acht haben, daß man die verschiedenen Farben so austheile, daß sie in jedem Beet eine schöne Mischung machen, als wodurch ihre Schönheit um vieles erhoben werden wird.

Hat man aber in seinem Garten keinen solchen obenangezeigten bequemen Ort zu einem Beete, oder gar keinen Garten, und man empfindet doch ein großes Vergnügen an diesen Blumen, so pflanzet man ihre Wurzeln, vornehmlich wenn sie klein sind, in Töpfe, die mit obgemeldeter gemischter Erde angefüllt sind. Diese Wurzeln leget man entweder trocken, oder wenn sie vorher eine Nacht in rein Wasser eingeweichet worden, zwei Zoll tief ein. In Einen Topf leget man eine, zwei, drei oder vier Wurzeln ein, dabei man sich nach der Weite des Topfes richtet. Die Monathe, in denen man sie einleget, sind der Februar, März und April, allezeit beim Anfange eines jeden Monaths. Nach dem Einlegen setzet man die Töpfe in der Stube an einen temperirten Ort, und wenn die feuchte Erde trocken geworden, begießet man sie mit laulichem Wasser, jedoch nicht überflüßig. Wenn sie zu keimen anfangen, und ihre krausen Blätter herauswachsen wollen, so setzet man die Töpfe beim warmen Sonnenschein, vor die Fenster, oder an einen andern Ort, den die Sonne bescheinet; bei angehendem Abend aber wieder in die Stube, oder in ein ander Gemach, daß sie nach und nach der Luft gewohnt werden. Ist kein Frost mehr zu besorgen, so läßt man die

die Töpfe vor den Fenstern oder an einem Orte, wo die meiste Sonne hinkommt, beständig stehen. Das mäßige Begießen mus vornehmlich, wenn das Kraut herausgewachsen, und die Knospen sich sehen laßen, täglich geschehen, weil man sonst bei dessen Unterlaßung keine tüchtige Blumen bekommen würde. Sollen die aufgeblüheten schönen Blumen noch einige Tage länger dauern, so mus man die Töpfe an einen solchen luftigen Ort setzen, wo sie von der heißen Sonne nicht getroffen, noch von dem Regen befeuchtet werden können. Fangen ihre Blätter an abzufallen, so setzet man die Töpfe wieder an die Sonne, daß die Wurzeln von ihrer Wärme desto reifer und vollkommener gemacht werden.

Weil aber die Mannigfaltigkeit sowohl als auch die Schönheit dieser Blumen vornehmlich aus dem Saamen erhalten wird, so mus kein guter Blumist, der dazu in seinem Garten Platz hat, den Saamen derselben auszusäen unterlaßen. Zu diesem Ende mus man sich entweder den Saamen aus Italien kommen laßen, oder sich genug schöne einfache Anemonen anschaffen, welche die schönsten und brennendsten Farben, starke Stängel, große Blumen, und andere gute Eigenschaften, haben, und dieselben zu rechter Zeit einpflanzen, damit sie Kräfte bekommen, guten Saamen zu tragen. Aus der Mitte solcher einfachen Blumen wächset ein Stielchen, daraus eine längliche Frucht, und auf derselben ein Knote wie eine Nuß wird, worin der Saame sich befindet, welcher, wenn die Blumen vorbei sind, gemeiniglich innerhalb drei Wochen oder einem Monathe reif wird. Alsdenn aber mus man ihn sorgfältig sammeln, und in einem luftigen Gemache recht abtrocknen. Damit aber der zeitig gewordene Saame, von dem Winde, weil er leicht ist, und ein federiges Gehäuse hat, nicht hinweg geführet werde, setzet man, wenn er zu reifen anfängt, Glasglocken über denselben. Zu Anfange des Augusts säet man diesen Saamen, nachdem man viel oder wenig

hat

hat, entweder in ein von leichter Erde wohl zubereitetes Beet, oder in Töpfe, Kübel oder lange Kasten, die mit dergleichen Erde angefüllt sind, welche im späten Herbste beigesetzt werden müssen. Hierbei hat man sich aber in Acht zu nehmen, daß man den Saamen, weil er gern Klumpenweise an einander hängt, nicht in Häuflein beisammen laße, sondern ihn, ehe man ihn aussäet, zwischen den Händen mit etwas zarten und trockenen Sand wohl reibe, damit er sich um soviel besser von einander sondere. Alsdenn kann man sein Beet so ordentlich, als es sich thun laßen will, damit besäen. Da aber dieser Saame dennoch gern Klumpenweise zusammenhängt, so nimmt man eine starke Haarbürste, mit welcher man das ganze Beet, so sanft als möglich, überfeget. Man mus sich aber vorsehen, daß man den Saamen nicht von dem Beet wegkehre, sondern daß man denselben mit der Bürste solchergestallt zertheile, daß nicht ein einziges Klümpgen ganz beisammen bleibet. Einige thun den Saamen in einen ledernen Beutel, und ziehen solchen nur soweit zusammen, daß nur eine solche Oeffnung, in die man drei zusammengedrückte Finger stecken kann, bleibe; hierauf nehmen sie den Beutel in beide Hände, und drücken ihn wie einen Blasebalg, da alsdenn der Wind den Saamen herausführet. Den Beutel führen sie auf dem ganzen Beete in die Länge und in die Queer herum, auf welche Weise der Saame auf dem ganzen Beete oder Kasten, und auch dünn, ausgestreuet wird. Nach dem Aussäen nimmt man ein enges Sieb, und siebet ganz gelinde, einen viertel oder halben Zoll dick, leichte Erde über den Saamen, damit er ja nicht zu tief unter derselben vergraben werde. Wenn das Wetter warm und trocken seyn sollte, so ist es rathsam, daß man das Beet den Tag über etwas hohl mit Matten, oder einen halben Zoll dick mit gutem langen Stroh, so man mit der Hand schlichtet, daß es überall gleich werde, bedecke, damit die Erde so leicht nicht austrock-

trockne, und daß man es zu der Zeit bisweilen etwas gelind begieße, zumahl wenn kein sanfter Regen fällt. Hierinnen aber mus man vorsichtig verfahren, daß der Saame nicht durch gar zu starkes und hastiges Begießen aus der Erde geschwemmt, oder ihm durch allzuviel Näße nicht eine Fäule zugezogen werde; doch wenn ein gelinder Regen einfällt, darf man das Beet allezeit aufdecken; und ein gleiches kann man auch thun, wenn die Hitze des Wetters abzunehmen beginnet. Wenn man dieses alles gehörig beobachtet hat, so wird der Saame ungefähr zween Monathe nach dem Aussäen aufgehen, und die jungen Pflanzen werden hervorzustechen anfangen, und sich über dem Boden sehen laßen, wenn anders das Wetter günstig gewesen. Wird aber der ausgesäete Saame in der ersten Zeit durch die Wartung verabsäumet, so bleibt er oft ein ganzes Jahr in der Erde liegen, und bisweilen kommt er gar nicht. Sobald sich die jungen Pflänzgen hervormachen, mus man dieselben den ersten Winter sowohl vor gar zu starker Näße, als auch vor dem Frost, auf das sorgfältigste zu verwahren suchen. Denn, wenn der Boden durch den Frost locker gemacht wird, so werden sie gern aus der Erde gezogen, worauf sie ein geringer Frost verderben kann; und gar zu viele Näße verursachet, daß die zarten Wurzeln derselben gar oft verfaulen, so daß alle vorige Mühe und Arbeit, durch Uebersehung dieses einzigen Umstandes, in kurzer Zeit zunichte gemacht werden kann. Denn nichts ist diesen zarten Pflänzlein schädlicher, als die kalten brennenden Fröste und Winde des Februars und Märzes, besonders, wenn vorher viel starke und kalte Regen gefallen sind, vor welchen man sie sorgfältig verwahren mus, indem man eine niedrige Rohrwand an die Nord- und West-Seite des Beetes stellet, welche beweglich ist, und nur an etliche wenige Pfähle bevestigt seyn darf, damit sie nur vorjetzo halte, und vor der Kälte schütze; bei herannahender guter Witterung aber entweder

weder ganz hinweggenommen, oder an die Süd- und West-Seite des Beetes gesetzet werden könne, um solches gegen die Gewalt der Sonne zu beschützen, welche diese zarte Pflanzen öfters schwächet. Sind nun die jungen Pflänzgen mit zunehmenden Frühling lebendig und frisch erhalten, und das Wetter fängt an trocken zu werden, so muß man sie dann und wann mäßig begiessen, und das Beet beständig vom Unkraute reinigen, als wodurch diese Wurzeln ungemein gestärkt werden. Wenn nachher die grünen Blätter verwelkt sind, und die Wurzeln in dem Beet nicht zu dick stehen, daß sie noch füglich ein Jahr in diesem Beete verbleiben können: so mus man dasselbe von den verwelkten Blättern sowohl, als auch von allem Unkraute, wohl reinigen, und etwas mehr von eben der zubereiteten guten Erde durch ein Sieb darauf fallen laßen, daß sie ungefähr einen viertel Zoll dick über der Oberfläche liege; dabei müssen sie den Sommer hindurch vom Unkraute gesäubert, und um Michaelis auf gleiche Weise wieder mit Erde versehen werden, wodurch die Wurzeln, wenn sie wohl anschlagen, ungemein gestärkt werden, daß viele derselben schon im zweiten Jahre ihre Blumen zeigen, und man diejenigen, welche vor andern schön sind, auslesen und mit einem Hölzlein bezeichnen kann. Es ist aber allezeit besser, daß man dieselben erst im dritten Jahre, nachdem man sie nehmlich stark blühen gesehen, auslese und theile, indem sich gemeiniglich alsdenn besser von ihrer Güte urtheilen läßt.

Wenn die jungen Wurzeln in dem Saamenbeete zu dick stehen, daß eine vor der andern nicht Raum und Nahrung genug hat, so mus man, sobald als die grünen Blätter der Pflanzen verwelkt sind, die Erde des Beetes durch ein feines Sieb laufen laßen, um dadurch die jungen Wurzeln, weil sie noch ganz klein und fast Erd-farbig sind, heraus zu sammeln, indem sie sonst nicht gut gefunden werden können. Doch, indem man dieses

dieses vornimmt, mus die Erde nicht gar zu tief aus dem Beete aufgegraben werden, damit einige noch in der Erde liegende Wurzeln nicht beschädiget werden; denn es bleiben doch, aller Vorsorge ungeachtet, noch allezeit einige Wurzeln zurück. Wenn man also das ganze Beet durchgesiebet, und alle Wurzeln, welche zu finden gewesen, herausgenommen hat, so mus sogleich die Erde des Beetes wieder recht eben gemacht, und bis ins nächste Jahr stehen gelaßen werden, da man denn noch eine reiche Erndte von den neuen hervorgewachsenen jungen Wurzeln zu gewarten hat. Die kleinen ausgenommenen Wurzeln wirft man in ein Gefäß mit Wasser, damit sie von der anklebenden Erde gereinigt werden. Die gereinigten Wurzeln leget man alsdenn in einem luftigen Zimmer auf Maculatur-Papier oder ein Brett, und nach völliger Abtrocknung, wie bei den alten gewiesen worden, in eine reine Schachtel: doch kann man sie hinwiederum drei Wochen eher, als diese, in die Erde bringen, damit sie desto kräftiger werden, und im folgenden Jahre wacker blühen mögen.

Die einfachen oder sogenannten Mohn-Anemonen werden den meisten Theil des Winters und Frühlings hindurch blühen, wenn die Witterung günstig ist, und wenn man sie an einen warmen Ort gepflanzt hat. Um diese Zeit geben sie ein schönes Ansehen; daher verdienen sie auch in allen Blumengärten einen Platz, besonders da sie eine schlechte Wartung brauchen. Denn, wenn man die Wurzeln alle zwei Jahre aushebet, so ist solches genug. Hat man sie aber ausgehoben, so müssen sie im Herbst sehr zeitig wieder eingesetzt werden, weil sie sonst nicht eher, als erst im Frühling, wieder blühen. Unter diesen einfachen Anemonen findet man einige, die eine sehr schöne blaue Farbe haben, und mit den scharlachrothen und rothen eine schöne Mischung der Farben haben; und da sie im Januar und Februar, da noch kaltes Wetter ist, zu blühen anfangen, so behalten sie

lange

lange Zeit ihre Schönheit, wenn nur die Kälte nicht gar zu streng ist. Der Saame derselben wird in der Mitte oder zu Ende des Maimonaths reif, den man alsdenn, weil er nach und nach zeitiget, täglich einsammeln mus, indem ihn sonst der Wind bald verwehet.

Die Anemone wächst in der Levante, besonders auf den Insuln des Archipelagus wild, wo der Rand der Felder davon, von allen Farben, bedeckt ist. Die Blumen sind zwar einfach, doch sind sie durch die Cultur sehr verbessert worden. In Frankreich sind die Anemonen lange zuvor gezogen worden, ehe sie in Holland oder England viel bekannt waren. **Tournefort** nennet zween Franzosen, nehmlich den Herrn **Malaval** und **Bachelier**, welche sehr viel zur Verbesserung dieser Blumen beigetragen haben. Von dem letztern erzählet er folgende artige Geschichte. Herr **Bachelier** hatte einem gewissen Advocaten Saamen von seinen schönen Anemonen abgeschlagen. Da nun dieser sah, daß er weder durch Bitten noch durch Geld, einige von demselben erhalten konnte, kam er auf den Einfall, den Herrn **Bachelier** mit einigen seiner Freunde, die um das Geheimniß wusten, zu besuchen. Er befahl seinem Bedienten, welcher die Schleppe seines langen Rockes trug, denselben auf ein Beet mit Anemonen fallen zu laßen, die er gern gehabt hätte, und deren Saame damahls reif war. Sie giengen lange mit einander spazieren, und redeten von verschiedenen Sachen, und da sie an den Ort kamen wo die Anemonen waren, fieng ein munterer Kopf aus der Gesellschaft eine Geschichte zu erzählen an, welche die Aufmerksamkeit des Herrn **Bachelier** rege machte. Indessen ließ der Bediente, welcher nicht einfältig war, die Schleppe seines Herrn über das Beet fallen; weil nun die Saamen einen haarigen Kelch haben, so blieben sie an dem Rock hängen, den der Bediente nachgehends wieder aufhob, die Gesellschaft aber weiter gieng. Der listige Advocat nahm hierauf vom Herrn **Bachelier**

lier Abschied, und gieng unmittelbar nach Hause, wo er den Saamen, der sich an seinen Rock angehänget hatte, sorgfältig zusammen suchte, solchen aussaete, und daraus die schönsten Blumen zog.

Man glaubt insgemein, und behauptet fast durchgängig, daß die Anemonen keine Ranunkeln neben sich vertragen können, weil diese Blumen eine Antipathie mit einander hätten, allein, dieses gehört in die Rocken-Philosophie.

Was endlich **die Eigenschaften und den Gebrauch der Anemonen** betrifft, so sind sie dermaßen scharf, daß der Saft von ihrer Wurzel in die Nase gezogen, das Gehirn reiniget; ihre Wurzeln gekaut, führen das Phlegma ab; sie sind auch geschickt, die unreinen Geschwüre auszuführen, u. s. w. Siehe den **Dalechamp** und Andere. **Von Renou** saget auch, daß alle Anemonen eine scharfe, eröffnende und zertheilende Eigenschaft haben. Wenn sie in altem Weine gekocht und als ein Umschlag aufgeleget werden, heilen sie die Entzündung und Schwachheiten der Augen, und reinigen die Brust von Geschwüren. Die Stängel und Blätter zu einem Tranke gekocht, und mit Fleisch gegessen, bringen den stillenden Weibern einen Ueberfluß von Milch. Man macht auch ein Pflaster daraus, welches die Krätze und den Grind heilet.

Wie die Anemonen zu mahlen sind, findet man im I Theil der **Künste großer Künstler für Mahler, Bildhauer** ꝛc. Frf. und Lpz. 1769, 8. S. 108—111, beschrieben.

Anemone hepatica, **Leberkraut**, siehe Hepatica.

Anemone nemorosa, **Waldhahnenfuß, Waldhähnlein**, siehe Ranunculus nemorosus.

Anemone pulsatilla, **Küchenschelle**; siehe Pulsatilla.

Anemoscopium, siehe **Wind-Zeiger.**

Anemoscopus, siehe **Hygrometer.**

An-Erle, Maßholder; siehe Platanus.

Aneſſe, siehe Eselinn.

Aneſum, siehe Aniſum.

Anethum, Fr. Anet, Engl. Dill, T. Dill, ist eine Pflanze, welche anderthalb Fuß hoch wird. Sie bringt schmale Blättergen, die fast wie Fäden zerschnitten sind, und stark riechen, jedoch bei weitem nicht so angenehm, wie der Fenchel. Sie hat viele Dolden (Vmbella), welche ohne Hülle, und insgesammt einförmig, sind, und aus verschiedenen kleinern bestehen. Die Blumen haben fünf lanzenförmige Blumenblätter; und eine jede derselben hat fünf zarte Staubfäden, welche mit zugestumpften Kölblein gekrönt sind. Unter der Blume befindet sich der Eierstock, welcher zween kleine Griffel unterstützet, die eine stumpfe Narbe haben. Aus dem Eierstock werden nachgehends zween längliche und breite oder zusammengedrückte Saamen, welche auf dem Rücken streifig sind, und eine zarte Einfassung haben. Der Geruch der Pflanze ist etwas stark, jedoch angenehm und lieblich.

Es wird diese Pflanze durch Aussäung des Saamens gezogen, welches im Herbst geschehen mus, sobald er reif geworden ist. Denn, bleibet er im Frühling ausser der Erde, so schlägt er insgemein nicht an; oder, so ja einige von den Pflanzen aufgehen, so verderben sie öfters, ehe ihr Saame reif wird. Sie lieben einen lockern Boden, und wollen nicht versetzet werden; deswegen mus man sie auch an einen solchen Ort aussäen, wo sie nachher beständig bleiben können. Auch mus man ihnen einen Raum von acht bis zehn Zoll zum Wachsen geben, sonst werden sie schwach, und treiben sehr wenig Seiten-Zweige, da denn ihre Blätter verwelken und untauglich werden; auch tragen sie keinen so guten Saamen. Daher ist es am besten, daß man diese Pflanzen, wenn sie aufgehen, ausziehe, wie man mit den Zwiebeln, Möhren, u. d. gl. zu thun pflegt, da man denn die Pflanzen überall ungefähr acht bis zehn Zoll von einander stehen läßt, sie auch fleißig vom Unkraut säubert. Wenn der Saame

Saame zu wachsen anfängt, so schneidet man diejenigen ab, welche man zum Einmachen der jungen Gurken gebrauchen will; diejenigen aber, welche Saamen tragen sollen, läßt man stehen, bis dieser reif ist. Alsdenn schneidet man ihn ab, und breitet ihn auf ein Tuch, damit er trocken werde, und klopfet ihn hernach zum Gebrauch aus. Will man aber den Saamen auf die Erde fallen laßen, so wird er im nächsten Frühling, ohne weitere Besorgung, aufgehen, so daß man die Mühe, ihn auszusäen, ersparen kann.

Der Saame, wenn er reif geworden, treibet die Winde und den Urin, bringet den Ammen Milch, und hilft zur Verdauung. Man presset ein Oel daraus, wovon vier Tropfen, mit einer halben Unze süß Mandelöl vermischt, ein herrliches Mittel wider den Schlucken sind. Man nimmt dieses Oel auch mit unter die Blähungstreibenden Clystiere.

* *Anethum*, von ἄνω und θέειν, weil es einen sehr geschwinden Wachstum hat; Anethum hortense, C. B. P. 147. Anethum (graveolens) fructibus compressis, *Hort. Cliff.* 106, das gemeine **Dillkraut**, **Dill**, **Dille**, **Dyl**, **Till**, **Ille**, **Dillen-Kraut**, (wiewohl es besser **Dollen-** oder **Toll-Kraut** heißen mögte, weil es den Kopf gleich einnimmt), **Garten-Dill**, (zum Unterscheide zweier wilden Geschlechter, deren C. **Bauhin** gedenket) **Hoch-Kraut**, **Kümmerling-Kraut** (weil man mit dem Saamen und Kraute die jungen Kümmerlinge oder Cucumern und Gurken einzumachen pflegt). Dieses bekannte Gartengewächs wächst an sandigten und an der Sonne liegenden Orten gern unter dem Kochkraute, und mus jährlich aus dem Saamen gezielet werden, wiewohl es sich auch selbst besaamet, und zuweilen auf dem Felde gefunden wird. Die Blühten kommen im Junius, Julius und August hervor, und sind gelb. Die Wurzel ist hart, und mit Zasern umgeben. Das ganze Gewächs ist dem Fenchel fast gleich; kommt auch, sei-

nen Tugenden nach, gutentheils mit dem Fenchel überein; es dampfet aber nach dem Haupte, und schadet, allzu oft gebraucht, den Augen; lindert sonst, inn- und äusserlich gebraucht, allerlei Leibesschmerzen. Die Alten haben es bei Gastmahlen gebraucht, und daraus Kränze gemacht, den Schlaf zu befördern. Wenn man es einem, der im Schlafe schnarchet oder redet, ihm unwissend unter den Kopf leget, so soll er davon aufhören. Es führet viel Salz und Oel, trocknet, zertheilet, zeitiget, lindert die Schmerzen, befördert die Verdauung, stärket und erwärmet den Magen (sonderlich der Saame) und die Mutter, zertheilet die Blähungen, befördert den Harn, Stein, und die monathliche Reinigung. Das Decoct davon stillet den Schlucken und das Brechen, wie auch den Bauchfluß, und ist den venerischen Begierden zuwider, daher schwache Ehemänner sich vor dem Dill zu hüten haben. Mit Raute getrunken, treibet er die Mondkälber ab. Bei uns braucht man den Büschel oder die Krone davon zum Einmachen der Wassergurken. Sie werden unten auf den Boden der Fässer, wie auch oben auf die Gurken, geleget, und bringen denenselben einen guten Geruch und Geschmack zuwege. Den Saamen gebrauchet man in die Quark-Käse, desgleichen zum Kappes-Kraute, welches, um es über das Jahr zu verspeisen, eingesalzen wird; ferner das Böckelfleisch damit einzumachen; wie auch zu den Würsten, davon denn alle solche Speisen einen anmuthigen Geschmack bekommen, und auch desto verdaulicher werden. Sonderlich giebt das frische Kraut den Karauschen und Giebeln einen sehr angenehmen Geschmack, und ist ihr eigentliches Gewürz, wenn sie damit gesotten werden. So sind auch die kleinen zerspaltenen Blätter, welche sich an den Saamenstängeln befinden, wenn sie abgenommen, gewaschen und klein zerschnitten worden, an das Fleisch zu kochen, desgleichen in Sauerkraut und in Suppen sehr gut zu gebrauchen. Der Saame bringt den

den Säugammen viel Milch. Die Asche von verbrannten Dill ist ein heilsames Mittel zu den faulen Wunden, wie auch um sich fressenden Löchern und Geschwüren des männlichen Gliedes, und des Afters, hineingestreuet. Einige machen aus dieser Asche mit Honig ein gelindes Sälblein, und legen dasselbe mit leinenen Fasern in die Löcher, sonderlich, wenn sie den Schaden zuvor mit Wasser, darein Myrtenblätter gesotten sind, gesäubert haben. **Tabernämontan** hat mit diesem Mittel vielen geholfen, die sich an ungesunden Weibern verunreiniget, und dergleichen um sich fressende Löcher bekommen haben. Die Wurzel gestoßen, und auf die Augen gelegt, benimmt die Hitze. Das Pulver von der Wurzel ätzet auch das faule Fleisch aus den Wunden, und heilet gut. Das abgefallene Zäpflein wieder zurecht zu bringen, thut das Pulver von der verbrannten Wurzel sehr gut, wenn man es mit einem bequemen Instrument darauf streuet. Dill mit Althä-Salbe vermischt, ist dienlich wider die Gicht. Dill-Saamen in Wasser gesotten, oder einen Dampf davon gemacht, stillet die Schmerzen der Gebährmutter. Aeusserlich wird auch der Dill zu Schmerz-stillenden Clystieren genommen, und als ein Umschlag in Kopfschmerzen und Schlaflosigkeit umgeschlagen; sonderlich werden die Gipfelgen in Baumöl gekocht, und wider Hauptbeschwerungen, auch Schlaf und Ruhe zu bringen, gelobet.

In den Apotheken hat man das destillirte Dillkraut-Wasser, das infundirte oder gekochte Dill-Oel, und das destillirte Dill-Oel. **Das gekochte Dill-Oel** hat eine besondere Eigenschaft, Schmerzen zu stillen; ist den Nerven angenehm, und gut wider den Krampf; mildert das Hauptweh, bringet den Schlaf, an die Stirn und an die Schläfe gestrichen; dienet zu dem Frost und Schauer der Fieber, wenn man bei Anhebung des Paroxysmus den Rückgrat und die nervigten Oerter warm damit schmieret; erweichet die Härtigkeit der Gebährmutter,

und befördert die monathliche Reinigung; es zeitiget, zertheilet und erweichet die Beulen, Geschwulste und harten Knollen, und vertreibet die Müdigkeit. Den Kindern, welche Leibwehe und den Schlucken haben, den Bauch und Magen damit geschmiert, giebt es gute Linderung. Das destillirte Dill-Oel ist dem erkälteten Haupte sehr gut, bringet den Schlaf, benimmt das Sausen und Klingen der Ohren, inn- und äusserlich gebraucht; machet einen guten Magen; stillet die Schmerzen desselben, wie auch die Zahn-Schmerzen, an die Schläfe gestrichen; verhütet das Brechen, mit destillirten Campher-Oel zu gleichen Theilen vermischt, und wehret dem Schlucken gewaltig; zertheilet und treibet gar sehr die Blähungen und Winde, und vertreibet die Colik; es bringet auch säugenden Personen die versiegene Milch wieder, etliche Tropfen mit warmen Bier, Brühe oder Wein, eingenommen. Das destillirte Dillkraut-Wasser erwärmet die Brust, stärket den schwachen Magen, kommt dem Schlucken und Erbrechen zu Hülfe, mildert das Grimmen und Leibweh, und treibet die Winde; stillet die Schmerzen des Haupts, befördert den Schlaf, mit Tüchern an die Schläfe und in den Nacken gelegt; im Munde warm gehalten, lindert es das Zahnweh; Tücher darein genetzt, über Geschwulst und Geschwüre gelegt, vertreibet es und heilet dieselben. Davon getrunken, vertreibet es die Unkeuschheit. Der Saame wird unter die vier kleinern warmen Saamen (Semina 4 calida minora) gerechnet.

* **Anfahren**, wird beim Feldbau dasjenige genennet, wenn ein ungepflügter Acker durch zwo Furchen in ordentliche Beete getheilet wird, welches an einigen Orten mit dem Pfluge, an andern aber mit dem Haken, geschiehet.

Es wird auch dieses Wort anders gebraucht; z. E. Bau- oder Brenn-Holz anfahren, wenn man nehmlich dergleichen Holz mit dem Wagen oder Schlitten aus dem Walde an gehörigen Ort, wo man es hin haben will, schaffet. * An-

* **Anfallen, Annehmen**, heißt bei den Jägern, wenn Leit- oder andere Hunde eine Fährt gut anriechen, und darauf fortsuchen. Auch wird das Wort **Anfallen** für anpacken oder fassen gebraucht.

Anfesseln der Laufer auf Vogelheerden, siehe **Ansillen**.

* **Anfeuchten** nennet man, wenn man etwas mit Wasser besprenget; dergleichen bedienen sich kluge Hausväter, ehe sie mahlen, indem sie das Getraide, als Roggen und Weizen, ein oder zwei Tage vorher, ehe es auf die Mühle kommt, mit reinem Wasser besprengen und netzen, damit bei dem Mahlen nicht soviel davon verfliege, auch dasselbe sich besser mahlen, und daraus nachher weißer und schöner Brod sich backen laße. Die Müller sehen es nicht gern, wenn man die Früchte vor dem Mahlen zuviel netzet, indem sie vorgeben, daß ihnen die Steine davon so schnell stumpf werden. Hierbei aber weiß sich ein guter Hauswirth behutsam aufzuführen, daß er dasjenige, davon er das Mehl lange aufzuheben gedenket, nicht allzu sehr anfeuchte, weil das Mehl daher leicht verdirbt, weil es vest auf einander drücket und angehet, daraus hernach ein bitteres und ungesundes rauhes Brod gebacken wird.

* **Anfliegen, Anfahren, Anprellen, Anschnellen**, bedeutet bei den Jägern soviel als Anspringen, und wird von dem Wildpret verstanden, wenn dieses in der Flucht an etwas anstößt. Bei eingestellten Jagen flieget das Wildpret an den Zeug, auch an die Bäume, oft so stark an, daß es sich knicket; ja, es fährt auch wohl an einen Treiber an, daß dieser das Aufstehen vergißt.

* **Anflug**, auch **Boschen, Brut** und **Wiederwuchs** genannt, heißt bei dem Wald- und Forst-Wesen das junge Holz, welches an denen Orten, wo man gehauen und den Platz abgeräumet hat, von dem hin und her geflogenen Baumsaamen wieder hervorwächset, oder von den Stämmen hier und da ausschlägt. Weil nun zu einem guten Anfang eines Holzanflugs nothwendig

Saamen erfordert wird: so ist es nöthig, daß die gesundesten und besten Bäume zu Saamenbäumen stehen bleiben, damit solche ihren Saamen durch der Sonnen Hitze bald reif und zeitig erlangen, und der Wind denselben in freier Luft desto besser und ungehinderter in dem abgeraumten Platz zerstreuen könne; oder aber, weil von Saamenbäumen allein kein schleuniger und hinlänglicher Wiederwuchs zu gewarten, indem es unmöglich ist, daß die weitläuftigen großen Blößen von dergleichen Bäumen über und über besaamet werden sollten: so ist es am rathsamsten, man komme der Natur zu Hülfe, und sammle solchen wilden Baumsaamen, ehe er verflieget, und streue denselben hernach, wo Plätze leer stehen, ein. Damit aber nicht allein der Saame, sondern auch das bereits vorhandene junge Holz, in seinem Wachstum glücklicher fortkomme, so muß solcher Ort mit der Sichel und Hut-Weide etliche Jahre verschonet werden, bis die Stämmgen verstarket sind, und die Wipfel höher steigen, daß sie nicht leicht beschädiget werden können; denn, wenn im Tangelholz die Wipfel abgebrochen, oder das Stämmgen angebissen, oder vertreten worden, so ist der ganze Stamm dahin, und wird entweder gar nichts daraus, oder der Stamm wird krumm und untauglich. Bei dem Laubholz aber kann man eher nachsehen; denn, wenn solches gleich beschädiget, oder der Wipfel abgerissen worden, so schlägt doch das Stämmgen wieder aus, und wächset fort, aber doch nimmermehr gerade, sondern sie bekommen Seitenreiser, welche das Steigen des Stammes hindern.

Das Wort **Anflug** stammet unfehlbar von dem geflügelten Saamen, womit das Tangelholz versehen ist, her, und wird daher lediglich vom schwarzen oder Tangel-Holze gesagt; bei andern Arten des Holzes aber heist es der **Aufschlag**.

* **Anfluß**, L. Alluvies oder Alluvio, F. Javeau, wird von einem Stücke Landes gesagt, welches durch Wasserfluthen von einem Ufer abgerissen, und an ein anderes getrieben und vestgesetzet worden. Man nennet auch die kleinen Insuln so, welche sich durch den Triebsand und Schlamm in den Flüssen und Seen bilden. Daher kommt das Jus alluvionis, das **Zuwachs- oder Anflößungs-Recht**. Siehe **Anlage**.

* **Anfußen**, ist, wenn die Vögel auf die Fallbäume bei den Vogelheerden anstehen, oder auch sonst ein großer Raubvogel sich auf einen Baum setzet, heißet es: **der Vogel hat sich angefußet**.

* **Angabe, Angeld, Angift, Ding-Pfennig, Haft-Pfennig**, L. Arrha oder Subarrhatio, heißt insgemein alles, was zu einem Zeichen eines geschlossenen Kaufes oder anderer Handlung gegeben oder angenommen wird. Insbesondere ein Stück Geldes, das als ein Theil des bedungenen Kaufgeldes oder Lohnes angegeben wird. Wenn ein Ring oder anderes Pfand auf einen Kauf gegeben wird, kann man davon abtreten, jedoch so, daß wenn derjenige, welcher die Angift gethan, zurücktritt, er dieselbe verlieret; wenn aber der, welcher die Angist empfangen hat, davon abstehet, er solche doppelt erstatten mus. Ist die Handlung vollzogen, so wird dergleichen Pfand wieder zurückgegeben. Wird aber ein Angeld als ein Theil des Kaufgeldes gegeben, so kann man nicht mehr zurücktreten. **Angeld** und **Angift** heißt insbesondere eine Summe Geldes, die, wenn man etwas auf Tagezeiten kaufet, bei Schließung des Kaufes bezahlt, das Uebrige des Werths aber in gewissen Terminen abgetragen wird, die man **Tage-Zeiten** oder **Erb-Geld** nennet.

Angar, oder Hangard, ein Schirmdach, eine Art eines Daches, welches sich unterhalb der Täfelung irgend eines Gebäudes anfängt, und von einigen Pfählen unterstützet wird, darunter man Wägen, Karren, und andere Maschinen und Ackerwerkzeuge setzet. Eine Wagen-Remise. Ein Holzschauer oder Holzstall. Siehe **Schoppen**.

Angarten, siehe **Angerten**.

Ange, ein Seefisch, L. Squatina; siehe **Meer-Engel**.

Angegangen, siehe **Anbrechen**.

Angehänge, Anhängsel; siehe **Amulet**.

* **Angehänge**, oder **Angehenke**, ist auch eine Art des Schmuckes, womit das Frauenzimmer an ihrem Halse sich zu putzen pflegt. Es bestehen aber dieselben bald in Kreuzchen, bald in Ankern ꝛc. welche alle mit den schönsten Edelsteinen wohl versehen, und auf das sauberste ausgearbeitet seyn sollen. Die gemeinsten Angehänge waren vordem die gehenkelten Goldstückgen, da man dergleichen an einer Schnur hangend, statt dieser erzählten Sachen, am Halse trug.

Angehen, siehe **Anspringen**.

* **Angehender Baum**, ist ein Forst-Terminus, und wird im Laubholze derjenige Baum genennet, welcher von drei Gehauen her stehen geblieben, und also, nach Beschaffenheit des Holzes, 30 bis 40 und mehr Jahre alt ist, auch künftighin bei dem nächstfolgenden Gehau anstatt eines gefällten Hauptbaumes in dem Forst solange bleiben mus, bis ein anderer darneben seine Stelle ersetzen kann. Auf jeden Morgen nehmlich bleiben 20 bis 30 der geradesten und schönsten jungen Bäume zu Saamen und Masthölzer stehen, die man beim ersten Hau **Laßreiser**, beim zweiten **Vorständer**, und beim dritten **angehende Bäume** oder **Mittel-Holz** zu nennen pflegt.

* **Angehendes Schwein**, nennen die Jäger einen im vierten Jahre stehenden Eber, oder ein dreijähriges wildes Schwein männlichen Geschlechts; diese thun im Sommer und Herbst durch das Wühlen, oder Brechen auf den Feldern großen Schaden.

Angel, siehe Taube. (Engel-)

* **Angel, Fisch-Angel**, L. Hamus piscatorius, F. Hameçon, ist ein bekanntes zum Fisch-Fange gehöriges Instrument, welches entweder aus einem Angel-Haken, oder

Angel-Ruthe, und daran gebundenen Angel-Schnur zusammengesetzt ist; oder aber, wie die sogenannten Nacht-Schnüre, oder Lege-Angeln, aus bloßen Schnüren und Haken bestehet. Es giebt aber dererselben vornehmlich viererlei Arten, als: **Nacht-Angeln, Hecht-Angeln, Grund-Angeln** und **Klitsch-Angeln**.

1. Die **Nacht-Angeln** werden also gemacht. Es wird auf 50, 60, ja bis 100 Klaftern starker Bindfaden, oder besonders hierzu gemachte fein gezwirnte dünne Leinigen genommen, woran viele Schnuren von etlichen zusammengedreheten Pferde-Haaren sind, welches die dauerhaftesten sind, und woran am Ende die eisernen Haken angemacht werden. Ferner mus an diesen Schnürlein entweder ein Gesenke von Blei, oder statt dessen Steine, daran gemacht werden, welche die Schnuren mit dem Haken zu Grunde führen. Wenn sie nun gelegt werden sollen, welches gemeiniglich des Abends geschiehet, so müssen an alle Haken Regenwürmer, und ist es nach Raub-Fischen, kleine Fischgen, oder was man sonst vor einen Köder beliebt, angemacht werden. Die lange Schnur wird ordentlich in den Kahn gelegt, daß sie sich nicht verwickeln kann, und sogleich mit auf den Fluß, die Land-See oder den Teich gefahren, und die Schnur im währendem Fahren allmählich mit dem Angel-Hacken in das Wasser gelaßen; die lange Schnur aber ist an beiden Enden an Pfählen vest angemacht. Diese Angeln bleiben die Nacht über liegen. Da nun die Fische auf Nahrung ausgehen, und den Köder an dem Angel-Haken gewahr werden, und denselben hineinschlingen wollen: so bleiben sie am Haken hängen. Es werden auf diese Art viel Fische, und ohne sonderliche Mühe, gefangen.

2. Die **Hecht-Angeln** sind also beschaffen. Anstatt der Pferdehaarnen Schnüre, mus von einem Drathe mit langen Gelenken ein Kettlein seyn, indem sonst der Hecht die Schnüre leicht zerbeißt. Dieses Kettlein

aber

aber mus er ganz laßen. So ist auch, weil er einen großen Rachen hat, ein dreifacher Angel-Haken daran, welcher also im Triangul gemacht ist, daß auf jeder Seite ein Haken herausstehet. Die Angel-Haken werden auch im Februar, und weiter fort mit an die Nacht-Schnüre gemacht, woran aber ein klein Fischgen oder ein Stückgen Leber zu machen ist, als wornach der Hecht gern gehet. Hierbei ist auch zu bemerken, daß der Hecht, besonders im Neumond und letzten Viertel, auch bei dunkeln Wetter, nur gern an die Angeln anbeißet. Man angelt auch mit diesen Hecht-Angeln auf dem Eise. Wenn die Seen lange mit Eis zugefroren bleiben, so beobachtet man ihren Winterstand, und hauet daneben Wuhlen oder Wuhnen in das Eis. Wie nun im Februar der Hecht schon munter wird, zu streichen, und auch gern nach dem frischen und offenen Wasser gehet: also hänget man etwa drei oder vier dergleichen Angel-Hacken, die an einer langen Schnur zugleich angemacht sind, in die Wuhlen. Wird denn der Hecht das Fischlein gewahr, so begehret er es bald hinein zu schlingen; es wird ihm aber die Mahlzeit gar sauer, maßen ihm der dreifache Hacken im Rachen hängen bleibet, da man ihn denn damit herausziehen kann. So wird er auch bei seiner völligen Streichzeit im März, auf den Flächen der Seen und Teiche, oder auch in Lachen, mit dieser Art Angeln vielfältig gefangen. Hierbei ist aber noch zu bemerken, daß man sowohl auf dem Eise, als am offenen Wasser, recht still, und ohne sich zu rühren, sitzen mus, immaßen die Fische gar ein helles Gesicht und leises Gehör haben. Sobald sie nur etwas hören oder erblicken, so fahren sie fort, und nach dem Grunde zu.

3. Die **Grund-Angeln** werden darum also genennet, weil man mit diesen die Fische auf dem Grunde zu fangen sucht. Sie werden insgemein von 6 bis 8 Pferdehaaren zusammengedrehet; es müssen aber weiße Haare seyn, weil die Fische vor den schwarzen scheu werden. Es wird sodenn eine solche Schnur, nach Erfordern, wo man weit hineinsenken will, auf drei Klaftern gemacht, wozu aber auch eine Angel-Ruthe gehöret. Dieses ist ein fein gerader und Daumens starker Stock, worauf oben noch von vestem Holze ein weiß-geschälte lange Spitze angemacht wird, woran die Angel-Schnur kommt. An Ende der Schnur wird der Angel-Haken fein vest mit Seide oder Pferdehaaren angemacht. Einen Fuß, und auch wohl noch weiter, über dem Haken, wird eine runde Blei-Kugel an die Schnur gezogen, welche den Haken zu Grunde führen mus. Noch weiter über der Blei-Kugel wird eine Feder-Spule an die Schnur also angemacht, daß, wenn der Haken und Kugel zu Grunde, die Feder-Spule auf dem Wasser lieget, woran man sehen kann, wenn ein Fisch anbeißet. Auf den Haken wird ein lebendiger Regenwurm gebunden, welcher den Haken nicht nur bedecket, sondern wovon auch ein Stück herunter hänget. Der Wurm mus fein rein seyn, und bei dem Aufmachen fein ausgestrichen werden, damit das Unreine davon komme.

4. Mit den **Klitzsch-Angeln** zu fangen, ist es auch kurzweilig; denn, wenn die kleinen Fische, welche man damit fängt, recht anbeißen, so giebt es immer dabei zu thun, bald die Fische heraus zu ziehen, bald auch wieder mit der Angel hinein zu hauen. Diese Angeln werden, eben wie die vorigen, jedoch nicht so lang und stark, auch nicht ein so schwer Gesenke daran gemacht. Wenn nun zur Sommerszeit Gewitter vorhanden, daß die Jckley, Rothfedern, Weißfische, und dergleichen kleine Fische, hoch steigen, und flach im Wasser gehen, so ist mit dieser Angel der beste Fang. Und zwar macht man etwa Wasser-Schwaden, oder Schnacken, oder Fliegen, oder auch Würmer, oder ein ander Köder an den Angel-Haken, und hauet alsdenn mit der Angel in das Wasser hinein. Man bringet oftmahls den Haken kaum

kaum ins Wasser: so ist schon ein Jckley, Rothfeder, Weißfisch, oder dergleichen da, und naget sogleich am Haken. Man rücket aber auch gleich zu, und hebet ihn mit der Angel heraus. Diese Angel wird deswegen **Klitzsch-Angel** genennet, weil sie ganz flach im Wasser geführet werden mus. Doch mus man sich mit derselben auch hiernach richten, wie tief die Fische zu mancher Zeit gehen. Im Julius und August gehen sie zum höchsten im Wasser, im September aber schon tiefer, und im October noch tiefer, da sie schon anfangen, ihren Winterstand zu suchen. Wie man mit diesen Klitzsch-Angeln auch Frösche fangen könne, davon siehe **Frosch.**

Der **Angel-Haken** ist ein von Eisen- oder Messing-Drath gemachtes, an einem Ende gekrümmtes, und mit einem Wider-Haken versehenes Häklein, so an eine Pferdehaarne Schnur gemacht, und mit einem Köder versehen wird, welchen die Fische anbeißen, und sich also mit dem Angel-Hacken selbst fangen. Dieser wird, nach Beschaffenheit der Fische, welche man damit berücken will, groß oder klein gemacht.

Die **Angel-Ruthe** ist eine, nach Beschaffenheit der Ufer, 10, 12 bis 15 Fuß lange zähe Ruthe, welche insgemein von Hasel-Holz geschnitten wird. Wenn man keine so lange Ruthe bekommen kann, so macht man sie aus zwei Stücken. Ja, man bedienet sich auch, anstatt dieser, wie insgemein die Fischdiebe solches zu practiciren pflegen, eines aus vielen Gliedern bestehenden langen Rohr-Stabes, daran sich dieser, weil immer ein Glied, das auf das andere folget, dünner, als das vorhergehende, ist, in einander schieben, und folglich die ganzen längsten Ruthen, sich sehr bequem verbergen und fortbringen laßen; welche eine sowohl als die andere Art mit dem dicken Ende bei dem Angeln in der Hand gehalten, am dünnen aber die Angel-Schnur vestgemacht wird.

Die

Die **Angel-Schnur** wird, nach Beschaffenheit der Fische, denen man nachstellet, eingerichtet, und entweder stark oder schwach gemacht. Sie ist eine aus 4, 5 oder 6 weißen Pferdehaaren zusammengedrehete Schnur, welche mit dem einen Ende an eine Angel-Ruthe gebunden, an dem andern Ende aber mit einer Angel und einem Köder versehen, und also in das Wasser, Fische damit zu fangen, gelaßen wird. Eine andere Art Angel-Schnüre, sind die sogenannten **Nacht-Schnüre**, oder **Lege-Angel-Schnüre**, welche von Bindfaden ohngefähr einer Elle lang und einer Elle weit von einander in ziemlicher Menge, an einer langen Leine vestgemacht, und mit ziemlich großen Angel-Haken versehen sind, daß oft an einer solchen Leine oder Schnur 100 bis 120, mehr oder weniger, dergleichen Neben-Schnüre sich befinden. Wenn man nun eine solche Nacht-Schnur brauchen will, so werden Gründeln, oder andere kleine Fischlein, queer durch den Leib an die Angel-Haken gestecket, daß sie noch leben, sich regen, und daran zappeln können, hierauf das eine Ende der Leine entweder an einem an Wasser stehenden Baum angebunden, oder an einen spitzigen Pfahl, den man in die Erde stecken kann, angeschleift, das andere Ende aber mit einem, etliche Pfunde schweren, Steine versehen, und mit der Hand, so weit als möglich, in das Wasser geworfen. Solchergestallt kann man einen ziemlich breiten Fluß queerüber fast ganz mit Angeln belegen, daß nicht leicht ein Fisch darzwischen streichen kann, ohne sich zu fangen. Man mus aber zuvor etliche Büschlein Binsen oben an die lange Schnur binden; denn es trägt sich bisweilen zu, daß starke Fische daran kommen, welche die langen Schnüre oder Leinen entzwei reißen; da kann man alsdenn an demselben Büschlein sehen, wo sie hingelaufen sind, denn sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser. Des andern Tages mus man darnach sehen, und die Leine heraus ziehen.

Man

Man brauchet diese Lege-Angeln oder Nacht-Schnüre auf die Aale, Barben, und andere Fluß-Fische. Doch ist wegen der Aale zu merken, daß der Ort, wo die Nacht-Schnur hingeworfen wird, mit keinem Gras oder Gebüsche bewachsen seyn dürfe, weil der Aal, wenn er merket, daß er gefangen ist, sich um solche schlinget, und leichtlich die Angel-Schnur von der Leine abreißet. Siehe auch **Aal-Fang.**

* **Angelaufene** Schnallen, und andere dergleichen von polirten Stahl oder Eisen im Feuer blau gemachte Arbeiten, werden bloß währender tiefer Trauer gebrauchet.

Angeln, heißt die Fische in stehenden und fließenden Wassern mit der Fisch-Angel oder dem Hamen fangen, und hat seinen Nahmen von der **Angel**, welche man dabei gebrauchet, erhalten. Dieser Fischfang geschiehet von Einigen zum Plaisir, von Vielen aber zur Nothdurft, da mancher mit der Angel doch so viel fänget, daß er sich etwas Brod davon erwerben kann. Zu diesem Geschäfte wird allerdings Wissenschaft und Erfahrung erfordert. Vor allen Dingen mus man wissen, was vor Köder oder Lock-Speise für diese oder jene Art Fische, die man mit der Angel gern fangen will, sich am besten schicke, nehmlich, was ein jeder Fisch vor Speisen am liebsten isset, ingleichen, woran er, nach Gelegenheit einer jeden Jahrszeit, gern anzubeißen pfleget. Denn also angelt man im Mai mit Regenwürmern, Käfern, kleinen Krebsen ꝛc.; im Junius mit rothen Käferlein; im Julius mit Laubfröschen, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, auch mit gesottenen und ausgezogenen Krebsschwänzen, dergleichen im August und September ebenfalls gebraucht werden. Ein Hecht beißet gern an, wenn man Frösche, Kaulhäupte, Plötzen oder Rothfedern, und andere kleine Fische an den Angel-Haken stecket; und überhaupt laßen sich alle Raubfische am besten mit andern Fischen fangen. Der Barsch mit einem Stücklein Krebs-Scheere oder Schwanz, oder auch mit lebendigen Plötzen, oder Regenwürmern, gleichwie auch die Aale damit gefangen werden können. Zu Alten oder Elten, Weiß-Fischen, Forellen, Rothaugen, Barben, und andern Fischen mehr, brauchet man gleichfalls Regenwürmer, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, Käfer, u. d. gl. Ein Mehreres siehe unter dem Artikel **Köder.**

Hiernächst mus man sich mit den Angeln nach denen Fischen, die man zu fangen gedenket, richten. Denn zu Hechten, Barschen, und andern Raub-Fischen, mus man größere und stärkere Angel-Haken haben, als zu andern geringern; wie man denn insonderheit auf die Hechte gern gedoppelte Angeln mit zweien Haken gebrauchet. Es mus auch die Angel-Schnur nicht gar bis an den Angel-Haken gehen, sondern zwischen beiden ein eiserner oder meßingener Drath, oder dergleichen Kette seyn, welches diese Fische mit ihren scharfen Zähnen nicht so wie die Angel-Schnur entzwei beißen können. Bei andern Fischen aber, von welchen dieses nicht zu besorgen ist, kann der Angel-Haken nur gleich an der Schnur mit starkem weißen Zwirn oder dergleichen Seide bevestiget, und der Köder daran gesteckt werden. Weil aber der Haken mit dem Köder in etlichen tiefen Wassern zu leicht ist, so pfleget man etwa eine halbe Elle über den Haken ein Stücklein Blei an die Angel-Schnur anzumachen, damit der Haken desto tiefer hinab, und schier auf den Grund des Wassers reichen möge, weil etliche Fische sehr tief gehen, jedoch mus er nicht gar auf den Boden reichen. Man mus auch eine Senkfeder oder Pantoffelholz an die Schnur machen, wenn man zuvor mit einem Stabe die Tiefe des Wassers an demjenigen Orte, da man angeln will, erfahren hat; dabei man denn Achtung zu geben hat, das das Gesenke des Bleies unten nicht zu schwer sey, und die Feder unter sich ziehe, sondern daß die Feder fein gerade auf dem Wasser schwimmend bleibe. An derselben Feder kann

man bald sehen, wenn ein Fisch an die Angel kommt, und nach dem Köder am Haken schnappet, denn der auf dem Wasser schwimmende Kiel zittert und beweget sich; beißet aber der Fisch an den Haken, so ziehet er den Federkiel gar unter das Wasser. In diesem Fall mus man zuerst stark zucken und schnallen, damit man dem Fische den Angel-Haken in den Mund haue, daß er desto tiefer eingreife, und ihn halte. Darnach mus man den Fisch fein gemächlich mit der Angel-Ruthe und Schnur aus der Tiefe herausziehen, damit er die Schnur nicht zerreiße, und mit der Angel durchgehe. Ist es ein großer und schwerer Fisch, der sich sehr wehret, so mus man eine Zeitlang mit der Angel nachgeben, und solchen mit der Angel allmählig herumziehen, damit er sich ermüde, und hernach desto gewisser an das Ufer könne gezogen werden, wo man ihn vollens mit Behendigkeit herausrücket. Unter dem Angeln mus man auch immer auf den Köder Achtung geben, und bisweilen nach demselben sehen; denn wenn er vom Hacken hinweg ist, so beißet kein Fisch an, daher sogleich ein anderer wieder angemacht werden mus; man mus auch sehen, ob sie etwas davon weggefressen haben, denn sobald sie unten den Haken unter dem Köder sehen, wollen sie nicht anbeißen. Die Fische gehen im August am allerhöchsten, nach Michaelis aber wieder in die Tiefe; man mus sich also mit der Angel-Schnur darnach richten, und dieselbe etwas verlängern; denn im September gehet der Fisch insgemein eine Elle niedriger im Wasser, als im August; im October noch eine halbe Elle tiefer, die übrige Zeit aber bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde, daß also von Zeit zu Zeit die Angel-Schnur darnach zu bekielen ist.

Die beste Zeit zu angeln, ist zwar zwischen Pfingsten und Margarethen; man fängt aber auch dieses Geschäft bereits bald nach Walpurgis an, und treibet solches bis in den Herbst, jedoch nur an denjenigen Tagen, da die Sonne

Sonne nicht scheinet, sondern trübes und dunkeles Wetter ist; denn bei hellem Wetter sehen die Fische den Angler und die Angel-Schnur gar zu klar, und scheuen sich davor. Im Neumond und letzten Viertel, beißen die Fische, sonderlich die Hechte, am meisten an.

Angelica, Fr. Angelique, T. **Angelik**, **Engel-Wurz**, **Brust-Wurz**, **Luft-Wurz**. Die gemeine Angelik, welche in den Gärten zum Gebrauch in der Arzenei gezogen wird, ist die sogenannte **Garten-Angelik**, Angelica sativa C. B. P. 155. Angelica major. Angelica (sativa) foliorum impari lobato, LINN. *Fl. Lapp.* 101. Sie wird zwei bis drei Fuß hoch. Sie bekommt von unten zween Stängel, von einer röthlichen Farbe, sonderlich von unten, knotigt und hohl, mit vielen Höhlungen und Seitenblättern. Ihre Blätter hangen hin und wieder an langen Stielen; sie sind rund herum gezackt, von einer braunen oder dunkelgrünen Farbe. Es ist dieses eine Dolden-tragende Pflanze. Die größere Dolde ist aus verschiedenen kleinern zusammengesetzt. Die Hülle oder Einfassung der größern Dolde bestehet aus fünf kleinen Blättern; die kleinen Dolden aber haben acht Blätter. Die Blumenkelche sind in fünf Theile seicht zerschnitten. Die Blumen der ganzen Dolde sind einförmig; eine jede derselben bestehet aus fünf Blumen-Blättern, welche abfallen. Sie haben fünf Staubfäden, welche länger sind, als die Blumenblätter, und oben ein einzelnes Kölblein haben. Der Eierstock stehet unter der Blume, und unterstützet zween rückwerts gebogene Griffel, welche stumpfe Narben haben. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine rundliche Frucht, die in zween Theile zerspringet, und aus zween Saamen bestehet, welche auf der einen Seite flach, auf der andern aber conver sind, und eine Einfassung haben. Die Wurzel ist eine an drei Finger dicke Stange, wie Meer-Rettig, mit vielen Schenkeln und Armen, auswendig schwärzlich, inwen-

dig weiß. Sie ist voll scharfen bittern Saftes, und hat einen sehr angenehmen gewürzhaften Geruch. Die ganze Pflanze riechet aromatisch, und etwas nach Bisam.

Die sogenannte **Erzengel-Wurz**, Archangelica, Angelica Scandiaca, TAB. *Ic.* 82. Angelica (Archangelica) altissima foliorum lobis maximis serratis, wächst in Ungarn, und in einigen Theilen Teutschlandes, wild. Verschiedene neuere Botanisten haben dieselbe nur für eine Varietät von der ersten gehalten; Herr **Miller** aber, welcher diese Pflanze viele Jahre gezogen hat, versichert aus eigener Erfahrung, daß er nie eine Veränderung an derselben wahrgenommen habe; indem alle Pflanzen, die aus dem Saamen gezogen, vollkommen so ausgefallen, wie die Mutterpflanze war, und wenn er sie in eben den Boden setzte, wo die gemeine Sorte stand, so wurden sie zweimahl so groß, als diese. Auch sind die Blätter dieser Sorte viel größer, und weit tiefer am Rande gesägt; ferner sind auch die Dolden weit grösser, und die Blumen sind gelb. Diese Sorte dauert selten länger, als zwei bis drei Jahre; man mus demnach immer junge Pflanzen nachziehen, damit die Art nicht ausgehe. Den Saamen säet man am besten im Herbst aus; denn wenn solches erst im Frühling geschiehet, so schlägt er nicht an.

Die Angelica Canadensis atro-purpurea CORNVT. *Canad.* 198, oder Angelica extimo foliorum pari coadunato, folio terminali petiolato, *Prod. Leyd.* 103; und die Angelica lucida Canadensis, 196. oder Angelica foliis aequalibus ovatis inciso serratis, *Hort. Cliff.* 97, wachsen in Nordamerica wild. Von daher ist der Saame nach Europa geschickt worden, wo die Pflanzen, um der Mannigfaltigkeit willen, in den Gärten gezogen werden. Da sie aber keinen Nutzen, und eine geringe Schönheit haben, werden sie nur in wenigen Gärten gehalten. Sie sind beide sehr dauerhafte Pflanzen, und laßen sich leicht aus dem Saamen ziehen, den man im Herbst

Herbst aussäen mus. Wenn alsdenn die Pflanzen groß genug sind, daß sie zum Versetzen taugen, mus man sie in einen nassen Boden setzen, wo sie Schatten haben; auch mus man ihnen auf allen Seiten zween Schuh Platz laßen. Sie werden vier bis fünf Schuh hoch, und treiben verschiedene Stängel aus der Wurzel, welches besonders im zweiten Jahre nach der Aussaat geschiehet. Sie werden alsdenn im Junius blühen, und im September reifen Saamen haben. Die Wurzeln dieser Sorte dauern selten länger, als zwei bis drei Jahre.

Die gemeine Angelik wächst gern in einem sehr nassen Boden. Den Saamen dieser Sorte mus man bald darnach, wenn er reif geworden ist, aussäen; denn, wenn derselbe bis auf den Frühling aufgehoben wird, so gehet unter 40 Saamenkörnern kaum ein einziges auf. Wenn die Pflanzen ungefähr sechs Zoll hoch sind, so mus man sie in einer ziemlichen Entfernung von einander versetzen, indem sich ihre Blätter sehr weit ausbreiten. Diese Pflanzen kommen am besten an den Seiten der Wassergräben oder kleinen Teiche fort. Wenn man sie daselbst drei Schuh weit von einander einsetzet, so werden sie ausserordentlich stark treiben. Im zweiten Jahre nach der Aussaat werden sie blühen. Wenn man daher willens ist, die Wurzeln zu erhalten, so mus man diese Schößlinge, an denen die Blühte zum Vorschein kommen will, im Mai abschneiden; dieses wird machen, daß sie an den Seiten der Wurzeln Häupter heraustreiben, wodurch sie drei bis vier Jahre erhalten werden können. Hat man sie aber Saamen tragen laßen, so werden ihre Wurzeln bald darnach verderben. Wenn man die Angelik nur um des Saamens willen ziehet, so mus man jährlich eine neue Saat davon machen, um diejenigen Pflanzen, die abgehen, wieder zu ersetzen. Denn wenn man die Pflanzen in Saamen gehen läßt, so dauern sie nicht länger, als zwei Jahre.

* **Die wilde Angelik** ist zweierlei: 1. Angelica sylvestris major; sie wächset nur auf nassen und sumpfigen Wiesen. Alles Vieh frißt sie grün gern, daher man sie auch nur grün verfüttern mus; denn alsdenn kann das Vieh sowohl die Blätter, als auch den Stängel, genießen, welcher, wenn er trocken wird, wegen seiner Härte ein untauglich Futter abgiebt.

2. Angelica sylvestris minor, Angelica erratica, oder sylvestris repens, Pycnocomos BRVNF. Podagraria LINN. Aegopodium, Herba Gerardi, TABERN. **T. Geißfuß, Gierß, Hahnenfuß, Hinfuß, Witscherlewetsch, Zipperleinkraut**; wächst gemeiniglich an Zäunen und in Baumgärten. Sie würde für das Vieh ein nicht eben ungesundes Futter abgeben, wenn sie sich nur durch die Wurzel nicht so sehr ausbreitete, und beinahe alles andere Gras gänzlich unterdrückte, auch mehr Heu gäbe, als man davon gewinnet. Es fressen sie nur das Rindvieh und die Ziegen. Wo sie in Gärten wächset, da giebt sie grün ein gutes Futter für das Rindvieh ab, weil die abgeschnittenen Blätter bald wieder nachwachsen, und sie folglich öfters genutzet werden kann. An vielen Orten werden die Blätter im Frühjahre, wenn sie herauskommen, von den Landleuten abgeschnitten, unter den Grünkohl gekocht, und als eine gesunde Speise genossen. Ein ungefährer Zufall und Irrtum, als man einstmahl die Blätter dieser wilden Angelik für Attichlaub ansah, und äusserlich zu Linderung der podagrischen Schmerzen auflegte, hat uns gelehret, daß dieses Gewächs eine Schmerz-stillende Eigenschaft besitze, welches sich aber so leicht, aus Besorgung eines übeln Erfolges, nicht nachmachen läßt, indem der Schaden, wenn die podagrische Feuchtigkeit zurückschlüge, gröser seyn könnte, als der davon zu hoffende Nutzen. Man findet deswegen in den Apotheken hiervon gar nichts. Sie wird an einigen Orten Angelique Boucane genannt.

Die

Die schmalblätterige Angelik, Angelica tenuifolia; Seseli foliis bipinnatis sublinearibus, petiolis basi membranaceis, seminibus ovalibus, s. Carvifolia LINN. liebet etwas feuchte Wiesen, und gehet im Stängel ½ bis ¾ Ellen hoch. Die Blätter kommen den Blättern des Wiesenkümmels ziemlich nahe, und werden von dem Vieh gern gefressen. Da sie nicht allzu häufig wächset, den übrigen Wiesengewächsen nicht hinderlich, dem Viehe auch nicht unzuträglich ist, so hat man nicht nöthig, sie auszurotten, jedoch auch ihren Anbau zu befördern nicht Ursache.

Die Wurzeln der Angelica Canadensis purpurea, sind das starke Gift, womit die wilden Weibsbilder in Canada, die von ihren Männern verstoßen sind, sich das Leben zu nehmen pflegen, und gegen welches Gift auch die besten Hülfsmittel, die sonst selbst gegen der Klapperschlangen Biß dienen, nicht die geringste Hülfe geben.

Die wahre oder Garten-Angelik, Angelica *Offic.* hortensis s. sativa TRAG. MATTH. PARK. C. B. J. B. major DOD. odorata CAM. Smyrnium CORD. Costus niger, hat **Tournefort** von den übrigen Gattungen des Angelica-Geschlechts getrennet, und zu der Misterwurz gezählet, daher er sie Imperatoria sativa nennet. Um ihrer unvergleichlichen Kräfte wegen, heißt sie auch **Heilige-Geist-Wurzel**; und, weil sie dem Würge-Engel, der Pest, gewaltig widerstehet, und, in Folge einer alten Geschichtschreiberischen Sage, diese Kraft durch einen Engel im Traum Jemanden entdeckt worden seyn soll, als die Armee eines gewissen Kaisers von der Pest angesteckt war, ist sie Angelica oder **Engelwurz** genannt worden. Die meiste und kräftigste kommt aus hohen Gebirgen, absonderlich aus Böhmen und der Schweiz; man findet auch viel in Norwegen, Island und Pommern. Das Land zur Erziehung dieser Wurzel mus wohl gegraben, und mit verfaultem Miste gedünget werden.

Die Erziehung selbst geschiehet auf zweierlei Art. Erstlich durch den Saamen, welcher weiß und breit, fast wie Pastinak-Saamen, doch etwas größer, aussiehet. Er wird im Frühjahr im März gesäet, eingefüßelt, und untergerechet, und liebet einen zur Sonne wohlgelegenen Ort. Wenn er aufgegangen ist, mus er vom Unkraute rein gehalten werden. Stehen die Pflanzen zu dick, so können sie, wenn sie etwas erwachsen, verzogen, und auf ein ander wohlgegrabenes und gedüngtes Land einen Schuh weit im Quadrat gestecket werden, und eben soviel müssen sie auch auf dem Lande, wo sie hingesäet worden, Raum bekommen. Wenn man die Pflanzen nicht alle zum Versetzen brauchet, mus man sie mit dem Jäte-Häcklein durchschneiden, daß sie auf dem Lande trocknen und dürr werden, und endlich verderben, damit die übrigen Wurzeln desto größer und schöner wachsen können. Bei warmen und dürren Wetter können sie das Begießen wohl vertragen, und ist ihnen im Wachstum sehr zuträglich. Jemehr sie an ihren dicken Knollen Faseln oder Bärte, ungefähr einen halben Schuh lang, haben, desto lieber kaufen sie die Materialhändler.

Die andere Vermehrung geschiehet sowohl im Frühjahre, als auch zur Herbstzeit, kurz vor Michaelis, wenn man von den Wurzeln die Knötlein oder Keimen abbricht, und ebenfalls auf ein solches Land, wie oben gesagt worden, auch in eben der Weite, pflanzet. Im zweiten Jahre, und zwar im Frühlinge, werden sie ausgehoben, von der Erde gesäubert, und auf einen luftigen doch schattigen Boden geleget, damit sie abtrocknen und dürre werden können, wobei aber das Umwenden der Wurzeln alle zwei bis drei Tage geschehen mus, damit sie nicht verschimmeln oder verderben. Zum Saamen-Ziehen läßt man einige alte Wurzeln stehen, welche unterweilen im zweiten oder dritten Jahre gewiß Saamen bringen.

Die

Die Naturforscher haben an der Angelica-Blume, so wie an den mehresten Umbellen-Pflanzen, zwo Arten von Insecten bemerkt. Die eine gehöret zu der Gattung der Käfer, und wird das **Leichentuch**, Drap mortuaire, Scarabæus nigro-coerulescens, maculis albis sparsis, ordine macularum abdominalium longitudinali, GEOFF. 79. genennet. Dieses Insect hat die nehmliche Gestallt wie der Maikäfer; es ist oben und unten schwarz, ein wenig bläulich, und mit weißen Flecken bezeichnet. Es hat auf der Brust weiße Tüpfel, die in zwo länglichen Seiten stehen; auf jeder Seite siehet man drei große und einige kleinere Tüpfelchen. Unter dem Bauche hat es gleichfalls zwo Reihen weiße Tüpfelchen, deren ein jedes mitten in dem Ringe dieses Theiles stehet. Das zweite Insect, so sich von den Blumen der Engelwurz nähret, heißt der **Hautfresser**, Dermestes elytris corneis pellucidis, thorace obscuriore, GEOFF. 208. Die Flügeldecken dieses Insects sind glänzend, durchsichtig, und von einer weißen Hornfarbe; die Fühlhörner haben gleiche Farbe mit den Füssen; die Brust ist breit, und von dunkler Farbe, und die Augen sind fast schwarz; der ganze Körper ist rund.

In Island bedienen sich die Einwohner der Stängel zur Speise. Sie schälen dieselbe, und einige Fremde, welche hinkamen, und aus Mangel anderer Kost davon aßen, haben bezeugt, daß sie sehr schmackhaft seyn. Die Gärtner um London, welche Wassergräben haben, die durch ihre Gärten laufen, ziehen diese Pflanzen in großer Menge, welche ihnen die Zuckerbäcker häufig abkaufen, welche die zarten Stängel, die im Mai abgeschnitten werden, einzumachen, und als Confect zu brauchen pflegen. Auch brauchen die Engländer Blätter und Wurzel von dieser Pflanze zu Brühen bei ihren Speisen, weil sie die dicken Säfte und den stinkenden Athem verbessern, und viel zur Verdauung beitragen. Die Wurzel hat vornehmlich eine Gift-treibende Kraft,

und kann auf vielerlei Art als ein Präservativ gegen die Pest und andere ansteckende Seuchen gebraucht werden. Wer ein klein Stück davon im Munde behält, oder, früh Morgens nur ein paar Schlucke Wein oder Rosenwasser, darinn sie geweicht hat, trinket, kann den ganzen Tag über von keiner bösen Luft angesteckt werden. Man kann in dieser Absicht auch eine Latwerge aus dem Pulver machen, oder aus dem destillirten Oel mit Zucker Zeltlein in den Mund, oder einen Balsam mit ausgepreßtem Muscatenöl, zubereiten. Giesset man Essig über einen Theil dieser gestoßenen Wurzeln, mit andern dergleichen dem Gifte widerstehenden Dingen vermischt, und läßt es in der Wärme einige Tage hinter einander stehen: so hat man einen guten Gift- und Pest-Essig, welcher äusserlich und innerlich dienet. Simon Pauli gab zur Zeit der Contagion den Geistlichen den Rath, daß sie ihre Kleider und Mäntel mit dem Pulver der Angelikwurzel bestreuen mögten, welches damahls sehr gut gethan; und wenn schon Jemand inficirt gewesen, gab er sofort ein Quentgen von diesem Pulver in Cardobenedicten-Wasser ein, daß die Patienten wacker schwitzeten.

Die Angelik tilget auch die kalten Fieber, stärket den Magen, und hilft verdauen; zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe, und alle innerliche Geschwulst, dämpfet die Blähungen des Leibes, stillet das tröpflichte Harnen und Harnwinde, tödtet die Würme; ist in Mutterkrankheiten mit Grimmen dienlich, befördert die monathliche Reinigung und Geburt, mildert die Nachwehen, wenn man sie mit Zittwerwurzel in warmen Wein giebt; räumet die Brust, vertreibet den kalten und feuchten Husten, das Keichen und die Engbrüstigkeit, und verzehret alle böse Feuchtigkeit, deshalb sie auch Luft- oder Brustwurzel, Radix pectoraria, genannt wird. Sie wird auch von Einigen wider den Scharbock gebraucht. Sie soll auch die Trunkenheit verhüten, wenn man einer Bohne groß davon isset. Die Wurzel gekäuet, und in die

die hohlen Zähne gethan, stillet derselben Schmerzen, und machet einen wohlriechenden Athem. Der Saft und das Pulver reiniget, und erfüllet die tiefen Wunden und faulen Geschwüre mit Fleisch. Gleiche Kraft hat auch der Saame, in Wein oder Wasser gesotten, und frische oder alte Schäden damit gewaschen. Die Blätter der Angelik, mit Raute und Honig gestoßen, und als ein Umschlag aufgelegt, heilen die Bisse der wütenden Hunde und Schlangenstiche. Wenn man sie einem Febricitanten auf den Kopf leget, ziehen sie alle Fieberhitze an sich. Einige halten dafür, wenn sie die Wurzel bei sich tragen, soll ihnen keine Zauberei schaden können. Andere hängen sie auf die bloße Haut an den Hals, zur Verhütung der Pest. D. Müller in Lindau am Bodensee ließ eine Salbe wider die Contracturen daraus bereiten. Er nahm hierzu anderthalb Pfund frische klein-zerschnittene Wurzeln, ließ sie in genugsamen Wein und in einem verschloßenen Gefäß solange sieden, bis ein schleimiges Extract davon erhalten wurde; dieses vermischte er mit Venedischer in Branntwein aufgelöseter Seife ein Pfund, Regenwurm-Oel ein halb Pfund, und Campher ein Loth, und ließ des Tages etliche mahl die Glieder damit einschmieren. Das destillirte Oel und das Extract aus dieser Wurzel unter die Rotulas oder Zuckerküchlein gemischt, und des Tages etliche davon genossen, stärket das Herz, und vertreibet das Herzpochen. Das Oel mit einem Trunk Isop-Wasser laulich eingenommen, dienet für die Engbrüstigkeit und den kurzen Athem. Aeusserlich gebraucht, stillet es das Grimmen und Reissen im Leibe, sonderlich bei den jungen Kindern, und lindert die Magenschmerzen.

Abgezogenes Angeliken-Wasser. Man nimmt eine halbe Unze Angelik, eben soviel Zimmet, eine viertel Unze Gewürznägelein, eben soviel Mastix, Coriander und Stern-Anis, nebst einer halben Unze Cedernholz; stößt alles in einem Mörsel sehr klein, läßt es in einem

einem Maaß Branntwein eine Nachtlang weichen, thut es in eine gläserne Destillir-Kolbe, und destilliret es im heißen Wasser (Marien-Bade.) Von dieser Essenz thut man in ein Maaß Branntwein, 1, 2 bis 3 Unzen, und etwas Ambra und Muscus, auch Zibeth, soviel nöthig, dazu.

Eine andere Angeliken-Essenz. Man nimmt Wasser, worinn eine Unze gereinigter Salpeter oder Weinsteinsalz zergangen ist; darinnen läßt man 8 Unzen Angeliken-Wurzel, oder andere Kräuter, die man abziehen will, auf die Art weichen, daß allezeit der achte Theil Salz gegen die Wurzel oder Kräuter zu rechnen. Man läßt das Eingeweichte kochen, damit sich die Kraft herausziehe, gießet alsdenn das Flüßige ab, und läßt es im Dunst-Bade so dick als Honig werden, (weil die Verrauchung im Marien-Bade allzu langsam geschiehet, und bei einem andern Feuer das Anbrennen zu befürchten ist;) und gießet auf diesen Extract oder Honig sechsmahl soviel Branntwein, um es zur Essenz zu machen, oder destilliret den Branntwein als einen Extract.

Man kann auf diese Art aus allen Erdgewächsen, die mit auflösenden Wässern abgezogen werden müssen, Extracte machen. Bei harzigen Pflanzen aber, in welche das Wasser nicht wirket, mus Weingeist mit Weinstein abgezogen gebraucht werden. Die Ursache, warum man Weinstein zum Weingeiste nimmt, ist, damit das veste Salz des Weinsteins das Gewebe des harzigten, öligten und schleimigten Wesens der Erdgewächse auflöse, welches sonst in dem Magen zu Boden fallen, und sich in die Falten desselben anhängen würde. Diese also zubereitete Essenzen lösen sich in wässerigten Sachen auf, ohne daß es nöthig wäre, sie vorher niederzuschlagen, indem das veste Salz und die irrdischen Theile der Pflanze von dem Weingeiste nicht angegriffen worden.

Das

Das destillirte Angeliken-Wasser heilet alle Stiche und Bisse giftiger Thiere.

Angeliken-Wurzeln einzumachen. Nachdem man die Blätter und die oberste Haut von den Stängeln, welche aber recht frisch, ziemlich dick, und ehe sie zu Saamen aufgeschossen, seyn müssen, abgestreift hat, so schneidet man sie nach Gefallen, so lang man will, und leget sie in frisches Wasser. Nachher blanchiret man sie in ein ander Wasser, und kochet sie stark. Wenn sich diese hineingethane Stängel leicht von einander zerbrechen laßen, so haben sie genug gesotten. Man nimmt sie deshalb vom Feuer, und läßt sie in eben dem Wasser kalt und wieder grün werden. Hernach nimmt man sie heraus, und legt sie noch zweimahl nach einander in frisches Wasser. Wenn sie nachdem durch den Durchschlag abgelaufen sind, thut man sie in eine Conditor-Pfanne, mit gereinigtem Zucker, worinnen sie 10 bis 12 mahl aufwallen müssen; ziehet sie darnach aus dem Zucker heraus, schäumet sie ab, und wirft sie in ein irdenes Gefäß. Den andern Morgen läßt man den Zucker davon ablaufen, läßt ihn solange kochen, bis er kleine Perlen wirft, und gießet ihn wieder über die Angelik-Stängel her. Zwei oder drei Tage darnach gießet man den Zucker wieder ab, läßt den Syrup wiederum kochen, bis er große Perlen wirft, thut aber noch mehr Zucker dazu, leget die Angeliken hinein, und läßt sie 5 bis 6 mahl aufkochen; nimmt sie heraus, läßt sie abtröpfeln, trocknet sie auf Kohlen, bestreuet sie mit etwas Zucker, und läßt sie vollens in einem Conditor-Ofen trocknen.

Angelica montana perennis, Paludapii folio, TOVRN. siehe Levisticum.

Angelica spinosa, Angelique épineuse; siehe Aralia.

Angeliken-Saft, siehe Opoponax.

Angelin, Angelyn; siehe Andira

Angelique de Bordeaux, Angelique de Rome, Arten Birnen; siehe unter Pirus.

Ange-

Angelot, ist eine Art französischer Käse, welche in der Normandie, in der Landschaft Bray gemacht werden, daher man sie auch Angelots de Brie und Angelots de Bray nennet. Sie werden gemeiniglich in Näpfe, von Weiden gemacht, geleget, die zum Theil wie ein Herz, zum Theil aber auch viereckig, aussehen. Sie sind klein, sehr fett, und von einem vortrefflichen Geschmacke.

Angelyn, siehe Andira.

Angemacht Bier, siehe **Anmachen, das Bier.**

* **Anger**, oder **Espan**, Fr. Varenne, heißt ein Stück ungebauetes Feld oder Land, welches vor oder zwischen den Aeckern oder Wiesen lieget, mit Grase bewachsen, und dem Pferde- Rind- Schaf- und Gänse-Vieh zu gewissen Zeiten zur Weide gewidmet ist. Wenn eine solche Viehweide einem ganzen Dorfe, Flecken oder Stadt zuständig ist, so heißet es ein **Gemein-Anger**, oder **Gemein-Espan**. Die Gänse sollten billig auf einem Anger, einen besondern in etliche Weiden abgetheilten Platz haben, damit sie allein auf solchen gehütet werden, und nicht auf dem ganzen Anger herumlaufen mögen; denn, wo sie hinpferchen, da verbrennet ihr Mist, weil er hitzig ist, das Gras mit sammt der Wurzel; und überdies pflegt auch das Gras, wo sie abbeißen, sehr hart und ungern nachzuwachsen, und meistens zu verderben. Wo große Anger sind, pfleget man solche in drei Theile (ausser der Gänse-Weide) abzutheilen, und den ersten davon gleich um Walpurgis mit dem Rindvieh zu betreiben; der andere Theil wird bis auf Pfingsten gehegt, und daher die **Pfingst-Weide** genennet; der dritte Theil aber pflegt erst nach dem Johannis-Tage mit den Vieh behütet zu werden, und führet daher den Nahmen der **Johannis-Weide**. Die Pferde gehen gemeiniglich unter dem andern Vieh auf dem Anger, oder haben, nach Gewohnheit des Orts, ebenfalls einen besondern Platz. Wo ein Anger obgedachter maßen nicht abgetheilt wird, wird das Vieh erst um

um Pfingsten darauf getrieben, und alsdenn wird der ganze Anger zur Pfingst-Weide gebraucht. Man sparet die Gemein-Anger, soviel möglich ist, und treibet das Vieh, sobald das Getraide vom Felde, auf die Stoppeln, und wo Brachfeld ist, wechselsweise auf das Brachfeld, damit der Anger sich wieder erhohlen, und Gras nachwachsen könne. Man pflegt manchmahl, wenn das Vieh die Anger nicht mehr betritt, die Schafe dahin zu treiben, um den Anger zu pferchen und zu düngen; an einigen Orten aber wird dieses nicht gelitten.

Anger-Blümlein, siehe Bellis.

Anger-Kraut, siehe Polygonum.

Anger-Recht, Au-Recht, heißt das Recht oder die Befugnis der Obrigkeit oder Herrschaft eines Ortes, die in ihrem Gebiete befindlichen Anger und Auen vor sich ganz allein, und mit Ausschließung der Unterthanen, zu nutzen; es wäre denn, daß sie aus eigener und freier Bewegung einem Andern solches Recht überlaßen und zugestehen.

* **Angerren, Angarten**, sind Aecker, worauf nicht gesäet ist. Siehe **Brach-Acker**.

* **Angeschirren**, oder **Anschirren**, heißt, den Pferden, und anderm Zug-Vieh, wenn man damit fahren, oder sonst eine Arbeit verrichten will, das Zeug oder Geschirre auflegen. Solches soll früh Morgens, zu rechter Zeit, wenn die Pferde gestriegelt, geputzt und gefüttert sind, geschehen, damit an der Feld- und anderer Arbeit nichts verabsäumet werden möge.

* **Angeschossen**; alles, was von Wildpret nach dem Schuß schweißet, nennen die Jäger: **es ist angeschossen.**

Angesicht, Gesicht, oder **Antlitz**, L. Facies, Fr. Visage.

Das Gesicht zu verschönern.

1. Man nimmt zwo Unzen gepülverten Bißmuth, und vier Unzen Scheidewasser; setzet es in einem großen irde-

irdenen Geschirre unter eine Feuer-Mauer, oder mitten in einen Hof, und läßt alles zusammen 24 Stunden stehen; alsdenn nimmt man das Wasser, welches klar scheinen wird, gießet es in ein anderes Geschirr oder Terrine, und darunter eine eben so schwere Quantität gesalzenen Wassers; läßt beides wieder 24 Stunden ruhen, da sich denn den Morgen darauf der Bißmuth zu Boden gesetzt haben wird; alsdenn gießet man das darüber stehende Wasser sacht ab, und läßt ihn, nachdem man denselben sechs- oder sieben-mahl mit gemeinem Wasser gewaschen hat, an der Sonne trocknen. Man kann dieses Pulver mit Pomade von Jasmin, oder von Schöpsen-Füßen oder Kalbsbeinen, gebrauchen. Oder, damit sie bessere Wirkung thue, mache man sich folgende.

Pomade, das Gesicht schöner zu machen. Man nehme Weißwurz (Radix Sigilli Salomonis) und Zwiebeln, von jeden zwo Unzen; wasche sie wohl, und laße sie sechs Tage im frischen Wasser weichen, nehme sie sodenn heraus, trockne sie ab, und schneide sie ganz klein. Nach diesem laße man sie mit dem Nieren-Fette vom Lamme, und mit frisch Schweine Schmeer (Panne de Porc *), von jedem ungefähr vier Unzen, sechs Tage in Wasser weichen, und gebe ihnen, alle Tage zweimahl frisches Wasser. Nach Verlauf dieser Zeit mus man das Fett und Schmeer mit demselben Wasser zergehen laßen, es in porcellanene Töpfe thun, und alle Tage frisches Wasser darüber gießen. Auf jede Unze von dieser Pomade kann man ein Quentgen des vorbeschriebenen Pulvers zusetzen, welches man, wegen seiner Weiße, **Perlen-Weiß** (Blanc de Perles) nennen kann. Diese Pomade

*) Dem Uebersetzer des Chomel scheinet diese Bedeutung des Wortes Panne unbekannt gewesen zu seyn; indem er es im I Th. des Oecon. und Physical. Lex. Col. 426, durch Nierenfett vom Pfau übersetzet, wozu er durch die bekannte Bedeutung, da Panne auch ein Pfau heißt, verleitet worden. Der Zusatz de pore hätte ihn leicht eines bessern belehren können. Z.

Pomade machet nicht allein schön, sondern ist auch für die Röthe, Flechten, Finnen, und andere Fehler der Haut, dienlich. Man mus aber behutsam damit verfahren.

2. Man vermische geraspelt Ochsen-Horn mit süssem Mandelöl, laße es darinn eine Zeitlang weichen, und wasche sich das Gesicht damit.

3. Man kann sich auch destillirter Wässer von Melonen, Bohnenblüthe, wilden Wein und grüner Gerste, d. i. solcher, deren Korn noch nicht ganz gebildet, sondern noch milchigt ist, imgleichen des Wassers, welches sich in denen Blasen befindet, die sich im Sommer auf den wilden Rüstern zu erzeugen pflegen, bedienen.

4. Herr Senac ist der Meinung, es komme darauf an, die Ausdünstung des Gesichts zu verhindern. Denn indem solchergestallt in den kleinen Gefäßen eine heilsame Verstopfung der Lymphe und des Blutes vorgehet, bleibt die Haut gespannter, siehet schön roth und weiß aus, und ist ohne Runzeln. Da nun das Oel die Ausdünstung zurückhält, so räthet er, sich entweder das Gesicht damit zu reiben, oder Sachen, wovon das Oel der Hauptbestandtheil ist, darauf zu legen; aber keinen Anstrich von Schminke, weil diese, wenn sie trocken wird, die Haut runzelig macht.

5. **Abgezogenes Wasser, welches eine schöne Fleisch-Farbe verschaffet.** Man nimmt zwei Maaß (Pinte) Weinessig, zwo Unzen Fisch-Leim, zwo Unzen Muscaten-Nüsse, und sechs Unzen gemein Honig, läßt es zusammen bei gelindem Feuer destilliren, und schüttet nachher etwas rothes Sandel-Holz in den abgezogenen Liquor, um ihn ein wenig zu färben. Ehe man sich dessen bedienet, mus man sich vorher mit Seifen-Wasser rein waschen. Wenn man sich mit dem destillirten Wasser gewaschen hat, mus man sich ja nicht abtrocknen, da alsdenn das Gesicht schön roth bleibet, und recht frisch und gesund aussiehet.

6. **Ein vortrefflicher Glanz für die Haut.** Man mus gleiche Theile von Limonien Saft und Eiweiß nehmen, und in einem glasurten irrdenen Topfe, der an ein gelindes Feuer gesetzt wird, wohl zusammenschlagen. Man rühret es beständig mit einem hölzernen Spatel um, bis daß es beinahe die Consistenz einer Butter angenommen hat. Man hebet es zum Gebrauch anf, und wenn man sich dessen bedienen will, kann man etwas von einer wohlriechenden Essenz, welche man am angenehmsten findet, hinzu thun. Man thut auch wohl, wenn man sich das Gesicht vorher mit Reißwasser reiniget, ehe man sich damit salbet. Dieses ist eins der besten Mittel, wenn man sich das Gesicht schön, glänzend und glatt machen will.

7. **Oder:** Man nimmt eine Handvoll Bohnen-Blüthe, Flieder- und Buglossen-Blumen; eine Taube, die gehörig ausgenommen wird; den Saft von zwo Limonien, 4 Unzen Salz, und 5 Unzen Campher; läßt alles im Marienbade destilliren; thut in das destillirte Wasser einige Gran guten Bisam, und setzet es einen Monath an der Sonne; doch mus man das Gefäß, worinn der Liquor befindlich ist, des Abends ins Zimmer nehmen. Wenn man ihn brauchen will, so befeuchtet man damit ein klein Läppchen, und reibet sich das Gesicht ganz gelinde damit.

8. **Talkstein-Wasser.** Alle diejenige, welche, Schönheits-Mittel zu erfinden, sich bemühet, haben es sehr bedauert, daß das Geheimnis des Talk-Wassers verloren gegangen ist, und die Entdeckung desselben ist von ihnen als eine für die Schönheit sehr wichtige Erfindung angesehen worden. Folgende Verordnung wird vermuthlich der wahren Composition dieses so berühmten und hochgeschätzten Wassers sehr nahe kommen.

Man nimmt eine beliebige Menge vom Talkstein, theilet sie in Blätter, und calciniret sie mit gelben Schwefel. Nach der Calcination stößt man es klein, siebet es durch, und waschet es in einer großen Menge heißen Wassers. Wenn man gewiß versichert ist, durch dieses Wasser alle Salze weggenommen zu haben, so neiget man das Gefäß, läßt das Wasser ablaufen, das unten bleibende Dicke aber kochen. Wenn es trocken, so calciniret man es nochmahl in einem Ofen, zwo Stunden lang, bei einem starken Feuer. Darauf nimmt man ein Pfund von diesem calcinirten Talk, und stößt ihn mit zwo Unzen Salmiac zu Pulver. Dieses thut man in ein gläsernes Gefäß, welches an einem feuchten Orte stehen mus. Darauf wird aller Talk sich von selbst auflösen, und man darf alsdenn nur ganz sacht das Gefäß neigen, und den Liquor abgießen; man mus sich aber in Acht nehmen, daß man ihn nicht trüb mache. Dieser Liquor ist so weiß und schön, als eine Perle. Hohen Standes-Personen kann man kein herrlicheres und vortrefflicheres Schönheits-Mittel liefern.

9. **Talk-Oel, welches von selbst zergangen.** Man thut pulverisirten Talk, und mit Salpeter calcinirtes Weinsteinsalz, Schichten-weise in einen Schmelztiegel, und läßt diesen 6 Stunden lang in einem starken Feuer stehen, nimmt ihn sodenn heraus, und gießet auf die calcinirte Materie guten destillirten Weinessig, seihet den Liquor durch, läßt ihn gerinnen, süßet ihn ab, und setzet ihn in den Keller, damit er zerfließe. Dieses Talk-Oel ist eben so schätzbar, als das Talk-Wasser. Ueberdies dienet dasselbe auch wider die Blattern und andere Flecken des Angesichts.

10. **Balsamisches Wasser.** Man nimmt ein Pfund Venedischen Terbenthin, Lorbeeröl, Galbanum, arabisches Gummi, Epheu-Gummi, Weihrauch, Myrrhen, Leber-Aloe, Aloe-Holz, Galgant, Nelken, Braunellen (Consolida minor), Zimmet, Muscatennuß, Zitwer, Ingwer, weißen Diptam, von jedem drei Unzen; Borax, vier Unzen; Bisam, ein Quentgen; Ambergris, 20 Gran; gießet darauf 6 Maaß Branntwein,

wein, nachdem man vorher alles, was sich pulverisiren läßt, gestoßen hat, und destillirt es.

Das daraus entstehende balsamische Wasser stärket die Theile, und giebt ihnen Schönheit und Stärke, die dem Auge sehr gefallen mus.

11. **Weißes Schönheits-Wasser.** Man nimmt acht Unzen süße Mandeln, und vier Unzen bittere; stößt sie mit zwei Pfund Wegerich- oder Rosen-Wasser, und läßt nachher darinn einen halben Scrupel corrosivischen Sublimat, und das Weiße von zwei Eiern, zergehen.

12. **Ein Wasser, welches der Haut einen Glanz giebt.** Man nimmt zwo Unzen Borax, eine Unze Fels-Alaun (Alumen rupeum), 2 Quentgen Campher, 1 Unze Feder-Alaun (Al. plumosum), und eben soviel Alumen scissile; pulverisiret alles, und läßt es in einer großen Menge Brunnenwasser kochen; alsdenn läßt man das Weiße von zwei Eiern in etwas Weinbeer-Saft (Verjus) zergehen, und thut dieses in das Wasser, wenn man es vom Feuer nimmt, und läßt alles 20 Tage an der Sonne stehen.

Dieses Wasser hat recht wunderbare Kräfte, und scheinet alte Gesichter wieder jung zu machen.

13. Einige Damen waschen nur das Gesicht mit einem Wasser, worinn sie haben Alaun zergehen laßen. Dieses Wasser macht zwar die Haut glänzend; allein, man mus auch besorgen, daß sie davon runzelig wird, denn der Alaun ist ein starkes zusammenziehendes Mittel.

14. **Ein schönes Mittel, die Haut weiß zu machen.** Man nimmt Silberglätte, Mastix, Olibanum, Colophonium, von jedem gleichviel; reibet es auf einem Marmorsteine, und wirft es alles in eine Kolbe, mit einer hinlänglichen Quantität weisen und schön riechenden Weines. Das Wasser, welches durch die Destillation übergehet, machet die Haut so weiß, daß man sie hernach waschen kann, ohne zu befürchten, daß die Weiße vergehen wird.

15.

15. Andere bedienen sich, zu eben dem Behuf, eines Wassers, das mit Melonen-Kernen, Arons-Wurzel, Limonien-Saft und Ziegen-Milch bereitet worden ist. Es wird alles in eine gläserne Kolbe gethan, und im Marienbade destillirt.

16. **Eine schöne, die Haut schmeidig machende Pomade.** Man nimmt Speck von einem Eber, schneidet ihn in kleine Stücke, und waschet ihn; alsdenn läßt man ihn neun Tage in reinem Wasser weichen, und gießet das Wasser täglich ab. Hierauf läßt man ihn auf einem glüenden Eisen schmelzen, und fängt die herabträufelnden Tropfen in frischem Wasser auf. Nachher wäscht man ihn in verschiedenen Wässern, wozu man sich des Rosen- Wegerich- oder Nachtschatten-Wassers bedienen kann. Wenn man die Haut damit reibet, so wird sie davon so weich werden, wie ein Atlas.

17. **Eine andere Pomade.** Man nimmt das Oel vom weißen Mohnsaamen, und von den sogenannten vier kalten Saamen, von jedem 4 Unzen; sechs Quentgen Wallrath, und eine Unze weiß Wachs, und machet aus diesem allen, nach den Regeln der Kunst, eine Pomade.

18. **Ein Oel zur Reinigung des Gesichts.** Man nimmt ein Maaß süße Sahne, wirft Seeblumen-Lilien- Bohnen- und Rosen-Blüthe darein, und läßt alles im Marienbade kochen: so erhält man dadurch ein Oel, welches man in einem gläsernen Geschirre aufheben, und einige Tage in die Luft setzen kann.

19. **Eine vortreffliche Pomade für das Gesicht.** Man nimmt eine beliebige Menge Hammelfüße, brühet sie, und nimmt die Knochen heraus. Die großen Knochen schlägt man klein, um das Mark heraus zu nehmen. Zu dieser Absicht ist es gut, daß man gedachte Knochen einen oder zwei Tage im Wasser stehen läßt. Das Wasser mus drei- bis vier-mahl des Tages verändert werden. Darauf wird man die Knochen mit leich-

ter Mühe zerschlagen können. Zu zwei Dutzend Hammelfüße muß man wenigstens ein halb Dutzend Kälberfüße nehmen. Das herausgenommene Mark wäscht man in mancherlei Wässern, bis es recht schön weiß aussiehet. Wiederum wäscht man auch die vom Mark befreieten Knochen, und läßt sie eine bis zwo Stunden in klarem Wasser kochen. Dieses läßt man durch ein leinen Tuch laufen, und 12 Stunden ruhig stehen. Das oben aufschwimmende Oel nimmt man mit einem silbernen Löffel ab, und vermischet es mit dem aufgehobenen Marke. Man läßt alles bei einem mäßigen Feuer schmelzen, und nimmt ungefähr zu dem Gewicht von 4 Unzen ein Quentgen Borax, und eben soviel calcinirten Felsalaun. Wenn alles recht heiß ist, so vermischet man damit 2 Unzen ohne Feuer bereitetes Oel von den vier kalten Saamen, und ein klein wenig Ziegen-Fett; läßt es durch ein reines Tuch durchseihen, und hebet es zum Gebrauch auf. Einige nehmen, anstatt des Ziegen-Fettes, ein wenig Wachs oder Hammel-Talg; allein, das Wachs trocknet die Haut, und sie springt darnach auf, und das Hammel-Talg machet die Haut roth und gelblich.

20. **Schnupftuch der Venus**, Fr. Mouchoir de Venus, nennet man ein solches Schnupftuch, wozu die Leinwand mit einer die Schönheit befördernden Composition zubereitet ist. Man bedienet sich hierzu gemeiniglich des Wallraths.

Die auf folgende Art verfertigten Schnupftücher werden fast gar nicht schmutzig. Man nimmt ein halb Viertel Brianzoner Kreide, calciniret sie in einem Glasofen, oder auf eine andere Art, gießet nachher guten Branntwein darauf, und läßt es 24 Stunden stehen; tunket nachher das Tuch darein, und läßt es im Schatten, so, daß weder Staub, noch Sonne oder Feuer dazu komme, trocken werden, und wiederhohlet diese Operation dreimahl. Dieser Schnupftücher bedienet man sich, ohne sie naß zu machen.

Eine

Eine andere Art, welche aber mehr Umstände erfordert. Man nimmt 2 Pfund Felsalaun, 1 Pfund Borax, Gummi-Dragant und arabisches, von jedem 4 Pfund. Auf alles gießet man 2 Pfund Malvasier, und 2 Maaß Ziegen-Milch. Sodenn nimmt man 2 Pfund Bleiweiß, thut es in ein leinenes Tuch, und läßt es in einer hinlänglichen Menge gemeinen Wassers kochen. Dieses Wasser gießet man auf vorerwähnte Infusion. Alsdenn nimmt man 2 Pfund weißen Honig, 3 Pfund Terbenthin, und eben soviel weißen Zucker, und läßt es in weißen destillirten Weinessig kochen. Wenn es halb eingekocht ist, gießet man es zu dem vorigen Mengsel; thut alsdenn 3 Unzen kleingestoßene Myrrhe hinzu, und einige Schnecken ohne Schalen, die in gemeinem Wasser gut gereiniget werden müssen. Man rühret alles eine halbe Stunde tüchtig um, damit sich alles gehörig mische. Nunmehr wirft man dieses alles in eine Kolbe, mit einer fetten Henne, die rein gewaschen, und in Stücke geschnitten wird; thut eine Unze Campher, das Weiße von zehn frischen Eiern, und die Schale von 5 Pomeranzen hinzu, und destillirt es. Das erste Wasser, welches bei der Destillation zum Vorschein kommt, wird sehr klar seyn. Dieses mus man besonders aufheben. Das zweite Wasser wird sehr weiß seyn, und dieses ist eben dasjenige, welches zu Bereitung des Tuches auf folgende Art gebrauchet wird.

Man nimmt ein feines Tuch, wäscht es in Rosen-Wasser, und läßt es trocken werden. Hernach läßt man es 24 Stunden in dem vorher beschriebenen weißen Wasser liegen, und darauf im Schatten trocknen. Will man sich des Schnupftuches bedienen, so sehe man vorher zu, daß das Gesicht recht rein sey, alsdenn kann man damit über das Gesicht hin und her fahren, und man wird davon eine wunderbare Wirkung verspühren. Die Haut wird davon klar, glänzend, und so weich werden, wie ein weißer Atlas. Man kann dieses Schnupftuch

in der Tasche tragen. Wenn das Gesicht voll Schweiß ist, und man wischet sich damit ab, so thut es alsdenn die schönste Wirkung. Uebrigens ist nicht zu läugnen, daß das unter diese Zubereitung kommende Bleiweiß, dessen Gebrauch gefährlich machen kann.

21. **Ein Firniß für die Haut.** Man thut in ein gläsernes Gefäß 12 Unzen guten Branntwein, 1 Unze Sandarac, und eine halbe Unze Benzoe; schüttelt das Gefäß oft um, und läßt es hernach ruhig stehen. Wenn man sich das Gesicht gewaschen hat, kann man es mit diesem Firniß bestreichen, der ihm einen ungemein schönen Glanz giebt.

22. **Ein hepatisches Salz, welches zur Erhaltung und Erwerbung einer schönen Farbe sehr dienlich ist.** Man nimmt Agrimonien-Wurzel, 2 Pfund; Cichorien- und Scorzoner-Wurzel, von jeder 1 Pfund; bittere Cost-Wurzel (Costus amarus), Mannstreu (Eryngium), Curcumä, von jeder ½ Pfund, Calmus, Rhapontic, von jedem 4 Unzen; Wermuth, Stabwurz, Eupatorium, Scolopendra, Ehrenpreis, Fumaria, Hepatica, Cuscuta, von jedem 3 Unzen; läßt alles in einem Reverberirofen calciniren; thut sodenn Rhabarber- und Cassien-Asche hinzu, von jedem anderthalb Unzen, lauget alles in einem Decoct von Flor. Hepaticæ wohl aus, und ziehet das Salz nach den Regeln der Kunst daraus.

Dieses Salz erhält die Galle flüßig, hebet die Verstopfungen, heilet die Gelbsucht, vertreibet die gelbe Farbe der Haut, und giebt ihr ein röthliches angenehmes Ansehen. Man nimmt davon 24 bis 30 Gran in einem dazu schicklichen Getränke.

23. Man machet ein Loch in eine Limonie, füllet es mit Zuckercand, und bedecket es mit Goldblättern. Darauf mus man hernach wieder die Rinde, die man weggenommen hat, auf eine künstliche Art bevestigen. Sodenn läßt man die Limonie in heißer Asche braten.

Will

Will man sie nun brauchen, so läßt man etwas Saft aus der gemachten Oeffnung herausfließen auf ein Tuch, womit man sich das Gesicht reiben kann.

Dieser Saft säubert die Haut unvergleichlich, und giebt ihr einen schönen Glanz.

24. **Componirtes Weinstein-Oel, um damit die Haut weiß zu machen.** Man nimmt 3 Pfund Weinstein von weißen Wein, 4 Unzen Salpeter, 3 Unzen calcinirtes Zinn, und 1 Unze Felsalaun. Diese Specereien stößt man zusammen, thut sie in eine irdene Schüssel, und bringt sie ins Reverberirfeuer, bis sie calcinirt sind. Darauf thut man eine Unze von diesem bis zur Weiße gebrannten Kalk in ein Maaß Branntwein. Dieser Branntwein wird alsdenn eines der besten Schönheits-Mittel, dessen man sich bedienen kann, um die Haut schön zu machen, und bei ihrer natürlichen frischen Farbe zu erhalten.

Die Finnen im Angesichte und auf der Stirn zu vertreiben.

1. Man nimmt 1 Unze Campher, eben soviel Schwefel, ½ Unze Silberglätte, und eben soviel Myrrhen; stößt alle diese Stücke zusammen, läßt sie 7 bis 8 Tage in einem Pfunde Branntwein oder Wegerich-Wasser weichen, und wäscht sich im Gesichte mit einem Leinwand-Läppchen damit.

2. In ein Nößel Scabiosen-Saft, der bei dem Feuer gereinigt, und durch ein leinen Tuch geseiget worden, wirft man ½ Unze Borax, und 1 Quentchen Kampfer, und bedienet sich dessen, wenn es 2 oder 3 Tage gestanden hat.

3. Man läßt 2 Händevoll klein Tausendgülden-Kraut in 8 Nößeln Wasser bis auf die Hälfte einkochen, und bähet Morgens und Abends die Finnen darüber.

4. Man nimmt eine Unze Campher, und eben soviel Schwefel, ½ Unze Myrrhen, und eben soviel Weihrauch; stößt alles zusammen, und thut es in ein

Nößel Rosen- oder Wegerich- oder Scabiosen-Wasser, läßt es 7 oder 8 Tage stehen, und brauchet es.

Für die Röthe, die Hitzblattern, den Kupfer, den Aussatz, Finnen und Schwäre, im Gesichte.

1. Man nimmt 1 Unze Felsalaun, eben soviel kleingestoßenen Schwefel, 1 Unze Rosen- oder Gänserich-Wasser, mischet alles in einer Flasche unter einander, und gebrauchet es nach 24 Stunden.

2. Der Cyprische Vitriol mit Wegerich-Wasser, ist auch unvergleichlich, ingleichen der Saft vom Gauchheil. Man mus einige Tage hinter einander, Morgens und Abends, damit fortfahren.

3. **Für die Röthe und den Kupfer im Gesicht.** Man nimmt Schwefelblumen, nebst etwas Bleiweiß, macht ein Säcklein daraus, und läßt es eine Zeitlang in etwas laulichen Weinbeersaft weichen. Mit diesem Liquor wäscht man sich des Abends, vor Schlafengehen, das Gesicht.

4. **Für die Hitzblattern im Gesichte.** Man nimmt Schweineschmalz, und Schwefelblumen, von jedem gleich schwer; mischet es unter einander, gießet eine hinlängliche Quantität abgezogen Farnkraut- und Pfersichblüht-Wasser dazu; machet eine Art von Salbe oder Pomade daraus, und reibet alle Abend, ehe man zu Bette gehet, das Gesicht damit, bis die Hitzblattern vergangen sind.

5. Man kann auch frisch abgepflücktes und zerquetschtes Schellkraut (Chelidonium) auf die Hitzblattern legen.

6. Ueberhaupt sind die Mittel, worunter Campher, Benzoe-Essenz, und die sogenannten Jungfern-Milche kommen, wider die Röthe des Gesichts sehr dienlich.

7. Man nimmt gepülverten Alaun, ein Pfund; den Saft von Portulak, Wegebreit, und Weinbeeren, von jedem

jedem gleichviel; ferner das Gelbe von ungefähr zwanzig Eiern; schlägt alles wohl zusammen, und destillirt es.

Dieses Wasser ist auch wider alles Jucken, und wider Wallungen des Blutes, sehr gut.

8. Das Seeblumen-Wasser, darinn man ein wenig Campher, der vorher in etwas Branntwein aufgelöset worden, wirft, ist auch in diesem Falle sehr zu loben.

9. **Wasser für die Finnen und Schwäre im Gesichte.** Man wickelt Salpeter in ein fein leinenes Läppchen, läßt es einige Zeit in klaren Wasser liegen, und bestreichet damit die Schwäre.

Wasser wider die Röthe des Gesichts. 1. Man läßt eine Handvoll Grindwurzelkraut und Gauchheil zusammen kochen, und wäscht sich mit diesem Wasser.

2. Zu einem Pfund Kalbfleisch, das in Scheiben geschnitten ist, nimmt man sechs frische Eier, thut einige Maaß weißen Weinessig hinzu, und eine Handvoll Gänserich; destilliret alles im Marienbade, und wäscht sich mit dem Wasser, das durch die Destillation entstehet, das Gesicht.

3. Man nimmt Wegerich-Wasser mit Schwefel-Essenz, mischet beides zusammen, und wäscht damit des Abends und Morgens das Gesicht.

4. Man läßt ein Brod von dem besten Weizenmehl mit Milch von einer weißen Ziege einmachen, und in den Backofen schieben, aber ehe es ganz ausgebacken ist, wieder herausnehmen; alsdenn nimmt man die Krume davon, krümelt sie so klein als möglich, weichet sie in frische Ziegenmilch, und schlägt ein halb Dutzend Eierweiß, so man durch einen Schwamm hat laufen laßen, dazu. Hierauf nimmt man eine Unze calcinirte Eierschalen, thut alles, wohl unter einander gemischt, in eine Kolbe, und läßt es bei einem langsamen Feuer destilliren: so bekommt man ein unvergleichliches Wasser, welches alle Flecken der Haut und alle Röthe wegnimmt,

nimmt, die Haut weiß macht, und ihr einen Glanz giebt.

5. Andere nehmen bloß Kuhmilch, laßen sie mit weißen Brod destilliren, und werfen nachher in das abgezogene Wasser etwas Borax.

6. Man kann sich auch mit großem Nutzen der destillirten Wässer von Wegerich, Rosmarin, Ibischkraut, Bingelkraut, Körbel u. s. w. bedienen.

Für den Aussatz im Gesichte. Man drücket aus weißen Weinbeeren, wenn sie noch ganz grün sind, den Saft aus, läßt ihn durch ein leinen Tuch laufen, und thut ihn in eine große Phiole, worein ungefähr ein Nössel (Chopine) gehet; schüttet sodenn Campher und Borax, von jedem ein Quentgen, zwei Quentgen Federalaun, $\frac{1}{2}$ Gran Grünspan, $1\frac{1}{2}$ Unze Zuckercand, alles vorher pulverisirt, dazu, verstopfet die Phiole sorgfältig, und vergräbt sie in einem Garten. Nach einem Monathe nimmt man sie wieder heraus, und läßt den Liquor durch ein leinen Tuch laufen. Hiermit wäscht man sich Abends und Morgens das Gesicht, und macht es sich, nach dem Waschen, mit einem Decocte von Pappeln und Weizen-Kleien wieder schmeidig.

Pflaster für die Röthe und allerhand Flecken im Gesichte. Man läßt 2 Pfund Baumöl $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, thut 1 Pfund neues gelbes Wachs, in Stücke geschnitten, dazu, und läßt es noch eine Viertelstunde lang kochen. Zu diesem Mengsel schüttet man ein Pfund Harzpech, läßt alles zusammen abermahl $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und thut nachher 4 Unzen pulverisirte Goldglätte hinzu; rühret es beständig mit einem Spatel um, nimmt sodenn die Pfanne oder den Kessel vom Feuer, schüttet 1 Pfund fein pulverisirtes Bleiweiß hinzu, und rühret es beständig um, solange bis es die Consistenz einer Salbe bekommen hat. Diese streichet man alsdenn auf Streife Leinwand, in Gestallt eines Pflasters, so man, die Nacht über, auf das Gesicht leget.

Ein

Ein vortreffliches Oel, welches die Flecken der Haut wegnimmt, und dieselbe glänzend macht. Man nimmt Alaun und gemein Küchensalz, von jedem $\frac{1}{2}$ Pfund, thut diese Species in einen ungebrannten irrdenen Topf, setzet auf denselben einen andern dergleichen, so daß die Mündungen oben zusammenstoßen, bevestiget sie mit Eisen- oder Messing-Drath aneinander, und verleimet die Ritzen der beiden Oeffnungen sorgfältig. Hierauf läßt man die Materie in einem Kalk- oder Ziegel-Ofen calciniren, zerreibet sie sodenn auf einem Marmorsteine ganz fein, thut es in ein Säckgen, hänget dieses an einem recht feuchten Ort auf, läßt es daselbst 14 Tage oder 3 Wochen lang hangen, oder solange bis alles davon herabtröpfelnde Oel in einem untergesetzten Geschirre aufgefangen worden, welches man täglich sammelt und aufhebet. Hiermit reibet man sich das Gesicht, vermittelst eines darinn eingetunkten feinen Schwämmchens, oder recht weißen Läppchens, nachdem man sich vorher das Gesicht mit Spring- oder Brunnen-Wasser gewaschen hat.

Wasser, das Gesicht weiß zu machen. 1. Man nimmt Zaunreben-Wurzeln, und Narcissen-Zwiebeln, von jedem gleichviel, einige Maaß Kuhmilch, und die Krume von einem weißen Brode, und destilliret es in einer gläsernen Kolbe. Wenn man das daraus entstehende Wasser gebrauchen will, so vermischet man es mit der Hälfte Ungarischen Wassers.

2. Abgezogenes Fenchel- und weiß Lilien-Wasser, mit etwas Mastix versetzt, thut eben die Wirkung. Wenn diese Wässer einen angenehmen Geruch haben sollen, so darf man nur einige Gran Bisam in die Röhre des Helms legen.

3. Man nimmt Kicher-Erbsen, welsche oder Schmink- wie auch gemeine Bohnen, von jedem 4 Unzen, bringt die Schalen davon herunter, und macht sie in einem Maaß weißen Wein, einer Ochsengalle, und

dem

dem Weißen von 15 frischen Eiern, zu Pulver. Nachdem alles wohl unter einander gerührt worden, thut man es in eine gläserne Kolbe, destilliret es, und wäscht sich mit dem übergehenden Liquor das Gesicht.

Ein Wasser, welches die Flecken aus dem Gesichte wegnimmt. Man nehme 2 Pfund Mengelwurzeln und Melonen, 10 Schwalbeneier, 1 Loth Salpeter, und 2 Unzen weißen Weinstein, mische alles wohl unter einander, destillire es in einer gläsernen Kolbe, und wasche sich mit diesem Wasser das Gesicht.

Ein Wasser, welches eben die Wirkung thut, und die Haut schön und glänzend macht. Man nimmt eine Taube, nimmt sie aus, und füllet sie mit 2 Handvoll Escherwurz (Fraxinella;) wirft sie in eine Kolbe mit 1 Maaß Milch, 3 Unzen Sahne, 6 Unzen süß Mandelöl, und destilliret es. Mit diesem Wasser kann man sich täglich das Gesicht und die Hände waschen. Die Haut wird darnach weiß, weich, und ohne Flecken bleiben.

Oder: Man destilliret in einer gläsernen Kolbe 12 frische Eierdotter, und 2 Pfund guten Terbenthin. Nach verrichteter Destillation destilliret man es nochmahl; sodenn schüttet man 10 Scrupel kleingestoßenen Campher hinzu, und destilliret es zum dritten mahl. Den übergegangenen Liquor versetzet man mit einer gleich schweren Quantität abgezogenen Schildkröten-Wassers, und wäscht sich das Gesicht öfters damit.

Oder: Man kocht 1 Unze Reiß in 1 Pfund gemeinen Wassers, und hebet dieses Wasser auf, um sich damit beim Schlafengehen das Gesicht zu waschen.

Mittel, welche die Haut reinigen, wenn sie von der Sonne verbrannt worden ist.

1. Man nimmt einige Maaß Milch, drücket den Saft von einer Citrone hinein, und thut einen Löffel Branntwein hinzu; läßt alles gut kochen, schäumet es ab, nimmt

nimmt es vom Feuer, und hebet es zum Gebrauch auf. Einige thun zur Milch etwas weißen Zucker, und ein klein wenig römischen Alaun.

2. Das frische Brunnen- wie auch das Pimpinellen-Wasser, womit man sich des Abends das Gesicht wäscht, sind ebenfalls sehr zu rühmen.

3. Man kann auch des Abends, wenn man zu Bette gehen will, auf seinem Gesicht einige Erdbeeren zerdrücken, und die Nacht hindurch trocken werden laßen, des Morgens darauf aber sich mit Körbelwasser waschen. Davon wird die Haut frisch, schön und glänzend.

4. Man thut feines Weizenmehl in Wasser, und läßt es eine Zeitlang ruhig stehen; nimmt sodenn einige Unzen von demjenigen, was sich zu Boden gesetzt hat, vermischet es mit dem Weißen von einigen Eiern, streichet nachher diesen Teig über das Gesicht, läßt ihn die Nacht über darauf, und wäscht sich den folgenden Morgen mit laulichem Wasser.

5. Man reibet sich die Haut mit dem Schleim von Lein- und Flöhkraut-Saamen, Gummi Dragant und Portulaksaft, welches man mit Eiweiß zusammen mischet.

Wie man sich wider das Verbrennen von der Sonne präserviren soll. 1. Man nimmt eine beliebige Menge Ochsengalle, thut zu jedem Pfunde 1 Quentgen römischen Alaun, ½ Unze Steinsalz, 1 Unze Zuckercand, 2 Quentgen Borax, und ein Quentgen Campher; mischet alles wohl unter einander, und rühret es ¼ Stunde lang um; alsdenn läßt man es ruhig stehen; thut dieses 3 bis 4 mahl des Tages, und zwar 14 Tage hintereinander, d. i. so lange, bis die Galle so klar wie Wasser geworden ist; sodenn läßt man sie durch Löschpapier laufen, und hebet sie zum Gebrauch auf. Man bedienet sich derselben, wenn man genöthigt ist, in die Sonne oder aufs Land zu gehen. Des Abends mus man sich das Gesicht mit gemeinem Wasser waschen.

2.

2. Man läßt 1 Pfund Bohnen in frischem Wasser 3 Tage weichen, nimmt sie alsdenn aus diesem Wasser heraus, und läßt sie in einem kupfernen Gefäße kochen, wozu man 5 Pfund frisch Wasser nehmen mus. Wenn die Bohnen gar sind und das Wasser ein wenig dicklich wird, so nimmt man es vom Feuer, drücket den Saft aus, und hebet ihn auf. Man kann sich damit das Gesicht und den Hals reiben, wenn man genöthigt ist, sich der Sonne auszusetzen.

Einige thun zu diesem Wasser etwas Ziegengalle, Alaun und Limoniensaft, und behaupten, daß dieses Wasser unfehlbar alle Flecken wegnehme, wenn man sie damit des Abends beim Schlafengehen reibet.

3. Das Oel von grünen Oliven, darinn man etwas weniges reinen Mastix geworfen hat, thut eben die Wirkung.

Einige Damen bedienen sich mit Nutzen des Hirsch-Marks.

Mittel wider Sommersprossen, Leberflecke, Linsenförmige Flecke, und andere im Gesichte befindliche Mahlzeichen.

1. Man nimmt die langen Knochen der Hammelfüße, läßt sie im Feuer solange brennen, bis sie sich leicht zu Pulver stoßen laßen, und weichet es 24 Stunden in weißen Wein; alsdenn gießet man ihn ab, und brauchet ihn. Auf die Knochen von 4 Füßen mus man 1 Glas Wein nehmen.

2. Man nimmt Salpeter und Weinstein von weissen Wein, von jedem 1 Pfund, pulverisirt jedes besonders recht fein, vermischet es alsdenn, und läßt es durch einen feinen und dünnen Lappen fallen. Hierauf schüttet man das Pulver in eine kleine Terrine, und zwar so, daß es spitzig zugehe, und eine Art von Kegel formire; leget sodenn eine glüende Kohle darauf, um den Salpeter zu entzünden und abzubrennen, wodurch zugleich der Weinstein calcinirt wird, den man nachher auf dem Boden

Boden der Terrine, in Gestallt eines Täfeleins oder Kuchens, antrifft. Diesen calcinirten Weinstein nimmt man, bricht ihn ganz klein, thut ihn in eine Schale, gießet eine hinlängliche Quantität heiß Wasser darauf, und läßt ihn zergehen. Sodenn gießet man die Solution in einen neuen Topf, und läßt sie auf heißer Asche so lange abrauchen, bis nichts weiter als ein Pulver auf dem Boden des Gefäßes zurück bleibt. Dieses Pulver nun nimmt man, schüttet es in eine Phiole, gießet 4 Unzen frisch destillirten Weineßig, und 1 Unze guten Branntwein, darauf, schüttelt die Phiole um, damit sich alles genau mit einander vermische, und setzet es 3 Tage lang an die Sonne. Mit diesem Wasser wäscht man sich Abends und Morgens das Gesicht.

3. Man nimmt gleiche Theile von wilden Gurcken-Wurzeln und Narcissen-Zwiebeln, läßt sie im Schatten trocknen, und macht daraus ein sehr feines Pulver, welches man in guten Branntwein schüttet. Hiermit kann man sich das Gesicht waschen, bis es zu jucken anfängt, und alsdenn wäscht man sich mit frischem Wasser ab. Dieses mus man täglich continuiren, bis zur völligen Cur, welche aber nicht lange ausbleiben wird; denn dieses Wasser ist etwas caustisch, und mus folglich alle Flecken des Gesichts wegnehmen.

4. Man nimmt eine Handvoll Asche von jungen Holz, läßt sie in einigen Maaßen klar Wasser kochen, bis alles zur Hälfte eingekocht ist, gießet nachher das Klare ab, und läßt es noch ein wenig kochen, und zulezt durch Löschpapier laufen.

5. Alle in bloßem Wasser aufgelöseten Laugensalze thun eben die Wirkung.

6. Man nimmt das Blut von einem Hasen männlichen Geschlechts, und mischet damit eine gleiche Quantität vom Urin derjenigen Person, welche das Mittel brauchen soll; filtriret es durch ein Tuch, und hebet es

in einem Gefäß auf, um sich desselben auf folgende Art bedienen zu können.

Die Person, welche ihre Sommersprossen gern los seyn will, muß 3 Tage in ihrem Zimmer bleiben. Des Abends beim Schlafengehen mus sie die Flecken mit einem Läppchen, das in vorbeschriebenes Wasser getunket worden ist, befeuchten. Darauf leget sie sich nieder, ohne das Gesicht abzutrocknen. Den folgenden Tag mus sie dieses Verfahren an einem Tage öfters, und zwar 3 Tage hintereinander, wiederhohlen. Den vierten Tag muß sie sich mit Gauchheil-Wasser waschen, und sodenn kann sie thun, was sie will, und ihren Geschäften nachgehen. Das Gauchheil-Wasser wird 4 bis 5 Tage alle Morgen gebraucht. In dieser Zeit werden die Sommersprossen Schuppen-weise, und wie ein mehligter Staub, abfallen. Die Haut wird weiß, glatt, klar und frisch bleiben, so wie man es nur immer verlangen kann.

7. Das Wasser, welches aus dem Weinstock, nachdem er geschnitten worden, läuft, ist ebenfalls zum Waschen des Gesichts sehr dienlich.

8. Man gießet auf 15 frische Eier den stärksten Weinessig, zerquetschet sie darinn, schüttet eine Unze gestoßenen Senf hinzu, destillirt dieses Mengsel in einer gläsernen Kolbe, und wäscht sich mit dem übergehenden Liquor, Abends und Morgens, das Gesicht; jedoch wäscht man sich jedesmahl nachher mit einem Decoct von Kleie und Pappeln.

9. Man vermischet 2 Unzen Sublimat, und eben soviel Bleiweiß, mit 2 Unzen Rosen-Wasser, und eben soviel Limonien-Saft; schmieret sich davon des Abends beim Schlafengehen auf das Gesicht, und reibet sich sogleich beim Aufstehen mit frischer Butter.

10. Das Erdbeer-Wasser ist ebenfalls für die Sommersprossen und andere Flecken der Haut überaus dienlich; und zwar noch mehr, wenn man vorher Bleizucker darinn auflöset. 11.

11. Froschlaich- oder Schnecken-Wasser besitzen eben dergleichen Wirkung; ingleichen die sogenannte Jungfern-Milch, der Schlüsselblumen-Saft, das Nußöl, und das Mehl von Wald-Erven oder schwarzen Wicken, mit Honig vermischt.

12. Man thut in eine glasurte Terrine ein Stück Alaun, nebst einer Ochsengalle, läßt diese 24 Stunden nachher, nachdem man es eine Stunde lang umgeschüttelt hat, durch Löschpapier laufen, und sodenn ½ Unze Wallrath, 8 Gran Campher, 1½ Quentgen weißen Mohn, 2 Quentgen Corallen, und eben soviel Zuckercand, nachdem alles vorher in einem marmornen Mörsel kleingerieben worden, nebst 8 Scrupel von den sogenannten vier kalten, und vorher gestampften Saamen, zween Tage lang darinn liegen, seihet nachher den Liquor durch, und hebet ihn in einem porcellänen Geschirre auf. Des Abends beim Schlafengehen bedupft man sich das Gesicht mit einem in dieses Mengsel getunkten recht weißen und feinen Lappen von Baumwolle oder Taffet.

13. Man nimmt Myrrhen in den Mund, hält sie eine Zeitlang darinn, und reibet alsdenn mit dem davon geschwängerten Speichel die Flecke.

(* Nach Anzeige des 62 St. der **Hannov. Beitr. z. Nutzen und Vergn.** v. J. 1759, berühret man die Sommerflecke öfters mit Citronensafte; oder, nimmt unreife Johannisbeeren oder Weintrauben, welche noch nicht klar, sondern undurchsichtig sind, presset daraus den Saft, und vermischet solchen mit eben so viel scharfen Wein- oder destillirten Essig, und schüttelt ihn scharf durch einander, daß er milchigt wird. Hiermit bestreichet man des Tages einige mahl die Sommer- oder Leber-Flecke. Des Abends macht man aus Schwefel-Milch und weiß Lilienwasser einen dicklichen Brei, streichet solchen auf die Flecke, und wäscht ihn des Morgens mit weiß Lilienwasser wieder ab. Hiermit fährt man solange fort, bis sich die Flecken verlieren.

Da das vorgeschlagene Mittel des Citronensaftes die besondere Ungemächlichkeit mit sich führet, daß es gelb macht, wenn man nicht die Vorsicht beobachtet, daß man unter und bei dem Gebrauche desselben sich vor der freien Luft in Acht nimmt, auch bei den wenigsten die erforderliche und dauerhafte Wirkung thut: so ist, nach dem 71 St. derselben Beiträge, v. e. d. J. folgendes Mittel bewehrter. Man schneidet nehmlich Meerrettig in Würfeln, thut ihn in ein Glas, gießet scharfen Essig, am besten aber Weinessig, darüber, verstopfet das Glas dicht und wohl, vergräbt es etwa 14 Tage in die Erde, und nimmt es nachher heraus. Wenn man sich nun einigemahl, und sonderlich beim Schlafengehen, mit diesem Essig wäscht: so macht es nicht nur eine reine Haut, sondern vertreibet auch die Sommer- und Leber-Flecke in kurzer Zeit.

Sonst wird auch wider die Sommer- und Leber-Flecke, ½ Unze Oleum tartari per deliquium, mit ½ Maaß weiß-Seeblumen-Wasser vermischt, und sich Morgens und Abends damit gewaschen, oder die Flecke nur ein wenig mit dem Weinsteinöl benetzt, für gut gehalten; sie pflegen aber nach einiger Zeit wieder zum Vorschein zu kommen.

Die Leber-Flecke pflegt man auch mit Quendel-Spiritus täglich einigemahl zu waschen.)

Wider die linsenförmigen Flecke. 1. Man nimmt von der Hauswurz und Schwalbenwurzel gleiche Theile, destillirt sie im Sandbade, und wäscht sich mit diesem Wasser.

2. Man nimmt 1 Unze gebrannten Alaun, und eben soviel Cyprischen Vitriol, feuchtet beides mit Citronensaft an, und leget dieses Gemische des Abends, wenn man zu Bette gehet, auf den Ort, wo die Linsen sitzen, und wäscht sie des Morgens nur mit frischem Wasser ab. Wenn man einen Monath damit fortfährt, bekommt man eine neue und ganz schöne Haut.

3.

3. Man nimmt Zwiebel-Saft, und leget ihn auf den Ort, wo die Linsen sind.

4. Man kann auch Eier-Oel, oder Sau-Milch, oder Tausendgüldenkraut-Saft brauchen.

5. Man nimmt Sürings-Wurzel (Rad. Patientiæ), und das Fleisch von einer recht reifen Melone, von jedem 2 Pfund, Salpeter ½ Unze, gebrannten Weinstein, 2 Unzen, läßt es mit einander destilliren, und brauchet das übergegangene Wasser beim Schlafengehen.

6. Man laße Epheu-Blätter in Wein kochen, und bähe sich mit diesem Decocte.

7. Man lege Hasen-Blut auf das Gesicht.

8. Man nimmt 2 Unzen Brunnen-Kressen-Saft, und 1 Unze Honig, mischet es unter einander, läßt es durch ein Tuch laufen, und bestreichet des Abends die Linsen damit.

9. Wenn man dergleichen Flecke durch scharfe und beizende Mittel hinwegbringen will, so muß man sich der gelindesten bedienen, und dabei noch die größte Behutsamkeit anwenden, damit man nicht eine Narbe auf der Haut zurücklaße, welche noch häßlicher, als der wegzubringende Fleck selbst, ist.

Für die fliegende Hitze.

1. Man nimmt Narcissen-Zwiebeln, und halb soviel frischen Nessel-Saamen; stößt es mit einem halben Nößel Essig zusammen, und bestreichet sich des Abends damit.

2. Man kann sich mit Safte von Garten-Kresse waschen, oder auch Zwiebel-Saft gebrauchen.

3. Man kann eben dieselben Mittel, als bei den Finnen und Linsen des Gesichts, gebrauchen.

Bei dieser Gelegenheit ist anzumerken, daß man nicht ohne große Behutsamkeit den Bleizucker sowohl, als die Silberglätte, das Bleiweiß, und das corrosivische Sublimat, welche man gemeiniglich den Po-

maden wider die Flechten, den Kupfer und die Entzündungen der Haut, beimischet, brauchen soll. Diese Mittel schaffen zwar freilich eine schnelle Hülfe; es ist aber sehr gefährlich, eine Feuchtigkeit zurückzutreiben, welche die Natur aus der Masse des Blutes herausstoßen, und sich davon reinigen will. Wenn diese Feuchtigkeit einmahl zurückgetreten ist, so kann sie in allen unsern Säften das größte Unheil anrichten, oder auf ein Eingeweide fallen, dessen Verrichtungen zum Leben schlechterdings nothwendig sind, daraus denn große und schwer zu heilende Krankheiten entstehen, weil man dergleichen Feuchtigkeiten nicht leicht wieder an den Ort, von dem man sie vertrieben hat, zurückrufen kann. Dieserhalb mus man den Gebrauch innerlicher Mittel nicht hintansetzen, wenn man dergleichen Krankheiten mit äusserlichen Mitteln angreifen will; sonst läuft man Gefahr, seine Gesundheit, ja selbst sein Leben, zu verlieren.

Von den Runzeln des Gesichts.

Die Runzeln sind nichts anders, als Falten der Haut, welche, wegen Abgang theils des Fleisches, welches sie umschließet, theils des Saftes und der Fettigkeit, wodurch sie nebst dem Geblüte ernähret und befeuchtet wird, ertrocknet, und sich nothwendig falten und runzeln mus. Die Runzeln bringt theils das Alter mit, theils die Sorgen und Bekümmernisse, theils auch die von schädlichen Dingen zubereiteten, und in der Jugend häufig gebrauchten, Schminken. Wie nun solche Runzeln sich nicht ausstreichen oder glatt machen laßen, (denn sonst würde man alte Leute wieder jung machen können) so gehet auch die Cur sehr schwer her, **runzlichte Gesichter** wieder glatt zu machen. Wenn man aber ja hierzu einige Mittel verlanget, so müssen sie also beschaffen seyn, daß sie die Haut anfeuchten, und verhindern können, daß sie nicht so spröde und trocken werde. Und zwar mus man nicht warten, bis die Runzeln schon

schon zum Vorschein kommen, sondern sich der Gegenmittel bald anfangs bedienen, weil die Haut annoch ziemlich glatt ist. Dahin gehören unter andern folgende:

1. Man mus sich öfters den Dunst vom weißen Wein angehen laßen, und das Gesicht darüber halten, indem derselbe, da er feucht und eindringend ist, sich in die Haut des Gesichts hineinziehet, und vermöge des öftern Gebrauchs, welchen man davon macht, daran anhänget.

2. Der Dampf von warmer Milch, auf eben dergleichen Art aufgefangen, macht die Haut vollens weich, welche sodenn, da sie nicht mehr so trocken ist, desto leichter eine neue Nahrung annimmt.

Was den Dampf vom weißen Weine betrifft, so thut man wohl, wenn man diesen Wein in eine glüend gemachte Pfanne gießet, und sich mit einem leinenen Tuche bedecket, welches vorn über den schief gehaltenen Kopf herab hänget, welches solchergestallt den Dampf nöthiget, an das Gesicht zu fahren. Und zwar mus man dieses des Abends vor Schlafengehen thun.

3. Man wäscht die runzligten Stellen mit einem Decoct von Waldreben-Wurzeln, und einer gleich schweren Quantität Feigen.

4. Man bedienet sich des Abends vor Schlafengehen gewisser Pomaden, worunter Eier-Oel kommt, welches eine besondere Kraft, die Haut schmeidig zu machen, besitzet.

5. Man reibet sich des Abends mit Myrrhen-Oel, und bedecket das Gesicht sofort mit einer Wachsleinwand.

6. Man nimmt 1 Unze Weinstein-Oel, ½ Unze Schleim von Flöhkraut-Saamen, oder Quitten-Kernen, 6 Quentgen Bleiweiß, ½ Quentgen Borax, eben soviel Steinsalz, und ½ Unze Baum-Oel; rühret alles zusammen eine Zeitlang in einem irdenen Schüsselchen mit einem hölzernen Spatel um, und reibet sich nachher mit diesem Liquor.

7. Man nimmt zwei ganz frische Eier, zerschlägt sie, leeret sie in einer porcellänen Schüssel aus, und läßt sie 24 Stunden stehen; nimmt alsdenn ein Viertel der sogenannten vier kalten Saamen, 3 Unzen süße Mandeln, zerreibet es zusammen in einem marmornen Mörsel, und gießet nach und nach ungefähr 4 Kannen Flußwasser darzu, treibet es durch ein leinen Tuch; thut sodenn die Masse der Mandeln und Saamen abermahl in den Mörsel, reibet sie mit eben soviel Wasser, wie zuvor, treibet sie wiederum durch ein Tuch, gießet diesen zweiten Liquor zum erstern; nimmt hierauf ½ Unze Zuckercand, und 1 Quentgen gebrannten Alaun, vermischet es mit den Eiern, reibet alles mit einander, und benetzet es allmählich mit vorgedachtem Liquor. Zuletzt treibet man es durch einen Estemin, und gießet es in Flaschen. Allemahl, so oft man sich dessen bedienen will, mus man es vorher wohl umschütteln.

8. Man will auch behaupten, daß ein von ganz grünen Tannzapfen abgezogenes Wasser die Runzeln wegnehmen, und, dem Anschein nach, wieder jung machen soll.

9. Auch glaubt man, daß ein von Limoniensafte, dem Weißen vom Ei, Schnecken, und Eselsmilch mit Eierschalen abgezogenes Wasser eben diese Wirkung hervorbringen könne.

10. Man wirft Myrrhen-Pulver auf eine glüende Schippe, und läßt den Dampf davon an das Gesicht fahren, wobei man eine Serviette über den Kopf schlägt, um den Dampf beisammen zu behalten. Dieses wiederhohlt man dreimahl; läßt nachher die Schippe abermahl glüend werden, besprützet sie mit weißen Wein, den man vorher in den Mund genommen, läßt sich den Dampf davon ebenfalls angehen, und wiederhohlt dieses Verfahren dreimahl. Dieses Mittel mus man Morgens und Abends continuiren, solange bis man die gewünschte Wirkung verspühret.

11. Wenn man des Abends zu Bette gehet, soll man sich einige Scheiben Kalbfleisch auf das Gesicht legen. Dieses einfache Mittel ist gar vortrefflich, um die Runzeln abzuwenden, und die Haut weich, schmeidig und frisch zu erhalten.

Angewachsen Pferd, Fr. Cheval fortrait, la Fortraiture, nennet man ein solches, das wegen ausgestandener Arbeit, oder von Hartschlägigkeit, oder übermäßiger Hitze, vom Leibe enge geworden ist, wobei es das Ansehen hat, als wenn an jeder Seite des Bauches eine Senne läge, und stark hervorragete, welches die Schmiede die **Schnur**, Fr. Corde, nennen. In dieser Krankheit dienet eine Aderlaß am Halse, und das Schmieren der Sennen mit Pappel-Althä- und Rosen-Salbe, unter einander gemischt; oder auch mit Kapaunen-Fett. Das grüne Gras im Frühjahr, wie auch die grüne Gerste, sind öfters zur Cur hinlänglich.

* Man hüte sich ja, diese vorgebliche Schnur mit der Zange loszureißen, wie Einige verlangen; ja, auch nur den Versuch zu machen, sie mit der Hand ablösen zu wollen, nachdem sie durch Salben erweicht worden, denn sie entstehet nur aus einer starken Spannung der Muskeln am Bauche und der Haut. Oefters sind auch bei dieser Krankheit Würmer oder auch Läuse vorhanden, denen man die schicklichen Mittel entgegen zu setzen hat.

Dem angewachsenen Pferde Speck gegen die Krankheit einzugeben, wie **der vollkommene Pferdekenner** anräth, hält Hr. Prof. **Erxleben**, in seinem **praktischen Unterricht in der Vieharzneykunst**, S. 243, für einen sehr abentheuerlichen Gedanken.

Man kann einem solchen Pferde Honig und Leinsaamen, geweichten Haber und Gras geben, und es öfters schwemmen.

Anghive, ist ein Baum, der auf der Insul Madagascar wächst. Man findet davon zweierlei Arten. Der große

trägt Früchte in Größe der Hühner-Eier, welche einen unvergleichlichen Geschmack haben, und so roth wie Scharlach sind. Des kleinern Frucht ist etwa so groß, wie die Stachelbeeren.

* Ein Decoct von dieses Baumes Wurzeln ist gut wider den Gries und Sand, auch das Brennen des Harns.

Angift, siehe **Angabe**.

Angina, siehe **Bräune**.

Angina lini, Fr. Angoure de lin; T. **Flachs-Seide**, siehe Cuscuta.

Angle, siehe **Winkel**.

Angleterre, oder Beurré d'Angleterre, eine Art **Birn**; siehe unter Pirus.

Angleuse noix, L. Nux lignosa, wird von **Wallnüssen** gesagt; siehe unter Nux Juglans.

Angobert, eine Art Birn; siehe unter Pirus.

Angoisse, die **Würg-Birn**, eine Birnen-Sorte; siehe unter Pirus.

Angolam, ein Malabarischer **Baum**, welcher 4 **Fuß** dick, und 100 Fuß hoch wächst. Seine Blätter bleiben immer grün, und seine Frucht gleichet den Kirschen. Weil seine Blüthen in Gestallt eines königlichen Hauptschmuckes an den Zweigen hangen, so sehen ihn die Malabaren als ein Sinnbild der königlichen Würde an. Die Wurzel, gepülvert, dienet wider den Biß giftiger Thiere.

* Er wird auch Alangi genennt. **Adanson** beschreibet ihn also: Arbor foliis alternis, spinis terminalibus; floribus solitariis axillaribus; calyce & corolla decapetalis; staminibus decem; fructu bacca bivalvi, amygdalum semirotundum continente. Er wächst an felsigten Orten und in Gebirgen. Der Saft aus der Wurzel tödtet die Würmer, führet die schleimigte und galligte Feuchtigkeit, und das Wasser der Wassersüchtigen, ab.

Angoure,

Angoure de lin, Cuscute, L. Angina lini, T. **Flachs-Seide**; siehe Cuscuta.

Angränzen, siehe **Anstoßen**.

* **Angreifen**, bedeutet im Jagd- und Forst-Wesen: 1) Wenn die Hunde gut zufallen und anpacken; man sagt, die Hunde **greifen gut an**. 2) Wenn ein Raubthier auf das ihm geworfene Luder gehet und davon frißt, wird auch das **Angreifen** genannt. 3) Wenn ein Schlag geführt werden soll, spricht man, anstatt hauen, da und da **greift an**. 4) Bei Jagen, wo es eine Arbeit giebt, und Jäger etwa müßig stehen, wird gesprochen: **anbei und angegriffen!** das ist, gearbeitet!

* **Angreifisch**, wird derjenige Mensch genennet, der aus einer unzuläßigen Begierde von allen dem, was ihm unter die Hand kommt, ohne Erlaubnis sich selbst etwas zuzueignen gewohnt ist. Diese schändliche Art ist unter dem meisten Theil des Gesindes, und sonderlich bei den Tagelöhnern, heut zu Tage also eingerissen und Mode worden, daß ein aufmerksamer Haushalter sich nicht genug davor zu verwahren weis, weil solche Leute dergleichen Entwendung, welche, wenn sie auch nur in Kleinigkeiten oft wiederhohlt wird, zulezt einen merklichen Werth ausmachen kann, für gar keinen Diebstahl rechnen, vielweniger eine Sünde daraus machen wollen.

Anguilla, Fr. Anguille; siehe **Aal**.

Anguille de Sable, Ammodites; siehe **Schlange. (Sand-)**

Anguilliere, siehe **Aal-Fang**.

Anguilloti, eine kleine Art Aale, die zu Venedig und da herum, wie Neunaugen eingemacht und verschickt werden.

Anguis, siehe **Schlange**.

Angulus, siehe **Winkel**.

Angurie, Wasser-Melone; siehe unter Melo.

* **Anhägerung**, oder **Einhägerung**, heißt diejenige Arbeit, durch welche man Zusätze vom Lande zu den Ufern

Ufern zu gewinnen, oder ein Stück Land aus dem Wasser zu gewinnen, und mit seinem Ufer zu vereinigen suchet. Die Ströhme pflegen längs den Ufern, die ausser der Strohmbahn liegen, Sandbänke aufzuwerfen, welche man Häger oder Heeger nennet. Wenn nun solche mit dem vesten Lande verbunden, und in den Stand gesetzt werden, daß der Strohm sie je länger je mehr erhöhet, bis sie endlich dem vesten Lande gleich werden, so heißt solches eine Anhägerung.

Wenn auch der Nutzen seine Wiesen vermehrt zu haben, der einzige Bewegungsgrund wäre, Eroberungen an den Ufern zu machen, würde dieser Bewegungsgrund nicht stark genug seyn, einige tausend Thaler wenig zu achten, da die Zinsen des dem Strohme anvertraueten Capitals so reichlich, so richtig abgetragen werden? Dennoch ist ein stärkerer Bewegungsgrund vorhanden, den uns der Schaden fühlbar machet, der daraus entspringet, wenn diese Bemühungen aus Nachläßigkeit oder Spahrsucht verabsäumet worden. Ein feindseliger Strohm will beraubt seyn; und wenn man ihn nicht zwinget, ansehnliche Landstriche an uns abzutreten, so gehet er seinem Nachbar und Besitzer ins Gehäge und plündert ihn. Es leidet aber auch die Schiffahrt durch diese Sorglosigkeit ausserordentlich. Ein einziger zu gewissen Zeiten nicht fahrbarer Ort kann die Schiffahrt auf dem ganzen Strohme, wenn sie gleich in allen übrigen Gegenden noch so tiefe Fahrten antrifft, wie mit einem Schlagbaume sperren. Anhägerungen sind daher nicht nur Mittel, dem Strohme überflüßige Gebiete abzugewinnen, sondern auch denselben zu vertiefen und fahrbar zu erhalten; sie sind daher auch nützlich, sie sind nöthig, ja höchst nothwendig.

Die Anstallten zu diesen Eroberungen gehören zur lezten Sorge, wenn wir zuvor uns mit der Grundregel bekannt gemacht haben, nach welcher wir bei diesem Vorhaben uns richten müssen. Diese bestehet darinn: Alles

les was nicht zur Strohmbahn gehöret, hägere man an, aber so, daß die Strohmbahn einen möglichst geraden Lauf erlange. Die Strohmbahn selbst mus unangetastet bleiben. Die Normal-Breite ist das Maaß, welches entscheidet, wie weit man in den Canal hineinrücken dürfe. Wenn nun die Mittel-Linie, so gerade, als es die Lage des Flusses leiden will, gezeichnet, und nach der Normal-Breite die Gränzlinien gezogen worden: so kann alles übrige Strohmfeld, was ausserhalb den Gränzen lieget, angehägert werden, es sey übrigens daselbst Insul oder Häger, oder gar nichts von Anwuchs vorhanden. Besonders verpflichten uns die einwerts gekrümmten Ufer zu dieser Vorsorge. Hingegen hervorspringende Ufer zu behägern, hieße den Strohm zum Serpentiren zwingen; nicht zu gedenken, daß daselbst dieses Unternehmen lange nicht die erforderlichen Unkosten vergüten würde.

2) Man hüte sich, die Strohmbahn zu schmälern. Denn schmälert man die Strohmbahn, so schwillt der Strohm leicht auf, und wird gereizet, ohne Unterlaß über die Ufer zu treten; überdem wirft er dergleichen Einbaue bald über den Haufen, und stürmet das wenig eroberte Land wieder weg. So vergeblich aber diese Art ist, so schädlich ist sie auch. Denn, so bald die nächsten Strohmengen ihre Herrschaft verlieren, so geräth der Hauptstrohm nicht nur daselbst in Unordnung, sondern es werden auch die oberwerts eintretenden Nebenflüsse aufgeschwellet.

3) Man hägere so an, daß die Bahn, soviel als möglich, einen geraden Lauf bekomme. Hägert man alles so an, daß ein hervorspringendes Ufer daraus erwächset: so treibet man den Strohm durch diese Unbesonnenheit in das gegenüber liegende Land, und befördert seine Ausschweifung. Hägert man aber am eingebogenen Ufer: so wird der Strohm geradeläufiger, er erlanget

einen

einen geschwindern Lauf, und man verhütet eben dadurch häufige Uberschwemmungen.

Nachdem die unverletzlichen Gränzen vestgestellet worden, welche eine oft übertriebene Anhägerungssucht, ich wollte sagen der Geiz, nicht überschreiten darf, auch die kalte Trägheit durch Erinnerung an ihren eigenen Schaden genugsam angespornet worden, diesen in so vieler Absicht nöthigen und nützlichen Versuch nicht zu unterlaßen: so erfordert die Sache selbst, auf Mittel zu denken, diese Bemühung glücklich zu vollenden. Eine genaue Strohmcharte vor sich zu sehen, die bestmöglichste Lenkung der Hauptbahn abzumessen und einzuzeichnen, und daraus zu beurtheilen, wo diese Arbeit vorzunehmen sey, und wieweit sich der Umfang des neuen Zuwachses vom Lande erstrecken dürfe, ist das erste Geschäfte, und gehöret zur Berathschlagung über dieses Vorhaben. Es sind nur vier Puncte möglich, auf welche hierbei der Architect sein Augenmerk zu richten hat. Entweder, es ist in der Gegend, wo die Anhägerung vorgenommen werden soll, noch gar kein Ansatz von Erdreich vorhanden; oder, es hat sich bereits eine Insul eingefunden, es fließet aber zwischen derselben und dem Ufer noch starker Strohm; oder, das vorgefundene Sandfeld raget nicht hoch genug über dem Wasser hervor, es soll also in der Höhe sich anhäufen; oder die Insuln und Sandhäger sind zu groß, der Strohm ist mit seiner Waare zu freigebig gewesen; die Anhägerung eines so weitläuftigen Feldes würde gegenüber den unverwindlichsten Schaden nach sich ziehen. Man siehet zum voraus, daß diese besondern Fälle sich vereinigen, und eine große Anzahl vereinigter Umstände erschaffen können. Weis man aber, wie ein jeder einzelner Fall zu behandeln sey, so weiß man auch, wie man sich bei Verwickelung mehrerer Umstände zu verhalten habe.

Die Klugheit hat etwa den Rath gegeben: Gut wäre es, wenn von dem weit ausgebreiteten Strohme ein Theil angehägert, und also die bis zur Ausschweifung erweiterte Wasserfläche in eine gehörige begränzte Strohmbahn eingeschränket würde, es mögte auch die Bahn gerader gelenket werden können, wenn man in der Bucht B (Fig. 20.) eine Anhägerung veranstallte. Zum Unglück aber hat sich ein Strohmstrich C eingefunden, der alles, was vom Sande sich daselbst ansäßig machen will, wieder aufstehen und fortgehen heißet. Was vor Mittel könnte man anwenden, dennoch seine Absichten zu bewerkstelligen? Keine andere, als daß man durch Fangbuhnen den Ufern und Deichen Vorland verschaffe. Man lege nehmlich eine starke und ziemlich lange Treibbuhne in A voran, den Strohmstrich weit genug von dem zur Anhägerung bestimmten Felde abzuhalten, welches ohne allen Schaden geschehen wird, indem bei allen Anhägerungen zum voraus gesetzet werden mus, daß die Breite des Strohms zu groß sey.

Der zweite Fall betrifft die Anschließung einer schon vorhandenen Insul an das veste Ufer. Nichts ist leichter bei diesem Vorhaben, als durch den ersten Anblick sich blenden zu laßen, und einen vergeblichen Versuch zu machen, durch Vorziehung eines Dammes von Packwercke den Einfluß des Gewässers in den aufzuschlickenden Zwischencanal zu verdämmen. Aber nichts ist auch gewisser, als daß der Erfolg das Gegentheil ausweisen werde. Ist es möglich, daß ein Canal sich zulegen wird, in welchen, um des Dammes willen, kein Sand hineinpassiren kann? Man will eine Colonie anlegen, und besetzet die Gränze mit Wachen, welche die Ankömmlinge zurück weisen. Bei hohen Fluthen stürzet das Wasser rauschend in den verschlossenen Canal hinein, reißet alles, was sich angesetzet hat, mit sich fort, und man will, daß daselbst Land entstehen soll, wo der Strohm sogar das schon vorhandene wegführen würde? Weit gefehlt. Man werfe den Damm bei dem Ausflusse dem Wasser vor, so gehet zwar Sand hinein, aber er

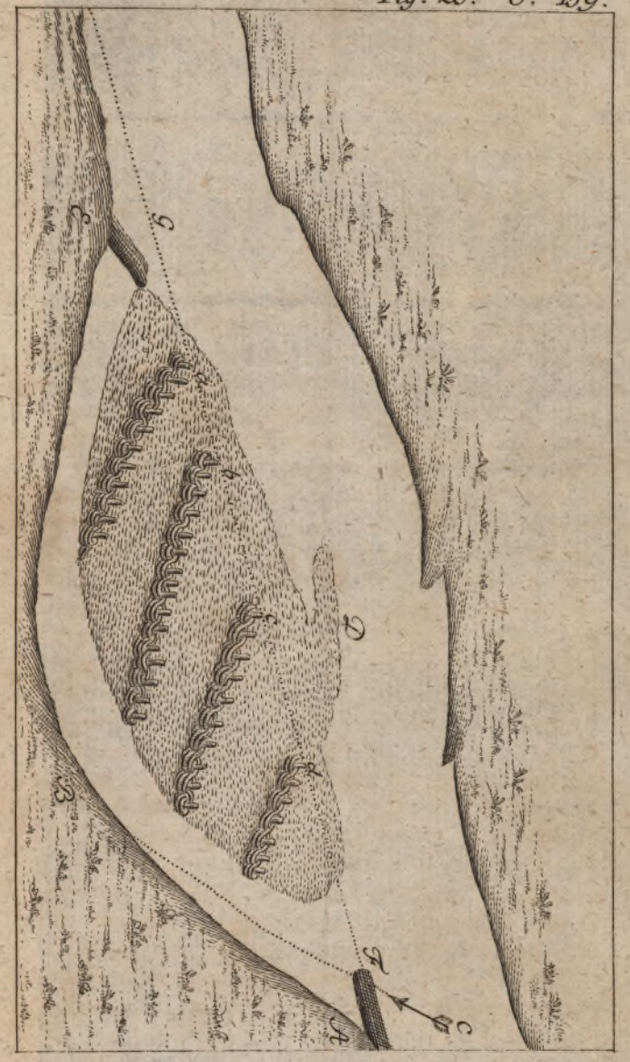


Fig. 20. S. 159.

er gehet nicht wieder heraus, der Arm setzet sich zu, und je mehr das Packwerk nach und nach erhöhet wird, desto mehr verwandelt sich Insul, Canal, und Ufer in eine mit dem Ufer gleichhohe Fläche.

Sollte etwa der zu verlandende Afterarm, nachdem er sich bei dem Ausflusse dem Ufer gleich gefüllet hat, in der Mitte oder sonst wo näher bei dem Einflusse, Schwierigkeiten machen, sich mit Erdreich ausfüllen zu laßen: so ist vieleicht seine Länge oder das Gefälle selbst daran Schuld. In solchem Falle wird da, wo die Versandung aufhöret, ein neuer Fangdamm vorgelegt, bis endlich der ganze Canal vollgestopfet worden. Der Besorgnis bei vorkommenden Eisstopfungen, da die Ströhme gern ihre alte Herberge wieder aufzusuchen pflegen, die gemachte Eroberung wieder zu verlieren, kann dadurch begegnet werden, daß bei dem Einflusse eine Schuß-Buhne vorgerichtet wird. Oft aber ist eine dichte Bepflanzung des Vorufers mit Weidenreisern mächtig genug, diesen Verlust abzuwenden.

Man hat hin und wieder Gebräuche ausgedacht, um den Eigentümer der Anhägerung mit einer gewissen Feierlichkeit in den Besitz seiner neueroberten Provinz zu setzen. Bald mus bei mäßigem Wasser ein mit einer gewissen Anzahl Menschen beladener Kahn in dem sich zu setzenden Canale zuvor stranden können; bald mus zuvor ein vierspänniger Wagen vom Ufer zur Insul glücklich hinüber gefahren seyn; bald hat man eine andere Bedingung vestgesetzet. Der vorige Paragraph enthält das Mittel, zu machen, daß der Kahn bald strande, und das Heufuder balb über den Canal wegfahren könne, wenn anders vorher die Anhägerung der Insul für gut befunden worden.

Andere Maaßregeln werden zu ergreifen seyn, wenn der Sandhäger D schon sich angesetzet hat, wüchse aber zu langsam aus dem Wasser hervor, und was sich in diesem Jahre aufgeleget hat, triebe der Eisgang im folgenden

genden wieder weg. Nun ist an eine endliche Begrünung und völlige Aufschlickung bei solchen Umständen gar nicht zu gedenken; es soll aber der Häger aufschlicken, er soll begrünen; was vor eine Angabe wird uns unsers Wunsches theilhaftig machen? Den Grund zu dieser Arbeit kann man nicht anders legen, als durch Fangzäune a b c d, welches Reihen Zäune sind, von lauter über einander gelegten und mit Handpfählen aufgehefteten Würsten zusammengesetzt, die etwa eine Elle über der Fläche hervorragen, um den fortrollenden Sand aufzuhalten. Die Fig. 20 bildet die Ordnung ab, und den Zug, dem diese Zäune folgen müssen. Ein reißender Strohm will enge Reihen haben, und ein langsamer ist mit weitläuftigern zufrieden, um den Sand ruhig niedersinken zu laßen. Glückt der erste Versuch, so glücket auch der zweite, bis der werdende Sandhäger so hoch sich angehäufet hat, daß er wenigstens den Sommer hindurch vom Wasser entblößt stehet. Alsdenn erst ist der Zeitpunct erschienen, wo man ihn mit Weidenreisern bepflanzet, welche in eben der Ordnung einzustecken sind, in welcher die Schlickzäune angeleget worden. Endlich verwandelt sich die Sandbank in fruchtbares Land, und der von dem Lande her in den Strohm hineingewehete Heusaame hänget sich in den Reisern an, bewurzelt und begräset sich. Diese Arbeit hänget folgendergestallt zusammen. Die nicht zu hoch angelegten Schlickzäune haben nicht viel von der Fluth auszustehen, weil sie sich derselben mit keiner gar zu breiten Fläche widersetzen; sie hemmen seine Bewegung auf der Oberfläche des Hägers, der Sand setzet sich allmählig im matten Wasser nieder, und die zulezt angepflanzten geschlanken Reiser beugen sich unter den Schollen, und hemmen ihren alles vertilgenden Schuß, ohne weggerissen zu werden. Sollte ein Unfall hier oder dort Kölke, oder andere Vertiefungen und Abbrüche, veranlaßen: so weis man, daß durch vorgelegte Packwerke alles zu zwin-

gen ist, deren man sich vorsichtig zu bedienen hat. Ueberhaupt hat man zu merken, daß sich in diesen Bemühungen wenig mit großen und weitläuftigen Werken, vieles, aber mit kleinen Gegenanstallten nach und nach ausrichten laße.

Was bisher von der Anhägerung gesagt worden, wird sich durch ein Beispiel erklären laßen. Ein Strohm hatte sich bei einem heftigen und anhaltenden Winter mit dickem Eise beleget. Ein schnell einfallendes und mit warmen Regengüssen vergesellschaftetes Thauwetter kündigte dem Eise einen schleunigen Aufbruch an, es gerieth auch mit sehr großen Schollen in Gang. Kaum waren diese Eisfelder einige 100 Ruthen fortgerücket, so drängeten sie sich in einer, damahls in der Gegend, wo D hingezeichnet worden, vorhandenen Strohmenge zusammen, stopften sich wieder, ganze Eisberge kamen von oben herab nach, der Strohm schwoll über die Ufer heran, und ward genöthiget, einen Nebengang zu erwählen. Das sandige Ufer war nicht vermögend, diese verdoppelte Macht des Strohms auszuhalten, es wurde weggespühlt, und nach verrauschter Fluth hatte der Strohm sich bis A B E ausgebreitet. Unmöglich konnte ein Strohm, der 60 Ruthen zur Normalbreite besaß, einen Canal, der an einigen Orten sich bis auf 120 Ruthen erweitert hatte, in gehöriger Tiefe erhalten. Es währete nicht lange, so ließ sich in D eine weit ausgebreitete Sandbank nieder. Allmählich verlohr sich im Hauptstrohme D die Fahrtiefe; ein Strohmstrich C, welcher vom Gegenufer herüber gewiesen wurde, bemächtigte sich des Canals A B E, und die Schiffe folgeten bei niedrigem Wasserstande dem Striche. Man kann leicht muthmaßen, daß das diesseitige Ufer in B von dem Striche sehr mitgenommen worden. In kurzem war der Afterarm 4 Fuß tiefer, als der Hauptstrohm. Die Sandbank D verbreitete sich von Jahr zu Jahr, ohne in der Höhe zuzunehmen. Die hohe Fluth und die jährlichen Eisfahrten schurften

schurften oft in wenig Wochen dasjenige wieder ab, was sich das ganze Jahr hindurch angesetzet hatte, zumahl wenn der Wind den Eisgang auf die Seite des Schartufers hinwarf. Endlich entschloß man sich, diese schädliche Sandbank anzuhägern. Ehe dieses Vorhaben bewerkstelliget werden konnte, war vor allen Dingen nöthig, den Strohmstrich C durch die Buhne A abzuweisen, theils um das Fahrwasser in D zu vertiefen, theils den Afterarm zur Aufschlickung vorzubereiten. Der Strohmstrich gehorchte der Buhne A, und ließ es sich gefallen, den Hauptstrohm wieder aufzusuchen. Nichts destoweniger blieb die Bank D in ihrem alten Zustande. Hierauf wurde die Bank in E durch ein Pakwerk ans Ufer geschlossen, das Wasser des Afterarms verlohr seine Geschwindigkeit, und zugleich seine Tiefe, indem er sich nach und nach in etwas ausfüllete, nur die Sandbank blieb unveränderlich ein Grundhäger, der nie ganz von Wasser entblößet wurde. Hierauf wurden in a b c d Flechtzäune eingeschlagen, welche aber sich nicht weiter dem Gegenufer näherten, als es die mit der Normalbreite gezogene Linie F G verstattete. Im folgenden Jahre hatten diese Zäune so viel Sand geschöpfet, daß der Häger schon über das niedrigste Gewässer hervorragete. Würden diese Zäune eine entgegengesetzte Lage bekommen haben, so hätten sie unfehlbar die Stelle der Schöpfbuhnen vertreten, und den Strohm in den Afterarm hingelenket. Da sie aber allmählig seitwerts von der Strohmbahn abwichen, so erlaubten sie demselben, seinen Sand hinterwerts anzulegen, und sie waren wie niedrige Fangbuhnen zu betrachten. Innerhalb drei Jahren war die Sandbank schon so weit herauf gewachsen, daß man sie mit Weidenreisern hinter den Flechtzäunen bepflanzen konnte. Diese schlugen aus, man band sie wieder; sie schlugen wieder aus, der Häger wuchs herauf, belegte sich mit Schlick, endlich auch mit Gras, und verwandelte sich in einen sehr fruchtbaren

Grashäger. Der Strohm foderte indessen dem Häger seine verlohrne Normalbreite wieder ab, und war mit seiner Bahn zufrieden. So sehr auch der Besitzer dieser Insul, welche beinahe etliche Hufen Landes betrug, beneidet wurde: so wenig konnte er doch mit dieser Eroberung zufrieden seyn. Das Vieh mußte mit einem Prahmen über den noch immer offenen Afterarm geschickt werden, wenn es auf der Insul seine Weide finden sollte. Zum Glück versank nach und nach die Buhne A; und da nunmehr das Wasser mit allem Sande in den unterwerts bei E verbaueten Arm sich ergoß, so ward derselbe in folgenden Jahren völlig ausgefüllet, die Insul vereinigte sich mit dem Ufer, und der Wunsch war erfüllet, ohne dem Nachbar gegenüber Abbruch zuzuziehen. Ueberdies floß der Strohm in einer geraden Bahn schneller, als vorher, und seit der Zeit hat sich keine Stopfung der Eisfahrt in dieser Gegend ereignet. Freilich gieng es mit der Ausführung dieses Planes anfangs etwas langweilig her; indessen gelangete man zum Zwecke, ohne vielen Aufwand gemacht zu haben, und der Eigentümer bekam für einige hundert Thaler sein verlohrnes Land wieder.

Ehe die Anhägerung vorgenommen wird, mus man vorher die Strohm- und Ufer-Ordnungen fragen, ob sie geschehen dürfe, oder wohl gar geschehen müsse? Und wer nicht darnach fraget, dem mus es obrigkeitlich angekündiget werden, was er zu thun habe. Mit dem Seebaue hat es in diesem Stücke eine andere Bewandtnis. Man hägert längs dem Meerufer genug an, aber der Zuwachs entstehet aus andern Quellen, und richtet sich nach andern Grundregeln. Wenn die großen Hauptflüsse uns lange genug beraubet haben, ermüden sie endlich unter der Last ihrer Beute, und sobald sie sich ins Meer gegossen, und zur Ruhe gelanget sind, laßen sie Schlick und Sand fallen, oder es bleibt derselbe noch lange ein Spiel der Wellen. Bald jagen ihn die Stürme dem Gestade

Gestade zu, bald treiben sie ihn wieder in die Tiefe des Meeres zurück. Endlich bemächtigen sich desselben die am Ufer unordentlich herumkreuzenden Seeströhme, und schwemmen ihn bald hierhin, bald dorthin. Niemand hat sich über diese Materie weitläuftiger ausgebreitet, als Hr. Justizrath **Hunrichs**, in seiner **practischen Anleitung zum Deich-Siel und Schlengenbau**, Brem. 1770, wo nicht nur von der Beschaffenheit dieses fast flüchtigen Ufers, sondern auch von den Mitteln, dasselbe aufzufangen, nach allen nur möglichen Umständen gehandelt wird; so wie überhaupt von der Anhägerung, Herr Oberconsistorial- und Oberbau-Rath **Silberschlag**, in dem I Th. seiner **ausführlichern Abhandlung der Hydrotechnik oder des Wasserbaues**, Lpz. 1772, gr. 8. die lehrreichesten Nachrichten ertheilet, woraus gegenwärtiger Artikel gezogen ist.

Man machet am Seestrande einen Unterscheid zwischen der **Anhägerung** und **Aufschlickung des Landes**. Die Anhägerung bestehet in Vermehrung und Erweiterung des Ufers, welche nur in solchen Gegenden möglich, wo die Seeströhme und Wellen mit Treibsande, der entweder von den Flüssen in die See gespieen, oder an benachbarten auf den Wind stehenden Ufern abgerissen wird. Hingegen die Aufschlickung setzet das Daseyn des Ufers voraus, und man veranstaltet nur solche Gelegenheiten, bei welchen das Wasser den Schlamm, welchen es mit sich führet, wieder niederleget, und dadurch den Boden erhöhet. Oder mit einem Worte: man überziehet den Grundboden mit einer fruchtbaren Oberfläche. Siehe **Anbauen**, **Anlage**, und **Aufschlickung**.

Anhängsel, Angehänge, siehe **Amulet**.

* **Anhalsen, Anseilen**, nennen die Jäger, dem Leithunde Hals- und Häng-Seil anthun.

* **Anhalten**, wird bei den Jägern in verschiedenem Verstande genommen. 1) Die Flinte zum Schießen an

den Backen nehmen, heißet anhalten. 2) Wenn ein Jäger an einen Baum die Büchse oder Flinte anleget, um also gewisser zu schießen, wird auch anhalten oder anlegen genennt. 3) Wenn die Hunde eine Sache gut verfolgen, oder lange in den Bauen vorliegen ꝛc. wird gesagt, die Hunde halten gut an. 4) Wenn die Treiber im Jagen nicht weiter gehen, oder mit den zurückgebliebenen wiederum gleichkommen sollen, müssen sie anhalten, d. i. stille stehen. 5) Der Leithund, wenn solcher eintupfen soll, wird mit dem Häng-Seil gezwungen, daß er nicht weiter kann; auch dieses wird anhalten benennt. 6) Wenn die Jäger mit Jagd- oder Hief-Hörnern zu blasen aufhören sollen, wird geschrien: Halt an! oder durch einen Hornstoß ihnen dieses zu vernehmen gegeben.

* **Anhauen**; dieser Ausdruck wird in der Oeconomie gebraucht, wenn das reife Getraide, welches entweder gar zu lang, oder durch den Wind verwirret, oder wegen anhaltender Regen, oder anderer Zufälle, sich sehr zur Erde gesenket, mit dem Gerüste nicht von dem nachstehenden Getraide ab, in Schwaden, sondern gegen dasselbe angehauen, d. i. an dasselbe angeleget, und nachmahls abgeraffet werden mus.

Ingleichen heißt bei den Fleischhauern **Anhauen**, wenn sie ein ganzes geschlachtetes Rind oder anderes Vieh von einander in Stücke zu zerhauen anfangen.

Anheften, siehe **Anbinden. Heften.**

* **Anhetzen**, heißt bei den Jägern, die Hunde an verwundetes, auch frisches Wildpret anlaßen.

* **Anhima**, Anhima MARCGR. Palamedæa MOEHRING. ist ein Brasilianischer Wasser- und Raub-Vogel, welcher in die Classe des Linnäischen Scolopax (Stachel-Schnabels) zu gehören scheinet. Er ist größer, als ein Schwan; der Kopf ist nicht größer, als eines Hahns; der Schnabel schwarz und krumm; die Augen sehen aus wie Gold, mit einem schwarzen Ringe umgeben;

ben; der Augapfel ist schwarz. Auf dem Kopfe oben über dem Schnabel erhebet sich ein Horn, das ist so dick, als die stärkste Saite auf einer Baß-Geige, und über zween Queerfinger lang, an der Spitze krumm, rund, weiß wie ein Bein, mit kleinen, kurzen, weißen und schwarzen Federchen umgeben. Sein Hals ist über 7 Zoll, und der Leib beinahe $1\frac{1}{2}$ Fuß lang; seine Flügel sind groß und bunt; der Schwanz ist 10 Finger lang, und breit wie an der Gans; an den Füßen hat er 4 Zehen mit Krallen. Sein Geschrei ist stark, und klinget: Vihu, Vihu. Man findet ihn niemahls allein, sondern das Weibchen, welches nur halb so groß ist, begleitet das Männchen beständig, und wenn eins von beiden stirbt, folget das andere bald nach. Ihr Nest machen sie von Koth, in Form eines Backofens, in die Löcher der Bäume, und auf die Erde.

Das Horn von diesem Vogel wird für ein gutes Mittel wider das Gift, desgleichen wider die Mutterbeschwerung, und zur Erleichterung der Geburt, gehalten. Man güeßet Wein darauf, und läßt es eine Nacht stehen, ehe man davon trinket.

Anhöhe, Fr. Mi-Côte. Mein Haus oder mein Garten lieget auf einer **Anhöhe**. Diese Worte bedeuten den Ort, welcher beinahe die Mitte eines bequemen Hügels bemerket, das heißt, der nicht allzu steil oder schwer hinauf- oder herunter zu steigen ist, so daß dieser Ort für eine Ebene gelten könnte, wenn er nicht höher als die daran liegenden Felder wäre, über welche er wegreichet, und das Vergnügen einer schönen und weiten Aussicht darbietet. Dergleichen Lagen wünschet man am meisten, zumahl, wenn sie den Vortheil einer guten Gegend haben.

* Nicht nur die gemeinen Feldmesser, sondern auch Mathematikverständige von tiefern Einsichten, stimmten bis daher darinn überein, daß ein schief in die Höhe liegender Acker, in Absicht auf seinen wahren Betrag nicht

höher zu schätzen sey, als ein nach Proportion merklich kleinerer, dabei aber in einer Ebene oder nach der Horizontal-Linie fortgehender Strich Landes. Man ließ sich diese Meinung auch im gemeinen Leben um so lieber gefallen, und unterwarf ihr sogar die gerichtlichen Entscheidungen, da man sich durch den Augenschein, indem doch alles gerade in die Höhe wächset, sattsam von ihrer Richtigkeit überzeugt zu seyn glaubte. Am allerwenigsten aber hatten sich die Oeconomisten einfallen laßen, einen überwiegenden Vortheil in Bebauung eines dergleichen bergan gehenden Ackers gegen einen flachen zu suchen. Einen physisch-geometrischen Beweis, daß ein Acker, der auf einer Anhöhe lieget, mehr ertrage, als die horizontale Grundfläche eben derselben Anhöhe ertragen würde, sammt der Auflösung des Problema, wie der Ueberschuß des Ertrages zu berechnen sey, von Hrn. **Christ. Albr. Döderlein**, findet man im 66 St. der **Hannov. gel. Anz. v. J. 1751, S. 619 — 626.** Es hatte derselbe durch einen mit Gerste gemachten Versuch gefunden, daß die Wurzeln der auf einer Anhöhe gesäeten Körner nicht gerade unter sich, sondern um die Hälfte des Inclinationswinkels aufwerts wachsen. Wenn nun diese Wurzeln mit denen, die auf einer Horizontal-Fläche entstehen, gleich lang angenommen werden: so folget unwidersprechlich, daß das Parallelepipedon, oder der körperliche Inhalt, aus welchem der Nahrungssaft für die inclinirte Fläche erfolget, um soviel größer gegen den zugehörigen Horizontal-Inhalt ausfallen müsse, je gröser der Winkel ist, welchen die inclinirte Fläche mit der horizontalen einschließet, oder welches auf eins hinaus kommt, je steiler der Acker aufwerts anläuft. Es begreift demnach ein solches Parallelepipedon auch mehr Nahrungssaft, als ein flaches, und also wird es auch um soviel mehrere Körner geben müssen. In dem von Herrn Döderlein angenommenen Falle, erträgt die Anhöhe jährlich 33 Scheffel mehr, als die horizontale Grund-

Grundfläche ertragen würde. Der Nutzen, welchen er bloß beim Ackerlande dargethan hat, erstrecket sich auch auf die Holzungen und den Wiesewachs. Anmerkungen über erwähnten physisch-geometrischen Beweis ꝛc. hat Hr. **J. F. Unger**, zu Einbeck, in das 71 St. der **Hannov. gel. Anz. v. e. d. J. S. 647 — 649**, einrücken laßen.

Frage: Kann an einem Berg mehrer Holz, Korn, Gras ꝛc. stehen, als auf seiner Horizontal-Grundfläche, oder einer Plaine von gleicher Größe? st. im XI Bande des allgem. öconom. Forst-Magaz. Frf. und Lpz. 1768, gr. 8. S. 131—187.

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. im 32, 33 und 34 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752.

Mich. Cph. Hanows kurze Erörterung der Frage: Ob auf einem Berge mehr Kornähren, Bäume ꝛc. stehen können, als auf dem ebenen Grunde, darauf er stehet? st. in den Danziger Erfahr. v. J. 1747; sie ward auch besonders auf 2 Quartbogen gedruckt, auch zulezt dessen Seltenheiten der Natur und Oekon. III Band, Leipz. 1755, 8. S. 274—291, eingerückt. Die dazu gehörige Abbildung, Taf. V. Fig. 2. ist ein kleiner Quadrant, der ein Viertel von dem Durchschnitte der Erdkugel nach der Seefläche vorstellet, und über welchen man einen Berg angebracht hat. Das Resultat der Hanowischen Schrift ist dieses: So oft die Höhe des Berges und ein Umfang so beschaffen sind, daß er in einer oder mehr Parallelflächen, die man in ihm mit seiner Grundfläche annimmt und berechnet, einen merklich größern Raum giebt, als seine Grundfläche: so oft können auf demselben und auf seiner Böschung in abhängiger Lage, soviel mehr Aehren stehen, als jene Vermehrung des Raums natürlicher Weise fasset, wenn sie als eine ebene Fläche angesehen wird. Ist aber die Größe des Berges nur so gering, daß kein merklicher Unterscheid zwischen der Grundfläche und der gesammten Anhöhenfläche herauskommt, so können auch auf lezterer nicht mehr Halme ꝛc. als auf der erstern, wachsen. Die Rechnung giebt, daß eine Höhe von 75 Schuh, und ein Durchschnitt der Grundfläche von 333 Schuh, 3 Quadratschuhe für die Anhöhenfläche mehr giebt.

* **Anjagen**, ist ein Ausdruck bei den Parforce-Jägern: was der Hund findet, wird angejagt, Hirsch, Thier oder Rehbock ꝛc.

Anicetum, siehe Anisum.

Anil, Annil, **Anil**, siehe Indigofera.

Anima Gummi, siehe **Anime**.

Animal de Muſc, Gazelle, Antilope, **Biſam-Thier**; ſiehe **Biſam**.

* **Anime, Animen-Gummi, Flußharz, Courbaril-Harz**, L. Anime, Gummi Anime oder Animi *Offic.* Gummi aminæ, oder amine BORRICH. Reſina anime. Cancamum C. B. bei den Braſilianern Joticacica oder Jetaicica genannt, iſt ein weißes Gummi oder Harz, welches aus einem Baume in Weſt-Indien oder Neu-Spanien und Braſilien, Jetaiba oder Jtaiba PIS. & MARCGR. Hymenæa Courbaril LINN. Courbaril bifolia, fructu pyramidato PLVM. Animifera arbor, genannt, ſchwitzet, welcher allezeit grün bleibt, daran die Blätter drei und drei an einem Stiele hangen, und lange leberfarbige Schoten trägt, die caſtanienbraun, dick und hart ſind. Inwendig haben ſie ein Gewebe von zarten Faſern, worinn ein gelbliches, zartes und ſüßes Mehl iſt, welches man roh, als etwas leckerhaftes, ißt. Sein Holz iſt röthlich, veſt und hart, die Rinde bleichgelb, geſprenkelt, oder auch wohl caſtanienbraun und runzelig. Wenn dieſe im Wintermonathe durchbohret wird, ſo fließet das Harz heraus, und wird im Hornunge geſammelt. Dieſes iſt in Körnern unterſchiedlicher Größe, wie der Weihrauch, dem es auch an der Farbe gleichet, auswendig weiß, inwendig weißgelb, und durchſichtig, es läßt ſich leicht brechen und zerreiben, und wenn es auf glüende Kohlen geworfen oder angezündet wird, giebt es ein angenehmes Räucherwerk. Auſſer dieſem werden noch dreierlei Arten gezählt; ein **gelbes** und durchſichtiges; ein ſchwarzes, wie **Geigenharz** (Colophonium), und ein bleiches hartes. Dieſe drei Arten werden von Einigen das **morgenländiſche, orientaliſche oder äthiopiſche Anime** genennet; ſo wie das vorige das **abendländiſche, occidentaliſche, oder americaniſche**, heißt. Es beweiſet aber **Pomet**, daß ſie alle vier aus Einem Holze ſchwitzen.

Es

Es iſt gut zum Zertheilen, Erweichen und Abführen der kalten Feuchtigkeiten und Flüſſe, im Kopfweh, und das Gehirn zu ſtärken, wenn man es auf den Kopf leget, und die Mützen damit räuchert. Man bedienet ſich deſſelben auch, die Wunden zu reinigen, und die Narben zu füllen. Man nimmt es auch mit unter die Pflaſter, welche ſtärken, und die kalten Feuchtigkeiten und Blähungen zertheilen ſollen; es kommt daher mit unter das Ceratum matricale Auguſtanum. Man hat auch davon das deſtillirte Oel, welches, wie aus andern Harzen geſchiehet, durch eine Retorte im Sande bereitet wird.

Animelles, heißen in der Kochkunſt die Hoden vom Schafbock oder Widder. Deren Zurichtung ſiehe unter **Schafbock**.

* **Aninga**, eine Wurzel, welche auf den Antilliſchen Inſuln wächſt, und den Chinawurzeln oder Meerzwiebeln gleichet. Heutigen Tages brauchet man das abgeſottene Waſſer von dieſer Wurzel in den Zuckerſiedereien in America zum Läutern und Weißen des Zuckers, welches ſicherer und nicht ſo gefährlich iſt, als das Läutern, ſo man ehedem, ehe man die Eigenſchaft dieſer Wurzel wuſte, mit Sublimat und Arſenic verrichtete.

Aninga-Jba, iſt ein Braſilianiſcher Baum, Arum arborescens ſagittariæ foliis, PLVM. *Amer.* 44. Arum caule geniculato, cannæ indicæ foliis, SLOAN. der im Waſſer wächſt. Sein Stamm bricht leicht entzwei; die Blätter gleichen den Seeblumen-Blättern. Er trägt große blaßgelbe Blüthen, die nur aus Einem Blatt beſtehen. Die Frucht iſt von Größe und Geſtallt, wie ein Straußen-Ei, auſſen grün, und hat inwendig ein weißes, mehligt-ſchmeckendes Fleiſch, deſſen ſich die Negern, im Fall der Hungersnoth, als eines Brods bedienen, jedoch iſt deſſen übermäßiger Genuß gefährlich, weil dieſes Fleiſch kalt und blähend iſt. Aus dem leichten und compacten Holze dieſes Baumes machen ſie Fahrzeuge von drei an einander gefügten Brettern, und preſſen aus der zwiebelartigen Wurzel ein Oel.

* An-

* **Anjochen**, heißt bei der Landwirthschaft denen Zug- und Schieb-Ochsen die Joche an den Hals hängen, oder an die Stirn binden, damit sie vor einen Wagen oder Pflug gespannet werden können.

Anisum, Anesum, *Offic.* LOB. PARK. I. B. herbariis C. B. Fœniculum Romanum AVIC. Cuminum dulce *Melizenſ.* Glycanisum *Cretenſ.* Anicetum, Absinthium dulce. Apium Anisum dictum. Gr. Ἄνισον DIOSC. Ἄνησον HIPP. Γλυκάνισον ACTVAR. Pimpinella foliis radicalibus trifidis incisis, LINN. *Sp. Pl.* 264. Fr. Anis. T. **Anie, Enis.** Die Wurzel ist lang, weiß und zart. Der Stängel läuft in viele Zweige aus, ist rund, hohl gestreift und ausgehöhlt, und wird 4 bis 5 Fuß hoch. Die Blätter sind sehr schmal und gezackt oder zerkerbt, von einer frischen grünen Farbe, fast wie an der Petersilie, doch größer und runder, und eines lieblichen Geruchs. Es herrscht unter den Blättern eine große Verschiedenheit in Ansehung ihrer Gestallt. Diejenigen, die zuerst aus der Wurzel kommen, bestehen aus rundlichen Theilen; die am Stamme sitzen, sind mehr getheilt: diese letztern sehen den Petersilien-Blättern am ähnlichsten, und haben eine blasse Farbe. Der ganze Blumenbusch, welcher eine Dolde (Vmbella) ist, hat keine Blätter rings umher, wie viele andere Arten haben, und die einzelnen Blumen, woraus er bestehet, haben keinen merklichen Becher. Jede Blume bestehet aus 5 kleinen Blättern, welche von eirunder Figur und zurückgebogen sind. In der Mitte stehen 5 dünne Fäden; jeder hat oben einen kleinen Knopf; unter demselben wächst ein einzelner Faden, der sich oben in zwei zertheilet. Dieser ist das Käulchen der Blume. Er wächst aus der Anlage der Frucht, welche länglich ist, und aus zwei kleinen erhabenen, hohlgestreiften, und dicht zusammensitzenden Saamenkörnern, von einer grauen mit Grün untermengten Farbe, von einem lieblichen gewürzhaften Geruche, und etwas scharfen Geschmacke, welche, wenn sie

sie reif werden, und die Blume abgefallen ist, sich trennen, bestehen. Das innere Mark derselben ist fast Olivenfarbig. Man nennet diesen Saamen **grünen Anis**, um ihn von dem Zuckerwerk zu unterscheiden, welches ein Aniskorn enthält, und in Frankreich gemeiniglich Anis à la Reine, petit Anis de Verdun, und Anis couvert, und in Teutschland **überzuckerter Anis**, oder **überzogene Aniskörner**, genennt, und wie Coriander zur Speise gebraucht wird. Dasjenige was man in Frankreich schlechtweg Anis de Verdun nennet, bestehet nicht aus Anis, sondern aus Fenchel.

Cultur der Anispflanze. Man rühmet vornehmlich den Anissaamen, welcher aus der Levante, aus Candien, Maltha, oder Spanien kommt, sehr. Er ließe sich aber auch sehr gut in Frankreich bauen. Wir bekommen ihn in Menge aus Touraine, welcher aber wirklich grauer, und nicht so groß, wie der aus den warmen Ländern, ist. Man säet diesen Saamen im Frühjahre entweder auf ganze Beete, oder um die Ränder sehr dünn. Auf die leztere Art kommt er besser fort. Damit er aufgehe, feuchtet man ihn an, und ziehet ihn, wo er allzu dick stehet, aus, wenn die Pflanze stark genug ist. Man mus ihn auch, wenn es nöthig ist, jäten, und in der Dürrung ein wenig begießen. Er erfordert eine lockere leichte Erde. Jede Pflanze treibet im Brachmonathe einen Stängel, und der Saame ist im August reif. Man schneidet ihn alsdenn glatt von der Erde ab, und läßt ihn noch etliche Tage, ehe man den Saamen ausdrischt, in der Sonne liegen. Den folgenden Frühling treibet er neue Knospen, welche zum andernmahl Saamen tragen; aber wenn diese andere Erndte vorbei ist, mus man ihn ausreißen und anders säen. Er bleibt drei Jahre zur Aussaat geschickt, aber zu andern Absichten dienet es noch viel längere Zeit.

* Der Anis mus im Frühling gesäet werden, und der Boden mus dazu schon vorher bereitet seyn. Der Landmann

mann, der ihn bauen will, mus also im Sommer ein gutes Land aussuchen, damit er im Herbst seine Pflugarbeit anfangen könne. Der gute Boden ist ein trockner fetter Leimboden; das ist, ein solcher, der viel Sand hat, aber wenig Klei, und eine gute Quantität feiner mürber Erde. Die beste Lage ist in einem warmen Thal, wo der Platz den Schutz guter Hecken hat, und der Nässe nicht ausgesetzt ist; denn Anis ist eine zarte Pflanze, und kann gar nicht leiden, daß sich Wasser an seinen Wurzeln aufhalte; daher sie sich auch zwischen Wäldern und Gebirgen, wo die Nebel fast nicht von der Erde wegkommen, nicht wohl schicket. Wenn man ein taugliches Land ausgesuchet hat, so wird es vor dem Winter im October, November und December, und so lange als man in die Erde kommen kann, mit 3 oder 4 Pferden tief gepflüget, oder auch gegraben, welches noch besser ist, ob es gleich etwas mehr Kosten verursachet. Zugleich wird er mit einer Quantität halb verfaulten Dünger bestreuet. Zwischen dieser Zeit und dem Frühling pflüge man noch zwei- bis dreimahl, damit der Dünger wohl mit der Erde vermischt werde. Hierauf wird das gepflügte Land mit der Ege fein überfahren, bis es so eben und flach ist, als ein Gartenbeet. Alsdenn kann es besäet werden; nur mus man das Wetter in Acht nehmen. Anis ist eine Pflanze, die bald wächst; man darf ihn also nicht mit Uebereilung in die Erde bringen. Die größte Gefahr, der er ausgesetzt ist, bestehet in den kalten Regen, welche in dieser Zeit zuweilen fallen, und er kann dagegen leicht verwahrt werden, wenn man den Saamen nicht eher in die Erde bringet, als bis die gefährlichste Zeit vorbei ist. Sollte der Winter, wie es unterweilen zu geschehen pflegt, zu lange anhalten, und das Wetter nicht zu rechter Zeit aufgehen, so kann der Saame, nach Hrn. Reicharts Vorschlag, im IV. Th. seines Land- und Garten-Schatzes, Erf. 1753, 8. S. 83. im halben Februar und zu Anfange des Märzes, oben

oben auf den Schnee, welches derselbe öfters probiret zu haben versichert, gesäet werden, indem er vom Froste nichts leidet, und zumahl seine 30 bis 40 Tage bis zum Aufgehen in der Erde lieget, womit auch ein Thüringischer Landwirth im 47 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1752, 8. S. 848 übereinstimmet. Ist nun der Schnee hinweggethauet, und das Land ein wenig trocken und grau geworden, so wird der Saame untergezogen, und das Land mit der kleinen Garten-Ege fein überfahren und gleich gemacht. Sollte es aber an der Zeit fehlen, daß man vor den Winter hierzu nicht könnte ackern und graben laßen, so könnte es auch im Frühjahr, sobald als es möglich ist, und man wegen des Frostes in die Erde kommen kann, geschehen. Nach diesem wird alsobald der Saame obenauf gesäet, und mit der großen Pferde-Ege untergeeget, damit die Luft oder auch die Sonne das Erdreich nicht trocken machen kann. Jedoch ist allezeit mehr von dem Acker zu halten, welcher vor dem Winter hierzu zubereitet worden, denn die Winter-Kraft behält bei den mehresten Früchten den Vorzug.

Wenn das Land bereit ist, so mus sich der Landmann erst nach guten Saamen umsehen. Er mus gesund und frisch, vollkommen grünlicht, trocken und rein von Stängeln seyn. Von einem fehlerhaften und angegangenen wird man eine schlechte Erndte haben, denn es wird nicht die Hälfte davon aufkommen. Wenn der Saame alt ist, so mag er so gut seyn, als er will; er wird doch nicht sonderlich seyn, weil er spät ausschlägt. Da wir dem Landmann gerathen haben, spät im Frühling zu säen, so mus der Saame auch bald aufgehen, oder man müßte versichert seyn, daß er spät kommen würde, um ihn früher zu säen. Die Gärtner wissen, daß alter Saamen, wenn er gleich gut ist, immer länger lieget, als neuer, und das trifft vornehmlich beim Anis ein. Der Landmann untersuche demnach seinen Saamen, den er kauft, sehr sorgfältig. Die beste Regel, die man ihm geben kann,

kann, ist, daß seine Schwere und Reinlichkeit Zeichen sind, daß er gesund ist, und seine glänzende Farbe zeiget am besten, daß er frisch ist.

Die beste Zeit des Säens ist zwischen Tiburtii und Marcus-Tag, etwa zu der Zeit, da es eben geregnet, auf welchen Fall er in 20 Tagen hervorkeimet. Auf einen Acker von 128 Ruthen gehören entweder 16 Nößel, oder 6 Pfund allein, oder 12 Nößel oder 4½ Pfund mit einem Theil Möhren. Denn, da der Anis öfters, wegen Regen und vieler Nebel, verdirbt, so werden eben deshalb hauptsächlich Möhren mit untergesäet, auf daß, wenn ja der Anis verdirbt, der Verlust nicht allzu empfindlich seyn mögte. Weil aber der Anis keine starke Saat leidet, wenn was rechtes daraus werden soll: so ist am gemeinsten, daß man den 5ten Theil, oder auf 1 Acker 3 Nößel Möhren-Saamen, (Einige nehmen auch Pastinaken und Mohn) mit unterstreuet, welche erstere Sorten denn hernach, wenn der Anis herunter, sich noch 12 bis 14 Wochen, bis zu Gallus-Tag, ausbreiten und wachsen können. Wie denn diese, absonderlich Möhren und Anis, eine Sympathie mit einander zu haben scheinen, weil sie sich recht gut vertragen.

Ist nun der Anis aufgegangen, und so viel erwachsen, daß man die Blätter der jungen Saat, insonderheit aber das Unkraut, ergreifen und aus der Erde ziehen kann, so mus er gejätet werden, weil er das Unkraut gar nicht leiden kann. Wenn nach 14 Tagen bis 3 Wochen wiederum Unkraut hervorwächst, so mus das Jäten noch einmahl geschehen. Unterläßt man solches, so widerschlägt die Anis-Saat, d. i. sie wird gelb, verdirbt, und bekommt kein rechtes Gewächs, vielweniger, daß sie sich gehörig bestauden könnte. Wenn der Anis ferner in etwas erwachsen, so muß er den Sommer über, nachdem dieser naß oder trocken ist, ein- auch wohl zweimahl mit dem Jäte-Häcklein durchgegangen, die Erde aufgelüftet, und das noch darinnen befindliche Unkraut weggeschaf-

geschaffet werden. Wo der Anis zu stark stehet, da wird er, bei der ersten Jäte, mit ausgerauft, oder auch mit der Hacke, wie bei Hirsen und andern Früchten geschiehet, durchgezogen und verdünnet, daß die Pflanzen allenthalben ungefähr 6 Zoll weit stehen.

Wenn der Anis etwa 11 oder 12 Wochen in der Erde gestanden, ungefähr um Margarethen, da pflegt er reif zu seyn. Das Zeichen seiner Reife ist, wenn er braun und an den Stängeln gelb wird, und seine Körner hart zu werden anfangen, alsdenn ist es Zeit, daß man ihn abraufen läßt. Wenn nun zu solcher Zeit beständig gut Wetter ist, und die sogenannte rothe Lohe nicht gespühret wird, da kann man bereits denen Thalern nachzählen, die man daraus lösen wird. Wo man ihn aber, in unbeständigem Wetter, etwas überständig werden laßen mus, und es kommt ein anhaltender Regen, so kann er auch von diesem verderben, daher bei dessen Einbringung keine Zeit zu verlieren ist. Gedachte rothe Lohe ist des Anises größter Mörder, welcher ihm öfters in 24 Stunden ein schwarzes Begräbnis-Kleid anleget, daß man ihn auf dem Acker mit Strumpf und Stiel verbrennet, maßen auf solchen Fall auch Stiele und alles wegfaselt. Sobald daher an den mittelsten Sternchen einzelne rothe Körnerchen sich blicken laßen, welches nur an den reifen geschiehet: so mag man nur denselben vom Acker nach Hause zu bringen eilen, und Tag und Nacht, mit Weib, Kind und Kegel, Anis raufen; maßen ihm der Tod auf den Nacken lieget, und, wie der kalte Brand, geschwind den ganzen Stängel verderbet. Man darf mit dem Einerndten auch eben nicht bis zur völligen Reife warten, sondern es ist schon gut, wenn die mittelsten Sternchen dürre worden, weil er doch nachher unter dem Dache vollens zu seiner Reife kommt.

Das beste Mittel, die Frucht einzuerndten, ist, wenn man die Pflanzen mit der Hand aufziehet; denn sie schlagen keine tiefe Wurzeln. Zu Hause müssen die

Anis-Bunde, welche auf dem Felde Mannesstark gemacht, flugs wieder aufgelöset, und auf einem luftigen Boden, oder wo sichs sonst schicket, angelehnet, und zu dem Ende Stellagen von Stangen gemacht, auch wohl, nachdem sie trocken oder naß einkommen, 2 und mehr mahl gewendet werden. Läßt man die Bunde eine einzige Nacht unaufgelöset: so ist er auch schon vielfältig schwarz, unscheinbar und verdorben. Wenn er nun etwa 14 Tage bis 3 Wochen recht dürre geworden, wirft man ihn zum Dache und Giebel herunter, auf Plänen, und drischt ihn kurz vor oder nach Michaelis, bei schönen hellem Wetter, oder auch im Winter an einem recht hellen Tage, wenn die Kälte groß ist, aus; wenn es aber am Himmel dunkel oder trübe ist, es sey zu welcher Zeit es wolle, so bringet man nimmermehr die Körner von dem Stroh alle herunter. Der ausgedroschene Anis wird, vermittelst 5 bis 6 mahligen Worfelns mit der Wurfschaufel, von aller Spreu gereiniget, wobei die Spreu hinter den Aniskörnern liegen bleibt, welcher mit dem Rechen allein auf einen Haufen gestoßen wird; darnach werden die Körner gerollet, daß der noch übrige Staub herausgehe, welcher gleichfalls zu der Spreu geschüttet wird. Ist dieses auch verrichtet, so mus man den Anis durch ein Staub-Sieb, welches keine Körner mit durchläßt, räden laßen, so wird er recht rein und schön werden. Der Kaf oder die Spreu wird entweder unter das andere Viehfutter mit geworfen, oder an die Anis-Brenner verkauft, welche das Anis-Oel daraus machen. Das Stroh kann man entweder zum Streuen vor das Vieh gebrauchen, oder man kann auch damit einheizen, jedoch mus man dabei bleiben. Denn, wenn viel Stroh auf einmahl, wie einfältige Leute zu thun pflegen, in den Ofen gestecket wird, so fähret unterweilen die Gluth auf einmahl zum Ofen heraus, daß man darüber erschrickt. Ob es nun gleich nicht so leicht Gefahr hat, so ist es doch besser, behutsam damit umzugehen.

gehen. Der ins reine gebrachte Anis kann in eine luftige Kammer oder auf den Boden geschüttet werden, jedoch, daß er anfänglich nicht höher, als einen halben Schuh hoch, auf einander zu liegen komme. Es mus derselbe auch einige Wochen nach einander öfters umgestochen, umgesetzt oder fortgeworfen werden; sonst leget er sich, wegen seiner Schwere, zusammen, wird schwarz, und verdirbt wohl gar. Zwischen Erfurt und Langen-Salza laßen Einige den Anis auf dem Felde recht dürre werden; es ist aber sehr gefährlich, weil er bei einem Regen sodenn noch eher erschwarzet.

Viele Jahre Anis aufzuheben, und auf Theurung zu warten, gehet nicht wohl an, weil sich diese Frucht, wie der Rübsaamen, von Jahren zu Jahren verringert, und am Preise zurückschlägt. Will man ihn aber 9 bis 10 Jahre auf Speculation aufbehalten, so mus er alle Jahr gerollet werden, sonst werden sich kleine weiße Würmer einstellen, und die Körner angehen. Wenn man es nicht genau untersuchet, so wird weder der Käufer noch Verkäufer sogleich gewahr, daß sich dergleichen Würmer darinnen befinden.

Sobald als der Anis geraufet und der Acker leer geworden, mus man solchen je eher je lieber in gutem Wetter umackern laßen. Wenn nun die Bestell-Zeit herbeikommt, so kann man ihn mit Winter-Rocken besäen, denn die Bestellung mit Anis dienet den Aeckern statt einer Brache. Sind zugleich Möhren auf dem Acker, und man will denselben noch über Winter bestellen, so müssen die Möhren schon um Michaelis ausgenommen, auf 1 Acker etwa 4 Fuder Mist ganz dünne gezettelt, und sodenn in jähriger Tiefe, wie beim Korne gewöhnlich, geackert werden. Wer aber erst das andere Jahr Gerste hineinsäen will, da können die Möhren wohl bis Simon Judä im Lande gelaßen, und alsdenn erst etwas bemistet und gewinterbrachet werden.

Von einem wohlstehenden und trocknen Acker sind, nebst den Möhren, 7 bis 8 Centner Anis zu bauen. Der Centner gilt von 4 bis zu 10 Thaler, und ist also leicht auszurechnen, wie überaus hoch ein solcher Acker zu bringen. Bei Erziehung des Anises merket man an, daß er zwar vielen zu Mitteln, aber auch einigen davon geholfen. Es kostet viel Geld, ihn vom Unkraute rein zu halten, und ist mit Erziehung desselben nicht anders, als wenn jemand Geld auf ein Spiel setzet. Ist man ein, zwei, dreimahl mit dem Anis unglücklich, so spricht man: Womit ich verspielt habe, damit will ich auch gewinnen. Waget man es, und bestellet solchen noch 1, 2, 3 mahl, und er geräth nicht, so wird der Schade hernach zu groß. Am besten ist es, daß ein Jeder sich hierinn nach seinen Mitteln richte, und nur so viele Aecker mit Anis bestelle, daß er, wenn derselbe nicht gerathen sollte, den Schaden verschmerzen kann. Man mus alsdenn gedenken, daß der wohlfeile, welcher noch auf dem Boden lieget, so zu reden die Zeche vieleicht wieder bezahlen werde. Herr **Reichart** will auch bei Erziehung des Anises beobachtet haben, daß mehrentheils die guten und auch die schlechten Jahre auf einander gefolgt sind.

Der Anis wird vornehmlich um Gotha und Erfurt, und in ganz Thüringen, wie auch im Fränkischen und Bambergischen, in großer Menge gezeuget, und werden von hier viele 100 Centner verkauft und abgeführet. Wer dergleichen Waare kauft, hat sich vor Betrug sehr in Acht zu nehmen. Der erste Betrug ist, daß die Verkäufer den Anis anfeuchten, und dadurch das Gewicht vermehren, wodurch er öfters, wenn er in die Fässer eingestampft und getreten wird, über einander verschimmelt und verdirbt. Der andere, daß sie große Stücke Erde von alter stark durchsalpeterter Wellerwand nehmen, dieselbe klein schlagen, durchsieben, und 2 bis 3 mahl räden, da denn die durch das Sieb gefallenen Dreck-

Körner-

Körnerchen, wenn sie vom klaren Staube gesondert werden, dem Anis in der Farbe und Gestallt ganz ähnlich sehen. Wer also unter 1 Centner Anis nur 2 Metzen Dreck-Körner schlägt, der hat wenigstens schon 12 Procent gewonnen; indem kein Kaufmann Bedenken tragen wird, $7\frac{1}{2}$ Viert. Weim. Maaß, oder wie es zwischen Erfurt und Langensalza üblich, 9 Erfurter Metzen, statt eines Centners, mit gutem Gewinnst anzunehmen.

Vor diese Betrügereien aber sind folgende Mittel. 1) Wird ein verständiger Kaufmann leicht fühlen können, ob der Anis naß oder trocken. Es ist wohl wahr, daß dieses Gut, wenn es im feuchten Wetter nur 1, 2 Meilen geführet wird, gleich etwas naß zu seyn scheinet, welches ihm doch in der That nichts schadet. Daher denn der Käufer prüfen mus, ob die Feuchtigkeit vom Wetter, oder vom Einsprengen, herkomme, maßen lezternfalls, wenn der Betrüger zu grob gekommen, die Fässer schon in 2, 3 Tagen zu erwarmen, auch wohl gar zu rauchen, beginnen, und daher dem Defraudanten bald die Kappe vom Gesichte ziehen. Der andere Betrug wird gar bald durch eine fleißige Besichtigung, oder durchs Schwemmen, erkannt. Man kann auch mit Kramergewicht 1 instehend Loth Anis abwägen, und die Körner zählen; wo man denn nicht volle 2500 Körner, da 2 halbe für ein ganzes gezählet werden müssen, findet, da stecket gewißlich, entweder wegen Feuchtigkeit, oder Erd-Vermischung, ein Betrug dahinter.

Die Dolden oder Kronen vom Anis werden, wie Fenchel, mit kleinen Gurken in Essig eingemacht.

Anis-Gebackenes. Man schlage 8 gute frische Eier in einem Topf, mit einer steifen Ruthe, wohl klein, alsdenn 1 Pfund geriebenen Zucker, und nach Gutdünken etwas Anis darzu gethan, und wieder ein wenig geschlagen, sodenn mit feinem Mehl ferner so dick und steif gemacht, daß man den Teig wälgern und rollen kann. Zulezt machet man davon kleine länglichte Stücke, und

schneidet solche mit einem dünnen spitzigen Messer in die Länge über, aber nicht ganz durch. Man kann allerhand Modellen davon machen, welche man will. Man kann es auch in Formen abdrücken, und alsdenn mit einer gelinden Hitze backen.

Anis, Gefrornes von, Fr. Glace d'Anis. Man weichet etwas Anis in eine Kanne lauliches Wasser, nebst ¾ Zucker, ein; alsdenn kostet man es öfters, damit das Wasser nicht gar zu stark nach Anis schmecke. Wenn es einen hinlänglichen Geschmack hat, so gießet man es durch ein enges Sieb, schüttet es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eise gefrieren.

Anis-Marcipan, siehe unter **Marcipan**.

Anis-Schnittchen. Nachdem man zuvor 2 Eier wohl geklopft, ½ Pfund geriebenen Zucker dazu gethan, und es so immerzu mit einem Rührlöffel geschlagen hat, so wird 1 Pfund Mehl genommen, und zwar nur die Hälfte davon, die andere aber zum Auswirken aufbehalten, ferner ½ Pfund kleingeschnittene und abgebräunte Mandeln, ½ Quentgen Muscatenblühte, 1 Qu. Anis, 1 Qu. Zimmet, 1 Qu. Cardamomen, nebst ganz klein geschnittener Schale von einer halben Citrone; dieses alles unter einander gerührt, und hierauf mit dem übrigen Mehl vollens ausgewirkt. Wenn dieses geschehen, kann man kleine Stücklein, etwa ½ Elle lang, 2 Finger breit, und einen kleinen Finger hoch, daraus machen, dieselben auf ein Blech legen, in einem Ofen, bis sie verharschen, backen, sie unten losmachen, wenn sie schwarz, abschaben, ferner in kleine Stückchen, und zwar halben Fingers queer, schneiden, wieder auf das Blech legen, und noch ein wenig gelblich backen laßen.

Anis-Suppe. Man nimmt ungefähr einen Kannen-Topf, füllet ihn mit halb Wasser und Wein, thut soviel Anis darein, als man zwischen die Finger fassen kann, und läßt es ½ Stunde sieden, bis der Wein den Geschmack von Anis bekommt. Hierauf wird ein Löffel weißes

weißes Stärken-Mehl genommen, Wein darauf gegossen, und alles wohl durch einander gerühret. Alsdenn gießet man dieses auch in den Topf, läßt es ein wenig sieden, thut etwas Zucker und Butter darzu, und richtet es an. Niemand darf erschrecken, wenn diese Suppe wie Froschlaich aussiehet; denn das ist ihre Art.

Anis-Zuckerkörner, Fr. Dragée d'Anis. Man setzet Anis, so groß und so süß als man ihn haben kann, etliche Tage auf den Ofen, daß er austrockne; hernach rüttelt man ihn in einem Siebe, damit der Staub völlig herauskomme, und der Anis rein werde. Zu diesem Anise schüttet man Zucker, der nach der großen Faden-Art gesotten, und mit etwas aufgelöstem arabischen Gummi vermengt ist. Das Gefäß wird über einem gelinden Feuer immerfort bewegt, bis der Zucker sich angehängt hat, und die Zuckerkörner trocken sind. Hernach thut man noch ein- oder zweimahl Zucker ohne Gummi hinein, bis die Körner stark genug überzogen sind.

Man bäckt den Anis so gar um Rom herum, wie in Teutschland, unter das Brod. In den Wirthshäusern ist die Gewohnheit, Anis auf einem Teller aufzutragen, den man zu dem Brode isset.

Der Anis hat so viele Eigenschaften und Tugenden, daß man ihn in der Arzenei die Seele der Lunge, und das Labsal der Eingeweide nennet. Er hat die Oberstelle unter den sogenannten vier gröfsern wärmenden Saamen, und führet den Nahmen eines Carminativs, weil er die Blähungen vertreibet. Er ist auch zugleich kalten und feuchten Magen sehr zuträglich. Er befördert die Verdauung, wenn man ihn nach der Mahlzeit ißt. Er stillet das Kurren und Schneiden im Bauche, das Erbrechen, und das Aufsteigen oder den Schlucken. Jedermann weiß, wie nützlich dieser Saamen, insonderheit der mit Zucker überzogene, des Morgens gegessen, denen ist, die mit Schneiden im Magen und in den Gedärmen geplagt sind, und

denen, welche einen übelriechenden Athem haben, und gern eine schöne Farbe haben wollen. Er stillet den Darmfluß und die rohe Ruhr, löschet den Durst, schärfet das Gesicht, nach der alten Regel der Schola Salernitana: Emendat visum, stomachum emendat anisum, machet schlafen, dienet den Milz- und Lungensüchtigen, mehret die Milch, und reizet zum Beischlaf. Man infundirt 1 Quentgen davon, nebst zwei Quentgen Sennesblättern, und braucht diese Infusion als Thee zu Purganzen, wodurch man dem Schneiden abhilft. Er thut auch bei den Clystieren das beste, wenn man die Colik stillen, den Durchlauf anhalten, und die Winde zertheilen will. Man kochet davon 2 oder 3 Quentgen mit andern Kräutern. Man kann dergleichen auch in die Bäder thun, indem man sie mit den Kräutern, daraus man ein Getränke macht, kochen läßt. Einen Rauch von Anis gemacht, und in die Nase gelaßen, ist gut zu dem aufgeblasenen und aufgetriebenen Antlitz, benimmt das Hauptweh und Schwindel. Gestoßen, und mit Rosenöl gemischt, oder mit Rosenöl gekocht, und in die Ohren gethan, heilet die ausgebrochenen Ohren, und bringt das verlohrne Gehör wieder. Gestoßen, und auf giftige Bisse gelegt, ziehet den Gift heraus, und heilet die Wunden. Wenn einem etwas in das Auge gefallen wäre, der lege es darauf, wie ein Pflaster, so ziehet es heraus. Gepülverten Anis-Saamen in ein Säcklein gethan, in Wein warm gemacht, und in die weibliche Schaam gethan, säubert sie von allem Unrath. Mit Honig und Ysop vermengt, in Weinessig gesotten, und ein Gurgelwasser daraus gemacht, ist gut für Halsgeschwüre. Mit Bibergeil genutzt, leget die Geschwulst des Magens und der Gedärme. In den Apotheken hat man davon: das destillirte **Wasser**, welches von dem Kraute und Saamen, wenn es bald zeitig ist, gebrannt wird, und zu allen oben gemeldeten Beschwerungen dienlich ist; den **Spiritus**, einen **Aquavit**, ein **Oel**, die

Species

Species de aniso, und das **Salz**, welche alle mit dem Saamen fast gleiche Tugenden haben; ein **Confect, und überzuckerten Anis**, eine Confectionem anisi laxativam simplicem, und Anisum solutivum solidum, welche in faulen Fiebern und der Wassersucht, eine gute Abführung wirken; und endlich Confectionem anisi emeticam, welche in langwierigen Fiebern, Milz- Gall- und Gelb-Sucht, zum Erbrechen dienet. Das **Oel**, welches man aus dem Anis entweder durch Ausdrückung, oder durch Destillation, herausziehet, ist wider die Wind-Colik ganz vortrefflich, und befördert bei Engbrüstigen den Auswurf. Das Oel zu bereiten, muß man den Anis stoßen, hernach in Wein faulen laßen, alsdenn fein langsam und mit gelindem Feuer destilliren, sonst gehet der flüchtige Theil im Aufsteigen fort. Bei dem Brennen bekommt man ein milchigt Wasser, welches, an die Sonne gesetzt, oben viel Oel giebt, und wenn man den Anis etwas lange weichen läßt, erhält man aus 1 Pfund Anis 1 Loth Oel. Es hat eine erwärmende und trocknende Kraft. Ein paar Tropfen davon in einem Löffel voll Wein, oder warmen Fleischbrühe, nüchtern eingenommen, machet einen wohlriechenden Athem, stärket das Haupt, vertreibet die Kopfschmerzen, den Schwindel und die schweren Träume; ist für den Krampf, fallende Sucht, Schlag, ermüdete Glieder, Blähungen und Podagra, gut. Es dienet auch wider die Colik, Keichen, starken Husten, und befördert den Auswurf, (sonderlich der Balsamus sulphuris anisatus) treibet den Harn, den Nieren- und Blasen-Stein, reiniget die Mutter von allem Schleim und Blähungen, befördert die Monath-Zeit, und lindert die dabei sich ereignenden Schmerzen, trocknet den weißen Fluß der Weiber aus, und die Wassersucht; befördert die Geburt; auf die vom Schlage gelähmte Zunge gestrichen, bringet die verlohrne Sprache wieder. Das Oel thut auch gut in den Geschwulsten, so vom Fallen, Stoßen oder Schlagen, herkommen,

vornehmlich bei den kleinen Kindern, wenn sie erst gehen lernen, und oft Beulen vor die Stirn fallen. In Herzensangst, welche von einem sauren Schleime und anderer Unreinigkeit des Magens kommt, soll man das Anisöl äusserlich auf den Magen streichen. Die Kisten endlich damit bestrichen, verhütet Schaben und Würmer. Man bedienet sich auch des Anisöls, indem man etwas weniges davon den Tauben unter die Flügel schmieret, als einer Witterung, um die Tauben dadurch zu verwahren, daß sie sich nicht zu einer fremden Flucht gesellen, und nicht nur bleiben, sondern wohl gar andere mit sich bringen. Das **Anis-Salz** dienet wider das Keichen, Wassersucht, Verstopfung und Verhaltung des Harns, und andere Nieren- und Blasen-Zufälle, reiniget und stärket den Magen, und treibet die Blähungen. Wider diese, und andere Schwachheiten des Magens, ist gewißlich nichts besseres, als das Sal volatile anisi, welches aus dem unverfälschten Anisöl, durch Absonderung des annoch anhangenden wässerigen Theiles, durch ein gleichförmiges Salz zubereitet wird.

Anis-Branntwein; diesen zu verfertigen, nimmt man ½ Pfund guten Thüringer Anis, quetschet ihn in einem Mörsel, schneidet etwas Süßholz, thut 1 Loth weißen Weinstein und 6 Loth gebrannt Salz hinzu; schüttet dieses zusammen in eine Flasche, oder wohl-glasurten Topf, gießet darüber 4 bis 5 Quart gemeinen Branntwein, und läßt solches ein paar Tage, vest zugemacht, weichen; hierauf schlägt man alles in die Blase oder das Brennzeug, und gießet noch soviel gemeinen Branntwein hinzu, daß er mit dem erstgedachten schon darauf gegossenen, zusammen 18 Quart ausmacht. Nachdem man nun ein Quart Wasser noch dazu gegossen, setzet man den Helm auf die Blase, und verkleistert alles sehr wohl, treibet mit gehörigem Feuer den Branntwein wieder herüber, und merket dabei, daß, wenn der Strahl einen guten Zwirnsfaden dick und fein klar laufe,

es

es die rechtmäßige Hitze habe, und man auf diese Art es so lange gehen laßen müße, bis er weißlich oder bleich zu laufen anfängt. Will man diesen abgezogenen Branntwein mit etwas Zucker versüßen, so nimmt man Zucker, thut ihn in Wasser, läßt solches aufsieden, schäumet den Zucker fein rein ab, läßt es stehen, bis es klar wird, und gießet es hierauf in den Branntwein, so ist er, nachdem er einige Stunden ruhig gelegen, auf verlangte Art zubereitet.

Danziger Doppel-Anis-Aquavit. Man nimmt 1 Pfund Anis, 4 Loth Kümmel, 3½ Loth trockene Citronenschalen, 3 Loth Violenwurzeln, in 3 Kannen rectificirten Branntwein eingeweicht, und 3 Kannen Wasser nachgegossen, hernach wie den Kümmel abgezogen, und mit 1½ Pfund Zucker und 3 Nößel Brunnenwasser abgesüßt. Man kann auch, wenn man keinen rectificirten oder abgezogenen Branntwein hat, wieviel man sonst des Wassers und rectificirten Branntweins zu beschriebenem Aquavit gebrauchet, an dessen statt nur soviel Kannen guten Korn-Branntwein nehmen, und ihn damit destilliren, und alsdenn mit Zuckerwasser absüßen.

Anis-Geist und Essenz. Man nimmt 1 bis 1½ Pfund schönen grünen Stern-Anis, (denn solcher ist der beste) thut ihn in eine Destillirkolbe von 5 bis 6 Maaß, gießet darauf 3 Maaß guten Branntwein, läßt solches eine Nacht auf heißen Kohlen weichen, und deckt es wohl zu; den andern Tag ziehet man es bei einem gleich starken Kohlenfeuer ab; hierbei mus man sich in Acht nehmen, daß die Hitze den Spiritus nicht in die Capelle treibe. Von diesen 3 Maaß erhält man 1½ Maaß guten Anis-Geist. Sobald es trübe zu laufen anfangt, so höret man mit dem Abziehen auf, weil es sonst brandigt schmecken würde.

Anis-Essenz auf eine andere Art zu machen. Man nimmt Anis ½ Pfund, stößt ihn gröblich, und

wei-

weichet ihn in 1 Nößel guten Branntwein, noch besser aber in Weingeist, eine Nacht ein; alsdenn filtriret man ihn durch Löschpapier; der Anis aber mus auch in den Filtrirhut gethan, und noch 1½ Kanne guter Branntwein allmählich auf den Anis gegossen und durchgeseiget werden. Wenn man auch ein paar Muscatenblumen, Nelken, etwas Coriandersaamen und langen Pfeffer gröblich zerstößt, und nebst etwas klar gestoßenem Zucker dazu in den Filtrirhut thut, so kann man noch eine Kanne Branntwein mehr darüber filtriren, und wird er alsdenn wie der destillirte Ros Solis. So kann man auch diese Species, ohne sie vorher einzuweichen, in den Filtrirhut von Löschpapier thun, und guten Branntwein darüber filtriren, so ist der Ros Solis sogleich fertig. Wenn er etwa trübe ist, so mus man ihn noch einmahl durch reines Löschpapier seigen. Will man aber diese letztere Species nicht zum Anis thun, so hat man auch schon von dem bloßen Anis eine recht schön gefärbte Anis-Essenz, und ist dieselbe auch ohne Zucker an sich selbst süß.

Anis-Wein, siehe unter **Wein**.

Anisum stellatum Offic. Anisum Indicum stellatum, *Badian* dictum GERARD. peregrinum C. B. Anisum Philippinarum insularum CLVS. Zingi fructus stellatus, sive Anisum Indicum I. B. CHABR. Fœniculum Sinense REDI. Anisum Siberiæ, oder Cardamomum Sibirienſe Patavinorum AMM. Fr. Anis etoilé, Anis de la Chine, de Sibérie, des Isles Philippines, des Indes; Semence de Badian, oder Badiéne, Semence de Zingi. T. **Stern-Anis, Badian, Badianischer, Chinesischer oder Siberischer Anis, Moscovitischer Fenchel, Zingbi.** Dieser Anis wird aus Ost-Indien, vornehmlich aus dem Königreiche Sina, gebracht, wiewohl wir auch viel aus Moscau bekommen. Er ist wie ein Stern formirt, welcher aus 6, 7 bis 8 harten, dicken und dunkelbraunen Capsuln oder Hülsen beste-

bestehet, die in der Mitten beisammen stehen. Ein jedes von den Häuslein hält einen braunen und glänzenden Kern, fast einer Linse groß, verborgen. Er hat einen angenehmen und süßen Geruch, und einen aus Anis und Fenchel vermischten Geschmack, führet viel Oel und flüchtiges Salz, stärket das Haupt und den Magen, machet dabei einen guten und wohlriechenden Athem, benimmt den Schwindel, zertheilet die Winde, erleichtert die Brust, reiniget die Nieren, treibet den Stein, trocknet die Haupt-Flüsse, läutert das Gesicht, und machet die jungen Weiber fruchtbar. Er ist in allen weit kräftiger, als der gemeine Anis, und bestehet die beste Kraft in den Zacken und äussern Schalen. Die Morgenländer und Holländer bedienen sich desselben, nach Art der Chineser, unter ihrem Sorbet und Thee, mit der Wurzel **Nimzin**, um diesen Getränken einen angenehmern Geschmack zu geben. Sie nehmen nehmlich auf 4 Unzen kochendes Wasser, 2 Quentgen Nimzin-Wurzel, ½ Unze Thee, und ein Quentgen dieser Anis-Körner. Der Stern-Anis kommt auch unter die Indianische Choccolade. Die Moscoviter pflegen ihn unter den Meth zu mengen. Die Chineser kauen ihn nach der Mahlzeit, und bereiten auch einen Anis-Branntwein daraus, welchen die Holländer **Anis-Arak** nennen. Das daraus gezogene wesentliche Oel hat gleiche Eigenschaften mit dem Anis-Oel, ist aber heller, subtiler und stärker.

Der Baum, welcher diesen Stern-Anis trägt, heißt Evonymo affinis Philippinarum insularum, anisum spirans, nuculas in capsulis stelliformiter congestis proferens, PLVK. *Alm.* oder Pansi-pansi CAMELLI, oder vieleicht das Illicium anisatum LINN. Dessen Blüthen sind Traubenförmig, und von der Größe wie beim Pfeffer. Das Holz von diesem Baume siehet graulich aus, und riechet wie Anis. Nur die Tischler, welche ausgelegte Arbeit machen, brauchen dieses Holz.

Anis aigre, siehe Cuminum.

Anis des prés, siehe Aralia.

Anis musqué, Cerfeuil d'Espagne, **Spanischer Körbel**; siehe Myrrhis.

Anken, siehe **Ancken**.

* **Anker**, L. Anchora, Fr. Ancre, nennet man nicht allein die großen eisernen Hacken, die man in dem Grund und Ufer einsenket, Fahrzeuge damit anzuhalten, sondern auch in dem Bau-Wesen und in der Zimmerkunst, diejenigen Eisen, dadurch man die Mauern zurückhält, daß sie nicht von der darüber liegenden und schiebenden Last aus der Verbindung gepresset werden, und hervorschießen können, sonderlich wenn dergleichen Wände sehr hoch, und ohne Verbindung an Zwischenwände oder Wandpfeiler aufgeführet werden müssen. So werden z. E. steinerne Giebel mit dem Dachstuhle **verankert**, damit beide sich nicht von einander trennen können. Diese Eisen, womit die Mauern **verankert** werden, sind, nach Beschaffenheit und Erfordern der Umstände, von mancherlei Form, und werden von den Grob-Schmieden gemacht.

Anker, heißt auch ein Maaß zu flüßigen Dingen, dessen man sich vornehmlich in Holland bedienet. Einige leiten das Wort **Anker**, in dieser Bedeutung von Amphora her. Der Anker ist der vierte Theil von einer Ohm oder Ahm, und hält 2 Steckanns. Jede Steckann macht 16 Minglen oder Mingellen; jede Mingel ist 2 Pinten oder Kannen, Pariser Maaß; so daß der Anker 64 Kannen von diesem lezten Gemässe hält.

In Schweden hält der Anker funfzehn Kannen.

In Dännemark rechnet man auf einen Anker, 39 Krüge; und ein Dänischer Krug (Pott) ist so groß, daß 32 netto einen Cubicfuß Wasser ausmachen.

Ankirren, siehe **Ankörnen**.

* An-

* **Anködern**, oder **Anludern**, heißt bei den Jägern, mit gewissem Fraß ein Raubthier an Ort und Ende anlocken, daß man es schießen könne.

Gleichergestallt heißt es bei den Fischern, denen Fischen eine Lockspeise, an Angeln gesteckt, oder in Reusen ꝛc. vorwerfen, welcher sie nachgehen, und dadurch gefangen werden.

* **Ankörnen**, oder **Ankirren**, heißet, die Vögel durch Ueberstreuung eines Platzes mit solchen Körnern und Beeren, welche sie sonst gern zu fressen, und denen sie nachzustreichen pflegen, anlocken, daß sie in die Heerde fallen, und mit Garnen, Wänden, und auf andere Weise gefangen werden können, oder sich selbst fangen mögen.

Bei den Jägern heißt **Ankörnen**, auf einen Wechsel denen Säuen einen Fraß vorschütten, damit sie denselben treffen, und mithin, weil sie etwas finden, so leicht nicht weit wegziehen, oder doch wieder an denselben Orten eintreffen.

Ankoppeln, **Ankuppeln**, Fr. Coupler les Chiens, siehe **Koppel**.

* **Anläufern**, heißt die Vögel auf dem Heerde, die zum Locken gebraucht werden, mit einer Sellen anvestigen, daß sie zwar umherlaufen, aber nicht entfliegen können.

* **Anlag**, wird von einigen Förstern der Ort genannt, wo die Holzhauer zur Arbeit angelegt sind.

* **Anlage**, heißt beim Deich-Bau, die Grundlinie des Profils eines Deiches. Siehe **Deich**.

Anlage, **Anschütt**, **Anwachs**, **Anwuchs**, **Anwurf**, **Häger**, **Zuwachs**, L. Alluvio, Fr. Accroissement, wird auch dasjenige Stück Land genennet, welches durch die Gewalt eines Stromes an einem Orte abgerissen worden, und sich an einem andern Orte wieder anleget, oder, was einem das Wasser allmählig und unvermerkt Grieß-weise giebt, und anschüttet, und durch Holzungen, Schlengen und Deiche verwahrt werden mus, wenn

wenn es anders die Unkosten einbringen kann. Nach altem Recht kommt eine Anlage dem zu gut, an dessen Land sie angesetzt ist. Hat sich ein solcher angelegter Ort vestgesetzt, so wird er alsdenn ein **Werder**, **Häger**, oder **Insul** genennet. Siehe auch **Anbauen**, und **Anhägerung**.

In der Landwirthschaft verstehet man durch **Anlage**, das zum Dreschen angelegte Getraide auf der Tenne, oder auch das zum Verkauf schon ausgedroschene Getraide. Siehe **Boden**. (Schütt-)

Auch nennet man **Anlagen** am Pfluge die zwo eisernen Schienen, zu jeder Seite des Pflughaupts. Siehe **Pflug**.

Anlage heißt auch dasjenige Geld, welches man anfänglich, um ein Nahrungsgeschäft, Handthierung oder Handwerk anzufangen, ingleichen eine Waare zu verfertigen, anleget und anwendet. Diese Anlage mus man genau merken, wenn man nicht zulezt die Rechnung ohne den Wirth machen will. Oder, man verstehet dadurch das Geld, so Jemand, als Käufer, oder als Creditor, auf ein Gut giebt.

Endlich verstehet man durch **Anlagen**, welche auch **Auflagen** und **Abgaben** zu nennen sind, alle diejenigen Onera, welche ein Landesfürst seinen Unterthanen zu tragen aufleget, und auf gewisse Dinge, welche zur Leibesnahrung und Kleidung gehören, geleget werden. Siehe **Impost**.

* **Anlappen**, heißt bei den Jägern die abgehaspelten und auf dem Boden liegenden Tuch- und Feder-Lappen aufrichten. Bei Wildpret und Säuen ist es gut, die Lappen dreifach über einander, und fast Mannes-hoch, auf Füchse und Hasen aber nur einfach, und höchstens 3 Schuh von der Erde, laufen zu laßen.

* **Anlaschen**, heißt bei den Förstern, an den Wald-Bäumen, welche zu Bau- Brett- Schindel- oder Schleissen-Stämmen, oder auch zu anderm Gebrauche, in

in einem Forst angewiesen und weggegeben werden, mit einem Beile oder einer Art ein Stück Rinde bis auf das innere weiße Holz weg- und aushauen, damit der Stamm mit dem Wald-Eisen, oder Wald-Hammer, gehörig bezeichnet werden könne. Siehe **Wald-Eisen**.

* **Anlaßen**, wird von dem guten oder schlechten Fortkommen und äusserlichen Ansehen einer Sache, z. E. der Feld- und Garten-Früchte, ingleichen von anscheinender Witterung gesagt. Also heißt es: der neugepfropfte Baum läßt sich wohl an; es läßt sich zu einer schönen Erndte an ꝛc. Ingleichen kann es auch vom Viehe gesagt werden, z. E. dieses Pferd läßt sich gut an.

Bei den Teichen heißt **Anlaßen**, einen Teich aus einem andern höher gelegenen Teiche oder See, oder aber aus einem nahgelegenen Flusse oder Bache wiederum mit Wasser füllen, und solches durch einen Graben oder durch eine Wasserleitung anlaufen laßen. Siehe **Fisch-Hälter** und **Teich**.

* **Anllaufen**, sagt man, wenn ein polirtes Werk von dem Dunst der Luft oder Zimmer dunkel gemacht wird, welches unter andern dem Glase geschiehet, wenn es aus der kalten Luft in die warme Stube kommt; wird aber solches vorher mit Wasser genetzet, so empfindet man dieses Anlaufen nicht; wird es aber verspühret, so soll man den Dunst in dem Zimmer, ohne es abzuwischen, abdünsten und trocknen laßen; denn, wenn man es abwischet, bleiben gewisse Striche darnach zurück.

* **Anlaufen des Wassers** ist, wenn die Flüsse oder Teiche durch lange anhaltende Regen, oder jählinge Zergehung des Schnees, von dem Wasser sehr angefüllet werden, auch wohl gar über ihre Dämme austreten.

* **Anlaufen laßen**, ist ein Jagd-Terminus, und wird gebraucht, wenn man einer wilden Sau das Fang-Eisen oder den Schwein-Spieß vorhält, damit solche selbst darein laufe. Am bewundernswürdigsten ist dabei, daß es allemahl auf den Jäger, der es mit den Worten **Hui Sau** anschreiet,

zuläuft. Bei dieser Arbeit mus ein Jäger vesten Fuß halten, damit sie ihn nicht über den Haufen renne, welches ihm gefährlich; denn, wenn er dem Schwein den rechten Fang nicht giebt, oder dasselbe gar verfehlet, so ist das Schwein Meister über ihn, wenn er nicht alsobald auf das Gesicht niederfällt, und, soviel möglich, des Athemhohlens sich enthält. Welche Vorsicht nur bei dem Eber zu brauchen, als der mit seinem Gewerf oder Gewehr allein über sich hauen, eine Sau aber mehr unter sich kommen, und Schaden zufügen kann. Siehe Fang- und Fang-Eisen; auch Anspringen.

* **Anlegen**, bedeutet in der Landwirthschaft: 1) in der Erndte, das gehauene oder geschnittene Getraide zusammenraffen, und auf ein Seil legen, da denn der Binder kommt, und es einknöbelt, oder mit dem Knöbel einbindet. 2) auf den Scheun-Tennen das Getraide in Garben auf beiden Seiten ausgebreitet legen, damit es desto füglicher ausgedroschen werden könne. Siehe Dreschen. 3) wenn der Flachs oder Werg gehörigermaßen zerzogen, und hernach an das Ober-Rücken gewunden wird.

Auch bedeutet Anlegen, soviel, als ein Gebäude, Garten oder Weinberg, Teich und dergleichen, von neuem an einem Orte errichten und anbauen, wo zuvor dergleichen nicht befindlich gewesen.

Bei den Jägern und Förstern hat das Wort Anlegen verschiedene Bedeutungen. 1) Die Treiber und Leute, welche zum Zeug gehören, anstellen. 2) Die Holzhauer, wo sie hauen sollen, anlegen. 3) Die Arch und Leinen an dem Jagdzeug bevestigen. 4) Die Jagd-Hunde an Strick fassen, oder diese und den Leithund an eine Kette binden. 5) Wenn ein Wild sich verfärbt, sagen Einige: es leget neue Haare an. 6) Siehe Anhalten, unter N. 2.

* **Anlehn**, **Darlehn**, oder **Vorlehn**, L. Mutuum, wird das Capital genennet, welches auf oder ohne Zins ausgeliehen wird. Solches mus, bei Veränderung der Münze, nach dem Werthe, wie selbiger zu der Zeit gewesen, da der Contract geschlossen worden, wiedergegeben werden.

Anliege-Hauben; siehe Hauben.

Anlocken, Fr. Affriander, ist ein Kunstwort in der Falknerei, und bedeutet, dem Vogel gute Lockspeise geben, als: Hühnchen oder Tauben.

* Auch heißt Anlocken soviel, als durch Lockvögel, oder mit einer gewissen Pfeife, die Strichvögel auf den Heerd zu bringen suchen. Bei Meisenhütten und Leim-Bäumen, wird wie ein Steinkautz mit einer Pfeife gerufen, und ein lebendiger Kautz oder ausgestopfter Hasen-Kopf aufgestellet, wornach die kleinen Vögel, auch Nußheher, gar bald herzu fliegen.

Anludern, siehe Anködern.

* **Anmachen**, pflegen die Köche von dem Teig zu gebrauchen, wenn sie aus Mehl und Milch, oder Wasser, oder Wein, oder einer andern flüßigen Materie, denselben zusammentreiben.

Bei den Bierbrauern heißt das Bier anmachen soviel, als demjenigen Bier, das entweder umgeschlagen ist, und schaal oder sauer werden will, oder wenn es sonst einen übeln Geschmack hat, mit einem und andern dienlichen Mittel wieder zu helfen, oder es zu verbessern, und vor dem Verderben zu verwahren suchen. Solches geschiehet durch erlaubte und unerlaubte Künste. Siehe Bier-Künste. Die Weinwirthe haben dieses Wort auch im Gebrauch, in eben der Absicht, wie die Bierwirthe.

* **Anmaschen**, heißt bei den Jägern, die gestrickten Netze und Garne an eine Leine oder Schnur gehörig anfassen, daß sie gestellet werden können.

* **Annabassen**, oder **Anabassen**, sind eine Art Decken oder Tücher von langhaarigten Zeuge, welche blau und weiß, ungefähr eines Daumens breit, gestreift sind. Man verfertiget sie zu Rouen, und auch in Holland, und brauchet

sie zur Handlung nach Guinea, und vornehmlich auf der Küste von Angola, wo sie eine der besten Waaren sind. Sie haben gemeiniglich $3\frac{1}{2}$ Viertel in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite.

* **Annehmen**, wird von den Jägern gesagt: 1) wenn ein Wildpret die gemachten Sulzen, oder im Winter das vorgegebene Futter, angreifet. 2) Siehe **Anfallen**.

Anil, Anil, siehe Indigofera.

Annona, Anona, Guanabanus, Fr. Assiminier, T. Der **Annonen-Baum, Flaschen-Baum**, Engl. The Custard-Aple, ist ein Americanischer Baum, wovon es unterschiedene Gattungen giebt, welche, in Ansehung ihrer Blühte, einen gemeinschaftlichen Character haben. Der Kelch bestehet aus drei kleinen herzförmigen und wie ein Löffel ausgehöhlten Blättern, welche sich mit einer Spitze endigen. Die Blumenscheibe bestehet aus sechs ebenfalls herzförmigen, nach Rosen-Art geordneten Blumenblättern, davon die drei innern kleiner, als die drei äussern, sind. Die sehr kurzen und kaum zu erkennenden Staubfäden stehen in großer Anzahl um den Eierstock herum, und bilden gleichsam einen Kopf. Ihre Kölblein sind viereckig. Der Blumen-Stempel (Pistillum) bestehet aus vielen runden Eierstöcken, die eben so viele, mit einer stumpfen Narbe sich endigende, Griffel haben. Aus jedem Eierstock wird nachgehends eine große fleischige, bald länglich- bald fast ganz runde, Frucht, von der Größe einer mittelmäßigen Gurke, öfters aber ein wenig kürzer. Innerhalb dieser Frucht findet man viele harte, lange, platte, an einander liegende Saamen, von verschiedener Anzahl.

Die **dreitheilige Annona mit dreitheiligen Früchten**, oder der sogenannte **Papaw-Baum**, Annona fructu lutescente lævi, scrotum arietis referente, CATESB. *Carol.* 2. 85. Annona triloba, foliis lanceolatis, fructibus trifidis, LINN. *Sp. Pl.* 537, macht einen **Baum, 10 bis 12 Schuh hoch**, von der Dicke eines Beins,

Beins. Die Blätter sind groß, oval, endigen sich spitzig, und stehen wechselsweise an den Zweigen. Alle Theile dieses Gewächses haben einen starken unangenehmen Geruch. Die Frucht ist fleischig, gleichet einigermaßen einer Gurke, und enthält etwa zwölf (mehr oder weniger) in einer Reihe stehende Körner, von denen jedes ein besonderes Gehäuse hat. Die Frucht siehet wie eine umgekehrte Birn aus, indem sie an dem Stiele am dicksten ist. Wegen des unangenehmen Geruchs kann solche niemand genießen, als die Wilden oder Negern; indessen gewöhnet man sich doch nach und nach dazu. In einer Beschreibung von Louisiana lieset man, daß das Fleisch dieser Frucht angenehm und gesund ist; jedoch hat Herr **Fontenette**, welcher lange Zeit Arzt in Louisiana gewesen, Herrn **Dühamel** erzählt, daß die Frucht dieses Baumes daselbst für ein Gift, in Ansehung der Schweine, gehalten würde. Die gelbe Haut läßt sich davon leicht abziehen, und hinterläßt ein so scharfes Sauer an den Fingern, welches Entzündung an den Augen verursachet, wofern man unversehens daran greifet, ohne vorher die Hände gewaschen zu haben; jedoch dauert dieses Uebel nur 24 Stunden, und hat weiter keine schlimme Folgen. Dieser Baum wächst häufig in den Bahamischen Insuln, und in dem obern Theile des Mississipi, gegen die Irokesen zu. In Europa hat derselbe bisher noch nicht Frucht getragen.

Es giebt auch in Gärten gewisse Guanabanus-Bäume, welche nur 3 bis 4 Schuh hoch werden; ja einige sind dermaßen niedrig, daß man glauben sollte, die Früchte kämen aus der Erde.

Der Papaw-Baum stehet gern im Schatten, in starkem und fetten Erdreich. Die nach Frankreich zugeschickten Saamen sind sehr wohl aufgegangen. Im Schloße de la Galissoniere bei Nantes, stehet dieser Baum schon seit langer Zeit unter freiem Himmel. Da dieser Baum seine Blätter, und fast zu gleicher Zeit sei-

ne Blumen, mit ziemlicher Schönheit im April zeiget, so dienet er zu Auszierung der Luſt-Wäldlein vom erſten Frühjahr. Er läßt im Herbſt ſeine Blätter fallen. Das Holz von dieſem Baum iſt geſchmeidig, biegſam und hart. Er wächſt in unſern Gegenden in freier Luft, wenn er an einen warmen bedeckten Ort gepflanzet wird; die Pflanzen müſſen aber in Töpfen erzogen, und im Winter, 2 oder 3 Jahre lang, bis ſie etwas erſtarket ſind, in Verwahrung gebracht werden; hernach kann man ſie im Frühjahr aus den Töpfen nehmen, und in das freie Feld ſetzen, wo ſie bleiben ſollen. Der Saame bleibt oft ein ganzes Jahr im Boden, daher man denn die Erde, worein ſie geſäet worden, liegen laßen ſoll, wenn die Pflanzen im erſten Jahre nicht aufgehen. Es iſt aber am beſten, man ſäe den Saamen in Töpfe, die man im Winter in Verwahrung bringen könne, und wenn man ſie im Frühling in ein mäßiges Miſtbeet eingräbt, ſo werden die Pflanzen eher, als in freier Luft, aufgehen, da ſie denn auch mehr Zeit haben, noch vor dem Winter zu erſtarken.

* Die übrigen Sorten, welche Herr **Miller** anführet, ſind folgende:

1. **Der Rahm- oder Cuſtard-Apfel**, Guanabanus fructu aureo & molliter aculeato, PLVM. *Nov. Gen.* 43. Annona (reticulata) foliis lanceolatis, fructibus ovatis reticulato-areolatis, LINN. *Sp. Pl.* 537. Dieſe Sorte wächſt insgemein in Weſt-Indien 25 Schuh hoch, und auch wohl höher, und iſt auf allen Seiten mit vielen Zweigen verſehen. Ihre Rinde iſt glatt und aſchfarb; die Blätter ſind länglich, ſpitzig, haben vertiefte Queer-Rippen oder Adern, und ſind hellgrüner Farbe. Die Frucht iſt kegelförmig, und ſo groß, als ein Ball, dergleichen man zu den Ballſpielen brauchet. Sie iſt Pomeranzen-farbig, wenn ſie reif iſt, und hat ein ſüßes gelbliches Fleiſch von der Conſiſtenz eines Eiercremes, wovon dieſe Frucht auch den Nahmen des **Eiercrem- oder Rahm-Apfels** bekommen hat.

2.

2. **Der ſaure Biſſen**, Guanabanus, fructu e viridi lutescente molliter aculeato, PLVM. *Nov. Gen.* 43. Annona (muricata) foliis ovali-lanceolatis glabris nitidis planis, pomis muricatis, LINN. *Hort. Cliff.* 222. Fr. Coeur de boeuf. Dieſe Sorte iſt nicht ſo groß, als die erſtere, indem ſie ſelten über 20 Schuh hoch wird, und nicht viel Zweige hat. Die Blätter ſind breiter, als jene, und haben eine glatte Fläche, ohne alle Vertiefung, ſind auch von Farbe glänzend-grün. Die Frucht iſt groß, eiförmig, unregelmäßig, und oben ſpitzig; ihre Farbe iſt grünlich-gelb, und von auſſen ſind ſie voll kleiner Knoten. Das Fleiſch iſt weich, weiß, und ſauerſüßlichten Geſchmacks, auch iſt es mit länglichen ſchwarzen Saamen angefüllt.

3. **Der ſüße Biſſen**, Guanabanus foliis odoratis, fructu ſubrotundo ſquamoſo, PLVM. Annona (ſquamoſa) foliis oblongis, fructibus obtuſe ſubſquamatis, LINN. *Sp. Pl.* 537. Dieſe Sorte iſt ein Baum von niedrigem Wachstum, der ſelten über 20 Schuh hoch wird, und an beiden Seiten viel Zweige hat. Die Blätter haben einen angenehmen Geruch, wenn man ſie reibet. Die Frucht iſt rundlich und ſchuppigt; wenn ſie reif iſt, wird ſie purpurroth, und hat ein ſüßes Fleiſch.

4. **Der Waſſer-Apfel**, Guanabanus paluſtris fructu lævi viridi, PLVM. Annona (paluſtris) foliis oblongis obtuſis glabris, fructu rotundo, cortice glabro. Dieſe Sorte wird insgemein in Weſt-Indien 30 bis 40 Schuh hoch. Sie hat länglichte ſpitzige Blätter, die etliche hohle Streife haben, und, wenn ſie gerieben werden, einen ſtarken Geruch von ſich geben. Die Frucht wird ſelten, und nur allein von den Negern, gegeſſen. Der Baum wächſt in allen weſtindiſchen Inſuln an feuchten Orten.

5. Cherimolias. Annona (Cherimola) foliis latiſſimis glabris, fructu oblongo ſquamato, ſeminibus nitidiſſimis. Dieſe Sorte wird in Peru, um der Frucht

willen, gepflanzet. In dem Lande, wo dieser Baum ursprünglich wächst, wird er sehr groß, hat auch viele Zweige, welche mit glänzend-grünen Blättern besetzt, und viel größer, als an den andern Sorten, sind. Die Frucht ist herzförmig, aussenher schuppigt, und wenn sie reif geworden, siehet sie von Farbe dunkelpurpurroth aus. Ihr Fleisch ist weich und süß, und führet viele braune Saamen. Diese Frucht wird von den Peruanern für eine ihrer niedlichsten Frucht-Sorten gehalten. In England hat sie zwar geblühet, aber keine Früchte gebracht.

6. **Der Süßapfel**, Guanabanus fructu subcoeruleo, PLVM. Annona (*Africana*) foliis ovato-lanceolatis pubescentibus, fructu glabro subcoeruleo. Fr. Corosolier.

7. **Der Purpurapfel**, Guanabanus fructu purpureo, PLVM. Annona (*Asiatica*) foliis lanceolatis glabris nitidis, secundum nervos sulcatis, LINN. Diese beide Sorten wachsen in einigen französischen Insuln, wie auch in Cuba, in großer Menge. Sie werden 30 und mehr Schuh hoch. Die Einwohner dieser Insuln achten die Früchte hoch, und geben solche vielmahls ihren Kranken, als etwas kühlendes und gesundes.

Alle diese 7 Sorten, welche ursprünglich in den warmen Gegenden von America wachsen, sind zu zart in Europa fortzukommen, wenn sie nicht in warmen Glashäusern gehalten werden. Sie gehen von Saamen, den man aus America bringet, leichtlich auf, wenn er frisch ist; man mus ihn aber in ein gutes Mistbeet säen, oder in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt sind, welche in ein Lohbeet eingegraben werden müssen. Diesen Saamen mus man, sobald als er ankommt, aussäen, es wäre denn spät im Herbst oder im Winter, in welchem Falle man ihn nicht eher, als im Februar, säen soll; denn wenn der Saame im Winter viel Dunst auszustehen hat, faulet er, und wenn die Pflanzen zu dieser Zeit,

Zeit aufgehen sollten, ist es schwer, sie bis in den Frühling zu erhalten. Wenn diesemnach dieser Saame bald im Frühling nach Europa kommt, ist solches die beste Zeit, weil die Pflanzen bald aufgehen, und Zeit zu verstarken haben, ehe noch die kalte Witterung im Herbst einfällt.

Wenn man diese Pflanzen im Lohhause hält, und sorgfältig wartet, werden sie stark zunehmen, im warmen Wetter aber wollen sie viel frische Luft haben; denn, wenn solche zuviel von ihnen abgehalten wird, werden sie gern schwächlich, und bald darauf von Geschmeiß angegriffen, welches sich vermehren und auf allen Seiten ausbreiten wird. Wenn man aber die Pflanzen sorgfältig wartet, bleiben die Blätter den ganzen Winter hindurch grün, und machen zu dieser Jahreszeit im Glashause ein sehr gutes Ansehen.

Wenn diese Pflanzen in ihrem Wachstum zugenommen haben, so müssen sie in größere Töpfe gesetzet werden. Man mus aber dabei mit großer Vorsichtigkeit zu Werke gehen, indem ihnen nichts schädlicher seyn kann, als wenn man sie in gar zu große Töpfe pflanzet. Man mus sie auch beständig in dem Lohbeet stehen lassen, weil sie sonst einen schlechten Fortgang gewinnen werden. Denn, ob sie gleich in einem trockenen Glashause stehen, so wird doch ihr Wachstum sehr gering, auch ihre Blätter nicht so schön seyn, als wenn sie immer in einem starken Wachstum erhalten werden. Man hält sie auch mehr, um der Schönheit ihrer Blätter willen, in den Glashäusern, als in der Hoffnung, daß sie in diesem Lande Früchte tragen werden.

Einige von diesen Pflanzen, sind, nach Hrn. Millers Berichte, in den Gärten in England, 12 bis 14 Schuh hoch; vor einigen Jahren waren auch einige Pflanzen von der fünften Sorte in dem Garten zu Chelsea, die über 20 Schuh hoch waren, und 2 bis 3 Jahre blüheten. In dem Glashause, wo diese Pflan-

zen stehen, mus den Winter über, eben der Grad der Wärme erhalten werden, den die Ananas brauchen, welches an dem botanischen Thermometer zu sehen ist. Man mus sie in eine leichte und fette Erde setzen; auch mus das Lohbeet öfters umgewendet und erfrischet werden. Im Sommer mus man sie öfters begießen, doch auf einmahl nicht zuviel. Im Winter brauchen sie das Begießen so oft nicht; bei guten Wetter die Woche einmahl, und wenn es sehr kalt ist, alle 14 Tage oder 3 Wochen einmahl, wird hinlänglich seyn.

Annua planta, siehe **Jährige Pflanzen.**

Annus, siehe **Jahr.**

Annus, ist auch der Nahme einer Wurzel in Peru. Sie ist von der Länge und Dicke eines Daumen. Sie hat einen bittern Geschmack, und wird von den Indianern gekocht gegessen. Man hält dafür, daß sie zum Kinder-Zeugen untüchtig mache; daher sie dieselbe auch niemahls essen, wenn sie nicht eine kleine Ruthe in der Hand halten; womit sie, wie sie sagen, verhindern, daß sie ihnen keinen Schaden verursache.

Anoli, Anolis, eine Art Eidechsen, in den americanischen Insuln, sonderlich auf Guadalupe. Sie ist anderthalb Fuß lang, grün auf dem Rücken, mit grauen und blauen Streifen nach der Länge, und gelb auf dem Bauche. Sie läuft des Tages, um die Hütten herum, ihrer Nahrung nach, und verbirgt sich des Nachts in der Erde, woselbst sie ein durchdringendes unangenehmes Gezische, ärger als die Heuschrecke, macht. Sie hat ein zartes eßbares und leicht verdauliches Fleisch.

* Es wird ein Oel aus ihnen bereitet, welches die Haare wachsend und kraus machet, wie auch Geschwüre und Beulen heilet.

Anona, siehe Annona.

Anonis, ein Kraut, siehe Ononis.

* **Anonymische Gesellschaften**, Fr. Anonimie, sind Arten einer Gesellschafts-Handlung, welche bei den Franzosen, und in einigen Handelsstädten Teutschlandes gefunden, und unter keinem gewissen und besondern Nahmen errichtet und fortgeführt werden, und in denen jeder der Gesellschafter seiner Seits und unter seinem eigenen Nahmen arbeitet, und mit seinem in die Gesellschaft gelegten Vermögen ganz bekanntlich handelt, indem sie hernach einander von dem Gewinne und Verluste, den sie in ihrer Handlung gehabt haben, Rechenschaft geben, und beides unter einander theilen. Diese Arten von Gesellschaften sind geheime, und nur den Mitgliedern bekannt.

Anordnung des Hausraths, siehe **Hausrath.**

Anotta, siehe Bixa.

Anpan, heißt ein großes zweischaligtes Schalenthier, das eine Art der Adansonischen Schinken-Muscheln (Jambonneaux) ist. Sie unterscheidet sich von den übrigen dieses Geschlechts dadurch, daß ihr Mantel, statt der Fäden, 30 sehr breite Zacken hat. Ihre Schale ist 7 Zoll lang, und so leicht-zerbrechlich, wie Glas. Man findet sie häufig in Senegal, bei den Vorgebirgen Bernard und Akar. Die Europäer und Landes-Einwohner finden ihr Fleisch sehr wohlschmeckend.

Anposten, siehe **Anschlagen**, No. 2.

Anramitaco, oder Bandura, ein Gewächs auf der Insul Madagascar, zwo Ellen hoch, mit langen Blättern, an deren Spitzen eine Blume ansetzet, welche hohl ist, und, wenn es regnet, mit Wasser angefüllet wird, dessen sie wohl ein halb Nößel fassen kann. Die Blühte ist zweierlei, roth und gelb, und gedeihet zu einer Frucht, die wie ein Krüglein mit einem Deckel aussiehet. Die Einwohner scheuen sich, eine Blume davon abzubrechen, weil sie glauben, daß derjenige, der es thut, niemahls ohne Regen ausgehen könne.

* **Anreihen**, heißt nicht nur bei den Landwirthen, wenn sie durch das entweder vorher geschälte, oder vom Winde abgerissene ungeschälte Obst, oder was man sonst zu trock-

trocknen willens ist, als: Rüben, Tobaksblätter ꝛc. vermittelst einer langen dreieckigen, mit einem langen Oehr versehenen, Nadel, so eine **Anreih-Nadel** genennet wird, einen langen Bindfaden ziehen, und also solches Reihenweise an- und zusammenhängen, um es an der Wärme des Ofens oder an der Sonne zu trocknen und abzudörren, um selbiges zur Winterspeise aufzuheben; Sondern es wird dieses Wort auch gebrauchet, wenn das Frauenzimmer Corallen, Granaten, Perlen, und dergleichen, an einen starken seidenen Faden reihet, um deren etliche Zahlen, anstatt eines Halsbandes, um den Hals zu binden, zu welchen, und sonderlich den leztern, eine subtile Silbernadel, welches sie **Perlen-Nadeln** nennen, gebraucht wird.

Anrichten, ist eine den Köchinnen bekannte Arbeit, und heißt, die gekochten, gebratenen, gesottenen oder gebackenen Speisen, wenn solche völlig fertig, ordentlich und zierlich in die Schüsseln, worinnen sie aufgetragen werden sollen, mit der Fleischgabel, oder einem großen Löffel, welcher der **Anricht-Löffel** genennet wird, auf einem besonders dazu bestimmten, und an einem lichten Orte angebrachten Tische, welcher der **Anricht-Tisch** heißet, legen, die dazu gehörige Brühe oder Sauce darüber gießen, und eine Garnitur nach der Jahrszeit oder Beschaffenheit der Speise, gewöhnlich hinzufügen.

In großen herrschaftlichen Küchen mus der Tafeldecker, Küchen- oder Haushofmeister, beim Anrichten der Speisen zugegen seyn, und bemerken, was vor eine Art Gerichte in diese oder jene Schüssel komme, damit er im Aufsetzen auf die Tafel, sonderlich mit den zugedeckten Schüsseln, eine desto geschwindere Symmetrie treffen, auch auf Befragen diese oder jene unter der Stürze oder Glocke befindliche Speise sofort, ohne sie vorher zu untersuchen, nahmentlich angeben könne. Die zum Auftragen der Speisen bereit stehenden Livrei-Bedienten müssen, ehe alles angerichtet ist, sich nicht ohne Noth in der Küche

che zusammen häufen, auch keine Schüssel oder Assiette eher wegtragen, als bis sie ihnen von dem Mundkoche, Küchen- oder Haushofmeister in die Hände gegeben ist.

* **Anrollen**, nennen die Jäger, wenn ein Jagdhund ein Wildpret anbellet, selbiges aber, wenn es flüchtig wird, nicht verfolget und jaget.

* **Anrüchen**, nennet man bei einem Pferde, wenn dasselbe während dem Gehen öfters mit den Vordertheilen der Hinterfüße die Hintertheile der Vorderfüße berühret, und diese daher, durch einen gar zu weiten Schritt, die Fersen zwischen den Köthen und dem Hufe, schadhaft machen, und verwunden, dergestallt, daß aus dem Schaden zuweilen ein wirkliches und bösartiges Geschwür wird. Man brauchet dawider eben die Arzeneien, wie bei dem Zerstoßen oder dem Verwunden.

* **Anrühren**, heißt, bei dem Vogelheerde an die Rege oder das Gerege einen lebendig geblendeten Vogel anmachen.

* **Ansäen**, wird nicht allein bei den Feldern, wenn sie besäet werden, sondern auch in den Werkstätten der Gerber und Kürschner gebraucht; denn da wird das Fell mit Schrot vom Getraide inwendig abgesäet, und sodenn in die Beize geleget; darauf werden die Bälge auf der Aas-Seite mit Mehl ein- oder angesäet.

* **Ansagen, Anzeigen**, oder **Angeben**, (bei den Jägern) den Schuß, wie und wo selbiger eigentlich stecke, geschiehet gleich nach dem Schuß. Es wird auch **ansagen** bei ihnen anstatt rapportiren gesprochen. Siehe auch **Ansprechen**.

* **Ansatz**, nennet man bei den Jägern: 1) den Ort an dem Munde, wo man das Wald- oder Hief-Horn ansetzet, 2) wird auch das Mundstück eines Hiefhorns also benannt. Siehe auch **Ansetzen**.

Anscheer, siehe **Anschür**.

* **Anschießen, Anbleien, Anschweißen**, nennen die Jäger, wenn sie ein Wild mit einem Schuß also verwunden,

wunden, daß es entweder gar nicht, oder doch langsam fällt.

Nach Pürsch-Art ist der rechte Schuß 150 Schritt; was aber darüber, sind Hazard-Schüße, es sey denn eine Büchse mit doppelten Absehen und auf 200 Schritt eingeschossen. Oft wird ein Thier wunderbar angeschossen; kurz, hoch, weidewund, aufs Blatt, auf den Sturz, auf den Stich, auch auf den Kopf ꝛc. wie man es eben haben kann.

Der verwundete Ort, dahin das Wildpret den Schuß bekommen hat, heißt der Anschuß. Auch nennet man also den Fleck, wo unter dem Schuß das Thier gestanden, oder so es flüchtig wäre, wo man meinet, daß es den Schuß bekommen habe. Wenn ein Hirsch oder Thier ꝛc. auf den Schuß zwar gleich zusammen stürzet, jedoch herum gratschet, und sich gern wieder erheben will, so ist es ein sicheres Zeichen eines Hochschußes, und daß der Rücken geprellet worden. Hier mus ein Jäger sogleich wiederum laden, und dem Thiere noch einen Schuß auf den Kopf geben, oder solches sogleich abfangen, indem ein auf diese Art verwundetes Thier sich wiederum aufmachet, und dem Jäger das leere Nachsehen läßt. Ist aber der Rücken abgeschoßen, so mus es das Aufstehen wohl unterlaßen.

Wenn ein Jäger ein Stück Wild angeschweißet hat, gehet er auf den Anschuß, und betrachtet den Schrecksprung, schauet auch nach, ob er nicht abgeschoßene Haare und einigen Schweiß finde. Es ereignet sich zwar, daß auf den Anschuß nichts zu ersehen ist, mithin mus man etliche Schritte behutsam auf der Fährt nachsuchen; trifft man nun auf 100, auch 150, Schritte kein Gemerk an, so kann man sicher glauben, daß gefehlt sey. Aus dem Schweiße kann man beiläufig muthmaßen, wie der Schuß stecke. Lichtheller und einzeln dünner Schweiß, ist weidwund; schaumigter dunkler Schweiß, ein Leber- und etwas hoher Schuß; weißschaumigter Schweiß, ein Lungen-Schuß; einzelner Schweiß,

Schweiß, ein Streif- oder sehr hoher Schuß; viel Schweiß, und der mehrere Theil ziemlich auseinander gespreitert, ein Hals-Schuß; Schweiß auf beiden Seiten, ein Durchschuß ꝛc.

* **Anschildern**, geschiehet denen Feldhühnern, wenn man solche mit einer gemahlten Kuh gemach treibet, daß sie in den gestellten Zeug einlaufen. Es kann auch mit einem lebendigen Pferde geschehen, aber man darf die Hühner nicht übereilen.

Anschirren, siehe **Angeschirren**.

* **Anschlag**, oder **Ueberschlag**, L. Aestimatio, ist überhaupt nichts anders, als eine gehörige Schätzung und Taxirung, oder Ausrechnung des Preises und Werthes einer Sache, wie hoch dieselbe nach Gelegenheit kann genutzet, und was irgend sonst daran kann gewonnen oder verlohren werden, u. s. w. oder, um die Sache etwas deutlicher zu machen, ein nach vorhergehender Untersuchung oder Zergliederung eines Nahrungs-Geschäftes herausgebrachtes Verzeichniß alles dessen, was dasselbe entweder überhaupt, oder in Vergleichung mit einem andern, vor Nutzen oder Schaden in der Privat-Wirthschaft, oder insgemein in der allgemeinen Landes-Wirthschaft, das ist, dem gemeinen Wesen, hat, als wodurch der Werth desselben überhaupt entweder vorgestellet, oder aber insonderheit aller Aufwand, den man dabei haben mus, und hernach der Gewinn, den man davon erhalten kann und mus, soviel möglich, in gar vielerlei Absichten, so die Regeln vernünftiger Wirthschaft im gemeinen Wesen und in der Privat-Wirthschaft erfordern, herausgebracht wird. Denn man braucht diese Sache zu einer vernünftigen Privat- und öffentlichen Wirthschaft in Cammer- und Policei-Sachen bei allerhand Gelegenheiten; und sind mithin derer Anschläge gar vielerlei in der Wirthschaft. Es kann aber auch niemand einen gehörigen Anschlag machen, welcher nicht das besondere Object, den Zweck und die Geschäfte sowohl

wohl an sich, als auch die damit beschäftigten Personen sammt den Werkzeugen eines Nahrungs-Geschäftes einsehen und untersuchen kann. Man hat also **Kauf- Pacht- Bau- Waaren-Handlungs-Anstallts- Handwerks- Gewinn- und Verlust-Anschläge** von allerhand Gewerben, Manufacturen, Fabriken, und in der Kaufmannschaft; ja, man bringt ganze Länder nach ihrem Ertrage in Anschlag; wie denn hier vornehmlich **Steuer- und Accis-Anschläge** über vermuthliche Einnahmen und über wichtige Ausgaben in Friedens- und Krieges-Anstallten vorkommen. **Gerichtliche und ausergerichtliche Taxen** können ohne richtige Anschläge nicht errichtet werden, sonderlich, wenn man sie nicht nur ungefähr, oder nach dem Vorgeben und der Meinung der Leute, sondern accurat, machen will. Es kann in Policei-Sachen keine Mehl-Brod-Bier-Wein-Branntwein-Fleisch-Lohn- und andere Taxe ohne richtige **Mahl- Back- Brau-** ꝛc. **Anschläge** gemacht werden, in Justiz- und Proceß-Sachen keine Haus- und Gut-Taxe untersuchet und zuverläßig eingerichtet werden, ohne einen vernünftigen, und zumahl in Steuer- und Anlage-Sachen, sowohl dem Unterthan, als dem Aerario oder Fisco nützlichen gemachten **Anschlage**. Man hat zwar auch zu dem Ende von solchen Sachen Ausrechnungs-Tabellen; allein, ein Policeiverständiger mus solche selbst machen können, sich darinnen sehr wohl unterrichten und üben, sonderlich aber vermögend seyn, jedes Nahrungsgeschäfte und jede Anstallt recht zu zergliedern; denn sonst werden die Anschläge nicht, soviel möglich, zuverläßig, sondern sind nur leere Projecte. Sonderlich aber sind die **Anschläge der Landgüter** bei Kaufen, Pachten, Vertauschen, Erbtheilungen, u. d. gl. sehr nöthig.

Ein solcher **Guts- oder Güter-Anschlag** nun ist eine Schätzung über ein Gut mit seiner Zubehörung, oder ein schriftlicher Aufsatz und Entwurf, welcher über den Ertrag und Nutzung eines Landgutes und dessen Ein- und

und Zubehörungen gemacht wird, um dadurch den Werth desselben zum Kauf, oder aber ein gewisses Pacht- oder Bestand-Geld zu bestimmen. Vermuthlich hat diese Benennung ihren Ursprung daher, daß dergleichen Aufsätze in Gerichtsstätten und andern öffentlichen Orten zu jedermanns Wissenschaft pflegen angeschlagen und ausgehangen zu werden. Kurz, **ein Gut anschlagen, oder in Anschlag bringen**, heißt eben soviel, als dasselbe würdern, seinen Preis ausfindig machen, und veststellen, alles aber in ein schriftliches Verzeichniß verfassen.

Die Art und Weise, Güter anzuschlagen, ist, wie in allen Staaten, also auch in Teutschland durch alle seine Provinzen, sehr unterschieden, je nachdem die Gewohnheit es hergebracht, oder die verschiedenen Beschaffenheiten der Güter und andere Umstände, es erfordern und an die Hand geben. Generalia von dieser Materie trifft man beim **Besold, Speidel, Wehner**, und andern practischen Rechtslehrern, wie auch bei einigen ökonomischen Schriftstellern, an. **Florini Hausvater** gehöret unter diese letztern, und in **Hohbergs adelichen Landleben** findet man hin und wieder einige Spuhren, wie etwa in den **österreichischen Landen** hierunter zu verfahren seyn mögte. Der so betitelte **Wirthschaftsspiegel** lehret uns die **Böhmische** Art, Rechnungen und aus denselben Anschläge zu fertigen; vom **Reiche** aber, besonders **Franken, Baiern, den Rheinländern** und **Schwaben**, und ihrer Art Güter auzuschlagen, handelt **Ertel** in einem besondern Tractat ausführlich. Auf **Sachsen** ist dasjenige, was **Leyser** geschrieben, vornehmlich aber **Rohr**, in seinem Haushaltungsrecht und dessen Fortsetzung, wie auch in dem dazu gehörigen Vorrath von Contracten, davon zusammengebracht hat, noch am applicablesten. In **Leopolds Einleitung zur Landwirthschaft** aber trifft man im Anhange Formularia zu Anschlägen sowohl einer Herrschaft, als

eines Rittergutes, jedoch auf **Lausnitzer** Fuß, an, und von **Schlesischen** Verfassungen giebt uns das ehedem sogenannte dasige **Wirthschaftsbuch**, oder wie es izt heißt, **der sorgfältige Haus- und Wirthschafts-Verwalter**, ziemliche Anweisung. **Gasser**, in seiner **Einleitung zu den öconomischen Wissenschaften**, liefert einen rechten Schatz allerlei Particulairanschläge von Gutspertinenzien, sonderlich auf **Magdeburgische, Thüringische und Niedersächsische Weise**; wohin auch **Stisser** und **Ditmar** in ihren wirthschaftlichen Compendiis, nebst **Zinken**, einschlagen. Das Herzogtum **Meklenburg** wurde im Jahr 1751 und folgendem, auf Fürstlichen und Landschaftlichen Vertrag in eine allgemeine Ausmessung und Würderung aller seiner Güter und Ländereien genommen, wobei sowohl die Landmesser, als auch die Taxatores, sichere Verhaltungsinstructionen erhielten, welche man bei dem d. d. 18 Apr. 1755 im Druck publicirten Erbvergleich des Herzogs mit seinen Landständen als Beilagen findet. Der **Mark Brandenburg**, so wie allen übrigen **Preußischen Landen**, giebt der Codex Fridericianus eine normam legalem, und zwar jedesmahl mit sorgfältigster Unterscheidung der Districte und ihrer Landesart. Insonderheit aber vom Anschlage der Güter in **Pommern**, hat **Schweder** einen eigenen Tractat geschrieben, über welchen hernach verschiedene andere, besonders **Balthasar** und **Usdohm**, ihre Anmerkungen gemacht, und der auch selbst vor einigen Jahren von einem versteckten Patrioten, mit mehrern Erläuterungen bereichert, neu edirt worden ist.

Bei der Anschlagung selbst kommt es darauf an, ob ein Gut verkaufet oder verpachtet werden soll, und daher hat man sowohl **Kauf-** als **Pacht-Anschläge**. Auch ist der Anschlag eines Gutes entweder der **General-** oder der **Special-Anschlag**. Dieser ist der Grund von jenem. Denn in demselben wird jedes Pertinenzstück,

stück, z. E. der Ackerbau, nach dem Gehalt der Ausmessung, oder nach der Aussaat und Einerndtung an Körnern und dem Maaße derselben, ferner dem gewöhnlichen Mittel-Preise eines Scheffels in einer Markt-Stadt, oder nach der bei der Fürstlichen Cammer gemachten Taxe, besonders angeschlagen, und nach Abzug des Aufwandes, und der Abgaben oder Lasten, nach dem davon zu erwartenden Gewinn, der Werth des Ackerbaues oder des Waldes, ingleichen der Gebäude, absonderlich bestimmt; der Werth jedes Pertinenzstücks aber wird hernach überhaupt in einen General-Anschlag gebracht und zusammen summiret, woraus denn der Werth des ganzen Gutes erhellet.

Bei dem **Pacht-Anschlage** nimmt man diejenigen Revenüen des Gutes, welche man verpachten will, zusammen, wirft deren jährlichen Ertrag aus, und summiret solchen durch alle Abnutzungen mit einander; man pflegt nehmlich den Ertrag oder die Nutzung der Felder, Wiesen, Gärten, Weinberge ꝛc. nach den Mittel-Preisen anzusetzen, und die davon zu solchen Zeiten eingeerndteten Früchte gleichsam im Mittel-Preise zu berechnen. Hiernächst werden auch die Gebäude gar nicht, die hohen und niedrigen Gerichte aber, nebst den Lehen-Geldern, Erb- und Grase-Zinsen, auch Bau- und Frohn-Diensten, gar selten mit in Anschlag gebracht, weil man diese izt-erzählten Stücke nicht gern zu verpachten pflegt; dahingegen aber setzet man die übrigen oben berührten Nutzungen alle an, und ziehet die Ausgaben und Unkosten, welche alljährlich auf die herrschaftlichen Onera, Saam-Kost und Frohn-Getraide, Dreschер- und Gesinde-Lohn, Zukost und Getränke für das Gesinde und die Fröhner, Riemer- Seiler- Schmiede- Sattler- und Wagner-Arbeit, Schnitter- und Mähder-Lohn, und übrigen wirthschaftlichen Aufwand, gehen, von der Summe des Ertrages ab; was hernach übrig bleibet, ist das eigentliche Pacht-Quantum.

Den Mittel-Preis der Naturalien mus man herausbringen, 1) aus bisherigen, daraus man siehet, wieviel z. E. in 6 Jahren alle Jahre an Korne geerndtet worden. 2) Erkundiget man sich um den höchsten und geringsten Werth, den das Korn z. E. in jedem Jahre gegolten. Beides summiret man, 3) und dividiret es mit 2, so bekommt man den Mittel-Preis jeden Jahres. Diesen nimmt man 4) alsdenn von 6 Jahren zusammen, und dividiret ihn mit 6; so hat man den Mittel-Preis von 6 Jahren. An manchen Orten weis man z. E. bei dem Ackerbau von dem Anschlage nach den Körnern gar nichts, sondern würdert nur alles nach dem Acker-Maaße in Bausch und Bogen, ob es gleich sehr unrichtige Anschläge sind. Indessen heißt **nach den Körnern einen Acker anschlagen**, soviel als bestimmen, wieviel Scheffel z. E. von einem Dresdner Scheffel Rocken Aussaat, wiederum, wenn der Acker sonst ordentlich tractirt wird, eingeerndtet werden können. Andere Pertinenzien werden auch hiernächst auf andere Weise angeschlagen, welches auf die besondere Natur und Beschaffenheit jedes Pertinenzstückes ankommt, wie ich unter jedem Artikel in der Folge dieses Werkes besonders anzuführen nicht unterlaßen werde.

Es bleiben aus einem Pacht-Anschlage gemeiniglich weg: 1) Alle **Auszüge** und Reservata, es mögen nun selbige in Immobilien, z. E. in Häusern und Grundstücken, oder in vorbehaltenen Nutzungen, bestehen. Nicht undienlich aber ist, selbige entweder voran, oder am geschicktesten hinter drein, genau und ordentlich, doch ohne Taxe, zu specificiren. In Cammer-Anschlägen aber pflegen auch die reservirten Intraden unter denen Rubriken, wohin sie gehören, ordentlich mit angeschlagen, und hernach unter den Ausgaben, in einem besondern Capitel, wieder decourtiret zu werden. 2) Die **Wohn- und Wirthschafts-Gebäude**, welche Pachtern eingeräumet werden. Denn diese werden hernach bei der Uebergabe, sammt allem, was darinn Mauer- und Nagel-vest ist, in eine besondere Consignation gebracht, und eines jeden dermahlige Beschaffenheit genau mit angemerket, weil sie hernach Pachter in eben dem Zustande wieder zu übergeben hat. 3) Das ganze **Inventarium**, sowohl an Vieh, als Schiff und Geschirre, und anderm Hausgeräthe. Denn diese Dinge werden hernach besonders taxiret, oder doch wenigstens richtig specificiret. Und endlich 4) diejenigen Onera, welche etwa Verpachter selbst zu tragen gewillet ist, als welche man nicht einmahl gern zu specificiren pfleget.

In Verfertigung eines Pacht-Anschlages richtet man sich nach der Gewohnheit der Gegend, mit Beobachtung der Land-üblichen Mittelpreise. In Fürstlichen Cammern aber trifft man gemeiniglich schon gewisse Principia an, nach welchen sowohl ratione Modi, als ratione Taxæ, verfahren wird, und davon man nicht leicht abgehett. Was den erstern betrifft, so werden, wofern ein Cammer-Gut ganz neu verpachtet wird, Auszüge aus sechs- oder mehr-jährigen Intrade-Rechnungen extrahiret, und aus selbigen, nachdem durch Summirung und Durchschnitt ein gemein Jahr herausgebracht worden, hernach der Anschlag formiret. Wenn aber das Gut schon verpachtet gewesen, wird der alte Anschlag zum Grunde geleget, und aus denen mitgehaltenen Administrations-Rechnungen, sowohl die inzwischen darzu gekommenen Erhöhungen, als auch der etwa erlittene Abgang, jedes in seine gehörige Rubrik, gebracht, und hernach das nunmehrige Pacht-Quantum vestgesetzet. Leztere, nehmlich die **Cammer-Taxe**, ist gemeiniglich etwas höher, als Land-üblich; es wird aber dem Pachter nicht leicht nachtheilig seyn, wenn sie nur ständig ist, weil sie ihm bedürfenden Falls hernach gleichfalls zu statten kommen mus.

Ein **Cammer-Anschlag** wird demnach gemeiniglich etwa folgende Gestallt haben. Voran stehet die Einnahme

nahme erblicher und gewisser Gefälle, an baaren Geldzinsen, mit accurater Bemerkung derer Termine, wie sie nach einander eingehen, und zwar in einer neuen Verpachtung, entweder gleich im Anschlage selbst, eigentlich specificirt, oder jeder Termin nur in Bausch und Bogen, mit Beziehung auf die eigene Specification, die hernach hinten als eine Beilage folget. In einer anderweitigen Verpachtung aber werden in dem neuen Anschlage die Termine nur nach ihrem vorigen Betrag in Bausch und Bogen angesetzt, bei jedem aber sowohl die neuen Erhöhungen, oder aber derweiliger Abgang, specificirlich, und zwar nach Bewandtnis der Umstände, mit Beziehung auf Landes-herrliche Befehle, oder darüber gehaltene Acten oder Protocolle, darunter gesetzt. Hierauf folget die **Einnahme an zinsbaren Stücken**, mit welcher denn eben, wie mit den Geldzinsen, verfahren wird. Auf eben solche Art folget nun die **Einnahme an Zinsgetraide**; und dann die **Einnahme an steigend- und fallenden Nutzungen**, unter denen denn nicht allein ermeldetermaßen die reservirten Intraden, sondern auch wohl die **Nutzungen aus der Oeconomie und Vorwerken** mit eingerücket zu werden pflegen; vielmahls aber werden leztere auch in einem besondern Capitel aufgeführet, jedesmahl aber nur summarisch, mit Beziehung anf die Special-Anschläge davon. Nun werden die Capitel der Einnahmen recapituliret, und summiret; hiernach aber kommen die Ausgaben, ebenfalls nach ihren Capiteln, dergleichen denn gemeiniglich sind: 1) Onera realia, als dem Gotteskasten, geistliche Besoldungen und Stiftungen, u. d. gl. 2) **Beständiger Abgang**, dergleichen seyn kann, an Zinsen von aufgegebenen Amts- oder Steuer-Capitalien, Erbzinsen, wiederkäufliche Zinsen, Caducitäten, und mehreres, worüber die Specificationen in den Beilagen folgen. 3) **Reservirte Intraden**, welche aus den Titeln der Einnahme hieher in eine genaue Specification

cation extrahiret werden. Wenn nun diese ebenfalls recapituliret, summiret, und vom obigen Ertragsquanto decourtiret worden sind: so zeiget der Calculus, was jährlich Ueberschuß sey, und dieses wird nun das jährliche Pachtquantum. Die Specialanschläge, die bei dem Hauptanschlage Beilagen sind, haben denn gemeiniglich wieder ihre eigene Beilagen, je nachdem es der Sachen Nothdurft erfordert.

Auch bei **Privat-Anschlägen**, den Cammer-Styl nachzuahmen, wird jedermann unverwehrt seyn. Sonst scheinet bei diesen derjenige Modus am vorzüglichsten zu seyn, wo man das verlangte Pachtquantum gleich mit unter die Abzüge verwirft; maßen dadurch dem Pachter gleich vor Augen geleget wird, was, nach Abführung aller Ausgaben sowohl als des Pachtgeldes, ihm vor Ueberschuß zu seinem Profit übrig bleibe. Ist nun noch dabei in dem Consumtionspuncte für ihn und seine Ehegenossin das Bedürftige zum Unterhalte mit ausgeschlagen worden: so wird er, nach Befinden des Anschlages selbst, und dessen Gründlichkeit, seinen Ueberschlag desto genauer darnach anstellen können.

Die Fertigung eines Pacht-Anschlages wird in Cammern gewissen hierzu delegirten Cammer- oder andern Räthen aufgetragen. Wenn auch Commun- oder Kirchen-Güter, oder solche, welche Unmündigen zustehen, zu verpachten sind: so werden diejenigen, welche darüber zu disponiren haben, zu Vermeidung allerlei Verantwortung, allemahl wohl thun, wenn sie erfahrne Leute hierbei zu Rathe ziehen. Bei einer commissarischen Verpachtung eines Gutes wird auch die Anschlagung desselben commissarisch geschehen müssen, und der Commissarius daher gebührlich handeln, wenn er darzu eben so, als bei einer Taxation zum Verkauf, rechtmäßige Taxatores requiriret. Bei einer willkührlichen Verpachtung aber mag es Verpachter eines Privatgutes hiermit halten, wie er will; nur hüte er sich vor zweier-

lei Fehlern, die sonst eben so ungewöhnlich nicht sind. 1) Uebertreibe er keine Nutzung wider die Landesart, oder gar über die Regeln der Wirthschaftskunst; sonst wird er ausgelacht. 2) Schlage er nichts mehr an, als was er wirklich verpachten kann und will, sonst werden unfehlbar Gewährsmängel erfolgen. Denn ob er gleich keine Gewähr, in Ansehung der anschläglichen Abnutzungen, zu leisten hat: so hat er sie doch, in Ansehung der angeschlagenen und verpachteten Dinge, wenigstens in Quanto, zu prästiren, wenn auch gleich hernach der Contract in Bausch und Bogen abgeschlossen worden ist, wie ich unter dem Artikel: **Pacht und Verpacht der Güter**, zeigen werde.

Bei Privat-Verpachtungen ziehet der **Haupt-Anschlag** gemeiniglich einen **Gegen-Anschlag** nach sich. Diesen entwirft nunmehr der Pachter, oder wem er es aufträgt. Der gewöhnlichen Methode nach, gehet man hier den Haupt-Anschlag, nach allen seinen Rubriken und allen dessen Puncten, auf das genaueste durch, und bringet seinen Gegen-Anschlag dergestallt zu Papiere, daß man eben die Ordnung beibehält, welche in dem Anschlage gebrauchet worden ist; den Calculum der Nutzungen, in denenjenigen Puncten, wo man nichts zu erinnern hat, eben wieder so hinsetzet, wie sie dort stehen; diejenigen Auswürfe aber, welche tadelhaft scheinen, mit Beibringung der Gründe und Ursachen bescheiden defectiret, und, statt der erstern Ziffern, nunmehr diejenigen hinsetzet, welche die hierdurch bewirkte Rectification bringet; und endlich, nachdem man die Unrichtigkeiten der Nutzungen sowohl als der Abzüge durchgängig abgethan hat, den Schluß-Calculum ziehet, so wie er nach dieser Gegenrechnung ausfällt. Gleichwie aber in den Haupt-Anschlägen vielmahls ein sehr unnützes Gewäsche getrieben, und, anstatt dadurch die Deutlichkeit zu befördern, die wahre Beschaffenheit der Sache nur desto dunkler gemacht wird: also wird auch gemeiniglich

niglich in den Gegen-Anschlägen, statt vernünftiger Vorstellungen und gegründeter Defecte, unzählich viel Leeres und zugleich ganz empfindlich Unangenehmes vorgebracht. Denn insgemein gehet die Mühwaltung ihrer Verfertiger blos dahin, abscheulich viel Worte zu machen, die Angaben des Anschlages, ihrer Richtigkeit nach, in vollen Zweifel zu ziehen, und zulezt das Gut in dessen Abnutzung auf das tiefste herunter zu schlagen. Es ist dagegen dem Gegenanschläger wohl zu rathen: 1) überhaupt nichts vorzubringen, was nicht zur Sache gehöret, oder sich nicht der Mühe verlohnet; denn über Kleinigkeiten kommt man hernach so wohl weg; 2) insonderheit die Angaben des Anschlages, soweit sie das Quantum anbetreffen, nicht anzufechten, sondern bloß sich zu erklären, daß er deren Richtigkeit voraussetze; denn diese Dinge, z. E. die Scheffel Landes, die Zinsen, die Dienste, die Onera, u. d. gl. müssen doch hernach gewähret werden; 3) hingegen bloß bei öconomischen Erinnerungen und etwa Rechnungs-Irrungen verbleibe;; denn dieses ist es eigentlich, worauf er seine Mühe zu verwenden hat, und es kann kommen, daß er dabei schon genug zu sagen findet; und endlich 4) sich nicht vorsätzlich bestrebe, das Gut herunter zu schlagen; denn darüber kann dem Verpachter gar leicht Lust und Liebe zum Pachter vergehen, ehe sie noch zusammen kommen.

Die Unterschrift des Pacht-Anschlages ist eigentlich nur bei Cammer-Anschlägen erforderlich, weil solche, als aus sichern Rechnungen gefertiget, auch durchgängig gewähret werden. Bei Privat-Verpachtungen ist es nicht einmahl üblich, weil dieselben gemeiniglich in Bausch und Bogen geschlossen werden. Würde daher auch hier die Unterschrift verlanget, so würde es doch wohl 1) mit der Erklärung geschehen, daß hierunter keine Gewähr der Abnutzungen, sondern lediglich der ver- und gepachteten Stücke, geleistet werde; und 2) wür-

würden ihn beide Contrahenten zu unterschreiben haben, damit er beiden Theilen verbindlich würde, und keiner von dem andern etwas zur Ungebühr fordern oder verlangen könnte.

Anschläge, welche zum Verkauf eines Gutes verfertiget werden, auch alle und jede Besitzungen und Zubehör in sich fassen müssen, heißen **Kauf-Anschläge**. Bei einem Kauf-Anschlage wird der Werth der Gebäude, des Inventarium, des vorhandenen Bestandes an Pferd- Rind- Schweine- und Federvieh, Getraide- und Malz-Vorraths ꝛc. die Nutzung von Feldern, Wiesen, Holzungen, Gärten, Weinbergen, Jagden, zahmen und wilden Fischereien, Stutterei, Brauen, Branntweinbrennen, Schäferei, Ziegelbrennen, hohe und niedere Gerichte, (worunter manchmahl die Anfälle von Lehen und Leibgedingen mitgerechnet, manchmahl aber auch besonders angesetzet werden) Gast- Hof- und Mühlen-Pacht, (wo nehmlich diese zum Gute gehören, und nicht ihre eigentümliche Besitzer haben) Erb-Zinsen, Gült-Zehenden, Mieth-Zinsen, Holz- und Feld-Gräsereien, Pferd- und Hand- auch Bau- Frohn-Dienste ꝛc. in Ansatz gebracht und summiret, hiervon aber die jährlichen Ausgaben an Ritter- und andern herrschaftlichen Steuern, Abgaben an Kirchen und Schulen, ingleichen Reparations- und andere bei dem Gute nothwendige Unkosten ꝛc. abgezogen, mithin an dem Netto-Ertrag der Nutzung der Gulden oder Thaler Capital angeschlagen, und dadurch der Werth des ganzen Gutes herausgebracht. Oder, man rechnet den Netto-Ertrag, wie das Interesse vom Capital der Kauf-Summe zu 3, 4, 5, 6, 7, 8 Procent, nachdem nehmlich in verschiedenen Umständen die Landgüter in geringen oder hohen Preise zu kaufen sind. Die Kauf-Anschläge sind, in Ansehung des Entwurfs, in **Grund-** und **Nutzungs-Anschläge** zu unterscheiden. Wenn man nehmlich bei An-

Anschlagung eines Gutes lediglich auf die liegenden Grundstücke desselben, und die denselben anklebenden Gerechtsamen sowohl, als ihren oeconomischen Gebrauch und Anwendung, dergestallt siehet, daß man ihre natürliche Güte, und die möglichen Abnutzungen derselben, mit denen darauf haftenden Beschwerungen, und den dieserhalb unentbehrlichen Aufwands-Kosten, gleich auf einmahl übersiehet, eines mit dem andern genau ponderiret, und hierauf, nach richtigem Abzug der Ab- und Ausgaben, bloß die wirkliche Nutzung vor Augen behält, dergleichen jährlichen Vortheil aber, oder den ausgefallenen Ueberschuß des Nutzungs-Bestandes, zulezt nach landüblichen Fuß zu Capital anschlägt und erhöhet, und endlich alles zusammen in eine Summe bringet: so wird daraus ein **Grund-Anschlag** entstehen. Diese sind die kürzesten, und, wenn sie wirklich gründlich gemacht sind, auch die sichersten; es gehören aber einsichtige Wirthe dazu, die solche nach den wahren Gründen der Würderung entwerfen sollen; und einsichtige Wirthe müssen es seyn, die selbige recht regelmäßig untersuchen wollen. Wenn man hingegen bloß die Nutzungen nach einander deutlich specificiret, oder die Revenüen eines jeden Wirthschaftstheiles nach einander eruiret, die Summe des sämmtlichen Ertrages ziehet, und entweder jede Art der Nutzungen besonders, oder leztlich alle zusammen auf einmahl nach ihrem jährlichen Ertrage durch ein gewisses Procent zum Capital erhöhet, und schlüßlich mit der specifiquen Angabe aller Geldausgaben eben also verfährt, und zulezt eines von dem andern abziehet, so bringt der Abschluß einen **Nutzungs-Anschlag**. Diese sind die leichtesten, und um deswegen auch die deutlichsten, weil sie den Ertrag jeden Wirthschaftsstückes individualiter detailliren, und auch von mittelmäßigen Oeconomen beurtheilet werden können. Nach einem Grund-Anschlage kann man nicht pachten; der Nutzungs-Anschlag aber kann sowohl auf den Kauf, als auf den Pacht, gerichtet werden. Daß

Daß die gewöhnliche Art, einen Anschlag zum Verkauf zu verfertigen, selten richtig sey, ist unter andern daraus abzunehmen, weil die Taxatores die wenigsten mahle einen richtigen Grund, worauf ihr Anschlag beruhe, anzuzeigen wissen. Oder wird auch von Einigen der wahre Werth assequiret, so ermangelt es gleichwohl an allgemeinen Regeln, nach welchen sich jedermann bei der Würderung richten könnte. Ein hierher gehöriges Vorurtheil ist, daß man den wahren Werth eines Gutes durch die Subhastation ausfindig zu machen gedenket; gleich als wäre ein Gut gänzlich nichts werth, wenn sich kein Licitant findet. Es ist nicht ferner abzusehen, wie man, so doch insgemein geschiehet, bei einem Kauf-Anschlage sich nicht entblöden dürfe, die Scheffel-Anzahl so obenhin, ohne völlige accurate Ausmessung, anzugeben. Es ist zwar diese Art, sich einen Begriff von der Größe des Feldes zu machen, nicht gänzlich zu mißbilligen; man kann dergleichen obenhin und ex tempore unternommene Betrachtung der Fluren, wenn sie præliminariter, oder einigermaßen einen Begriff zu erlangen, geschiehet, gelten laßen; aber zum Verkauf ist solches nicht hinlänglich. Denn man kann auf großen Stücken um 2, 3, 4 und ungleich mehr Scheffel sich irren. Gesetzt, ich spreche ein Stück von 4 Maltern auf $4\frac{1}{2}$ Malter an; ich bezahle den Scheffel, oder taxire solchen auf 60 Thaler; sollte sodenn eine accurate Ausmessung nicht 360 Thaler werth seyn? Dieser Irrtum kann uns auf vielen Stücken begegnen. Auf die Nutzungs-Anschläge, die dem neuen Käufer vorgeleget werden, ist sich auch nicht allemahl und einzig und allein zu verlaßen. Es findet eben diese Erinnerung auch bei dem Verpacht statt. Wie manchem Pacht-Proceß hätte man zuvor kommen können, wenn dem Pachter nicht wäre weiß gemacht werden, er könne so und so viel säen; sondern wenn der Eigentümer die Grösse seiner Felder nach dem richtigen Maaße angeben könnte,

te, und auf dieses seinen Pacht-Anschlag gründete, so bliebe alsdenn die ungefähre Aussaat immer ungefähr, und der Pachter dürfte nicht klagen, warum man ihm mehreres Feld verpachtet, als man selbst besitzet.

Einige haben, bei Fertigung des Grund-Anschlages, ihre Absicht vornehmlich dahin gerichtet, wie hoch das Gut bisher verpachtet worden; allein, dieses machet einen sehr schlüpferigen Grund aus. Denn auch auf einem gar einträglichen Gute kann einem die Fatalität, einen schlechten Pachter zu erlangen, begegnen. Der wohlfeile Getraide-Preis; der Umstand, daß man zwar viel Pachter, aber für die Zeit nicht viel Cautions-Besteller, vor sich hat; die Eilfertigkeit des Verpachters, wenn er nicht lange genug das Gut feil haben kann; die Bosheit der Nachbaren, oder Unterthanen, oder wohl gar der Subalternen, welche nicht selten so bösartig sind, daß sie den angehenden Pachter von dem Handel abrathen; der Eigennutz und Muthwille des bisherigen Pachters, welcher das Gut und dessen Einkünfte oft wider sein besser Wissen und Gewissen herunterschlägt und in übeln Ruf bringet; die zuweilen mit einschlagenden Calamitäten, als: Viehsterben, Mißwachs, und noch mehr dergleichen Dinge, sind Ursachen, warum ein Gut manchmahl unter seinem Pachtwerth verpachtet werden mus. Hinwiederum geschiehet es bisweilen, daß einfältige Leute in Verwilligung eines übergroßen Pachtgeldes, weil man dergleichen Mann Herr Pachter heißet, sich übersteigen, von der wahren Beschaffenheit des Gutes nicht genugsame Nachricht einziehen, oder durch einen recht plausibeln marktschreierischen Nutzungs-Anschlag, und glatte Verheißungen, sich divertiren laßen. Diese und dergleichen Dinge machen das Quantum das Pachtgeldes sehr schwankend; sie sind auch nur überhingehend, und ändern sich beständig, daß man daher in Taxirung des Gutes auf das Pachtquantum sein Absehen gar wenig richten kann.

An-

Andere gründen ihren Anschlag auf den Nutzen der einzelnen Grundstücke. Manche schätzen diesen Nutzen nach dem Pretio mercatorio (Kauf- oder Markt-Preise,) manche nach dem naturali; wie denn fast Alle, soviel die Gebäude betrifft, ihnen unwissend dafür halten, daß der Werth eines auch kostbaren und prächtigen Gebäudes auf Rittergütern höchstens niemahls über 2000 Thaler zu setzen sey, als welches nichts anders als das Pretium naturale ist; da hingegen ihnen nicht beifallen will, daß auch der übrigen Objecte ihr Pretium naturale determinirt werden müsse, und daß man sich keineswegs nach dem Höker-Preise, wie nehmlich die Waaren ge- und verkauft werden, oder doch wenigstens nur in gewisser Absicht, richten kann.

Wenn ich ein Grundstück einzeln anschlage, so kommt insgemein eine höhere Nutzung heraus, als wenn ich es, da es in der Verbindung mit dem ganzen Gute stehet, und als damit verbunden, taxire; z. E. der Centner Heu wird doch insgemein mit 10 Groschen bezahlt, dahingegen, wenn die Wiese mit dem Gute verbunden ist, der Centner nicht über 5 bis 6 Groschen geschätzt werden kann; wobei aber beiläufig anzumerken, daß dieses leztere, aus verschiedenen Ursachen, z. E. wegen der Beständigkeit, jenem einzelnen Verkaufe des Heues gewissermaßen vorzuziehen sey. Denn wenn wir allerseits alles unser Heu verkaufen wollten, so würde das Heu unter sein Pretium naturale herunter fallen, ja uns über dem Halse liegen bleiben. Also entstehet ein anderer Anschlag, wenn ich die Pertinenzstücke eines Gutes einzeln, und wiederum ein anderer, wenn ich sie, als mit dem Gute verbunden, würdere. Man kann jenen Anschlag zwar auch mit zu Hülfe nehmen, aber nicht zu Erfindung der Summen, sondern nur zu Proportionirung der Preise. Bei den Feldern ist zwar dergleichen Confusion nicht so leicht möglich, weil bei ihnen iztgedachte beiderlei Anschläge auf eines hinaus laufen; indem

dem das Getraide, so man anschlägt, eine der lezten Absichten der Wirthschaft ist, und also auf alle Fälle durch die Verschiedenheit der Anschläge dessen Werth und Preis nicht verändert wird; aber in Ansehung der Gärten, Wiesen, Gehölze, und Lehden werden desto größere Fehler begangen, wenn man keinen Unterscheid machet, unter dem was zu den lezten Absichten des Gutes, und zu den mittelbaren Absichten gehöret. Es würde ein Käufer des Gutes übel daran seyn, wenn er nach einem solchen Anschlage, wie man die erbaueten Naturalwaaren zuweilen verkaufen kann, bezahlen sollte. Wie soll ich z. E. den Wiesewachs eines Gutes, der in 300 Centner Heu à 10 Gr. und in 150 Centner Grummet à 10 Gr. bestehet, anschlagen? Will man diese Nutzung summiren und ein Capital davon abstrahiren, so wird, wenn solches auch bei iztermeldeten übrigen Grundstücken geschiehet, die Taxe dergestallt ungeheuer werden, daß man zulezt den wahren Werth des Gutes bis aufs alterum tantum übersteiget. Will man im Gegentheil das Pretium mercatorium ganz ausser Augen setzen, und sich nur vorstellen, das Heu werde im Gute wieder verfüttert: so weis man immer noch nicht, ob man es auf nichts, wie bei dem Grund-Anschlage den Dünger und Stroh, oder auf etwas, und wie hoch, anschlagen solle? Es fragt sich ferner, warum denn nur das Heu und Grummet, und folglich die Wiesen, ferner die Holznutzung, das Lehden-Gras und Heu, nebst dem Obste und Gärten, nicht aber das Stroh, der Dünger, die Arbeit des Gesindes und Viehes, u. d. gl. mit in Computum kommen? Antw. Weil die letztern Arten der Nutzungen mit zur Feldnutzung gehören, jene hingegen besondere Grundstücke voraus setzen, welche doch nicht ohne Werth seyn können, sondern auf etwas gewürdert werden müssen.

Die Regeln, einen Grundanschlag zum Verkauf zu fertigen, werden solchergestallt ungefähr in folgenden bestehen:

1 Regel. Nur zu sagen, was das Gut überhaupt werth sey, und keine Ursache dieses Vorgebens anzeigen zu können, d. i. nicht zu wissen, wieviel jeder Theil und jedes Grund- oder Pertinenz-Stück des Gutes insbesondere am Werthe betrage, ist keine richtige Taxation, sondern ein bloßes Phantasiren. Es ist die Regel, es müssen alle Pertinenz-Stücke, nebst den übrigen Theilen des Gutes absonderlich angeschlagen werden.

2 Regel. Es ist zuvörderst der auf ein Mitteljahr eingerichtete gewöhnliche Nutzungs-Anschlag zum Grunde zu legen, nehmlich das Quantum, so nach Abzug des Gesinde-Handwerker- und Tagelöhner-Lohns und übrigen Aufwandes, der öffentlichen oder anderer Onerum, und überhaupt nach Abzug aller Ausgaben, jährlich an Nutzung übrig bleibt. Hiervon wird ein Capital abstrahiret; dieses Capital theilet man dergestallt ein, daß es auf die liegenden Gründe proportionirlich vertheilet werde, da denn die Proportion nicht nur in Quanto sondern auch in Quali der Grundstücke zu suchen ist. Doch ist Vorsicht nöthig, daß man mit dem Nutzungs-Anschlage nicht hintergangen werde. Es ist aber hierbei anzumerken, wie die Rede nur von Gütern, die im guten tüchtigen Stande sich befinden, keinesweges aber von wüsten oder halb wüsten Gütern gemeinet sey. Wüste Güter können ohnedies keinen solchen Nutzungs-Anschlag, wie wohlbestellte, haben, man müste denn, wie in diesem Verstande billig wäre, wider die gemeine Regel, ad posse ad esse schließen. Hat man solchergestallt die Pertinenz-Stücke angeschlagen, so wird der Summe der Werth der Gebäude und des Inventarii am Viehe, Schiff und Geschirre u. d. gl. beigefüget. Die Proportionirung des Werthes, oder die Art und Weise, wie obige wirkliche Nutzungen zu vertheilen und auf jedes Grundstück zu appliciren seyn, ist ungefähr diese:

3 Regel. Die Feld-Gärten-Obst-Wiesen-Holz- und Vieh-Nutzung gehören gar nicht in den Grund-An-

Anschlag. Denn man schlägt in solchem die Felder selbst, die übrigen Grundstücke gleichfalls und das Vieh in natura an, und brauchet man also den Nutzungs-Anschlag nur zu seiner Privat-Information, damit man den Grund-Anschlag daraus fertigen könne.

Bei sothaner Würderung pfleget man nicht unbillig folgende Hauptumstände mit vor Augen zu haben. Wiesen, Obst- und Grase-Gärten, Lehden und Gehölze bedürfen keines sonderlichen Aufwandes, und keiner so schweren und vielen Bemühungen, als der Feldbau. Obst- und Grase-Gärten, Wiesen und Holzrevier, wenn zumahl alljährlich etwas zum Verkaufe auf beständig übrig ist, nutzet man nach Proportion so hoch, und höher, als die Felder; und wenn diese Grundstücke einem Gute nicht incorporirt sind, als welches zwar etwas ungewöhnliches und nichts allgemeines seyn kann, so verinteressiren sich selbige reichlich, und zuweilen in der That sehr hoch. Diese Bequemlichkeit läßt sich bei den Feldern nicht erlangen; doch ist auch hierbei die Beschaffenheit des Bodens nicht aus der Acht zu laßen. Lehden, dafern sie nicht zu getriebigen Felde gemacht werden können, sind allezeit weniger, als ceteris paribus, die Felder zu nutzen. Dieser Umstand vermindert das Gute, so an den Lehden befindlich ist, nehmlich, daß man nicht nöthig hat, deren zu pflegen und zu warten, um ein Großes. Die Lehden sind zwar auch gar sehr unterschieden, doch ist das Lehden-Gras insgemein gar geringe.

4 Regel. Bei dem Holze, es sey Schlag- oder Stamm-Holz, ist dahin zu sehen: 1) wieweit die Holz-Nutzungen bisher zugereichet, und nach jetziger Beschaffenheit 2) auch künftighin zureichen mögten. Ist nicht mehr Holz vorhanden, als was in die Wirthschaft nöthig, und ist dieser Nutzen, allem Ansehen nach, beständig: so mus das Holz gleichwohl weit unter den Feldboden taxiret werden. Ist ein Ergiebiges zum Verkauf

übrig, und hat dieser Verkauf Bestand: so wird sich zeigen, ob man Ursache habe, den Holzboden dem Getraideboden gleich, oder auch wohl höher, zu schätzen? Es mus aber hierbei in Acht genommen werden, daß bei dem Obste und Holze nicht nur der Ueberschuß, was man nehmlich ins Geld setzen kann, und nicht in die Wirthschaft brauchet, sondern auch letzteres unter den Nutzungen mit in computum komme, wenn man einen Grund- und Verkaufs-Anschlag des Holzes fertigen will. Denn wenn man nicht mehr Holz besäße, als soviel, daß man die Wirthschaft davon bestreiten könnte, oder auch weniger, sollte deshalb der Holzplan gar nichts werth seyn? Es gehet hier das Holz und Obst vom Getraide ab. In Ansehung dieses, kann man auf das Getraide, so zur Wirthschaft verbraucht wird, keinesweges regardiren, weil ich solches für die Feldbestellung und Aufwand auf den Getraidebau rechnen mus.

5 **Regel.** Ist eine beträchtliche Quantität abgestandener, verdorreter, sehr alter und wandelbarer Bäume vorhanden, so kann man diese Nutzung nicht als beständig rechnen. Denn dergleichen ist bald wegzuschaffen, und man kann bei der Taxation nach Gelegenheit sein Absehen darauf mit richten; man kann das abgestandene Holz, wenn es beträchtlich, mit anschlagen, aber doch, um vieler Ursachen willen, sehr leidlich, da sodenn dieses Anschlagen im Projecte nachher in dem extendirten völligen Anschlage nicht mit zum Vorschein kommt, sondern unter dem Preise der Scheffel des Holzbodens mit enthalten ist. Ueberhaupt ist auf die Beständigkeit der Holznutzung, die uns izt angegeben wird, genau zu sehen.

6 **Regel.** Ich will den Fall setzen, daß in einer gewissen Gegend folgende Proportion beobachtet, und

1 Schef-

1 Schfl.	Obstgärten auf	60	Rthlr.
1 —	zweimähigte Wiesen auf	60	—
1 —	getriebig Feld auf	40	—

bis 50 und 60 Rthlr. taxiret werde.

Hierauf stelle man eine Probe an, wie weit mit obigen Preisen zu kommen sey, daß man nehmlich den Scheffel Wiese auf 60, den Scheffel Feld auf 40 Rthlr. u. s. f. anschlage:

1)	36 Scheffel	Wiesen, à	60 Rthlr.	2160	Rthlr.
2)	22 Scheffel	Gärten, à	60 —	1320	—
3)	360 =	Feld, à	40 —	14400	—
4)	48 =	Holzplan, à	30 —	1440	—
5)	72 =	Lehden, à	15 —	1080	—
				20400	Rthlr.

Ist demnach allhier durch diese Taxe die wahre Nutzung, oder das davon abstrahirte Capital der 20000 Rthlr. um 400 Rthlr. überstiegen. Diese 400 Thaler sind in eben der Proportion, wie obige Posten sub N. 1 bis 5 sich gegen einander verhalten, einzutheilen, und eo ipso jedes dieser Pertinenzstücke um soviel niedriger zu schätzen. Um aber weitläuftige Rechnung zu vermeiden, wird bei einer so starken Hauptsumme der 20000 Thaler auf Kleinigkeiten, die um 10 bis 20 Thaler von der Proportion abgehen, es nicht ankommen; daher man

die Wiesen um	= = =	40	Thlr.
— Felder	= = = =	290	—
— Gärten	= = = =	32	—
— Holz	= = = = =	20	—
— Lehde	= = = =	18	—
	um	400	Thlr.

niedriger würdert.

Also sind dadurch die Grundstücke sowohl conjunctim, als separatim taxirt, und es bestehet deren Preis, oder, welches einerlei ist, deren Werth, in

1 Scheffel zur Wirthschaft nothdürftig hinlängliches Schlagholz, auf 30 Thaler,
1 Scheffel Lehde auf = = = 15 Thaler.
gewürdert wird.

Wenn man also den höchsten Preis eines Scheffels, nehmlich 60 Thaler, sich in Gedanken als ein Ganzes vorstellet, so wird, im Fall die übrigen Umstände gleich sind, das Feld um $\frac{1}{3}$, Holz um $\frac{1}{2}$, und Lehde um $\frac{3}{4}$ weniger, als die besten Wiesen und Obstgärten, werth seyn.

7 **Regel.** Es ist daher zuvörderst ausfindig zu machen, wieviel jedes Pertinenzstück, auch jede gute oder geringe Art dieses oder jenes Pertinenzgrundstücks insbesondere an Scheffeln halte? Man kann dabei, wenn man Lust hat, in der Regula falsi sich exerciren. Denn schlägt man die Grundstücke, so dermahlen auf diesem Gute den höchsten Preis haben, zuerst, z. E. 1 Scheffel Wiese auf 60 Thaler an, das Feld um $\frac{1}{3}$, das Holz um die Hälfte, und die Lehden um $\frac{3}{4}$ niedriger, als die Wiesen; Gärten aber diesem gleich, an.

8 **Regel.** Ist dieses geschehen, so sind alle Onera und aller jährliche Aufwand abzuziehen.

9 **Regel.** Den Rest hält man gegen den Nutzungs-Anschlag. Mit diesem mus er übereinkommen. Ist der Rest höher, als das von den netto erlangten Nutzungen abstrahirte Capital: so mus die Taxe der 60, 40, 30, und 15 Thaler vermindert, ist er niedriger, vermehret werden; z. E. die Nutzungen des ganzen Gutes betrügen alljährlich netto, und nach Abzug alles Aufwandes, 1000 Thaler, thut an Capitale, welches præcise auf 5 Procent zu rechnen ist, 20000 Thaler.

An Feldern sind vorhanden	360	Scheffel,
an Wiesen = = = =	36	—
— Gärten = = = =	22	—
— Holze = = = =	48	—
— Lehden = = = =	72	—
	20000	Thlr.

Oder

Oder es wird nicht eben allemahl eintreffen, daß man nöthig hätte, die Taxe eines jeden Grundstücks zu ändern, sondern es wird in den mehresten Fällen an der Taxe nur eines oder des andern Grundstücks die Aenderung geschehen können, vieleicht weil manch Grundstück, der Güte nach, sich gegen die übrigen nicht in der oben präsupponirten Proportion verhält, sondern ungleich besser oder geringer ist, als es nach gedachter Proportion seyn sollte. Kurz, der Anschlag der Grundstücke mus præcise ein so großes Capital ausmachen, daß die Interessen davon à 5 Procent mit den Nutzungen, die man jährlich, nach Abzug aller Ausgaben, ziehet, übereinkommen und einerlei seyn.

10 **Regel.** Da man aber heut zu Tage zufrieden seyn kann, wenn ein Gut bei der meist schlecht excolirten Wirthschaft, sich nur auf 4 Procent verinteressiret: so sind nun ferner die Inventarienstücke und Gebäude anzuschlagen, und deren Werth ist obigem Capitale, welches in unserm Exempel 20000 Thaler betrug, beizufügen; z. E. es werden geschätzet

8 Pferde, à = =	20 Thlr.	auf	160 Thlr.
36 Kühe, à = =	8 —	=	288 —
14 Stück gölde Vieh, à	5 —	=	70 —
6 Zugochsen, à =	13 —	=	78 —
450 Schafnötzer = = = = = =		=	700 —
Schiff und Geschirr, nebst andern Instrumenten, auch Geschirrholze		=	500 —
Schweine, = = = = = = = =		=	64 —
Gebäude, = = = = = = = =		=	900 —
			2760 Thlr.

Diese zu den 20000 Thalern addirt, thut 22760 Thaler, und so hoch würde in gegenwärtigem Exempel das Gut anzuschlagen seyn.

Izt ermeldte 22760 Thaler geben à 5 Procent 1138 Thlr. hingegen à 4 Procent 910 Thlr. Interessen; da

aber der jährliche Nutzungs-Anschlag besaget, daß über alle Ausgaben 1000 Thaler eingenommen werden: so siehet man hieraus, daß der Käufer über die 4 Procent annoch 90 Thaler einnehme. Wird ihm schon das für die Gebäude gesetzte Kaufgeld nicht verinteressirt, so wird ihm zum Troste gereichen, wenn er seine Wohnung auch mit anschlägt. Niemand kann oder soll umsonst auf der Welt seyn; andere Leute finden sich auch genöthigt, entweder Miethzinß zu bezahlen, oder Häuser zu kaufen, oder ein Haus mit vielen und schweren Kosten zu erbauen. Ist hiernächst der neue Besitzer im Stande, seine Wirthschaft durch eine geschickte Temperatur und sonst zu verbessern, so wird nicht viel Schwierigkeit seyn, daß er sein Capital nicht sollte auf 5 Procent, oder höher, nutzen können. Wird ein Anschlag nach vorherstehenden Regeln eingerichtet, so kann jeder Contrahent, daß ihm nicht zuviel geschehe, versichert seyn. Denn alle Grundstücke, nebst den Gebäuden, verinteressiren sich auf 5 Procent, und es bleiben nirgends die Interessen, als in Ansehung der Inventarienstücke, zurück. Mus doch ein Handwerksmann und Künstler auch Verlag, der ihm nicht verzinset wird, zu Erlangung nöthiger Instrumente, anwenden.

R. E. v. B. Oeconomisch-juristische Abhandlung vom Anschlag der Güter in Sachsen, st. im 116 — 119 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1758, 8. S. 359 — 594.

Pacht-Anschlag über das Rittergut Adelsheim und Dorf-Vorwerk Neusorge: st. im 157 St. derselben, Lpz. 1761, 8. S. 50 — 74.

Gegen-Anschlag darüber, st. eb. das. S. 75 — 94.

Herrn Lic. Gottfr. Aug. Hoffmanns Abhandl. von hauswirthlichen Anschlägen, st. im 58 St. derselben, Leipz. 1753, 8. S. 697 — 753.

Eb. dess. Fortsetzung der Lehre von Anschlägen der Güter, st. im 82 und 83 St. derselben, Lpz. 1755, 8. S. 757 — 774.

Ein Anschlag über eine ganze Herrschaft oder ein großes Amt, st. in Jo. Ge. Leopolds Einleitung zu der Landwirthschaft, S. 848, fgg.

Ein Anschlag über ein Rittergut zum Kauf, st. eben das. S. 864.

Den

Den **Anschlag adelicher Häuser, oder Güter, und Aemter**, insbesondere anlangend, so verstehet man dadurch eine Schätzung derselben, wieviel sie werth seyn, und ist solcher bei Verkaufung solcher adelichen Häuser oder Güter und Aemter besonders gebräuchlich; da man alle Stücke, nebst allen Gerechtigkeiten, Befugnissen, Frohndiensten, oder was sonst dem Besitzer des Gutes oder Amtes einigen Nutzen schaffen und Geld einbringen kann, specificiret, und also nach den Einkünften rechnet, wieviel es werth sey. Es wird aber hierbei nicht darauf gesehen, was darein verwendet worden, sondern es wird nur der Werth angezeiget. Es pfleget hiernächst auch bei Subhastationen zu geschehen, daß von einem solchen subhastirten Hause oder Gute ein öffentlicher Anschlag und ein Entwurf von allen Nutzungen und Einkünften von dazu geschwornen Leuten gemacht, und diesemnach alles taxirt werde, damit sich die Licitanten desto besser darnach richten können. Die voornehmsten Puncte aber, wornach man sich vor und bei Verfertigung eines solchen Anschlags richten kann, sind folgende:

1. Müssen die Aemter oder adeliche Häuser, sammt derselben hohen und niedern Obrigkeit, Gerichte, Gerechtigkeiten und Freiheiten, überhaupt wohl in Betrachtung gezogen werden.
2. Wieviel die Unterthanen jährlich beständig an Geld und Gült zu geben schuldig; ingleichen, wieviel der Unterthanen, und an was Orten dieselben wohnen, auch ob die Herrschaft auf alle dererselben Güter die Vogtei habe oder nicht, und wohin sie gerichtbar seyn, erkundiget werden.
3. Ferner, was gemeldete Unterthanen jährlich an Getraide geben müssen, als: Korn, Weizen, Dinkel, Haber und Gerste, auch mit was vor Maaß dieselbe Frucht gewähret wird.

4. Ob die berührten Unterthanen sämmtlich zu Todesfällen das Hauptrecht geben müssen; desgleichen, wieviel von 100 Gülden Handlohn oder Lehngeld genommen und bezahlt wird.

5. Ob dieselben mit der Hand und Spann zu dienen verpflichtet sind; ingleichen, ob sie gemessene oder ungemessene Dienste haben, oder Dienstgeld geben, und wieviel.

6. Wieviel gedachte Unterthanen jährlich an alten und jungen Hühnern, auch Gänsen, Käse, Eier und dergleichen Küchenspeise und zinsbaren Stücken zu geben schuldig, oder wie hoch ein jedes mit Gelde bezahlt wird.

7. Wieviel Zehenden dabei sind, und ob solche an Geld oder Getraide verliehen, auch an was Körnern oder Maaß dasselbe gewähret und aufgeschüttet werde, und wieweit sich solches ein Jahr ins andere erstrecken mögte, welches dergestallt zu finden, daß man 9, 12, oder 15 Jahre zusammenrechnet, und alsdenn im Abzuge vernimmt, wieviel ein Jahr zutrifft.

8. Wieviel Schenken und Wirthshäuser vorhanden, und was diese für das Ungeld zu bezahlen schuldig.

9. Ob auch Zölle, Schäfereien, Weid-Geld ꝛc. vorhanden, und was davon jährlich an Gelde oder Getraide einzunehmen.

10. Wieviel Tagewerk-Wiesen vorhanden, ob sie ein- oder zweimähig, und Zehend-frei seyn, oder nicht.

11. Wieviel Gärten, ob dieselben mit Bäumen ziemlich besetzt, Obst tragen, oder sonst zum Kraut und anders gebraucht werden.

12. Wieviel Morgen Land; an was vor Stücken solche gelegen, ob dieselben zehendbar, auch wie es mit dem Trieb und Hut darauf beschaffen.

13. Wieviel an Weihern und Fisch-Wassern vorhanden, auch was dieselben jährlich über alle Kosten ertragen, und ob die Weiher sammt dem Wehr und Dämmen in richtigem Stande sind, oder solche auszubringen, und was daran zu repariren und zu machen sey.

14. Wieviel Morgen Bau-Holz vorhanden, ob dasselbe wohlbesetzt, und zum Theil oder gar mögte gehauen werden, oder wieviel aus denselben ohne sonderbaren Abgang genossen werden könne.

15. Wieviel Morgen Laub-Holz oder Schläge sich befinden; ingleichen, was man aus solchem über das jährliche Brenn-Holz zu verkaufen, wit was vor einer Ruthe solche gemessen worden, und wieviel dererselben einen Morgen machen.

16. Wie es mit der hohen Wildbahn sammt dem kleinen Weidwerk und Vogelheerden, auch auf den Weihern und Wassern zu schießen, die Rebhühner zu bestecken, hetzen und jagen, ingleichen der Mastung, Hut und Trift beschaffen.

17. Wie es mit dem Kirchweih-Schutz, Buße, Frevel und dergleichen bewandt, auch wie hoch solche und andere Intraden sich jährlich belaufen.

18. Was es insonderheit mit Bestell- und Vergleichung der Pfarren vor eine Gelegenheit habe, auch ob in dieselben kein Unterthan oder Zehend gehörig, und auf was vor Art die Pfarr- oder Schul-Häuser in baulichen Wesen erhalten werden.

19. Ob auch das Amt oder adeliche Haus nebst den dazu gehörigen Dörfern, Weilern und Höfen gegen jemand beschweret sey; worinn und wie hoch sich diese Onera erstrecken und belaufen.

20. Ob und wieviel die Herrschaft den Unterthanen jährlich an Bau- und Brenn-Holz, ohne Bezahlung, hergeben müsse.

21. Ob die Dörfer Markt-Recht oder sonst besondere Freiheiten haben.

22. Wieviel an Weinbergen des Jahrs zu genießen, und ob keine Wein-Zehenden jährlich einkommen.

23. Ob die Hölzer geharzet werden, und wieviel Schefel des Jahrs an Harze zu genießen.

24. Wie es mit den Fisch-Wassern und der Fisch-Gerechtigkeit bewandt, und wie hoch sich die jährliche Nutzung belaufe.

25. Ob Wind- und Wasser-Mühlen, Getraide- Bretter- oder Schneide-Mühlen, Eisenhammer, Glashütten, Papier- oder Walk-Mühlen, ingleichen Erzgruben, Bergwerke, und dergleichen nutzbare Dinge mehr dazu gehören, und was ein jedes jährlich über alle Unkosten abwirft und erträgt ꝛc.

Von Anschlagung der Güter in Oesterreich unter der Ens, hat **Johann Baptist Suttinger**, in seinen Observation. pract. Obs. 125, eine Nachricht mitgetheilet.

Was insbesondere den **Anschlag der Lehn- oder Ritter-Güter**, nebst ihren Zubehörungen, Frachten, Nutzungen, Einkünften, u. s. w. anbetrifft, so findet man unter **Heinr. Gödens** Consiliis ein vornehmlich hieher gehöriges, welches in der Ordnung das 17te ist.

Anschlag zum Verpacht und Verkauf des Zehenden, siehe unter **Zehenden**.

Bau-Anschlag, siehe unter **Bau**.

Steuer-Anschlag, siehe **Steuer**.

* **Anschlagen**, sagt man bei den Jägern und Förstern, 1) Wenn die Hunde, bei Antreffung eines Wildes, nicht weniger, wenn sie eine fremde Person oder auch nur fremdes Thier merken oder ansichtig worden, laut werden und bellen. 2) Mit dem Wald-Eisen die Stämme und Stöcke bemerken. Anschlagen heißt auch **anposten, anschmatzen, bewaldmarken, auszeichnen**. 3) Was an Holz oder Wildpret verkauft wird, sagt man: der Anschlag ist so, oder so hoch wird es angeschlagen. 4) Wenn ein Jagd- oder Hiefhorn-Stoß ein Echo wiederhohlet, spricht man: der Stoß schlägt an. 5) Mit dem Gewehr an die Backe fahren, heißt auch anschlagen.

* An-

* **Anschlagen**, mit der Axt an einen Wald-Baum, geschiehet von den Holzhändlern und Zimmerleuten deswegen, damit sie die Güte des Stammes, und ob er nicht hohl oder faul sey, erfahren, welches der Schlag mit der Axt an denselben durch den hellen Klang gleich anzeiget.

* **Anschlagen im Nähen**, heißt dasjenige Stücklein Leinwand, Cattun oder Flanell, welches man zum Futter oder Doublure unterlegen will, vorher mit langen und weiten Stichen anheften, damit sich selbiges in dem Anstechen nicht schiebe.

Anschmatzen, siehe **Anschlagen**, No. 2.

* **Anschmecken**, dieses Wort brauchen einige Jäger anstatt **riechen** oder **annehmen**, und sagen: mein Hund hat die **Fährt**, den **Schweiß** gut **angeschmecket**.

Anschnellen, siehe **Anfliehen**.

Anschove, Anschovis, L. Sarda, Sardina, Fr. Anchois, eine Art von Sardellen; siehe **Sardelle**.

* **Anschrecken**, nennen die Jäger, einen Hirsch oder ein Thier, wenn es vertraulich einherziehet, mit einem Bißter, Pfiff, auch sachten Geschrei, verhoffend machen, daß es stehe, oder sich, wenn es schon stehet, verwende, um sodenn den Schuß gut anbringen zu können.

* **Anschreien**, ist ein Jagd-Terminus, und geschiehet beim Haupt-Jagen, dem Hirsch und der Sau.

Das **Anschreien eines Haupt-Jagens** geschiehet von gesammter Jägerei, und mus, wie beim Anblasen gedacht worden, nach Landesgebrauch eingerichtet werden. Ein Feist-Jagen wird fast überall mit den Worten angeschrien, jedoch mit laut und zierlicher Stimme: **Jo, hoho, haho, jo, ho, ha, ho, jo!** Oder: **Jo, jo, ho, ha, ho, hoch do, jo hoch do, jo!** Einige setzen aber auch dann und wann das Wort hinzu: **Doholz jo: doch do, doholz.** Sau- oder Herbst-Jagen schreiet man also an: **Jo, ho, Ridlo, doch do, Ridlo, ho Ridlo!** auch **Ho Rido, ho, ha, ho, Rido, Rido, haho!**

Den

Den Hirsch anschreien geschiehet, wenn er unter währendem Treiben einem Jäger zu Gesichte kommt, mit vollem Halse also: Ho, ha, ho, juch Hirsch.

Eine Sau, wenn selbige anlaufen soll, auch sonst überhaupt, wird angeschrien mit Huy Sau! Sau, Sau! Huy Sau! Wenn aber eine starke Sau ergrimmt anspringet, und der Jäger nicht Stärke und Geschicklichkeit genug hat, diese abzufangen, darf er alsdenn, auf dem Boden liegend, sagen: Ui oder O Sau, besonders wenn sie ihm ein gut Denkzeichen angeschlagen hat.

* **Anschrot**, sind an den wollenen Tüchern die Leisten oder die äusserstен Enden auf beiden Seiten der Länge eines Stücks. Denn weil die Tuchmacher sofort vorn am Gewebe an der Anschur das Aeusserste zu beiden Seiten, mit 5 bis 6 groben Fäden von schlechter Wolle oder Haaren gemacht und gezwirnt, stärken und einschließen, damit das andere Garn nicht von dem Blatte beim Weber zerschlagen werde: so entstehet daraus im Weben ein zween Finger breiter und starker Rand, der die beiden Enden in der Breite des Stücks einschließet, welcher ohne Zweifel vom Anschroten, oder Anschiessen, Anschrot oder auch bloßhin Schrot, ingleichen der Leisten, genennet wird. Man kann die Anschroten hernach, wenn das Stück Tuch zerschnitten ist, abreißen, und zu allerhand Dingen in der Wirthschaft brauchen, z. E. zu Schürzbändern, Strumpfbändern, zur Einfassung anderer grober Sachen, als: der Fußtapeten ꝛc. Die Schneider ziehen es insgemein unter ihre Abgänge und Accidentien. Diese Anschrote dienen auch an den Tüchern, dieselben in den Tuch-Rähmen bei der Zubereitung anzuschlagen, damit dem guten Tuche kein Schaden geschehe.

* **Anschür**, **Anscheer**, **Aufzug**, **Kette**, **Zettel**, **Werft**, L. Stamen, ist bei den Tuchmachern und andern Webern und Zeugwirkern, wenn die Fäden und Strähnen zu einem Stücke aufgezogen werden, so lang es werden soll, wodurch sie gleichsam den Grund zu ihrem Gewebe legen. Diesem wird entgegengesetzt der **Einschlag**, **Eintrag**, Subremen, Trama, so im Weben vermittelst des Schützen, der Breite nach, in die Anschür eingetragen, gleichsam eingeflochten, oder eingeschlossen wird. Die Anschür ist also die Werft; so lang nun dieselbe werden soll, nachdem nehmlich die Schür-Küfe oder der Schär-Rahmen, davon die Werft gezogen wird, austrägt, da wird es alsdenn mit Röthelstein, einem Bändlein, oder einer Leiste, gezeichnet, und das heißt alsdenn ein Band. Siehe auch das Wort Aufziehen oder Aufzug.

Anschütt, siehe Anlage.

Anschuß, siehe Anschießen.

* **Anschuß**, wird auch im Osnabrückischen genannt, wenn ein Privatus ein Stück Landes von der Gemeinheit erhält, das unmittelbar an seine Ländereien stößt. Bekommt er einen Strich in der gemeinen Mark, ohne daß er an sein Land stößt, so heißt er Zuschlag.

* **Anschuß-Tröge**, sind wie Wasser-Tröge, aus einem ganzen Stücke gehauen, und werden beim Vitriol-Sieden gebraucht.

* **Anschweißen**, **Zusammenschweißen**, ist eine Art des Zusetzens, so insonderheit bei den Schmieden vorkommt. An sich, seiner Natur nach, ist es eine Art und Weise, zwei und mehr Stücke von einerlei Metall zu verbinden, indem dieselben, wenn sie glüend gemacht, ohne die Zwischenkunft einer dritten Materie, nach den äusserlichen Theilen ihrer Flächen zusammen fließen, sich solchergestallt verbinden, und also, wenn sie erkalten, vest an einander halten. Sonderlich schickt sich das Eisen sehr wohl dazu, daher es auch Ferruminatio heißt.

Was Anschweißen bei den Jägern heiße, siehe unter Anschießen.

Anseilen, siehe Anhalsen.

Anser, siehe Gans. *An-*

Anſerina oder *Potentilla Offic.* Argentina, DOD. LOB. Argentaria, Argentilla, Argemone, *al.* Inguinaria PLIN. Potentilla MATTH. PARK. C. B. Potentilla ſive Argentina J. B. Pentaphylloides minus ſupinum ſ. procumbens, foliis alatis, argenteis & ſerratis, flore luteo, MORIS. *hiſt.* 2. Pentaphylloides Argentina dictum, RAJ. *hiſt.* Pentaphylloides argenteum alatum, TOVRN. Inſt. p. 298. Anſerina TAB. Argemone altera GESN. H. Tanacetum ſylveſtre ſ. agreſte BRVNF. Agrimonia ſylveſtris. Potentilla anſerina LINN. p. 495. Fr. Argentine, Aigremoine ſauvage, oder Peccacye. T. **Gänſerich, Genſerich, Gänſegarbe, Gänſegras, Gänſekraut, Gränſich, Grenſerich, Grenſing, Grieskraut, Grinſing, Silberkraut**, iſt eine Pflanze, welche den ganzen Sommer hindurch blühet, und ganz niedrig bleibt. Die Wurzel iſt ſchwärzlich. Die Blätter ſtehen paar und paar nach der Länge an dem Stiele, ſind am Rande ausgezackt, oben glatt, unten grün, auch von unten her mit kleinen weißen, dem Silber gleichenden, Härlein beſetzt. Zwiſchen dieſen Blättern wachſen noch andere ganz kleine, eben ſo geſtalltete, Blättlein. Dieſes Kraut hat keinen merklichen Geruch, aber einen herben, trocknenden, zuſammenziehenden Geſchmack, und färbet das blaue Papier roth. Die Blüthe iſt gelb, und in Roſen-Form.

Diejenige Sorte, welche man in den Gärten ziehet, hat wolligte Blätter und gelbe Blühten, welche faſt den ganzen Sommer hindurch nach einander folgen. Es wäre überflüßig, deren Wartung zu beſchreiben, weil ſie ſich von ſelbſt dermaßen ausbreitet, daß man ſich ihrer kaum erwehren kann.

* Dieſes Kraut heißt Argentina, Argentaria, Argentilla, T. **Silberkraut**, weil die Blätter unten ganz weiß ſind, und wie Silber glänzen; und Agrimonia ſylveſtris, weil dieſelben den Odermennig- oder Rheinfahren-

ren-Blättern einiger maßen ähnlich ſind. Von den Benennungen Anſerina und Potentilla, ſiehe unten.

Die Wurzel iſt lang und dünn. Die Blätter beſtehen aus vielen Streifen oder Fittigen, die ordentlicher Weiſe längs an der mittlern Rippe anſtehen, und an dem Ende ein ungerades Blättchen haben. Man kann an den Blättern dieſes Gewächſes die Beſchaffenheit des Bodens erkennen, indem ſie in thonigter und lettigter Erde ganz weiß oder ſilberfarbig, ſonſten aber grün ausſehen. Die ganze Pflanze gleichet übrigens dem Fünffingerkraute faſt in allen Stücken. Sie trägt, eben wie dieſes, auf kurzen, zwiſchen den Blättern hervorbrechenden, und aufwerts gerichteten rauchen Stielen, viele ſchöne gelbe, aus fünf runden Blättlein beſtehende Blümlein, welche ſehr weit geöffnet, und ganz flach anzuſehen ſind, in der Mitten einen Haufen Zäſerlein haben, und bei Zeiten ausfallen; worauf eine Frucht folget, welche beinahe rund iſt, und aus gar vielen Saamenkörnern beſtehet, die ohne weitere Beſchirmung oder Saamen-Capſul auf dem flachen Kelch bis zu ihrer Reife wie ein Köpflein dicht bei einander ſtehen bleiben, und deswegen verurſachen, daß dieſe Pflanze unter die Herbas ſemine nudo polyſpermas, oder zu denen Gewächſen, wovon jedes Blümlein viel, wenigſtens mehr als vier, und bloße Saamenkörner nach ſich läßt, gehöret. Es haben daher viele von den neuern Botanicis kein Bedenken getragen, ſie dem Geſchlechte des Fünffingerkrauts beizuzählen, ungeachtet ein jedes Blatt von jener nicht nur aus fünf Abtheilungen, wie bei dieſem, ſondern aus 10 bis 12 Paar beſtehet, welche vermittelſt einer gemeinſchaftlichen Rippe auf beiden Seiten zuſammen in eines gefügt ſind, und alſo ein Feder-förmiges Blatt vorſtellen, anſtatt daß die fünf Abtheilungen, welche dem Fünffingerkraut den Nahmen geſchöpft haben, zu oberſt an dem Gipfel des Stieles beiſammen ſtehen. Ueberdies ſind ſie auch noch in Anſehung der

Farbe

Farbe von einander unterschieden; denn die Blätter des Gänserichs sind auf der hintern oder untern Seite beständig mit einer zarten Silber-farbigen Wolle überzogen, und sehen daher an diesem Theile ganz weiß aus, da hingegen die obere oder vordere Seite nur die gewöhnliche grüne Blätter-Farbe hat. Bei dem Fünffingerkraut aber trifft man zwar auch ein paar Arten an, deren Blätter, in Ansehung dieser zweierlei Farben, hiermit übereinstimmen; sie sind aber sehr rar, so daß sich hieraus kein Schluß auf die andere allgemeine und gewöhnlichste Species machen läßt, als deren Natur es vielmehr mit sich bringet, daß ihre Blätter nur einerlei Farbe haben, und daher entweder an allen Orten grün, oder aber beständig allenthalben Silber-farbig sind.

Es wächst dieses Kraut gern an Wassergräben, an feuchten und grasigten Orten, sonderlich wo die Gänse gehütet werden und viel misten, an den Hecken und Wegen, auch zuweilen auf den Ackerfeldern. Man findet es auch auf Wiesen, sonderlich auf trockenen, eben so häufig, wo es jedoch gar schädlich ist, indem es andere Gewächse, durch die stark auslaufenden Ranken an den Wurzeln unterdrücket, und wo es sich erst recht eingenistet hat, die Wiesen unfruchtbar macht. Seine Vermehrung ist sehr schnell, weil aus den Stängeln, da sie nicht, wie bei den meisten andern Gewächsen, in die Höhe gerichtet sind, sondern ganz platt auf der Erde kriechen, wie die an den Erdbeeren, bei jedem Knoten neue Würzelein entspringen; hierdurch sowohl, als durch den immerfort ausfallenden Saamen, da es den ganzen Sommer hindurch blühet, erhält es das Vermögen, in kurzer Zeit sich sehr weit auszubreiten, und einen großen Platz einzunehmen, so daß man es daher, indem dadurch das Wachstum des guten hohen Grases nicht wenig verhindert wird, auf den Wiesen nicht gern siehet.

Das

Das Gänserich wird, wegen seines herben Geschmackes, von keinem Viehe gern gefressen, und da es eine adstringirende Kraft hat, würde es besonders dem milchenden Viehe nicht dienlich seyn. Nach des Herrn Ritter von Linné Anmerkung, in Amoenit. acad. Vol. II, S. 249, haben die Ranken an den Wurzeln zwar Pferde, Kühe, Schafe, Ziegen und Schweine gefressen; Herr Prof. Schreber aber versichert, das Gegentheil bei den Pferden, Kühen und Schafen mehrmahlen wahrgenommen zu haben, und man kann sich davon überzeugen, wenn man darauf Acht hat, wenn dergleichen Vieh an solchen Orten geweidet wird, wo es häufig wächset. Es gehet auch zu solcher Zeit, wenn es sonst nicht viel Gras findet, vorbei, ohne das Gänserich zu berühren. Eben dergleichen Widrigkeit bezeiget es, wenn es häufig unter dem Heue befindlich ist. Herr Schreber erzählet, daß es auf dem zu Ackerlande und Wiesen gemachten See bei Weissensee in Menge und so hoch gewachsen, daß es oft einen großen Theil des Heues, das man von solchen Wiesen gewann, ausmachte, daß es aber dem Viehe, welches sonst das übrige Gras, seines salzigen Geschmackes halber, gern fraß, nicht schmecken wollen, sondern daß es das meiste davon in den Raufen liegen gelaßen. Es hat zwar von den Gänsen den Nahmen Gänserich, Pabulum anseris, und Pastus anserinus, allein keines weges aus der Ursache, weil es denenselben eine Delicatesse wäre, wie einige botanische Schriftsteller behaupten. Sie verschmähen es, wie anderes Vieh, nur die Enten ausgenommen, welche zuweilen daran anbeißen, wie der Herr Archiater von Fischer, im Liefländischen Landwirthschaftsbuche, S. 291, bereits angemerkt hat.

In der Haushaltung hat das Gänserich, noch ehe sein Arzeneinutzen genugsam bekannt war, denen Schott- und Irrländern bei Brod-Mangel Dienste geleistet. Sie sollen, nach dem Zeugnisse glaubwürdiger

Männer, aus den Wurzeln ein Mehl gemacht haben. Es besitzen dieselben auch wirklich einen mehlhaften Geschmack. Da sie aber sehr schmal und klein sind, und deswegen in großer Menge hierzu erfordert werden: so läßt sich dieses nur in solchen Ländern mit Nutzen thun, wo es sehr häufig zu finden ist. Herr Ray sagt, die Wurzel vom Gänserich, die gewisser maßen unter das Rübengeschlecht gehört, sey gut zu essen, und die Schweine giengen sehr darnach.

Ungeachtet der Nahme Potentilla selbst daher entstanden ist, weil dieser Pflanze vis in medicando nobilis & potens zugeschrieben, oder sie für sehr viel vermögend gehalten worden, auch der durch die chymische Zergliederung sich geoffenbarte tüchtige und wirksame innere Gehalt diesem nicht widerspricht: so ist doch ihr Arzeineinutzen noch sehr gering, nicht zwar aus ihrer Schuld, denn der trocknende, etwas herbe, anziehende und gelind-salzige Geschmack erweiset schon, daß es keine Muthmaßungen seyn, was Geoffroy, Tournefort, und Andere mehr, uns von den sauer-salzigen Bestand-Theilen desselben gelehret, viele berühmte Aerzte aber in neuern Zeiten durch die bei den Kranken auf dessen Gebrauch wahrgenommene Wirkung bestätiget haben, sondern allein deswegen, weil deren Gebrauch noch nicht zur Mode geworden, und sie mithin auch in den meisten Apotheken gar nicht zu finden ist, daher man sie selbst sammeln, und, nach der verschiedenen Gebrauchs-Absicht, entweder gelind im Schatten dörren, und nachher wie einen Thee zubereiten, oder zu zartem Pulver stoßen mus, es wäre denn, daß nur der Saft verlangt würde. Es ist aber das Gänserich ein herrliches Wundkraut. Es kühlet, hält an, und reiniget, heilet die Brüche und alle böse gefährliche Schäden und Wunden im Leibe, stillet die Bauchflüsse, die rothe und weisse Ruhr, das Blutspeien, die starke monathliche Reinigung, vornehmlich aber den weißen Fluß der Weiber, mit

mit Wein oder Wasser nebst der Wurzel gekocht, und davon Morgens und Abends getrunken, oder das Pulver davon mit Fleischbrühe eingenommen. Ja nur, nach des Matthiolus Zeugnis, das grüne Kraut in den Schuhen unter den bloßen Fußsohlen getragen, soll den Weiberfluß stillen, und innerhalb 24 Stunden auch die rothe Ruhr heilen. Es ist dieses Kraut auch eine bewehrte Arzenei wider den Nierenstein, es zermalmet ihn, und treibet daneben allen Schleim und Gries fort. Timäus von Güldenklee hat es wider den Nierenstein, nebst dem grünen Rockenkraut (Secale) für ein Arcanum gehalten, und beiderlei mit versetzten Buchstaben an den Tag gegeben, als: Nenasira und Lecase, auch aus beiden Stücken einen Syrupum Nephriticum bereitet. Das Kraut in Wein gelegt, und davon getrunken, vertreibet die Fieber, Gelb- und Wasser-Sucht; es zertheilet auch das geronnene Blut, und ist der Leber dienlich. Mit Wermuth gebraucht, tödtet es die Würmer, und vertreibet das Grimmen. Mit Salz und Essig gestoßen, und auf den Puls und die Fußsohlen gebunden, lindert und benimmt es die große Hitze in den Fiebern, und hebet die Kopfschmerzen. In Wein gesotten, und warm auf den Nabel gelegt, öffnet es den Leib. In Butter geprägelt und auf den Leib gelegt, stillet es die rothe Ruhr. In die Schuh gelegt, und darauf gegangen, verzehret es die Geschwulst der Schenkel und Füße. Auf die Brüste gebunden, zertheilet es die Knollen, und vertreibet die Milch. In Wasser gesotten, und darinn gebadet, lindert es das Glieder- und Hüft-Weh. Mit unter die Mundwässer genommen, stärket es die wackelnden Zähne, und das lockere Zahnfleisch, mildert die Zahnschmerzen, und heilet die Versehrung des Halses. Gepülvert, und dem Zugviehe in den gelaufenen Wolf gestreuet, heilet es ihn. In den ausgepreßten Saft Tüchlein genetzt, und über die Stirn gelegt, stillet es das Nasenbluten. Wenn man sich wund

gelaufen oder geritten hat, darf man nur den schmerzenden Ort mit dem Safte streichen. Das Wasser aus diesem Kraute zu bereiten, soll man das Kraut und die Wurzel zwischen den zweien Frauen-Tagen hacken und brennen. Es ist kräftig wider den Nierenstein, mildert das Rück- und Lenden-Weh; 6 oder 8 Tage lang des Morgens und Abends 2 oder 3 Loth davon getrunken, stillet es den weißen Fluß, heilet die Mundfäule, lindert das Zahnfleisch, und dienet zu den Schäden heimlicher Oerter. Es thut auch den rothen, rinnenden, schmerzhaften und dunkeln Augen gut, vertreibet derselben Flüsse, Flecken, Blattern und Dunkelheit, und stärket das Gesicht. Es nimmt die Flecken und Masern des Angesichts, besonders aber die Sommersprossen, hinweg. In England brauchen es die Weiber gar sehr, sich das Gesicht damit zu waschen, wider die von der Sonne verursachte braune Farbe. So heilet es auch die Wunden, fleißig damit gewaschen; und mit Tüchern aufgelegt, curiret es den Wolf. Den Rücken mit diesem Wasser gerieben, benimmt die Rückenschmerzen. Von den Blumen wird auch ein besonderes Wasser gemacht, welche man im Marienbade, wenn sie zeitig sind, destilliret. Davon des Morgens nüchtern 2 oder 3 Loth, etliche Tage nach einander getrunken, stärket es den ganzen Körper, ist auch gut für den Schwindel, getrunken und das Haupt damit bestrichen; es benimmt den Schnupfen und Fluß der triefenden Augen. In nässenden Schäden, mit Tüchern aufgelegt, ziehet es die Feuchtigkeiten durch die Schweißlöcher heraus. Ueber die Augen geschlagen, vertreibet es die Flecken, Flüsse und Schmerzen der Augen. Einige bereiten aus den Blumen eine Conserve, welche wider den Stein und weißen Fluß sehr dienlich ist, auch Brust- und Lungen-Beschwerungen, Wunden, u. d. gl. heilet. Das Salz wird in Fiebern gelobet. Der Saame ist ein untrügliches Mittel wider den Blutfluß.

Anserinus pes, T. Gänsefuß, wilde Melde, Fr. Patte d'oye; siehe unter Atriplex.

* Ansetzen, ist eine Verbindung zweier Stücke oder Körper mit einander, ohne daß eine gänzliche Vermischung der Theile vorgehet. Jedoch geschiehet sie theils mit einiger Vermischung der Theile ihrer Flächen, z. im Anschweißen, theils durch ein drittes, als: Loth, Leim, Nagel, Fäden, Haken, Pflöcke. Es ist übrigens diese Arbeit ein Mittel, nebst allen den Arten und Weisen derselben, um in einer Hauptmaterie, und zwar der äusserlichen Figur und Form, durch Vermehrung und Zusatz eine Veränderung zuwege zu bringen.

* Ansetzen, oder Ansatz, ist eine der allerzierlichsten Arten der Vermehrung der Gewächse, als durch welche ein junges Bäumlein nicht an der Erde, sondern oben zwischen den Gipfeln und Früchten eines großen Baumes gezeuget wird. Und obwohl Einige der Meinung sind, daß dieser Handgriff eine Erfindung der Gärtner zu unsern Zeiten sey: so irren sie doch hierinn, indem Plinius, im 13 Cap. seines XVII Buches, dieselbe bereits vor 1500 Jahren mit klaren Worten beschrieben hat. Hierzu brauchen Etliche geflochtene Körbe, Etliche nur Beutel von Leinwand, Etliche viereckige Kästlein von Holz aus zwei Stücken, damit man sie von einander nehmen könne; die gespaltenen und auswendig wohl glasurten Töpfe aber schicken sich hierzu am besten. Man suchet nehmlich im Frühling, ehe die Augen herausbrechen, einen wohl erwachsenen Zweig an demselben Baume, woran man den Ansatz machen will, ritzet oder behacket den Zweig ein wenig an dem Orte, da der Topf hangen soll, drücket den geritzten Ort durch die Spalte in den mit fetter Erde angefüllten Topf, also daß der Gipfel oben frei heraus stehe; verwahret die Spalte, daß die Erde nicht heraus falle; bindet den Spalt-Topf an einen andern starken Ast des Baumes, oder an einen besondern Pfahl, so vest, daß der Wind durch Schütteln

dem Ansatz keinen Schaden zufügen möge, und wartet seiner mit Begießen fleißig, so wird der geritzte Ort zu faseln anfangen. Nach einem, oder auch wohl zweien Jahren schneidet man den Zweig unter dem Topfe mit einer Säge ab, nimmt das neue Bäumlein heraus, und verpflanzet es, wohin man will. Auf diese Weise kann man insgemein fast alle ausländische und einheimische Bäume und Stauden vermehren und sicher fortpflanzen; jedoch sind diejenigen, welche ein weichliches Mark führen, zum Ansatz nicht so bequem, als andere.

* **Ansetzen**, wird auch von der Colonie der Bienen gesagt, die im Schwärmen an die Zweige der Bäume, oder sonst wo, auf eine Zeitlang sich setzet oder anhängt. Z. E. der Schwarm setzet noch nicht an, solange er noch in der Luft umher schwärmt.

Bei den Jägern, heißt **Ansetzen**: 1) sich auf einen Anstand begeben; 2) das Wald- oder Hief-Horn zum Blasen an den Mund nehmen; 3) die Ladung auffstossen; 4) wenn ein eingesperrt Wildpret über den Zeug fallen will, wird gesagt: es setzet an.

* **Ansillen**, heißt bei den Vogelfängern und Federschützen soviel, als einen Vogel, welcher ein **Laufer** oder **Vorlaufer** genennet wird, an einem Bändlein auf dem Vogelheerde anfesseln, und zwar so, daß der Vogel, gleich als wäre er frei, sich bewegen und andere herbei locken möge. Es geschiehet aber dieses auf folgende Art: Man nimmt ein starkes Bändlein, oder einen subtilen Riemen, von einer Nestel-Schnur, machet einen kleinen Ring von eisernen oder messingenen Drath daran, schlägt dasselbe Bändlein oder Riemen in ein Dreieck zusammen, nach der Größe des anzumachenden Vogels, stürzet es über des Vogels Kopf und Füße, so daß das Ringlein in der einen Spitze des Trianguls just unter den Bauch komme. Hierauf stecket man ein geschwankes Rüthlein Bogen-weise in die Erde des Heerdes, welches glatt und so gemachet seyn mus, daß ein anderes Ring-

Ringlein hin und her laufen kann. An dieses Ringlein wird ein zweifach gelegtes Band, ungefähr eines Fingers lang, vestgemacht, welches doppelte Band man durch das an dem Leibe des Vogels bevestigte Ringlein ziehet, den Vogel durchkriechen, und also das Band zuziehen läßt, oder, welches leichter geschehen kann, wenn das Band an das Ringlein des Vogels geschlungen wird, ehe man es mit seinem Ringlein an das Rüthlein stecket; und dieses wird das **Ansillen des Laufers** auf dem Vogelheerd, das Band aber, welches dem Vogel über den Kopf und die Füße angeworfen wird, eine **Sille**, genannt. Wie nun aber ein Vogel immer größer und stärker als der andere ist: so müssen auch zu den großen und Halb-Vögeln größere, bei den kleinen Vögeln aber auch kleinere Sillen in Bereitschaft seyn und zur Hand genommen werden.

* **Anspannen**, ist eine den Landwirthen bekannte Arbeit, da sie die Pferde oder ander Zugvieh mit den Strängen an die Waage vor einen Pflug oder Wagen schleifen; oder die Schieb-Ochsen, nachdem sie angejochet, zu äusserst an der Deichsel vestmachen, um solche dadurch fortzuziehen. Es sind dabei, in Ansehung der Zeit, gewisse Regeln zu beobachten, damit das Zugvieh nicht zu Grunde gerichtet werde. Man soll z. E. die Arbeit früh, oder auch vor Tage, anfangen, und bei guter Zeit wieder endigen; denn, wenn die große Hitze kommt, so können die Ochsen und Pferde übertrieben werden, daher man an einigen Orten vor Tage im Felde zu arbeiten anfängt, um 8 Uhr schon aufhöret, und wieder füttert, und alererst Abends mit 5 bis 9 Uhr damit fortfährt; wo es aber nicht seyn kann, da mus man mit dem Futter nachsetzen. Im Winter soll man das Zugvieh, wenn es allzu kalt oder schlimm Wetter ist, nicht anspannen, sondern in dem Stalle laßen; widrigenfalls erkranken sie, und man hat für geringen Nutzen großen Schaden. Wenn die Wege stark mit Eis bedeckt sind, soll man besonders

die Ochsen nicht anspannen, damit sie nicht durch Fallen entweder einen Schenkel entzwei brechen, oder im Leibe anbrüchig, und überhaupt hernach zur Arbeit untauglich werden. Vielmahls werden sie durch öfteres Fallen furchtsam und scheu, und streuben sich vor dem Anspannen. Nicht minder sollen die Stränge und Ketten an der Waage gleich, und keiner länger als der andere seyn; denn sonst ziehet ein Stück dabei sich bald zu Schanden, indem ein kurzer Strang die Last eher angreifet, als der längere; wenn sie aber gleich sind, so agiren die Zugstricke mit gleicher Kraft in die Last.

Von diesem Worte **Anspannen** hat man ein anderes herzuleiten, nehmlich **Anspänner** oder **Anspanner**; siehe **Pferde-Bauer**, oder welches in Schwaben ein **Anspänniger** genannt wird, der ein Pferd auf gemeine Unkosten hält, um damit bei aller Gelegenheit der Obrigkeit zu dienen. Ausser den Geleits-Diensten ist zu Ulm der Anspänniger Schuldigkeit, bei stark rasenden Sturmwinden in der Stadt herum zu reiten und Wache zu halten, daß durch Auskommen eines Feuers kein Schade geschehe.

Anspann-Güter, nennet man daher eine Abtheilung der Dienst- und Frohn-Güter, deren Besitzer mit Pferde- oder Ochsen-Frohnen dienen müssen.

* **Ansprechen**, gebrauchen die Jäger, wenn sie sagen: Ich habe den Hirsch von 10, 12 ꝛc. Enden zu haben angesprochen, d. i. ich habe einen Hirsch gesehen, der hatte 10, 12 ꝛc. Enden. Sie brauchen auch das Wort **Ansprechen** oder **Ansagen** von der Spuhr, indem sie zu sagen pflegen: ich habe die Spuhr für diese oder jene Fährte angesprochen; d. i. nach der Fährte den Hirsch beurtheilen, auch nach der Fährte angeben, was Hirsch, Thier oder Sau sey.

Ansprechen, heißt auch an einigen Orten, auf dem Markte eine Waare feil machen, und darum handeln, wobei nach

nach den Marktgesetzen niemand, den natürlichen Rechten nach, dem andern Eintrag oder Nebeneinspruch thun soll, als wodurch der Preis der Waaren ohne Noth gesteigert wird.

* **Anspringen, angehen, anlaufen**, spricht man im Jagdwesen von einer Sau, wenn sie auf das Anschreien wild wird, und auf den Jäger zugehet.

* **Anstand**, oder **Rückstand**, nennet man bei den Gütern, wenn die Pachter oder Käufer ihre Schuldigkeit nicht abtragen.

* **Anstands-Brief**, L. Litteræ induciales, Indultum moratorium, heißt in Rechten ein Brief, welcher von der hohen Landesobrigkeit ertheilet worden, wodurch ein Schuldner wider den Anlauf seiner Gläubiger auf eine Zeitlang geschützet wird, bis er sich erhohlen und Mittel finden könne, sie zu befriedigen. Dergleichen Briefe werden auch **eiserne Briefe** genannt, weil binnen solcher Zeit ein Schuldner gleichsam eisern wird, indem ihm seine Creditores nichts anhaben können. Bei den Franzosen sind es die Lettres de delay, oder de respit, weil binnen einer gegebenen Zeit die Schuldner gleichsam ausschnaufen, und sich wieder erhohlen. Insgemein wird ein Anstands-Brief auf fünf Jahre ertheilet, deswegen er ehemahls auch **Quinquennel** hieß; wenn 1) der Schuldner glaubhaftes Zeugnis beigebracht, daß er an seinem Gute und Vermögen merklichen Schaden gelitten; 2) daß solches nicht aus seiner Schuld, sondern durch Zufälle, geschehen; und endlich 3) wenn er Versicherung geben kann, daß nach solcher Zeit die Zahlung erfolgen soll. Es soll aber der Anstand keine Statt haben 1) in dem schuldigen Tag- und Lied-Lohne der Handwerker und Arbeiter; 2) wenn der Schuldner in der Schuldverschreibung sich dessen ausdrücklich begeben; 3) in Schulden, welche Kirchen und milde Stiftungen angehen; 4) in Steuer- und Cammer-Schulden; 5) in Vormundschafts-Schulden; 6) in Schulden, die aus

geborgten täglichen Eßwaaren erwachsen; 7) in Schulden, die nach erhaltenem Anstande gemacht werden; 8) in hinterlegten Geldern; 9) bei rückständigen Pachtgeldern ꝛc. Mehrere Fälle giebt der Codex Fridericanus an. Einer, der einen Anstandsbrief erhalten hat, kann mittler Zeit ausgeklagt, vor dem Ablaufe aber der verliehenen Frist, zur Zahlung nicht angestränget, auch nicht mit Arrest beleget werden, es sey denn, daß er sich der Flucht verdächtig gemacht hat. Dieses hat man den Oeconomen und Handwerkern zur Nachricht hier berühren wollen. Eigentlich aber gehört es in die Rechtsgelehrsamkeit.

Bei den Jägern wird **Anstand** derjenige Ort genennt, wo man des Morgens oder zu Abends hingehet, etwas zu schießen, was von oder zu Holz ziehet.

Anstechen, Fr. Aiguillonner. Also saget man unter den Ackersleuten: **Stich diesen Ochsen an, er greifet sich nicht an, wie er soll. Wenn die Ochsen vor dem Pfluge nicht faul werden sollen, mus man sie von Zeit zu Zeit anstechen.**

* **Anstecken**, oder **Anzapfen**, heißt in der Wirthschaft, aus einem frischen und vollen Bier- Wein- oder Kofent-Fasse den Zapfen behutsam herausnehmen, und dagegen einen Hahn geschwind hineinstecken, damit man dadurch das Getränk bequem ablaßen könne. Dieses **Anstecken** wird am besten, ohne daß viel aus dem Fasse bei Ausziehung des Zapfens vorbeilaufe, verrichtet, wenn vorher das Faß wohl vollgefüllet, und hernach dessen Spund oben zugeschlagen wird; denn auf solche Weise kann wenig oder gar nichts, wenn der Zapfen herausgezogen wird, aus dem Fasse ablaufen.

Anstecken heißt auch einen Schuß anzünden.

Einen andern Verstand hat dieses Wort, wenn es von allerhand Seuchen und Krankheiten, welche sich andern mittheilen oder fortpflanzen, gebraucht wird. Man nennet nehmlich **Ansteckende Seuchen und Krankheiten**, Fr. Contagion, L. Morbi contagiosi, alle

alle diejenigen, welche von einem Individuo oder Patienten, einem andern der mit ihm umgehet, isset und trinket, seine Kleider anziehet, oder in einem verschloßenen Zimmer die Ausdünstungen eines solchen kranken Menschen in sich schlucket, mitgetheilet werden, auch sogar, wie in pestilenzialischen Seuchen geschiehet, von einem Hause, Dorfe oder Stadt in die andere sich einschleichen. Die größte Ursache zu solchem ist wohl unläugbar die Luft, indem die meisten Veränderungen des Wetters hauptsächlich von ihr entspringen, und die von uns eingezogene Luft, nach ihrer verschiedenen Beschaffenheit, auch in unserm Geblüte und andern natürlichen Feuchtigkeiten des menschlichen Körpers verschiedener maßen wirket. Es können die Menschen angesteckt werden durch stinkende und scharfe Nebel, welche ziemlich lange, und fast bis um den Mittag, stehen bleiben, und des Abends sich bald wieder einfinden, auch wohl gar von dem Morgen an bis auf den Abend dauern; wie auch durch einen ungemein lange anhaltenden, und Laub, Gras, Früchte und Getraide in eine gänzliche Fäulung und Verderbnis setzenden Regen, zumahl wenn nach demselben in den Pfützen kleine Frösche mit Aschenfarbigen Rücken und blauen Bäuchen, oder sonst auch auf den Feldern allerlei Gewürme und Ungeziefer, sich finden laßen, welche die Gewächse beschmeißen, und, wenn sie sterben, die Luft mit ihrem Gestanke erfüllen und verunreinigen. Ingleichen, wenn die Hitze in dürrem Sommer allzu lange anhält, ohne daß ein kühler Regen die Luft und das Erdreich erfrische oder erquicke. Oder, wenn in den Hundstagen die kühlen Winde ausbleiben, oder sonst etliche Tage oder Wochen eine gänzliche Wind-Stille verspühret wird, indem die Winde, wenn sie die Luft durchwehen, dieselbe vor aller Fäulnis bewahren, hingegen aber, wenn sie ausbleiben, solche verursachen und vermehren. Ferner kann man auch ansteckende Krankheiten daraus abnehmen, wenn sich

starke

starke Erderschütterungen und Erdbeben verspühren laßen, wodurch allerhand schwefeligte Dünste sich mit der Luft vermischen, dieselbe verunreinigen und vergiften; Ingleichen, wenn bei heißem Sommer und allzu lange anhaltender Dürre die Brunnen, Teiche und Wasser mehrentheils austrocknen, die Fische abstehen und verfaulen, daher die Luft mehrentheils mit einem sehr übeln Gestank anfüllen und verfälschen; welches ebenfalls zu erfolgen pflegt, wenn sich allerhand fremdes fliegendes Ungeziefer in großer Menge sehen läßt, so das Laub auf den Bäumen sowohl als auch die Feldfrüchte in kurzer Zeit gänzlich verzehret, hierauf mit völligem Schwarm sich in die Seen und Teiche stürzet; wenn ferner Spinnen, Krötten, u. d. gl. die Feld- und Garten-Früchte beschmeissen, durch deren Genießung (wenn nicht vorher alle Blätter wohl durchsuchet und ausgeschlagen werden,) wir manches Giftiges in uns schlucken. Nicht weniger ist, wo nicht eine völlig, doch gleichwohl weit um sich fressende Seuche zu befürchten, wenn in der Nähe grosse Schlachten und Niederlagen geschehen, die Leichen lange auf der Wahlstatt liegen geblieben, oder doch nur ganz liederlich eingescharret worden; wenn sich bereits ein Sterben unter dem Vieh findet, oder wohl gar ein und anderes krankes geschlachtet und unwissend verspeiset wird, welches zu verhüten die Obrigkeit aller Orten gute Aufsicht vorzukehren hat.

Die Alten haben als gewisse Zeichen der bald folgenden ansteckenden Seuchen angegeben, wenn die Mäuse und anderes Ungeziefer sich aus den Häusern und Städten verlieren, oder Haufenweise bei hellem Tage hinausziehen; wenn die Schwalben und Störche ihre Nester zerreißen, und vor der gewöhnlichen Zeit davon ziehen, oder wohl gar im Frühling ausbleiben. Wenn die Bäume zweimahl blühen, so will man ebenfalls nichts gutes daraus schliessen; wenn auch das Laub und die Blätter von den Bäumen vor der Zeit abfallen, halten es

es viele für ein Zeichen eines unfehlbar erfolgenden Viehsterbens.

Bemerket man nun dergleichen Zeichen, welche in der That nicht zu verwerfen sind, so mus ein Hausvater sich und die Seinigen sonderlich bei Zeiten, mit Hülfe eines verständigen Arztes, den Leib reinigen, Aderlaßen, oft in den Stuben, Häusern und Ställen räuchern, Schießpulver anzünden, die Früh- und Abend-Luft meiden, oder doch etwas zum Präservativ zu sich nehmen, doch auch mäßig im Essen und Trinken seyn, eine mäßige Bewegung und Ausdünstung suchen, bei stinkenden Nebeln nicht nüchtern ausgehen, und besonders die weisse Pimpinellwurzel fleißig im Munde kauen, den Speichel aber auswerfen, welches insonderheit diejenigen thun sollen, welche öfters und lange bei Kranken, die solche ansteckende Seuchen haben, sich aufhalten müssen.

Ansteckende Krankheiten des Viehes, epizootische Krankheiten, Land-Seuchen; siehe **Vieh-Seuche.**

* **Anstehen**, oder **sich anstellen**, bei den Jägern, um etwas zu schießen. Einige nehmen auch das Wort **anstehen** für aussitzen, d. i. wenn ein Vogel auf einen Baum sich ansetzet: Andere sprechen **ansteigen** oder **antreten.**

Anstehen sagt man auch an einigen Orten von den Dienstboten, wenn sie in die Dienste eines andern treten, dazu gewisse Termine oder Tage vestgesetzt sind, an welchen sie **anstehen** müssen.

Ansteigen, siehe den vorhergehenden Artikul.

* **Anstellen**, heißt 1) in der Oeconomie, dem Gesinde, Fröhnern und andern Arbeitern anbefehlen, was dieselben von Zeit zu Zeit zu verrichten und zu arbeiten haben. Bei dem Anstellen oder bei Machung der Anstallten, ist vornehmlich eine richtige Ordnung höchst nothwendig, damit nicht das Leztere zuerst, und also zu Schaden, gearbeitet werde. Was des folgenden Tages gearbeitet werden soll, mus des Abends vorher angestellet,

let, und einem jeden Gesinde seine Arbeit insonderheit anbefohlen werden, damit sich keiner auf den andern verlaße, und die Arbeit unordentlich vollbracht, oder gar unterlaßen werde.

2) Bei den Wasserbrennern, heißt **anstellen**, wenn sie Branntwein, Aquavit, Schlagwasser, oder andere gute gebrannte Wasser abzuziehen willens sind, und einige Tage vorher die dazu gehörigen Species, in dem Wein, Branntwein, oder auch nur Wasser, weichen und stehen laßen, um solches entweder durch das Feuer abzutreiben, oder an der Sonne zu destilliren, damit solchergestallt die kräftigsten Theile extrahirt werden können. Man pflegt alsdenn zu sagen: Ich habe dieses und jenes Aquavit oder Schlagwasser angestellet.

3) Bei den Jägern aber heißt dieses Wort, sich an einen solchen Ort stellen, dahin das Wild von den Jägern und Hunden getrieben wird, um solches, wenn es kommt, zu schießen. Es wird auch gebraucht, wenn sich einer mit seiner Flinte oder Büchse an einen Ort stellet, wo er ein Wild vermuthet, oder gespühret hat, um solches zu erlangen. Einen solchen verborgenen Ort, aus welchem man das vorbeigehende Wildpret, so den Jäger nicht gewahr wird, mit der zum Feuergeben aufgezogenen Flinte erlegen kann, nennet der Jäger **Anstell-Ort**; und man sagt deswegen: Des Morgens ist es gute Zeit sich anzustellen. Bei Verpachtung des kleinen Weidewerks wird an einigen Orten nur das Hetzen der Hasen, nicht aber das **Anstellen** auf dieselben, erlaubet. Siehe auch **Anlegen**, und **Anstehen**.

* **Anstoßen**, bedeutet in der Landöconomie soviel als **angränzen**, daher werden die nächsten Nachbaren, welche mit ihren Gütern, Feldern, Gärten, Wiesen, Hölzern ꝛc. an einander gränzen, **Anstößer** genennet.

* **Anstrecken**, oder, wie man im Platt-Teutschen sagt: **antrecken**; siehe **Strecken**.

* An-

* **Anstreichen**, geschiehet mit Farben, mit welchen eine Figur, theils zum Zierath, um ein gutes sauberes Ansehen zu gewinnen, theils auch, damit solches länger halten, und wenn sonderlich Oel unter die Farben gemischet, nicht so leicht verfaulen, oder von Würmern abgenaget werden soll.

Anstrich der Karpfen, siehe unter **Karpfe**.

Anstrich, gelber zu Pasteten; siehe unter **Pastete**.

* **Anstricken**, heißt an etwas Gestrickten, als: einem Netze, Strumpfe, Handschuh ꝛc. noch etwas hinzuthun, um dasselbe zu verlängern oder zu erweitern, oder das Schadhafte wegnehmen, und etwas neues dafür durch Stricken an die Stelle setzen.

Ansud, bei den Färbern; siehe **Färberei-Ansud**.

Anta, das **Anta-Thier**; ein Thier in Brasilien und Paraguay, dessen Beschreibung noch nicht recht bestimmt zu seyn scheinet. In der Größe gleichet es ungefähr einem halbjährigen Stier. Einige sagen, es komme, seiner ganzen Leibesgestallt, besonders den Augen, dem Kopfe und den Füßen nach, einigermaßen einem Schweine bei; Andere behaupten, es sey vom Esel nur durch die kleinen Augen, und den sehr lappigten Schwanz ohne Haare, unterschieden. Darinn aber kommen die Beschreibungen überein, daß der Rücken dieses Thieres in etwas krumm gebogen sey, daß der Rüssel noch weit über den Mund hervorrage, und daß das Thier denselben, wie der Elephant, durch eine sehr starke Spannader zusammenziehen und ausstrecken könne. Die Haut ist überaus dick, braun und kurzhaarig. Das Thier ist sehr geil, und läuft viel bei Nacht herum, thut auch den Baumfrüchten und dem Zuckerrohr großen Schaden. Es gehört zwar nicht unter die Amphibien, doch schwimmt es über die stärksten Flüsse. Uebrigens ist es ein sehr träges und faules Thier, welches das Licht dermaßen scheuet, daß es sich öfters in den dichten mittelländischen Waldungen Tages über zu schlafen hinleget,

so

so daß man es nur des Nachts, niemahlen aber den Tag durch, erjagen kann, ungeachtet Aristoteles und Scaliger glauben, daß es in Asien kein Erdthier von dieser Art gebe. Wenn sein Fleisch noch jung ist und recht zubereitet wird, kann es zur Speise dienen, und schmeckt wie Rind-Feisch, daher auch die Mittelländer und alle, die nahe an der See wohnen, sehr oft dasselbe essen. Die Kriegsleute machen aus der Haut gewisse Arten Helme, welche für Pfeile undurchdringlich sind. Von den Portugiesen wird dieses Thier Anta, und von den Brasilianern Tapiierete, genannt.

Antacæus Boryſthenis RONDELETII, siehe Hausenfisch.

Antacæus ſtellaris, siehe Stöhr. (Stern-)

Antapeliores, siehe Nord-Ost.

Ante oder Ente, siehe Pfropf-Reis.

Antenaire, ist der Nahme eines jährigen Falken, der noch nicht gemausert hat, aber doch zu nisten denket.

* *Antenale*, heißt eine Art Seevögel beim Vorgebirge der guten Hoffnung. Unter seinen Federn liegen kleine Pflaumfedern, die der feinsten Wolle gleichen, und einen magenstärkenden Umschlag abgeben, welcher alle Unverdaulichkeit heben soll.

Antennae, Fr. Antennes, siehe Fühl-Hörner.

Anthal, siehe Andal.

Anthea, siehe Anthias-Fisch.

* Antheil, wird genennet, wenn jemand an einem Gute einen Theil hat, und denselben sich zueignet.

Bei dem Weinhandel heißt Antheil die Hälfte von einem Ungarischen Weinfasse. Siehe Andal.

Anthelmia, Caryophyllus Americanus anthelminticus; siehe Spigelia.

Anthemis, siehe Chamomilla.

Anthe-

Antheræ, (von Ἀνθηρὸς blumigt) L. Apices, heißen in der Botanik die Gipfel, Köpfchen oder kleinen Kölblein, welche in der Mitte der Blume auf den Staubfäden (Stamina) stehen.

Anthera nennet man auch einen kleinen gelben Körper, welcher sich in der Mitte der Rose befindet. Es hat derselbe eine zusammenziehende, das Zahnfleisch zu stärken geschickte ꝛc. Kraft.

Anthericum, Erdspinnenkraut, Feldlilie; siehe Phalangium.

* Anthias-Fisch, der röthliche Meer-Brassen der Bahamischen Insuln, der heilige Fisch, Anthias, Anthea quartus Rondeletii WILLVGHB. Calliony-mus, Piscis sacer ÆLIANI. Forte etiam Orphus veterum, RONDEL. GESN. Wir finden ihn bey den Alten in der Classe der schuppigten Seesteinfische, und sowohl Oppian als Rondelet und Aldrovand, zählen vier Hauptgattungen derselben. Die Neuern haben ihn in der Classe mit Spitzfloßfedern, unter dem Stammgeschlechte, das den Nahmen Labrus führet. Der Ritter Linné bezeichnet ihn also: Labrus Anthias, rotus rubescens, cauda bifurca. Nach des Catesby Beschreibung und Abbildung ist der obere Theil des Kopfes dunkelschwarz; der untere aber, so wie die Ohren, mit Roth und Violett schattirt. Der Rücken ist obenher dunkelröthlichbraun. Auf dem weißen Bauche spielet das Rothe noch heller. Die Augenringe sind schön hellroth. Der Mund ist ziemlich weit. Beide Kiefer sind mit sehr kleinen und scharfen Zähnen besetzt. Dieser Fisch hat 5 Flossen, nehmlich eine lange stacheligte braune auf dem Rücken, wie die Barschen, zwo rothe hinter den Ohren, eine rothe am Bauche, und eine rothe nicht weit vom Schwanz. Dieser Fisch gleichet äusserlich einem Barsch, und sein Fleisch ist von köstlichem Geschmack, daher sie ihn auf den Bahamischen Insuln allen übrigen Fischen vorziehen.

Bei den Alten lesen wir wunderbare Geschichten von diesem Fische, indem schon **Aristoteles** z. E. für bekannt annimmt, daß man weit und breit kein wildes Thier antreffe, wo diese Fische sich aufhalten und gefangen werden, daher sich auch die Wassertaucher in denselben Gegenden getrost unter das Wasser wagen, und daher diesem Fisch den Nahmen des heiligen Fisches beilegen. Doch mus man dabei dem **Aristoteles** das Recht wiederfahren laßen, und eingestehen, daß er diese Erzählung nicht auf Aberglauben gründe, indem er alsbald ein ähnliches Beispiel hinzu setzet, aus dessen Vergleichung er vermuthet, daß dieser Umstand nicht anders, als gleichsam von ungefähr, und aus einem anderwerts vielfältig beobachteten Naturtriebe geschehe, wie man wahrnehme, daß es an denjenigen Orten und Gegenden nicht leicht Schnecken gebe, wo Schweine und viele Feldhühner sich aufhalten. Eben diesen Umstand führet auch **Plutarch** von diesen Fischen an, und setzet hinzu, daß, wo diese Fische sich aufhalten, auch andere desto sicherer sich fortpflanzen; in Ansehung der Ursache aber trägt er theils auf einen besondern Widerwillen anderer Thiere vor diesem Fisch an, wie man auch also findet, daß die Elephanten die Schweine fliehen, und die Löwen die Hähne; theils schreibet er die Sache einem besondern Naturtriebe zu, davon wir unter den Thieren viele ähnliche Beispiele finden, vermöge dessen diese Fische alle Gegenden fliehen, wo sie etwa solchen Nachstellungen ausgesetzt wären, und hingegen an denjenigen Orten bleiben, wo sie die Erfahrung gelehret hat, daß sie sich am sichersten aufhalten können. Was **Aelian** von diesen Fischen anführet, scheinet noch fast unglaublicher zu seyn, indem er uns bereden will, daß sie, wenn sie gefangen sind, sehr betrübt aussehen, und ihrem bevorstehenden Tode recht traurig entgegen zu sehen, und ihn wehmüthig abzubitten scheinen, ja sich noch alle Mühe geben, wo möglich, zu entwischen, und sich stellen,

len, als ob sie nur der Netze spotteten, es auch oft wagen, über dieselben hinaus zu springen, da man sie gemeiniglich erst todtschlagen mus; wenn es aber auch noch geschiehet, daß sie glücklich entgehen, springen sie lieber auf die Erde hinaus, welche ihnen sonst so verhaßt ist, und wollen lieber daselbst gutwillig ihr Leben einbüßen, als mit Gewalt todtgeschlagen werden. Eben also brauchen sie, nach des **Plutarchs** und Plinius Bericht, sehr viele List, ihre gefangene Cameraden frei zu machen; denn, sobald sie sehen, daß einer mit dem Hamen gefangen ist, so laufen sie hinzu, und wenden die größte Gewalt an, mit ihrem stacheligten und rauhen Rücken den Strick, woran er hanget, entzwei zu schneiden.

* *Antholyſa*, Antholyza. Diese Pflanze hat zur Zeit noch keinen teutschen Nahmen. D. **Breyne** nennt sie aber Gladiolus, mit welchem sie auch die meiste Aehnlichkeit hat. Der Ritter **von Linné** hat dieses Pflanzengeschlecht in die erste Abtheilung seiner dritten Classe gesetzt, die er Triandria Monogynia nennet, weil die Blühten drei Staubfäden und einen einzigen Griffel haben. Die Pflanze hat eine, wie die Dachziegel über einander liegende, wechselsweise wachsende, Scheide, welche bleibend ist. Die Blume bestehet aus einem einigen Blatt, ist röhrig, und öffnet sich oberhalb mit zusammengedruckten Rachen. Die obere Lippe ist zart, lang, steif, und wellenförmig; sie hat zween zerrissene Lappen, die an ihrer Basis mit einander vereinigt sind. Die untere Lippe ist dreispaltig und kurz, und der mittlere Abschnitt kehret sich unterwerts. Sie hat drei lange Staubfäden; zween derselben stehen unter der obern Lippe, und der dritte befindet sich in der untern Lippe. Diese Staubfäden sind mit spitzigen Kölblein gekrönt. Unter der Blume lieget der Eierstock, welcher einem Griffel, der die Länge der Staubfäden hat, zur Stütze dienet. Dieser Griffel hat eine zarte, dreispaltige, rückwerts gebogene

Narbe. Aus dem Eierſtock wird nachgehends ein rundliches dreieckiges Behältnis mit drei Zellen, in dem ſich viele dreieckige Saamen befinden. Die Sorten ſind:

1. **Antholyza, woran die Blumenlippen ſich auseinander ſtrecken,** Antholyza (ringens) corollæ labiis divaricatis, fauce compreſſa. LIN. *Sp. Pl.* 54. Gladiolus floridus rictum referens coccineus, ſuprema lacinia erecta & fiſtuloſa BREYN. 21. Cunonia dicta. Dieſe Sorte hat runde, rothe, knollige Wurzeln, aus welchen verſchiedene rauhe, mit Furchen verſehene, Blätter herauskommen, die in der Höhe faſt einen Schuh, in der Breite aber einen halben Zoll, betragen. Zwiſchen denſelben kommt der Blumenſtängel unmittelbar aus der Wurzel heraus, der zween Schuh hoch wächſt, haarig iſt, und viele Blumen hat, die auf allen Seiten daran wachſen. Dieſe Blumen beſtehen aus einem einzigen Blatt, welches oben in ſechs ungleiche Theile zerſchnitten iſt. Einer von dieſen Abſchnitten raget weit über die andern hinaus, und ſtehet aufrecht. Die Ränder ſind wellenförmig und zuſammengeſchloßen, und ſchließen die drei Staubfäden ein. Die Blumen ſind roth, und kommen im Junius zum Vorſchein. Der Saame aber wird im September reif.

2. **Antholyza mit ſchmalen gefurchten Blättern und weißen Blumen, welche an der einen Seite des Stängels ſtehen,** Antholyza (ſpicata) foliolis linearibus ſulcatis, floribus albis vno verſu diſpoſitis. Die Wurzeln dieſer Sorte kommen, in Anſehung ihrer Geſtallt und Größe, mit den Wurzeln des Frühlings-Crocus überein, auſſer daß die äuſſere Haut dünn und weiß iſt. Aus denſelben kommen 5 bis 6 lange ſchmale Blätter heraus, welche tiefe Furchen haben; zwiſchen dieſen ſteiget der Blumenſtängel heraus, welcher 1 ½ Schuh hoch iſt, und ſich auf die eine Seite gegen den Gipfel zu neiget, wo die Blumen herauskommen, die auf

auf Einer Seite und aufrecht ſtehen. Von dieſen Blumen hat eine jede eine Scheide von einem Blatt, das in zween Theile getheilt iſt, die zugeſpitzt ſind. Dieſe Scheiden ſind bleibend. Die Blume beſtehet aus einem einzigen Blatt, das eine lange Röhre hat, und oben in 6 ungleiche Abſchnitte eingetheilt iſt, die ſich ausbreiten, am Rande wellenförmig und einwerts gebogen ſind. Die drei Staubfäden ſtehen unter dem obern Abſchnitt, welcher größer iſt, als die andern; darunter ſtehet der dreiſpaltige Griffel, welcher mit einer purpurrothen Narbe gekrönt iſt. Wenn die Blume verblühet hat, ſo wird aus dem Eierſtock ein dreieckiges Saamenbehältnis mit drei Zellen, die mit dreieckigen Saamen angefüllt ſind. Die Blumen dieſer Sorte ſind weiß, und kommen im Mai zum Vorſchein.

Dieſe Pflanzen wachſen urſprünglich in Africa, und von daher iſt der Saame gekommen, den man zuerſt in den holländiſchen Gärten ausgeſäet hat, woſelbſt dieſe Pflanze lange die Zierde einiger ſchönen Gärten geweſen iſt. Man ziehet ſie aus den Setzlingen, deren die bollige Wurzel eine große Menge treibet; oder auch durch den Saamen, welcher manchmahl in Europa reif wird. Sobald derſelbe reif geworden, mus man ihn ausſäen; denn wird er auſſerhalb der Erde bis in den folgenden Frühling aufbehalten, ſo ſchlägt er öfters nicht an, und bleibt allezeit ein Jahr, und auch länger, in dem Boden, ehe er aufgehet. Säet man den Saamen in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt ſind, und gräbt dieſelben in ein altes Lohbeet ein, welches ſeine Wärme verlohren, giebt ihnen auch bei heißem Wetter um den Mittag Schatten; ſo wird er im folgenden Winter aufgehen. Deswegen mus man ihn mit Gläſern wohl vor der Kälte verwahren, ſonſt mögten die jungen Pflanzen verderben. Man läßt ſie aber zwei Jahre in den Töpfen, wenn die Pflanzen nicht zu dicht beiſammen ſtehen, und dieſe Zeit über werden ſie genugſam erſtarken, daß man ſodenn

jede in einen beſondern, kleinen, mit leichter Erde angefüllten Topf ſetzen könne. Die Zeit, dieſe Wurzeln zu verſetzen, fällt in den Julius oder Auguſt, wenn ihre Blätter verwelket ſind. Im Sommer kann man die Töpfe in die freie Luft, im Winter aber unter das Gerähme eines Miſtbeetes ſetzen, denn ſie iſt nicht gar zart; aber wo es dampfet, da werden die Blätter dieſer Pflanzen gern ſchimmelig. Die Wurzeln treiben im Herbſt, und im Mai fangen die Blumen ſich zu zeigen an. Der Saame wird im Auguſt reif, und bald darauf welken die Blätter und Stiele; alsdenn aber können die Wurzeln ausgehoben, und ſechs Wochen oder zween Monathe auſſerhalb der Erde aufbehalten werden, da man ſie denn zu allen Zeiten leichtlich von einem Lande in das andere bringen kann. Dieſe Blumen geben viel Zierde, wenn ſie blühen; und da ſie nur wenig Wartung brauchen, ſo verdienen ſie in jedem ſchönen Garten einen Platz.

Anthophylli, ſiehe unter Caryophyllus aromaticus.

Anthora, Aconitum ſalutiferum, **Giftheil**; ſiehe Aconitum, No. 4.

Anthoſpermum, Fr. Arbriſſeau ambré, oder Herbe odorante du Cap de bonne eſperance, Engl. Amber-Tree, **T. der Ambra-Baum.** Er hat männliche und weibliche Blühten in verſchiedenen Pflanzen. Die männlichen Blühten haben keine Blumenblätter, ſondern nur einen gefärbten Kelch von einem einzigen Blatt, welches faſt bis auf den Grund hinab in vier Theile zerſchnitten iſt. Aus dem Grunde kommen vier zarte Staubfäden heraus, welche mit langen viereckigen Kölblein gekrönt ſind, die in der Mitte durch eine tiefe Furche haben. Die weiblichen Blühten ſind eben ſo gebauet, wie die männlichen, nur daß ſie keine Staubfäden haben; ſtatt derſelben lieget unten auf dem Grunde ein runder Eierſtock, welcher zween zurückgebogene und mit zarten Narben verſehene Griffel unterſtützet. Aus dem Eierſtock wird nachgehends eine rundliche Capſul mit vier Zellen, worinn verſchiedene Saamen enthalten ſind. Wir

Wir haben von dieſem Geſchlechte nur Eine Sorte, nehmlich: den **Ambrabaum mit glatten Blättern,** Anthoſpermum (Aethiopicum) foliis lævibus, *Hort. Cliff.* 455. Dieſe Pflanze iſt ſchon lange in den botaniſchen Gärten unter dem Nahmen Frutex Africanus, Ambram ſpirans, oder des **Ambra-Baums,** bekannt geweſen. Sie wird in den meiſten Gärten der Liebhaber, welche eine Sammlung zarter Pflanzen haben, gezogen; ſie läßt ſich auch leicht durch das Einſetzen abgeſchnittener Zweiglein, die man in den Sommermonathen in eine Rabatte von leichter Erde ſetzen kann, fortpflanzen. Dieſe werden innerhalb ſechs Wochen Wurzeln ſchlagen, wenn ſie anders, nach Beſchaffenheit der Witterung, gehörig begoſſen und im Schatten gehalten werden. Setzet man aber dieſe Zweige in Töpfe, und gräbt dieſelben in ein mäßig warmes Miſtbeet, ſo werden ſie noch eher wurzeln; man kann ſich auch alsdenn ein viel beſſeres Wachstum derſelben verſprechen. Nachgehends mus man ſie mit ſammt der Erde ausheben, und in Töpfe ſetzen, die mit leichter ſandiger Erde angefüllt ſind, und bis in den October in die freie Luft ſtellen. Hernach bringet man ſie in das Gewächshaus, und ſetzet ſie daſelbſt ſo, daß ſie, ſoviel möglich, von andern Pflanzen nicht bedeckt ſtehen. Den Winter über müſſen ſie, doch auf einmahl nicht gar zu ſtark, begoſſen werden. Soviel es das Wetter erlaubet, kann man ihnen friſche Luft geben; denn wenn ſie zu ſehr eingeſchloßen ſind, werden ſie gern ſchimmelig, und verderben bald hernach. Wenn alſo das Gewächshaus dumpfig iſt, wird es ſehr ſchwer ſeyn, dieſe Pflanzen den Winter hindurch zu erhalten.

Die Schönheit dieſes Staudengewächſes beſtehet in den kleinen immer grünen Blättern deſſelben, die ſo dicht beiſammen, als an der Heide, wachſen, und wenn man ſie zwiſchen den Fingern reibet, geben ſie einen angenehmen Geruch von ſich. Man mus aber immer welche

aus den abgeschnittenen Zweiglein nachziehen, denn die alten Pflanzen verderben gern, indem sie selten über 3 bis 4 Jahre dauern.

Man kann sie entweder als Hecken, oder als Pyramiden, ziehen, indem sie sich auf jede beliebige Art bequemen. Man mus sie aber nur selten bescheeren oder beschneiden, weil sie sonst zu dick in einander wachsen, welches den Zutritt der Luft in das Innere der Hecke abhält, das Abfallen der Blätter verursachet, und solchergestallt ein schlechtes Ansehen des ganzen Gewächses nach sich ziehet. Man kann auch den Stamm sicher woran anbinden, damit er gerad wachse.

Man hat erst seit etlichen Jahren auch einige weibliche Pflanzen in den Gärten; denn alle diejenigen, welche man ehemahls zog, waren männliche Pflanzen, die von den abgeschnittenen Zweigen gezogen und also gehalten wurden. Man bekam also in England von diesen Pflanzen nie einen Saamen, bis vor einigen Jahren, da Herr Miller Saamen von dem Vorgebürge der guten Hoffnung erhielt, aus welchem er viele Pflanzen beiderlei Geschlechts, und etliche wenige darunter auch mit Zwitterblumen gezogen, welche Saamen trugen, und woraus nachgehends wieder Pflanzen gezogen werden konnten.

Anthoxantum, eine wohlriechende Grasart; siehe Gramen pratense odoratum.

Anthoysa, siehe unter Hyacinthus tuberosus.

Anthullia, Anthora, **Giftheil**; siehe Aconitum, N. 4.

Anthyllis, Vulneraria rustica TOVRN. und BAVH. T. **Wund-Klee, Wund-Kraut, gelber Hasen-Klee**; siehe Vulneraria.

* *Antichambre*, L. Anticamera, T. **Vorgemach, Vorsaal, Vorzimmer**, oder der verschlossene Raum vor denen von einer Herrschaft bewohnten Zimmern, ist insgemein der Aufenthalt der Bedienten, damit sie nicht nur hurtig bei der Hand seyn, sondern auch verhindern mögen, daß niemand unangemeldet zur Herrschaft hineingehe. An hohen Höfen findet man zuweilen etliche Vorgemächer vor der Herrschaften Zimmern, damit Standes- und andere Personen, auch sämmtliche Hofbediente sich darinnen an Gala- Audienz- und andern Tagen, nach ihren verschiedenen Verrichtungen versammeln und aufhalten können. Die mancherlei Classen der Rangordnungen machen dabei oft ein eigenes Ceremoniel aus, über welchem von denen dazu besonders bestellten Personen genau gehalten wird.

Anticipiren, wird bei den Uhren gebraucht, wenn sie zu schnell die Stunden schlagen oder zeigen. Im Handel und Wandel aber, der Vorschuß an Gelde, oder die Bezahlung einer Schuldverschreibung vor der Verfallzeit.

Anticoeur, Avantcoeur, Ancoeur, siehe **Cardialgie der Pferde**.

Antilope, Animal du Musc, Gazelle, **Bisam-Thier**; siehe **Bisam**.

Antimonium, Fr. Antimoine; siehe **Spießglas**.

* **Antipathie**, nennet man eine solche natürliche Feindschaft, Abneigung, Verabscheuung oder Widerwärtigkeit unterschiedlicher Körper, die gar nicht mit einander bestehen können, sondern von ganz entgegengesetzter Natur sind. Dergleichen findet sich nicht nur unter den Menschen, den Thieren, und zwischen Menschen und Thieren, da eine Person die andere, ein Thier das andere, oder ein Mensch ein Thier, z. E. die Katzen, nicht leiden kann, ja allerhand gewaltige Alterationen in des Thieres Gegenwart, und vor dessen Ausdünstungen, wenn man selbiges auch nicht siehet, empfindet; sondern auch unter den Gewächsen, Bäumen, Kräutern, und Pflanzen. So war vor Zeiten eine Regel: Ein Oel- und Eichenbaum, ein Feigenbaum und Weinstock hätten eine Antipathie gegen einander, welches aber aus ihren Wurzeln, und der daher verschiedenen Vegetation herzuleiten ist. Die Antipathie des Nußbaums gegen

alle Pflanzen fällt gänzlich weg, wenn man betrachtet, daß auch die Gewächse nicht fortkommen, wenn sie unter dem Schatten liegen. Unter diese Antipathie-Mährchen ist zu rechnen, was Plinius, und mit ihm Carlowitz in der wilden Baumzucht, von dem Eschbaum und der Schlange erzählen.

Von den Naturtrieben der Thiere läßt sich das Wort Antipathie besser gebrauchen; denn, man bemerket es, als eine Sache der Erfahrung, daß ein gewisser eingepflanzter Naturtrieb ein Geschlecht mit dem andern näher verbindet, und daß hingegen aus eben diesem Triebe, dessen Quellen wir bisher noch nicht ganz erschöpfen können, eines dem andern ganz zuwider ist, es ohne Anstand tödten und aufreiben kann, da es andere, die ihm eben so wenig Widerstand thun könnten, nicht nur bei Leben läßt, sondern auch sich recht freundschaftlich mit ihnen beträgt. Die offenbarsten Beispiele davon haben wir sowohl an den vierfüßigen Raubthieren, als auch an den Raubvögeln, wiewohl wir nicht in Abrede seyn wollen, daß man auch bei manchen einen solchen von Natur eingepflanzten Widerwillen annimmt, wo nichts weniger da ist, sondern viel natürlichere Gründe der Verfolgung zu finden wären, als daß z. E. ein solches Thier, welches von dem andern verfolgt wird, offenbar seinem Verfolger weniger Widerstand zu thun im Stande, oder näher bei der Hand, und leichter von ihm aufzutreiben ist, daß ihm sein Fleisch besser schmeckt, und was dergleichen Umstände mehr sind; denn der Hauptgrund der Verfolgung lieget wohl bei allen in dem eingepflanzten Triebe, sich zu erhalten, und eine bequeme Nahrung aufzusuchen.

Unter andern ungemein vielen ähnlichen Exempeln aus der Naturgeschichte der Thiere, kann man gar wohl dem Hirsch eine Antipathie gegen die Schlange beilegen. Denn, wenn der Hirsch eine Schlange merket, fasset er das Maul voll Wasser, schüttet dasselbe in ihre Höhle, ziehet

het sie durch seinen Athem heraus, und zertritt sie mit Füssen. Solche Fälle von Verabscheuungen der Thiere können allerhand z. E. widrige Ausdünstungen zum Grunde haben, oder, wegen scharfer Sinnen, einem Thiere vor dem andern sehr empfindlich seyn, wie von dem Geruch der Hunde jedermann bekannt ist. Auf ähnliche Art kann es etwa geschehen, daß ein Pferd, wie man vorgiebt, über einen Ort, wo unter der Erde etwas von einem Wolf begraben lieget, nicht fortlaufen will; daß, wenn man einem Ochsen oder Pferde einen Wolfs-Schwanz über die Krippe hängt, sie nicht fressen wollen. Wer Lust und Gelegenheit hat, kann versuchen, ob man den Hunden das Bellen dadurch verwehren könne, wenn man das Auge von einem schwarzen Hunde bei sich trägt; ob man den Marder von einem Taubenschlag durch einen darinn aufgehängten Wolfs-Kopf abhalten könne; ob man Flöhe mit Igels-Schmalz oder mit stark riechendem Bocks-Blut herbeilocken und versammeln, hingegen einer Ameise durch das Herz einer Fledermaus das Ausspazieren vertreiben könne; ob die Ameisen die Wasserdosten und das Herz eines Wiedehopfs fliehen. Wer mehr dergleichen wundersam scheinende Aehnlichkeiten und Verschiedenheiten, Zu- und Abneigung bei Thieren, und auch scheinbar bei Pflanzen, zu wissen und von vielen die Ursachen einzusehen wünschet, mus aus guten Schriften der Neuern von der Naturgeschichte solche sich bekannt machen.

Antirrhinum, Cynocephalus, Cynocephalion, Bucranium GALENI, Orantium, Caput vel Nasus Vituli, Canis caput, Os Leonis COLVMELL. Engl. Snap-dragon, oder Calves-snout. Fr. Musle de veau, Musle de bœuf, Musle de chien, Musle de lion, Gorge oder Gueule de lion, Gueule de loup, Tête de cochon. T. Orant, Dorant, Daurant, Teufelsband, Brackenhaupt, Hundskopf, Kalbsnase, Löwenmaul, Stärkkraut. Diese Benennung ist verschiedenen

Pflan-

Pflanzen gemein, deren Charakter folgender ist. Der Kelch bestehet aus einem einzigen Blatt, das in fünf Theile getheilt ist, wovon die beiden obern Abtheilungen länger sind, als die untere. Die Blume gehört nach dem Tournefortischen System unter die Larven- (Masken-) Blumen (Flos personatus,) und hat eine länglichrunde Röhre, welche oben in zwo Lippen abgetheilt ist, die an dem Rachen geschlossen sind. Die obere Lippe ist in zween Theile getheilt, und auf beiden Seiten rückwerts gebogen. Die untere Lippe ist in drei stumpfe Theile abgetheilt. Auf dem Grunde sitzet ein stumpfes Saft-Behältnis (Nectarium,) welches nicht hervorraget. Die Blume hat vier Staubfäden, welche in der obern Lippe eingeschlossen sind; zween derselben sind länger, zween aber kürzer; alle aber haben sie kurze Kölblein. In der Mitten lieget ein rundlicher Eierstock, auf dem ein einzelner Griffel stehet, der oben eine stumpfe Narbe hat. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine runde, stumpfe, und harte Capsul, bei der man eine Aehnlichkeit mit einem Schweins- oder Hunds-Kopfe anzutreffen glaubet; diese bestehet aus zwo Zellen, die mit eckigen Saamen angefüllt sind.

Der Ritter von Linné hat dieses Pflanzengeschlecht in seine 14te Classe gesetzt, die er Didynamia Angiosperma nennet, weil die Blühten 2 lange und 2 kurze Staubfäden haben, und eine Capsul, die mit vielen Saamen angefüllt ist. Unter dieses Geschlecht hat Linné auch die Linaria und Asarina gerechnet; da aber die Blühte der Linaria, Sporen an den Staubfäden hat, und das Nectarium sehr hervorraget, welches bei diesem Geschlechte nicht ist, so wird es billig von selbigem getrennet.

* Antirrhinum, ein griechisches Wort, von ἀντὶ, welches in der Zusammensetzung manchmahl eine Gleichheit bedeutet, und ῥὶς, die Nasenlöcher, weil es eine Nase vorstellet.

Die

Die Sorten sind: 1. Antirrhinum arvense minus C. B. P. 212. Antirrhinum (minus) foliis lanceolatis obtusis alternis, caule ramosissimo diffuso. *Hort. Cliff.* 324.

2. Antirrhinum arvense majus C. B. P. 212. Phyteuma DOD. Antirrhinum (Orontium) floribus subspicatis, calycibus digitatis, corolla longioribus. *Hort. Upsal.* 176.

Diese zwo Sorten wachsen in verschiedenen Gegenden auf den Aeckern, daher sie selten in die Gärten kommen. Sie sind beiderseits jährliche Pflanzen, welche aus dem ausgefallenen Saamen wachsen. Sie blühen im Junius und Julius. Ihr Saame aber wird im September reif.

3. Antirrhinum majus alterum folio longiore. C. B. P. 211. Antirrhinum vulgare J. B. Antirrhinum (majus) foliis lanceolatis petiolatis, calycibus breviſſimis, racemo terminali. *Cliff.* 61. Fr. Mouron violet. Oeil de chat. Man hat von dieser Sorte verschiedene Varietäten, welche in Ansehung der Farbe ihrer Blumen von einander unterschieden sind, indem einige rothe Blumen mit weißen, einige mit gelben Mündungen haben; andere haben weiße Blumen mit gelben und weissen Mündungen. Es giebt auch eine Sorte mit gestreiften Blättern. Die letztere läßt sich aus den Sprossen und kleinen abgeschnittenen Zweigen fortpflanzen, welche zu allen Zeiten, sowohl im Frühling, als im Sommer, sehr gern Wurzeln schlagen. Der ausgestreute Saame bringet nicht allein einfärbige Blumen, sondern die Farbe derselben verändert sich gar oft.

4. Antirrhinum latifolium amplo pallido flore. BOCC. Muſ. 2. 49. Antirrhinum (latifolium) foliis lanceolatis glabris, calycibus hirsutis, racemo longissimo. Diese Sorte wächst auf den Insuln des Archipelagus wild. Die Blätter sind viel größer, die Blumen um vieles größer, und auch die Aehren länger, als

an

an einer andern von den übrigen Sorten. Die Farben sind eben so veränderlich, als bei der vorhergehenden Sorte, wenn die Pflanzen aus dem Saamen gezogen werden. Da dieses übrigens die schönste Sorte ist, so verdienet sie eher, als die andern, fortgepflanzet zu werden, welches auch um soviel eher geschehen kann, da sie ebenfalls eine dauerhafte Pflanze ist.

5. Antirrhinum longifolium majus Italicum, flore amplo niveo lactescente. *H. R. Par.* Antirrhinum (Italicum) foliis linearibus lanceolatis hirsutis, racemo breviore. Diese Sorte hat lange schmale Blätter, welche haarig sind. Die Blumen sind groß; die Aehre aber ist kürzer, als an der vorhergehenden Sorte. Sie hat ebenfalls einige Varietäten in Ansehung der Farben der Blumen. Sie ist übrigens eben so dauerhaft, als die gemeine Sorte.

6. Antirrhinum Siculum Linariæ folio, niveo flore. BOCC. *Muſ.* Antirrhinum (Siculum) foliis linearibus, floribus petiolatis axillaribus. Diese Sorte ist eine jährliche Pflanze, welche selten über einen Schuh hoch wird. Die Blätter derselben sind sehr schmal und glatt. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Blätter einzeln zum Vorschein, und stehen auf langen Stielen. Sie sind sehr weiß, und haben einen dunkeln Boden. Wenn man den Saamen dieser Sorte selbst ausfallen läßt, so gehen die Pflanzen vor sich auf, und brauchen keine andere Wartung, als daß man sie verdünnet, und fleißig vom Unkraut reiniget.

Die dritte, vierte und fünfte Sorten werden aus dem Saamen gezogen, den man, im April oder Mai, in einen trockenen Boden, der nicht gar zu fett ist, säen soll. Im Julius kann man hernach die Pflanzen in große Rabatten versetzen, in denen sie den folgenden Frühling blühen werden. Man kann sie aber zeitig im Frühjahr aussäen, und alsdenn werden sie im Herbst eben dieses Jahres blühen, hernach aber werden sie den Winter so leicht

leicht nicht vertragen können; und wenn der Herbst schlecht ist, so kommen auch ihre Saamen nicht zur Reife.

Diese Pflanzen kommen auf alten Mauern oder Gebäuden sehr wohl fort, und dauren an solchen Orten etliche Jahre; da hingegen diejenigen, welche in Gärten gezogen werden, selten länger als zwei Jahre dauren, wenn sie auch gleich in einem sehr magern, kiesigen und sandigen Boden stehen. Denn wenn sie in einem fetten nassen Boden stehen, so wachsen sie eine Zeitlang sehr stark; im Herbst oder Winter aber verderben sie hernach. Die Kälte schadet ihnen auch weit leichter, als wenn sie auf einem trocknen, magern, felsigten Boden stehen. Man kann daher diese Pflanzen unter die Steine setzen; sie werden auch in den Fugen alter Mauern fortkommen, da man sie denn so anwenden kann, daß man die unansehnlichsten Plätze eines Gartens dadurch recht annehmlich machen kann; denn sie blühen einige Monathe lang in einem fort; und wenn man den Saamen selbst ausfallen läßt, so wird man beständig einen Vorrath von jungen Pflanzen haben, ohne daß man sich einige Mühe damit geben darf.

Wenn diese Pflanzen auf den Mauern, oder auf einem steinigten trockenen Boden, wachsen sollen; so mus man den Saamen zu Anfang des Märzmonaths an den Ort säen, wo sie beständig bleiben sollen. Denn wenn die Pflanzen zuerst auf einem bessern Boden gezogen worden sind, und nachgehends erst an solche Orte versetzet werden, so schlagen sie selten wohl an. Diese Sorten werden im Julius zu blühen anfangen, und damit so lange fortfahren, bis sie der einfallende Frost daran verhindert. Diejenigen Pflanzen, welche auf den Mauern wachsen, werden starke holzige Stämme bekommen, die 2 bis 3 Jahre, ja auch noch länger, dauern. Der Frost wird ihnen selten schaden.

In den Apotheken hat man zwar das ganze Gewächs, allein, es wird selten zur Arzenei genommen. Etliche abergläubische Weiber brauchen es wider die Gespenster, Hex- und Zauberei, legen es zu dem Ende den Kindern in die Wiegen, beräuchern die Betten damit, oder baden sich darinnen, legen sichs auch wohl in die Schuhe, in das Bette, und hängen es in die Häuser, die Gespenster und Zauberei zu vertreiben, daher das alte Sprüchwort entstand: **Orant, den alten Weibern wohl bekannt.** Es soll, nach **Theophrasts** Vorgeben, auch helfen, Ehre und Ansehen in der Welt zu erlangen; ingleichen soll es, am Halse getragen, das schwere Gebrechen heilen. **Cardilucius** führet in seiner **neuen Stadt- und Land-Apotheke** etliche Arzeneien aus dem Orant aus **Carrichters Kräuterbuch** an. Auch kommt der Saame unter das Emplastrum fœtidum Mynsichti, welches gar sehr wider die Zauberei gebraucht wird. Sonst tilget dieses Kraut, in Wasser gesotten und getrunken, die Gelbsucht. Ingleichen wird die Wurzel zu Milderung der Augenflüsse, und wenn man sie bei sich trägt, wider die böse Luft gelobet. Ferner streichen sie einige mit Lilienöl an, da sie alsdenn ein schönes Angesicht machen soll. **Matthiolus** schreibet, er habe in eines gewissen Herrn Schloß an einem Kettenhunde wahrgenommen, der sonst stets gebellet, wenn er fremde Leute gesehen, daß derselbe Hund in acht Tagen nicht gebellet habe, und diemeil man vermeinet, der Hund wäre durch böse Leute bezaubert, die vieleicht etwas Arges in demselben Schloße zu begehen im Sinne hätten, hat man dieses Kraut in des Hundes Hütte geleget, bald darnach habe der Hund wiederum gebellet.

Antithora, Aconitum salutiferum, **Giftheil**; siehe Aconitum, No. 4.

Antivi, **Endivien**; siehe Endivia.

Antlitz, siehe **Angesicht.**

Antosle de Girosle, siehe unter Caryophyllus aromaticus.

Antole, siehe **Anate.**

Antoni-Kraut, siehe Brunella.

Antophylli, Fr. Antosle de Girosle, T. **Gewürz-Nägelein, Mutter-Nägelein**; siehe unter Caryophyllus aromaticus.

Antora, Anthora, Aconitum salutiferum, **Giftheil**; siehe Aconitum No. 4.

* **Antreten**, nennen die Vogelsteller, wenn die wilden Vögel auf die Fall- oder Fuß-Reiser ansitzen.

* **Antritt**, wird derjenige Unrath genennet, der sich bei kothigem Wetter auf den Stufen, oder an dem Boden, wo viel gegangen wird, von den Schuhen abtritt, und daselbst hangen bleibet. Diesen brauchen einige arme Weibspersonen, als ein bewehrtes Mittel wider die Mutterbeschwerungen. Sie vermischen ihn mit etwas weissem Haber, und roher ungestampfter Hirse, feuchten solches in einem alten Tiegel an, machen es warm, und legen es, in ein Tuch geschlagen, so warm als man es erleiden kann, auf.

Bei den Pferden heißt **Antritt**, Fr. Traquenard, ein gezwungener Gang, welchen man weder zum Schritte noch Trabe rechnen kann.

* **Antritt-Reiser, Fuß-Reiser, Krockeln**, werden bei dem Vogelheerde die Auffall-Bäume, oder diejenigen dürren Bäume, genennet, welche man um den Heerd zu setzen pflegt, damit die Vögel daselbst niederfliegen und ansitzen können.

Ant-Vogel, siehe **Ente.**

Antura, Anthora, **Giftheil**; siehe Aconitum, No. 4.

Anwachs, Anwuchs; siehe **Anlage.**

Anwachsen der Pferde, siehe **Angewachsen Pferd.**

* **Anwand**, heißet in dem Feldbau, wenn ein Stück Feld, Holz oder Wiese an einen Weg stößt.

* **Anwände, Seitenwände**, Fr. Plates-bandes, heissen, in der Tullischen neuen Art des Feldbaues, die grossen Zwischenräume zwischen den Beeten. Da Tull vorschlägt, die Beeten zu pflügen, indem die Pflanzen wachsen: so folget daraus, daß die Anwände bei grössern Pflanzen breiter seyn müssen, als bei den kleinern; breiter auch für diejenigen, die lange in der Erde liegen bleiben, worunter der Weizen gehöret, als für andere, welche sich, wie die Gerste, nicht lange in der Erde aufhalten. Man thut auch wohl, wenn man die Breite der Anwände verändert, nachdem das Erdreich vest und hart, oder leicht und locker ist. Ueberhaupt aber, wenn das Erdreich mit Weizen besäet ist, machet man die Anwände 6 Schuh breit. Siehe auch **Acker-Beet**.

* **Anweisen**, bedeutet in einer Haushaltung soviel als anstellen. In Geldsachen gebrauchet man dieses Wort, wenn einer, der dem andern etwas zu bezahlen schuldig ist, durch Anweisung (Assignation) an einen dritten die Zahlung leistet. Siehe **Assignation**.

Anwuchs, siehe **Anflug, und Anlage**.

Anwurf, siehe **Anlage**.

* **Anwurf**, heißt bei den Schlössern eine Kettel mit einem dazu gehörigen Kloben, welche beide mit guten und wohl einschneidenden Holz-Schrauben versehen sind, damit man sie vor eine Thüre schrauben, und solche, vermittelst eines Vorlege-Schloßes, ganz besonders verwahren könne. Weil nun diese Art Ketteln bei verschiedenen Fällen gute Dienste in einer Haushaltung thun kann: so sollte billig ein jeder sorgfältiger Haushalter eine oder mehrere dergleichen in Vorrath vorhanden haben.

In Gebäuden, die an Lehnserben fallen, oder verkauft werden, bleiben die Anwürfe zu Vorlegeschlößern bei dem Hause, die Vorlegeschlösser selbst aber nimmt der Landerbe und Verkäufer mit sich.

An-

Anzapfen, siehe **Anbrechen, und Anstecken**.

Anzetteln, Aufziehen, Fr. Ourdir la chaine du drap; siehe **Aufziehen**.

* **Anziehen**, heißt im bürgerlichen Leben, wenn neu gemiethetes Gesinde in der Herrschaft Dienste tritt, und ihre Arbeit anfängt. Die Mägde haben hierbei eine thörigte und abergläubische Gewohnheit, daß sie, bei ihrem Anzug in den neuen Dienst, flugs in das Ofen-Loch, oder auch in die Feuer-Esse gucken, damit sie in dem Hause bald gewohnt würden. So pflegen auch Knechte oder Mägde nicht Vormittags sondern Nachmittags anzuziehen, damit das Sprichwort: Wer Vormittags anzöge, liefe Nachmittags wieder davon, an ihnen nicht wahr werden mögte; anderer sündhaften Dinge zu geschweigen.

Im Forst- und Jagd-Wesen, heißt **Anziehen**: 1) Holz wiederum durch Säen und Anpflanzen aufzubringen suchen. 2) Wenn ein Hühnerhund gut abgerichtet und ferm ist, und bei dem Absuchen der Felder die Hühner in Wind bekommt, so stutzet er, gehet ganz gemach den Hühnern zu, ducket sich auch öfters ganz auf die Erde, und dieses nennet man das Anziehen des Hundes. 3) Heißt es soviel als **Strecken**; siehe diesen Artikel.

Anzuba, ein Ostindianischer Baum; siehe Caranda.

* **Anzugs-Geld, Receptions-Geld**, oder **Bürger-Geld**, ist diejenige Abgabe, welche Fremde, die sich in einem andern Lande niederlaßen, für die dazu erhaltene Erlaubnis, und in den Städten für die Gewinnung des Bürgerrechts, erlegen müssen. Es wird dieses Anzugsgeld unter die Nutzungen der Gerichtsbarkeit gerechnet, und findet in verschiedenen Ländern Statt, da solches theils der Landesherr, und theils die Vasallen in ihren Gerichtsbarkeiten, in den Städten aber der Magistrat, zu erheben hat. Herr **von Justi**, im 2ten Bande seiner **Staatswirthschaft**, S. 320, hält diese Abgabe

für die ungereimteste Sache, die nur seyn kann, und will sie schlechterdings abgeschaffet wissen, indem sie wider die vernünftigen Grundsätze streitet, welche erfordern, daß man die Fremden auf alle Art anreizen soll, in das Land zu ziehen, nicht aber, daß man ihren Anzug schwer machen, oder sie durch dergleichen Anzugsgelder davon abschrecken soll. Man wird selbige auch in solchen Ländern, wo der Regent auf die Bevölkerung seines Landes, und auf die Aufnahme der Manufacturen und Fabriken weislich bedacht ist, so leicht nicht antreffen, oder es wird sich diese Abgabe wenigstens nur auf die Städte erstrecken, auch nur in einigen wenigen Thalern bestehen. Denen Fremden, welche sich in das Land begeben wollen, pfleget man ohne Unterscheid das freie Bürgerrecht zu schenken, wie solches in den Königl. Preussischen Landen durchgängig geschiehet.

Daß dieses Anzugs- oder Bürger-Geld annoch in den Städten beibehalten wird, geschiehet darum, damit sowohl die Stadt bei ihren vielen Ausgaben einige Erleichterung bekomme, als auch um dadurch zu verhüten, daß nicht ein Jeder ohne Unterscheid sich um das Bürgerrecht bewerbe. Und in so weit läßt sich diese Abgabe noch einigermaßen vertheidigen, zumahl wenn man sich an etlichen wenigen Thalern begnügen läßt, und nicht, nach dem Beispiele ein und anderer Reichsstädte, 50 ja 100 und mehr Gulden dafür abfordert.

In Ansehung der Juden, ist das Anzugs- oder Receptions-Geld allemahl eine ganz unschädliche Abgabe, wenn sie auch gleich ziemlich hoch angesetzt wird. Man kann kaum Mittel genug erfinden, dieses Volk aus dem Lande abzuhalten, und ihre Vermehrung zu verhindern, welche doch jederzeit dem Staate nachtheilig ist, ob man schon der Juden nicht gänzlich entbehren kann.

* **Anzünden**, sagen die Meiler-Brenner, wenn selbige den zusammengesetzten Meiler anfeuern.

Auch,

Auch, wenn die Jäger einen Schuß auf etwas gethan haben, der aber übereilig geschehen, sprechen sie aus Spaß: ich habe **angezündet**, d. i. auf Gerathewohl geschoßen.

Aovai, siehe **Ahovai**.

Aouara, oder **Aovara**, ist eine Frucht, so groß als ein Hühner-Ei, welche nebst vielen andern in Gestallt eines Busches zusammen in einer Hülse wächst, die in Africa und America an einer Gattung sehr hoher und stachelichter Palmbäume hängt. Wenn diese Hülse reif geworden, springt sie auf, und läßt den Busch Früchte sehen, welche, wenn sie recht zeitig geworden, fleischig und goldgelb sind. Die Indianer essen sie. Das Fleisch schließet eine Nuß in sich, welche überaus hart wie Knochen, und so groß wie ein Pfersigkern ist; zu oberst an den Rippen hat sie drei Löcher, und noch zwei kleinere gar nahe bei einander. Die Schale dieser Nuß ist zwo Linien dick, und umgiebt einen schönen weißen Kern, der anfangs, wenn er zerkäuet wird, gar lieblich schmecket, zulezt aber findet sich eine kleine Schärfe, wie an dem Sallenage-Käse. Aus diesem Kerne wird das Palm-Oel gemacht, davon an seinem Orte vorkommen wird. Diese Frucht ist anhaltend, und dienet, wenn sie genossen wird, den Durchlauf zu stillen.

Aoustenque, Nux juglans bifera; siehe unter Juglans.

Août, siehe **August**.

Apalachine, siehe Cassine.

* **Apanage**, oder **Abfindung**, ist eine Pension, welche der Erstgebohrne, oder der von dessen Familie ist, und die Landeshoheit bekommt, entweder in Geld oder in Einkünften aus gewissen Ländereien den Hernachgebohrnen und deren Leibeserben zu ihrer Unterhaltung reichen und zukommen läßt. Die Apanage ist entweder die eigentliche, so wie sie eben beschrieben worden, wo die Hernachgebohrnen nur den Unterhalt bekommen; oder die uneigentliche, so auch **Parage**, Paragium, genennet

wird, wo der abgefundene Herr einen Theil Landes mit einigen Regalien überkommt, auch in einigen Gerechtsamen mit dem Erstgebohrnen concurriret.

Es gehöret die Materie von der Apanage eigentlich in das Staatsrecht. Die Größe der Summe wird gemeiniglich durch Testamente, väterliche Dispositionen, und Recesse unter den Brüdern, bestimmet, die sich auf das Herkommen und die eingeführte Gewohnheit in einem fürstlichen Hause zu gründen pflegen. Alles, was die Cammer dabei zu thun hat, bestehet in der Besorgung der Auszahlung dieser Gelder, indem man solche nicht zu den Ausgaben für den Hof und die Hofstatt rechnen kann; und hernach, daß die Cammer, bei Bestimmung neuer Apanage-Gelder, mit zu Rathe gezogen zu werden pfleget, wo sie dann so wenig, als der Staatsverständige, auf etwas anders antragen wird, als die Apanagen in baarem Gelde zu zahlen; ob man gleich den fürstlichen Personen bei den Früchten und Producten des Amtes, dessen Schloß sie etwa bewohnen, um einen vestgesetzten Preis allerdings den Vorkauf laßen, auch ihnen einige Deputate an Holz, Wildpret u. d. gl. aussetzen kann. Uebrigens ist die Meinung dererjenigen nicht ungegründet, welche die Beschaffenheit der Apanage nach folgenden Grundsätzen beurtheilt wissen wollen. Es sey nehmlich 1) auf die Würde des Hauses; 2) auf die Einkünfte des Landes; 3) auf die Vielheit der Kinder; 4) auf die Ordnung der abgefundenen Prinzen zu sehen, in welcher selbige nahe oder weit von der Erbfolge entfernt sind; 5) müsse man sich nach dem Preis der Lebensmittel richten. Leztens 6) wollen Einige auch dafür halten, daß hierbei sonderlich in Erwägung käme, ob viele erb- und eigenthümliche Stücke ausser den Domainengütern vorhanden.

Apar, Apara-Thier; siehe **Armadill-Thier**.

Aparine, Aparina, Aparine minor, *Offic.* MATTH. DOD. LOB. Aparine aspera THAL. vulgaris C. & J. B. Asparine, Aspergula, Asperula vulgaris, Asperugo, Lappago aspera, Phileterion HIPPOCR. Philistion, Fr. Grateron, Gratteron, Grasseron, Reble, T. **Kleb-Kraut, Kleber-Kraut, Kleberich, Klive, Zaunreiß, Nabel-Saamen, Bettlers-Läuse, kleine Kletten, Tüngelkraut**, Ital. Speronella, ist ein wild wachsendes Kraut, welches entweder auf der Erde kriechet, oder sich an die nebenstehenden Gewächse anhängt. Sein sehr schlanker, schwacher und doch mehrentheils 3 bis 4 Fuß langer, von der Wurzel an bis zum Gipfel fast gleich dünner, daher auch leicht abzubiegender Stängel macht, daß diese Pflanze sich von selbst nicht in die Höhe richten, noch viel weniger daselbst ohne Stütze erhalten kann; sie ist daher genöthigt, sich an ihre Nachbaren anzulehnen, wenn sie ihr Haupt empor heben will. Jedes Gelenk, deren der Stängel sehr viele hat, ist mit sechs schmalen, eines starken Daumenbreits langen, vorn zugespitzten, dem Kraute der Färber-Röthe gleichenden, schönen grünen Blättlein geziert, welche rings umher, auf die Art eines Sterns, dasselbe umgeben, und mit sehr vielen kleinen Stacheln sowohl, als auch der Stängel selbst, bewaffnet sind, womit sie sich an die Kleider der Vorbeigehenden anhängen, daher dieses Kraut von den Griechen auch Philanthropos oder Philadelphos, d. i. Menschenfreund, und weil es sich allenthalben anhängt, und gleichsam daran kleben bleibet, **Kleber, Kleberich** oder **Klebkraut**, und weil es sonderlich an den Kleidern wie die Kletten fast anklebet, **kleine Kletten** genannt worden. Gedachte Stacheln bedecken nicht das ganze Blättlein, auch nicht den ganzen Stängel, sondern sind bei jenem nur auf dem Rücken, und daselbst allein in der, mitten durch jedes Blättlein laufenden, starken Rippe (Nervus) wahrzunehmen, gleichwie bei diesem, dem Stängel, auch nur seine vier

erhabene und künstlich ausgekerbte Ecken damit besetzt sind. Zwischen den Winkeln, welche die Blättlein mit dem Stängel machen, sprossen etliche kleine Zweige, von eben der Beschaffenheit, wie der Hauptstängel, hervor, wodurch diese Pflanze sehr astig, und mit vielen Armen, zum Anhalten, versehen wird. Die Spitzen derselben sind mit kleinen weißen und einzeln stehenden Blümlein geziert, welche aus vier kreuzweise gegen einander liegenden und am Grunde zusammengewachsenen Blättlein bestehen, und auf zwei kleinen Kügelein sitzen. Diese zwei kleine Kügelein stehen anfänglich, ehe das Blümlein sich eröffnet, so genau und gedrungen bei einander, daß sie nur eins auszumachen scheinen; vergrößern sich aber gar schnell, werfen das obensitzende Blümlein ab, und gelangen endlich zu der Größe eines starken Hanfkorns, und sind mit Stacheln, gleichwie die ganze Pflanze, überall bedeckt, so daß sie einer kleinen Klette ganz gleichkommen, und sich auch deswegen allenthalben leicht anhängen können. Ein jedes derselben schließet ein einiges eirundes, hartes und mit einer nabelförmigen Vertiefung in der Mitte gezeichnetes Saamenkorn ein, welches von weißgelblicher Farbe, und fast eben so groß ist, als das ganze Kügelein, weil das äussere stacheligte Häutlein nur sehr dünn und trocken ist, und vest anlieget. Tournefort hält dieses, ehe es Saamen trägt, für den Blumenkelch, allein man kann ihm hierinn nicht beistimmen, weil es weder den Dienst verrichtet, noch die erforderlichen Eigenschaften eines Blumenkelches hat; und von jenem sagt Hr. v. Haller, daß es schwarzer Farbe sey. Weil der Saame rund und gebogen ist, und in der Mitte ein wenig hohl, wie ein Nabel, aussiehet, so wird dieses Gewächs auch Nabel-Saamen, Gr. Omphalocarpos und Ampelocarpos, genannt. Es ist dieses Gewächs sehr fruchtbar, blühet und trägt Saamen zugleich fast das ganze Jahr durch, und wächst nicht nur hin und wieder auf den Ackerfeldern, an den

Straßen,

Straßen, Hecken und Zäunen, sondern auch in allen Kohl- und Kraut-Gärten, desgleichen unter den Sträuchen und Gebüschen, besonders häufig aber unter dem Flachse, und der Gerste. Seines harten Saamens wegen kann es gar wohl mit dem Dünger auf die Felder gebracht und daselbst fortgepflanzt werden. Es ist ein Feind aller guten Gewächse, und hängt sich nicht allein mit seinen rauhen Blättern und Stängeln an dieselben, sondern ziehet sie auch bisweilen wohl gar zu Boden.

* Die Sevennischen Hirten auf den Alpen brauchen dieses Kraut anstatt eines Seigetuches, Haare und andere Unreinigkeiten aus der Milch zu scheiden, weil alles dieses daran leicht bekleben bleibt. Es wird auch dem Vieh unter das Futter gegeben, um solches gegen ansteckende Krankheiten zu bewahren.

In Ostfriesland, besonders an den See-Gegenden, haben viele Einwohner schon seit etlichen Jahren angefangen, den Tüngel-Saamen zu brennen, und anstatt Caffee zu trinken. Das Königliche Ober-Collegium Medicum zu Berlin hat die Beschaffenheit und Güte dieses Saamens im Jahr 1769 genau untersucht, und nicht allein durch angestellte zuverläßige Proben, sondern auch durch eine an das General-Ober-Finanz-Krieges- und Domainen-Directorium eingesandte sehr gründliche Ausarbeitung hinlänglich dargethan, daß dieser Tüngel-Saamen, in verschiedenen Absichten, zum Gebrauch noch besser als der Caffee, sey, überdieses auch das Getränk aus diesem Saamen, wegen seines durchdringenden und angenehm bittern Geschmacks, dem Caffee fast völlig gleich ist; sintemahl mit den Caffeebohnen, dem Roggen, und dem Tüngel-Saamen verschiedene chymische Versuche angestellet, und wahrgenommen worden, daß die Caffeebohnen 12 mahl soviel branstiges Oel (Oleum empyreumaticum) als der Roggen, der Tüngelsaamen aber etwas mehr, als der Roggen, bei sich habe. Uebrigens mus der Tüngelsaamen eben so,

wie der Caffee geröstet, und gemahlen, jedoch etwas länger gekocht werden.

Das Klebe-Kraut ist von gar subtiler Substanz, führet viel Oel und Salz, aber nicht allzu viel Feuchtigkeit; eröffnet, zertheilet, treibet den Schweiß, widerstehet dem Gift, und wird daher innerlich wider die Pocken und bösen Fieber gebraucht, führet ab, reiniget und trocknet. Einen Trank davon gemacht, und oft davon getrunken, öffnet die Verstopfung der Leber und Nieren, tilget die Gelbsucht, treibet den Stein und Gries der Nieren, stopfet die Bauchflüsse und rothe Ruhr, und ist zu einem gutartigen Saamenflusse sehr dienlich. Der gereinigte Saft wird den Wassersüchtigen Anfangs im weißen Weine mit gutem Nutzen verordnet. Der Saft aus den Saamen, Zweigen und Blättern mit Wein eingenommen, dienet wider giftiger Thiere Biß, und wider Seitenstechen. Der Saft aus dem Kraute gepreßt, und warm in die Ohren geträufelt, vertreibet das Sausen und ander Weh. Das Kraut mit Salz gekocht, und Pflaster-weise aufgelegt, zertheilet und vertreibet die Kröpfe; mit Schweine-Schmalz gestoßen, und übergelegt, zertheilet die Geschwüre am Halse, oder andere selbstentstandene Gewächse. Das gepülverte Kraut in die Wunden und Geschwüre gestreuet, heilet dieselben, und stillet das Bluten. Das destillirte Wasser wird ebenfalls wider die Gelbsucht gelobet; es mindert auch den Durchbruch des Leibes, und ist gut für den Nierenstein; ingleichen stillet es die beschwerlichen Schmerzen der Brust und der Hypochondrie oder des Seiten-Wehes, wie auch das Herzgespann der Kinder.

Anmerkung vom Klebkraut, als einer Wiesenpflanze: s. in den physik. ökon. Auszügen, IV B. 2 St. Stutg. 1762, 8. S. 162, f. Nachricht vom Nutzen und Gebrauch des Tüngel- oder Kliv-Saamens anstatt des Caffee: s. in No. 52 der Ostfries. Anz. v. J. 1768; im 7 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769; in No. 40 der Berl. Nachr. v. Staats- u. gel. S. a. d. J. 1769, S. 177, f.; in No. 40 der Berlin. priv. Zeit. v. J. 1769, S. 209; in No. 41 des Berlin. Intell. Zett. v. J. 1769, S. 509, f. und in No. 16 der wöch. Königsb. Frag- u. Anz. Nachr. v. J. 1769.

Apa-

Aparine lævis, Asperula odorata, T. **Wald-Meister**; siehe Matrisylva.

Aparine floribus albis, caule quadrato infirmo, foliis ad genicula singula quaternis, fructu rotundo glabro, lucido GRONOV. *Fl. Virg.* Tissavoyane rouge, ist eine sehr schwache und stets an der Erde liegende Pflanze. Ihre Stängel sind viereckig, röthlich, mit sehr schmalen, kurzen, je zwei und zwei kreuzweise an jedem Gelenke gegenüberstehenden, Blättern besetzt. Die Blümchen sind weiß, und kommen sowohl aus dem Winkel der Blätter, als auch oben an den Stängeln, hervor. Sie hat gar nichts Rauhes an sich, und gehört eigentlich in Nord-America zu Hause. In Canada brauchet man die Wurzel davon zum Rothfärben des Pelzwerkes.

* *Apartement*, eine Reihe von etlichen Gemächern, welche die eine oder andere Person des Hauses zu ihrer Wohnung für sich besonders hat. In Residenzschlössern und andern großen Pallästen der Europäischen Höfe bestehet ein Apartement insgemein aus einer oder zwo Antichambres, einem Präsentir- oder Audienz-Gemach, dem Cabinet, dem Schlaf-Gemach, und der Garderobbe.

Apelerbaum, **Ahorn**; siehe Acer.

Apen, eine Art von Indianischen Brod; siehe **Ambalam.**

Aper, siehe **Schwein.** (Wildes)

Aper Indicus, s. Mexicanus, siehe **Schwein.** (Bisam-)

Apexabo, **Blut-Wurst**; siehe **Wurst.**

Apfel, Apfel-Baum, Apfel-Most; s. unter Malus.

Apfel-Brecher, Apfel-Pflücker, Obst-Brecher, Obst-Hamen, Obst-Leser; s. unter **Obst abnehmen.**

Apfel, (Adams-) Fr. Pomme d'Adam; siehe **Adams-Apfel.**

Apfel, (Balsam-) siehe Momordica.

Apfel, (Erd-) Erdtoffeln, siehe Solanum tuberosum esculentum.

Apfel, (Gold-) Fr. Pomme dorée; siehe Lycopersicon.

Apfel, (Liebes-) Fr. Pomme d'amour; s. ebendaselbst.

Apfel,

Apfel, (Quitten-) siehe Cydonia.
Apfel, (Seifen-) siehe Seifen-Baum.
Apfel, (Stech-) Agrifolium; siehe Ilex.
Apfel, (Tann-) siehe unter Abies.
Apfel, (Wunder-) siehe Balsam-Apfel.
* Apfelblüth-Farbe, ist eine Art der Mittelfarbe von Carmesinroth.
* Apfel-Grün, ist unter den grünen Farben die, welche gerade das Mittel zwischen Nelken-Grün und Seladon hält.
Aphaca, siehe Lathyrus.
Aphaerema, siehe Grütze.
Aphis, Fr. Puceron; siehe Blatt-Laus.
Aphodillen, siehe Asphodelus.
Aphrodille, siehe ebendaselbst.
Aphrolitrum, Aphronitrum, Halinitrum, Salpeterblumen, Salpeterschaum, Mauersalz; siehe unter Salpeter.
Aphya, ein kleiner See-Fisch, Fr. Anchois, Enchois; siehe Apua.
Api, Eppich; siehe Apium.
Api, Pomme d'Api, eine Art Aepfel; siehe unter Malus.
Apices, siehe Antheræ.
Apios Americana, siehe Glycine.
Apis, siehe Biene.
Apium, Apium & Eleoselinum *Offic.* DOD. LOB. Apium vulgare ingratius J. B. Apium palustre, MATTH. Apium palustre, Helioselinum CHABR. Apium officinarum, C. B. P. 154. Paludapium TAB. PARK. Hydroselinum. Apium (graveolens) foliolis caulinis cuneiformibus, LINN. H. C. 107. *Gen.* 285. Gr. σέλινον. Fr. Api oder Ache, Ache des marais. T. Eppich, Appich, Bauren-Eppich, gemeiner Eppich, Wasser-Eppich, wilder Eppich, Epff, Epte, brauner Peterlein, Wasser-Peterlein, Merck, Aeppich-Merck, Wasser-Merck, Jungfrauen-Merck, Selino, Zeller, wilder Selleri, Hepfen, Hupfen, Wasser-Morellen. Die Wurzel ist fleischig,

fschig, lang, von mittelmäßiger Dicke, weiß, voll Fasern, von einem ziemlich süßen Geschmack und angenehmen Geruch. Es kommen unmittelbar aus derselben verschiedene mit ausgehöhlten Streifen gezierte, hohle, gegen die Erde gekehrte, an ihrem untern Theile in einander steckende, an ihrer innern Fläche etwas ausgehöhlte, zarte, Rippen oder Schwänze, von einem scharfen und bittern Geschmack, und einem starken, gewürzhaften, eben nicht sehr angenehmen Geruch, hervor. Ihr unterer Theil ist gemeiniglich Purpur-farbig, und mit zwo breiten Häuten, in Gestallt von Bärten, besetzt, welche man für nichts weiter, als Verlängerungen der Scheide, aus welcher die Pflanze hervorkommt, anzusehen hat. Uebrigens sind dieselben grün, und acht bis zehn Zoll lang. Ihr oberster Theil ist insgemein mit zwo Reihen paarweise stehender Blätter besetzt, und endiget sich mit einem einzelnen, in drei abgetheilten, Blatt. Die Rippen werden, bei zunehmender Länge, immer dunkelgrüner. An den jungen Stielen befindet sich nur Eine Reihe Blätter, welche vor dem einzelnen vorhergehet. Diese Blätter sehen wie Petersilie aus, sind aber weit größer, mehr ausgezackt, dunkelgrün, unterwerts matt, oberhalb etwas glänzend, an ihrem Rande tief, wie eine Säge, ausgezackt, und wenigstens in drei Flügel zerschnitten, davon der größeste beinahe wie das Eisen oder die Spitze an einer Pieke aussiehet. Es sind viel bleiche Mittelrippen daran wahrzunehmen. An den ungeraden oder einzelnen Blättern ist die Absonderung der Flügel sehr merklich.

Dieses Kraut treibet verschiedene astige Stängel, welche an zwei Schuh hoch werden, dick, gestreift, hohl, rippigt, und hin und her mit Blättern besetzt und rings umher umgeben sind, welche denen unmittelbar an der Wurzel herauskommenden ziemlich gleich aussehen. Die Blumen kommen im Junius und Julius hervor, und wachsen auf den Spitzen der Stängel, als kleine Kronen,

nen, sehen weiß aus, und bestehen insgemein aus fünf gleich großen Blättern, welche auf dem Kelche in Gestallt der Röslein stehen. Wenn die Blühte vergangen ist, so wird aus dem Kelche eine Frucht, aus zwei Saamen bestehend, welche gar dünn, auf der einen Seite platt, obenher rund und streifig, scharf, starkriechend, und weit kleiner, als der Petersilien-Saamen, sind. Es wächst von selbst an feuchten, sumpfigen und schattigten Orten, als: bei Bächen, Pfützen, und andern stillstehenden Wassern; wird aber auch in den Gärten, und zwar bloß durch den Saamen, gezogen. Es ist noch ungewiß, ob dieses Gewächs, wenn es cultivirt wird, zur Selleri der kleinern Gattung werde. Nach zwei Jahren ist der Saame nicht mehr tauglich.

Der Eppich besitzet verschiedene medicinische Eigenschaften. Der Saft, die Wurzel, die Blätter, und der Saame davon, werden in mancherlei Fällen gebraucht.

* **Rajus, Cäsalpin, Dodonäus,** und der Ritter von **Linné**, haben den Eppich zum Selleri gerechnet, indem sie glaubten, daß derselbe damit völlig übereinkomme, und daß der Unterscheid zwischen beiden nur von der Cultur herrühre; allein, sie irren sich hierinn gewaltig. Denn, Herr **Miller** hat den Eppich oder Wasser-Peterlein 40 Jahre in dem Garten gezogen, um es zu versuchen, ob derselbe nicht durch die Kunst dahin gebracht werden könnte, daß er dieselbe Güte überkäme, welche der Selleri hat; allein, er ist nicht im Stande gewesen, die geringste Veränderung bei demselben zuwege zu bringen. Alles was man durch eine sorgfältige Cultur ausrichten kann, bestehet darinn, daß er größer wird, als wenn er wild wächst, und daß er, wenn er in die Erde gelegt wird, eine weiße Farbe bekommt. Niemahls aber wird er so lang, als der Selleri; er macht auch nie einen geraden Stängel, sondern treibet nahe an der Wurzel viel Sprößlinge hervor; und wenn er gebleicht wird, so behält er seinen herben garstigen Geschmack,

schmack, der sich durch die Cultur nimmermehr verändern läßt.

Die fetten saftigen Blätter des Wasser-Eppichs werden von dem Vieh untern andern Grase grün gern gefressen, haben aber einen allzu penetranten Geschmack. Sie eröffnen und reinigen durch den Urin, und sind also dem Viehe dienlich. Es frißt sie alles Vieh, ausgenommen die Pferde. Weil sie aber, wenn sie getrocknet werden, wie alle Wassergewächse, ihre Kraft verlieren, so mus man sie nur frisch verfüttern, da man ohnehin das in solchen Gräben befindliche Gras eher und öfter hauen kann, als das auf Wiesen. Ueberhaupt taugt dergleichen Gras nicht zu Heue, ob es gleich an vielen Orten zu Heue gemacht wird.

Dieses Gewächs führet viel Sal essentiale, Oel und Feuchtigkeit. Die Wurzel wird in den Apotheken unter die fünf eröffnenden, der Saame aber unter die vier kleinen erwärmenden, gezählet. Beide werden meistens in Verstopfung der Leber und Milz gebraucht. Sie wärmen und trocknen, saubern und verdünnen, treiben den Harn und Stein, befördern die monathliche Reinigung, vertreiben die Fieber, Gelb- und Wasser-Sucht; sie sollen aber, wie **Simon Sethi** schreibet, denen, die der fallenden Sucht unterworfen sind, schädlich seyn. Es bekommen auch hiervon, wie **Plinius** B. 20, C. 11. bezeuget, die schwangern Frauen, eine Mißgeburt, und die Kinder, welche sie saugen, die fallende Sucht. Die Wurzel, an dem Arme getragen, stillet das Zahnweh. Das Kraut und die Wurzel aufgelegt, zertheilen die blauen Mähler, den Weibern die geronnene Milch in den Brüsten, und vertreiben die überflüßige Milch. Etliche nehmen noch darzu Krausemünze, Coriander- und Kümmel-Saamen. Gleiche Kraft hat auch das aus der Wurzel destillirte Wasser, warm auf die Brüste mit Tüchlein gelegt. Der ausgepreßte Saft von diesem Kraute ist ein herrlich reinigendes Mittel in unreinen

Ge-

Geschwüren, Wunden und alten Schäden, mit Rosenhonig vermischt. Die Wundärzte mischen ihn oft mit unter die Salben, welche sie in den Krebsschäden und andern bösen Geschwüren zu gebrauchen pflegen. Die Wurzel gekäuet, stillet das Zahnweh, treibet die Blähungen, und schärfet das Gesicht. Wenn man den Saamen klein stößt, und unter das Haar streuet, so tödtet er in Einer Nacht alle Läuse, wenn nur die Mütze dicht auf den Kopf gebunden wird.

Apium Anisum dictum; siehe Anisum.

Apium dulce, Celleri Italorum, **Selleri**; siehe Seleri.

Apium hortense magnum, siehe **eben daselbst.**

Apium hortense Petroselinum vulgo, **Petersilie**; siehe Petroselinum.

Apium Macedonicum, **Macedonische Petersilie**; siehe Petroselinum Macedonicum.

Apium montanum, Oreoselinum, **Berg-Eppich, Berg-Peterlein**; siehe Petroselinum montanum.

Apium palustre, Paludapium, **Wasser-Eppich**; siehe oben Apium.

Apium peregrinum folio subrotundo, siehe unter Tragoselinum.

Apium petroselinum, **Petersilie**; siehe Petroselinum.

Apium Pyrenaicum, siehe Crithmum.

Apium risus, Ranunculus palustris echinatus; siehe unter Ranunculus.

* *Apium sylvestre*, Alsnicium dictum *Offic.* Apium sylvestre DOD. Thysselina quorundam, planta lacteo succo turgens, locis humidis proveniens J. B. Thysselinum Plinii LOB. Olsenichium CORD. THAL. Olsnitium TAB. Apium sylvestre, lacteo succo turgens C. B. Meum Silesiacum palustre SCHWENKF. Daucus palustris GESN. H. Cuminum alnorum. T. **Alßnack, Alsnach, Elßnach, Elsenitz, Oelsenich, Oelsnitz, Oelnich, Oelnick, wilder Bertram, wilder Eppich,** ist ein wildes Kraut, welches von dem Berg-

Berg-Peterlein (Oreoselinum) nur darinn unterschieden ist, daß es eine Milch giebt. Es treibet Stängel zu 3 und 4 Fuß hoch, welche streifig und eckig, untenher röthlich, hohl, knotig und ästig sind. Die Blätter sehen wie die an dem Morüben-Kraute (Carota) aus, sind zart geschnitten, voll Milchweißen Saftes, unangenehm von Geschmack, bitter und scharf durch einander. Auf der Zweige Spitzen stehen Dolden oder Kronen, mit weißen fünfblättrigen Blühten, in Rosengestallt besetzt. Wenn diese Blühten vergangen sind, so folgen ihnen Saamen, zwei und zwei beisammen; diese sind oval und breitlich, obenher gestreift. Die Wurzeln sind lang, beinahe eines kleinen Fingers dick, weiß, und schmecken eben wie die Blätter.

Dieses Kraut wächst an feuchten, sumpfigen, schattigten Orten, an den Lachen und Bächen, sonderlich um die Erlenbäume. Es führet viel Sal essentiale, Oel und Feuchtigkeit. In den Apotheken brauchet man vornehmlich die Wurzel, so im Frühling gesammelt wird. Sie hat eine Kraft zu eröffnen, zu zertheilen und dünn zu machen, treibet viel böse Feuchtigkeiten durch den Schweiß aus dem Leibe, stillet die Aufblähung und Schmerzen des Magens, lindert das Bauchgrimmen, reiniget die Brust, benimmt das Keichen, treibet den Harn und Stein, und widerstehet mächtig der Pest, pestilenzialischen Fiebern, und andern giftigen Krankheiten; wird auch wider giftiger Thiere Bisse mit gutem Nutzen gebraucht. Die Wurzel ist von Etlichen für das rechte Meum der Alten gehalten und gebraucht worden.

Aplets, heißen bei den Franzosen die Netze, deren sie sich zum Heringsfange bedienen. Siehe **Herings-Netz.**

Apocynum, Cynocrambe, Fr. Apocin, Herbe de la Houette, Tue-chien, Engl. Dogs-bane, T. **Hunds-Kohl, Hunds-Kraut, Hunde-Gift, Hunds-Milch, Milch-Kraut,** ist ein Gewächs, welches, wie ein kleiner

kleiner Strauch, gerade Ruthen treibet, zu etwa drei Schuh hoch. Seine Blätter sind lang, breit und dick, wie an der Aloe, stehen an den Stängeln gegen einander über, sehen weiß aus, und sind, wie alle seine andere Theile, voll Milch-weißen, bittern und scharfen Saftes. Die Blumen wachsen auf den Spitzen der Zweige, in Form der Aehren, sehen wie Glöcklein aus, sind gelb und zerschnitten. Wenn sie vergangen sind, so folgen einer Faust dicke Früchte, welche, wie dicke Scheiden, länglich sind, und zwei und zwei an einem dicken, harten und krummen Stiele hangen. Diese Frucht, welche die Aegypter Beidelsar nennen, hat eine gedoppelte Schale. Die erste ist grün, und hat eine Haut. Die andere ist ein gar zartes Häutlein, als ob es mit großem Fleiß verfertigt wäre, und siehet Saffran-gelb aus. Diese Schalen enthalten ein fasigtes Wesen, dem Baum-Mooß nicht ungleich, unter welchem die ganze Höhle der Frucht mit einer zarten, weichen und Schneeweißen Baumwolle ausgefüllt ist, welche Houatte, Houette, Havate, oder Ouate, genennet wird. In dieser Wolle sind die Saamen befindlich, welche dem Gurken-Saamen gleich sehen, doch um die Hälfte kleiner, röthlich, mit einem weißen Kern oder Mark angefüllt, und von bittern Geschmack sind. Die Wurzel ist lang, stark, mit Fasen umgeben, und weiß. Dieses Gewächs siehet wohl aus. Blätter und Stängel sind mit Wolle überzogen, und geben eine Milch von sich. Es wächst in Aegypten und Alexandrien an feuchten Orten, woselbst es Ossar genennet wird, welches ein Ei bedeutet. Die in der Frucht befindliche Wolle oder Houatte dienet, die Kleider damit zu füttern; auch stopfen die Einwohner die Betten damit aus.

* Die Benennungen: **Hunds-Kohl, Hunde-Gift,** ꝛc. und das griechische Wort Apocynum, von ἀπὸ und κυνὸς, ein Hund, rühren daher, weil die Alten glaubten, daß dieses Gewächs die Hunde tödte. Der Character dieses

dieses Pflanzengeschlechts ist folgender. Die Blume hat einen bleibenden Kelch von Einem Blatt, das oben in fünf spitzige Abschnitte getheilt ist. Sie hat nur ein einziges Blumenblatt, welches die Gestallt einer offenen Glocke hat, und am Rande in fünf rückwerts gebogene Theile abgetheilt ist. Unten in dem Grunde der Blume liegen fünf Saftbehältnisse, welche eirund sind, und den Eierstock umgeben. Es sind auch fünf Staubfäden daselbst, die kaum sichtbar, und mit länglich-runden aufrecht stehenden Kölblein gekrönet sind, die zweispaltig sind. In der Mitten befinden sich zween eirunde Eierstöcke, welche kleine Griffel unterstützen, die mit einer kugelförmigen Narbe, so größer als der Eierstock, versehen sind. Aus dem Eierstock werden nachgehends zwo lange zugespitzte Capsuln, die sich in zwo Capsuln öffnen, und eine einzige Zelle haben, die mit zusammengedrückten Saamen angefüllt ist, die wie die Dachziegel über einander liegen. Ein jeder Saame hat oben einen Pflaum, oder eine weiche Haarkrone.

1. Apocynum Syriacum MUNTING. Asclepias Syriaca LINN. *Sp. Pl.* p. 312, Fr. La Soyeuse, T. **Syrische Seidenpflanze.** Die Wurzel ist etwa Daumens stark, fleischig, einfach ohne viele Nebenzasern und perennirend. Sie kommt in allerlei Erdreiche fort, doch liebet sie vorzüglich einen lockern, feuchten und warmen Boden, und will auch gern im Schatten stehen. In diesem Zustande hält sie unsere Winter aus, und wuchert sehr, daher sie sich am besten in abgelegene Winkel der Gärten und an andere dergleichen Plätze schickt.

Gegen die Mitte des Maimonaths treibet sie eine Menge runder, hohler und zäher Schößlinge hervor, welche sich hernach in saftreiche 5, 6 bis 7 Fuß hohe Stängel verlängern. Diese sind mit paarweise entgegengesetzten fetten und starken, länglich ovalen Blättern bedeckt, welche oben glatt und dunkelgrün, unten aber zartwollig und weißgrau sind, und auf kurzen Stielen

stehen. Aus den Winkeln der obern Blätter entstehen die Blumenstiele einzeln, oder paarweise gegen einander über, welche sich wiederum in eine große Anzahl kleiner schwacher Stielchen theilen, auf deren jeden eine sternförmige purpurfarbige Blume stehet, und welche zusammen einen fast kugelrunden niederhängenden Blumenbüschel bilden. Der Geruch der Blumen ist süßlich, aber doch etwas unangenehm; der in fünf Honiggefäßen der Blume befindliche Honigsaft enthält eine ziemliche Schärfe, und tödtet die Fliegen, welche ihn saugen. Fast alle Theile der Pflanze enthalten einen weißen sehr scharfen Milchsaft, welcher, wie eine spanische Fliege, Blasen macht, wenn er auf die bloße Haut kommt. Man will versichern, daß wenn Jemand mit einem Messer verwundet würde, womit diese Pflanze, wenn sie noch frisch ist, abgeschnitten worden, solches schwer zu heilen sey. Es soll diese Milch auch Stahl und Eisen anfressen.

Die Frucht bestehet aus einer einschaligen, länglichrunden, etwas platten und starken Hülse, welche sich an einer Seite der Länge nach öffnet, und eine sehr große Anzahl plattrunder, gelbbrauner, dünner Saamen enthält, deren jeder mit einem Büschel langer, haarförmiger, weißer, silberglänzender Fasern versehen ist, welche eigentlich die Seide dieses Gewächses ausmachen. Uebrigens kommen nicht alle Früchte zur Vollkommenheit; man findet gemeiniglich, daß an einem Blumenbüschel nur 2 bis 6 derselben ihre gehörige Reife erhalten.

Was den Anbau dieses Gewächses betrifft, so vermehret man dasselbe theils durch den Saamen, theils durch die Wurzel. Aus dem Saamen wird es auf eben die Art gezogen, wie bei dem Anbau des Tabaks gebräuchlich ist. Derselbe wird in ein gutes Land gesäet, und die Verpflanzung aus dem Saamenbeete im Herbste des andern Jahres vorgenommen. Sie werden am besten in einem lockern, sandigen und etwas feuchten Wiesengrund gepflanzet, welcher in den vorhergehenden Frühlings- oder Sommer-Monathen etlichemahl gepflügt oder gegraben, und von den Quecken und andern Unkraute wohl gereinigt und gedünget seyn mus. Zu Ausgange des Septembers und im October können die Pflanzen darauf gebracht, und etwa eine Queerhand hoch mit Erde bedecket werden. Man leget sie reihenweise wenigstens anderthalb Fuß weit von einander; in welcher Weite sie etliche Jahre sehr wohl dauern, und mit leichter Mühe sowohl von den überflüßigen Wurzelsprossen, als von dem darzwischen aufschießenden Unkraute, gereinigt werden können. Das Absetzen der Brut, deren allzuhäufige Vermehrung die Hauptstöcke sehr schwächet, ist eins der Hauptgeschäfte bei dem Anbaue dieser Pflanze; es mus sowohl im ersten Frühlinge, als auch im späten Herbste, mit Vorsicht vorgenommen und jährlich wiederhohlet werden, weil in solcher Jahreszeit die Verwundung der Wurzeln und das Auslaufen des Milchsaftes keinen Schaden thut. Es könnte auch von guten Nutzen seyn, den Boden, worein man diese Pflanze verpflanzet, vorher mit mäßigen Steinen zu versehen, oder, wo sich Gelegenheit findet, die Anpflanzung derselben an steinigten Orten vorzunehmen, um das Auslaufen der Wurzel zu verhindern, und dadurch den Anwachs der Stängel destomehr zu befördern. Die Lage des Orts, wo man diese Pflanze anbauen will, mus so beschaffen seyn, daß die nordlichen, nordostlichen und nordwestlichen Winde, mithin starke Fröste, keine zu freie Wirkung darauf haben können, dergleichen Belegenheit man öfters an Gebüschen, Hügeln, Mauern und Erdwällen vorfindet; denn, obgleich die Pflanze nicht allein die gewöhnlichen Winter der hiesigen Länder, sondern auch recht starke Fröste, gar wohl aushält: so kann sie doch bei anhaltender Nässe davon verderbt werden.

Im folgenden Jahre nach der Verpflanzung, sobald die Pflanzen einen halben oder ganzen Fuß hoch sind,

wird das Land zu Ende des Mai und Anfange des Junius, nach einem starken Regen zum erstenmahl gehacket, und dadurch vom Unkraut gereinigt, auch diese Arbeit bis Michaelis, nach Erforderung der Umstände, noch zwei mahl vorgenommen. Sobald die Hauptstängel ihre Blumen zeigen, müssen die untragbaren Nebenstängel bis auf die Hälfte eingeknickt, und, nachdem sie etwas vertrocknet sind, bis dahin abgeschnitten werden. Das Beschneiden der ganz frischen Stängel hingegen ist, wegen des zu befürchtenden Verlustes des heraustretenden häufigen Milchsaftes, nicht rathsam. Wenn die 4 oder 5 untersten Blumenbüschel, als die ansehnlichsten, nach dem Abblühen ihre Früchte angesetzt haben, so verfährt man mit der Spitze des Stängels auf eben die Art, damit die übrigen Blumen nicht blühen, folglich diese Früchte desto stärker werden.

Die Früchte werden gemeiniglich im August zeitig; alsdenn wird ihre äussere häutige Schale weicher, gelb und runzelig, und sie öffnen sich nach und nach, so daß man die Seide, und denn auch die Saamen liegen sehen kann. Man schneidet sodenn die reifsten Früchte um den andern oder dritten Tag bei trockner Witterung ab, und läßt sie im Schatten auf Strohhorden oder Netzen vollens ganz aufspringen. Die rechte Reife der Seide erkennet man an der Weiße, Vestigkeit, Weiche und dem Glanze der Fasern, dahingegen die nicht vollkommen reif gewordene steif, hart und kraus anzufühlen ist, keinen sonderlichen Glanz von sich giebt, und etwas ins Gelbliche fällt. Wenn die Einsammlung der Früchte vorbei ist, wird die Seide durch Kinder, oder andere müßige Personen, bald aus den Früchten genommen, von dem Saamen gereinigt, in reine Siebe gebracht, sortirt, und an einem trocknen Orte aufgehoben.

Nach Einerndtung der Früchte werden die vertrockneten Stängel kurz über der Wurzel abgeschnitten, die ausgegangenen Stöcke durch junge Pflanzen ergänzet, im Novem-

November jährlich, oder alle 2 Jahre, mit Mist dünn bedeckt, und im folgenden Jahre das Land, nach Art der Spargel-Beete, frühzeitig und vorsichtig umgraben.

Bei einer solchen Bearbeitung schlägt die Seidenpflanze wohl an, und giebt einen reichlichen Ertrag; es ist derselben auch kein Zufall sonderlich schädlich, ausgenommen eine lang anhaltende Dürre und Mehlthau währender Blühtzeit, als wornach sich wenigere und kleinere Früchte zeigen.

Die Frucht-Seide kommt, als eines der feinsten Pflanzenproducte, der ächten Seide sehr nahe; da sie aber kaum über etliche Zolle lang ist, und folglich nach Art einer feinen Wolle oder Floret-Seide tractirt und gesponnen werden mus: so kann sie niemahls einen so feinen und gleichen Faden, als ächte Seide, geben, sondern bleibt allezeit ein besonderes Product des Pflanzenreichs, und ein neues Material bei dem Manufacturwesen, welches besonders bearbeitet werden mus; man kann auch von derselben dasjenige nicht erwarten, was man durch die künstliche Bearbeitung der andern wirklich zu leisten im Stande ist.

Herr Hofrath **Gleditsch**, in Berlin, hat in den Jahren 1746, 47 und 48, Versuche mit den verschiedenen Arten Haaren und Wolligkeiten, die sich an allerlei Theilen der Pflanzen, an ihren Blumen, Früchten, Saamen, Blättern, Stängeln ꝛc. finden, und von verschiedener Farbe, Länge, Feine, Zähigkeit, Vestigkeit und Elasticität sind, angestellt, und unter andern auch seine mit dem Syrischen Apocynum angestellten Versuche und Beobachtungen der hiesigen Königlichen Academie der Wissenschaften im Febr. 1761 vorgelesen, und vorstehende auf Erfahrung gegründete Nachricht von dem Anbau dieser Pflanze ertheilet. Um eben diese Zeit, (im Dec. 1760) ward aus Paris bekannt gemacht, daß de la Rouviere die Seide aus dieser Pflanze zwirnen, und daraus Flanell, Felp und andere Zeuge verfertigen

zu laßen angefangen habe, auch von dem Könige in Frankreich über diese neue Seiden-Manufactur mit einem Privilegium begnadigt worden sey. Dem Herrn Gleditsch gebühret also die Ehre der Erfindung. Gedachte Versuche haben ihn gelehret, daß einige Pflanzen-Haare und Wolligkeiten zum Spinnen, Wirken, ja sogar zu Verfertigung gewalkter Waaren, für sich geschickt sind; andere hingegen Zusätze von Seide, Wolle, Haaren ꝛc. erfordern; andere aber sich auf die gewöhnlichen Arten gar nicht bearbeiten laßen, sondern nur zum Filzmachen ꝛc. taugen. Diejenigen, welche mit einem Zusatze von feiner Wolle oder Haaren durch Kardädschen in ein loses Gespinnst gebracht werden können, werden nur zum Einschlage gebraucht; diejenigen aber, welche für sich ein feines Gespinnst geben, welches durch Schlicht, Leim oder Hausenblase noch mehr bevestigt werden kann, dienen auch zum Aufzuge oder zu Verfertigung ganzer Ketten; und hierzu ist die recht reife Seide vom Syrischen Apocynum vorzüglich geschickt befunden worden. Nicht weniger aber laßen sich, durch eine Vermischung derselben mit andern rohen Materialien, wohin vornehmlich alle Arten fremder und einheimischer Wolle, Lamm-Wolle, Baum-Wolle von verschiedener Art, allerhand feine Haare, Floret-Seide ꝛc. gehören, in verschiedener Proportion, Waaren verfertigen, welche sich durch ihre Güte und schönes Ansehen beliebt machen; z. E. Strümpfe, Mützen, Flanelle, Felpe, Serge de Rome, Tuche, und andere Zeuge. In dieser Vermischung gab die Seide der Syrischen Seidenpflanze ein gutes Garn, und die daraus gestrickten oder gewebten Strümpfe wurden sehr vest und dicht, vertrugen die stärkste Walke, ließen sich wohl färben und tragen, und hatten die Güte der Engländischen feinen Castor-Strümpfe. Ferner erhielt Herr Prof. Gleditsch daraus ein vestes Gespinnst, woraus er Tuch, Rasch, Etamin und Serge de Rome, auch eine besondere Art eines neuen Zeuges, verfertigen ließ, welches

ches zwischen Etamin und einem Spanischen Tuche das Mittel hielt, und überaus fein und dicht war, die stärkste Walke 16 Stunden lang hielt, und nach der Zubereitung einen vollkommenen Seidenglanz bekam. Es würde daher die Mühe belohnen, die erwähnte Fruchtseide auch nur zu Verbesserung und Erhöhung solcher Zeuge zu erbauen, welche von schlechtern Sorten Landwolle verfertigt werden.

Eben so, wie die iztbeschriebene Seidenpflanze, geben auch die übrigen Gattungen des Apocynum und der Asclepias, insonderheit das gemeine und hier zu Lande wild wachsende Vincetoxicum oder Schwalbenwurzel, nicht weniger die Linagrostis (Eriophorum, Seidenbinse, Wiesenwolle,) eine Seide, welche zu eben dergleichen Behuf mit Nutzen angewendet werden kann.

In Frankreich wird diese Fruchtseide sehr hoch geachtet, um die Lehnsessel damit auszustopfen, indem man sehr leichte Pfühle, Küssen, Polster und Decken über die Betten davon macht, die, weil sie sehr warm und ausserordentlich leicht sind, besonders für die Gichtbrüchigen und mit dem Podagra Behafteten, zu einer bequemen Decke dienen. Denn der Pflaum ist dermaßen leicht und elastisch, daß er fast gar keine Schwere hat. Die Franzosen nennen diese Wolle Delawad; und in den südlichen Theilen Frankreichs, wo diese Pflanzen in der freien Luft fortkommen, und reifen Saamen tragen, hat man ganze Plantagen davon, um der Federn willen, angelegt. Da verschiedene von den Sorten des Apocynum in den wüsten und ungebaueten Gegenden in Jamaica in Ueberfluß angetroffen werden, woselbst man sich bemühet, es von denen Gegenden, wo Zuckerrohr gebauet wird, auszurotten: so könnte man diese Wolle von daher sehr leicht in großer Menge um einen wohlfeilen Preis bekommen, und würde daher die Verarbeitung derselben denen, die solche unternähmen, bessern Vortheil bringen, zumahl wenn sie durch die Geschicklichkeit und

den Fleiß unserer Künstler in Teutschland noch verbessert würde.

In Frankreich hat man auch schon versucht, Hüte davon zu machen. Zu Castor-Hüten hat man den leichten Saamen der Hundskraut-Pflanze genommen, so man Hundskrauts-Haare genennet, und solche mit einer gewissen Menge Castor- und noch mehrern Hasen-Haaren vermenget; und zu halb Castor-Hüten hat man diesen Saamen in gleichen Theilen mit Hasen-Haaren vermenget, und eine sehr schöne Arbeit daraus verfertiget. Herr von Fontanes, Aufseher der Manufacturen der Königl. Gesellsch. des Ackerbaues zu Rochelle, sagt, daß er zu Niort von dem wollenartigen Saamen des Hundskrauts, den er im Jahre 1762 hat sammeln laßen, und den man insgemein in den Duinen oder Sandhügeln längs dem Meer zwischen Olonne und St. Gilles in Nieder-Poitou findet, zwei kleine Hüte hätte verfertigen laßen. Man gieng, wie er saget, bei der Bearbeitung dieser Hüte eben so zu Werke, als wenn man sie von Castor-Haaren verfertiget hätte; die Gewächs- und Wollen-artige Substanz wurde mit Scheidewasser, welches man mit ordentlichen Wasser vermengte, angefeuchtet, in den Ofen gethan, und ein wenig kardädschet und gehechelt. Uebrigens bearbeitete man sie vollkommen so wie die andern Arten der Hüte. Diese Hüte hatten aber den Fehler, daß sie an einigen Orten kleine Knoten oder Knöpfe hatten, welches nicht geschehen seyn würde, wie Hr. Fontanes hinzu setzet, wenn man sich der Wolle von dem Syrischen Hundskraut bedienet hätte, weil selbige einen Zoll hoch ist, da hingegen das Hundskraut aus Poitou nur 6 Linien hoch ist. Diese Hüte wollten keine schöne schwarze Farbe annehmen, allein diesem Uebel könnte man leicht abhelfen.

Herr la Rouviere, Königlicher Wollen-Zeug-Kramer, hat, wie ich bereits vorher erwähnt habe, diese Wolle spinnen, und sowohl Sammet als Rasch und Flanell, welche

welche die Englischen noch übertreffen, daraus verfertigen laßen. Personen vom Stande bedienen sich des daraus verfertigten Flanells mit noch größern Nutzen, als des Englischen, bei Flüssen und Catarrhen. Es ist auch daraus eine Art von Zeug, nach Art des Indianischen Atlas, gemacht, und ausnehmend artig gemahlt worden. Herr la Rouviere hat sein Zimmer und einen Alcoven damit tapezieret, welches einen Anblick machet, der nicht schöner seyn kann. Hier ist der Bericht, welchen die Herren Nollet und Fougeroux von Bondaroy, als besonders dazu ernannte Commissarien bei der Academie abgestattet haben.

„Es ist bekannt", sagen diese Herren in ihrem Berichte: „daß das Hundskraut oder Seidenwatten ein feiner, flüchtiger „und brüchiger Saame ist, der den Saamen derjenigen Pflan„ze, so man Apocynum Syriacum nennet, noch übertrifft. „Man kann diesen Saamen unmöglich, oder wenigstens nicht „anders, als mit vieler Beschwerlichkeit, kardädschen, wenn „man ihm nicht vorher eine gewisse Zubereitung giebt, wodurch „er bei dem Stoßen zugleich beugsamer gemacht wird, und „folglich nicht so leicht von der Kardädsche wegflieget. Herr „la Rouviere hat uns die Mittel, deren er sich hierzu bedie„net, nicht entdeckt". (Herr Buchoz aber versichert, in seiner Sammlung auserlesener Briefe, nach der teutschen Uebersetzung, im 2ten Th. Nürnb. 1773, 8. S. 6, erfahren zu haben, daß er diesen Wollen-Saamen in einen Sack einhülle, und über den Dunst eines wässerigen und schleimigen Decocts bringe.) „Er wiegt die Baumwolle, und wählet eine „recht schöne davon aus, wenn er schönen Zeug oder Seiden „verfertigen will, und nimmt nur die Hälfte von Hundskraut„Haaren; sodann kardädschet er diese beide Gewächs-Sub„stanzen mit einander, jedoch mit der Vorsicht, daß er zuerst „die Baumwolle allein kardädschet, und nachher die Hälfte „Hundskraut-Haare darzu nimmt; indem er solchergestalt die „Seiden oder Baumwolle mit dem Hundskraut zugleich kar„dädschet, so vereiniget er diese beide Substanzen mit einan„der; alsdenn läßt er sie spinnen, und einen Theil der Zeuge „daraus verfertigen, wie wir solches näher erklären wollen, „ohne jedoch andere ausführliche Umstände einer jeden sei„ner Verrichtungen, die nichts Besonderes enthalten, mit an„zuführen. „Wir

„ Wir wollen nur überhaupt melden, daß Hr. la Rouviere verschiedene Arten von Sammet-Zeugen verfertiget hat, deren Faden zum Theil Seiden, und zum Theil Hundskraut-Haare waren; er hat auch Zeuge von Seiden, Baumwolle, und Hundskraut gemacht, deren einige dem Englischen Etamin, und dem wollenen Droget, und andere dem Indianischen Atlas, gleichen, die man mahlen konnte; und endlich sind auch gekreuzte Zeuge zu Frauenzimmer-Camisolen und Unter-Röcken von ihm gemacht worden.

„ Herr la Rouviere hat schon seit 10 Jahren unterschiedliche Versuche mit dem Hundskraut angestellet, und den 4ten Oct. 1757 einen Schluß von dem Staats-Rath erhalten. Wir glauben inzwischen doch nicht, daß er den ersten Versuch, das Hundskraut zu kardädschen, zu spinnen, und sogar zu filzen, gemacht habe, wenn anders dieses das Hundskraut spinnen und kardädschen genennet werden kann, wenn man selbiges mit solchen Substanzen vereiniget, die man kardädschen und spinnen kann, und glaubet das Hundskraut zugerichtet zu haben, weil man selbiges so wie die Seide mit solchen Materien, die sich leicht zur Scheerwolle zubereiten lassen, vereiniget und beide Materien mit einander vermenget hat.

„ Herr la Rouviere hat die wahre Dosin des Hundkrauts zu entdecken gesucht, wodurch man, wenn sie mit Seide oder Baumwolle vermengt wird, von diesen beiden Materien, die viel wolligter als das Hundskraut sind, vieles erspahret. Wir wollen sowohl die Academie, als das Publicum, im Stand setzen, diese Erspahrnis schätzen zu können, und aus Versuchen von der neuen Substanz, die man zu diesen Zeugen nimmt, zu beurtheilen, ob die daraus verfertigten Zeuge von eben so langer Dauer sind, als die, welche bloß von Seide oder Baumwolle zubereitet worden sind.

„ Zu einer Elle vierhärigen Sammet, nimmt man 9 bis 10 Unzen Seide, wovon 1 Unze und 2 Quentgen, oder 1½ Unzen den ersten Aufzug oder das Stück geben; zum zweiten Aufzug nimmt man 5 Unzen und 2 Quentgen; diesen Aufzug schneidet man ab; und endlich nimmt man zum Einschlag 3 Unzen, auch etwas mehr oder weniger, nachdem die Seide gut oder fein ist. Vom Sammethaar nimmt man 5 Ellen zu einer Elle Sammet, und wird also, nach der Art des Hrn. la Rouviere, ungefähr 1½ Unzen Seide erspahren.

„ Von

„ Von den baumwollenen Zeugen, die dem Rasch gleichen, nimmt Hr. la R. zum ersten Aufzug die Hälfte grobe Seide, und die Hälfte Hundskraut; er ist 1 Unze und 6 Quentg. schwer; der Einschlag ist halb von Baumwolle und halb von Hundskraut, und wiegt vier Unzen, und also erspahret er wenigstens 1 Unze und 3 Qu. grobe Seide, und 2 Unzen Baumwolle, an einer Elle; ich sage wenigstens, denn weil das Hundskraut mehr als um die Hälfte leichter, als die Seide und Baumwolle ist, so wird man bei einerlei Gewicht fast doppelt soviel Hundskraut haben, und dieses leztere mehr Zeug geben und weiter laufen, als die Seide und Baumwolle.

„ Herr la R. nimmt zum Einschlag grobe Seide, wovon das Pfund neun Franken kostet, da hingegen die schöne Seide 50 bis 54 Livres kostet; wir zweifeln aber gar nicht, daß man auch in allen andern Sammet-Fabriken zum Einschlag eine Seide von schlechterer Güte nehmen wird.

„ Der sogenannte langseidene Cattun kostet das Pfund 30 bis 34 Sous; weil es aber mehr Arbeit erfordert und neue Zubereitungen nöthig sind, wenn man Hundskraut dazu nimmt, so werden sich die Kosten des Fabricanten in diesem Fall auch höher belaufen. Hierzu mus man noch den Abgang eines Theiles des Hundskrautes, so man wegwerfen mus, und 3 Livres für den ersten Ankauf für das Pfund Kraut rechnen, um welchen Preis Hr. la R. diese Pflanze den Liebhabern des Feldbaues anbietet, weil der Anbau derselben zur Zeit noch nicht sehr gemein ist; woraus sich denn ergiebt, daß die Verschiedenheit des Preises, wenn man sich dieses Krautes zur Verfertigung der Zeuge bedienet, nicht sonderlich beträchtlich ist, wie solches der Preis, um welchen Hr. la R. diese neue Zeuge dem Publico liefert, beweiset, indem selbige beinahe eben so theuer sind, als die, so von bloßer Seide oder Baumwolle verfertiget werden. Die Elle Sammet kostet bei Hrn. la R. 22 Livres; und die geköperte oder kreuzweise gewebte, 24 Livres. Diese Zeuge sind neu sehr schön. Der Sammet nimmt die schwarze Farbe zwar an, aber doch nicht so gut wie die, so von bloßer Seide gemacht sind. Alle Zeuge, worunter Hundskraut kommt, sind leicht. Man kann leicht begreifen, daß sich in Ansehung der Schönheit ein schechter Unterscheid findet, weil derjenige Theil des Sammets, so aus Hundskraut-Haaren bestehet, in dem Zeuge gleichsam eingehüllet, und nicht zu sehen ist. Aber haben diese Zeuge wohl eine eben so lange Dauer,

„ als

„ als wie der Sammet von bloßer Seide, oder die Baumwollenen Zeuge?

„ Ich befürchte, daß solches nicht zu hoffen seyn mögte. „Denn man wird erstlich nimmermehr den Saamen des Hundskrautes eben so leicht und gut, wie die Seide, spinnen können. Und überdies läßt die Kürze der Fibern des Hundskrautes, ihre Reife, und die brüchige Art des leichten Saamens, keinen allzuvortheilhaften Schluß von den daraus verfertigten Zeugen machen. Inzwischen verfertiget und verkauset Hr. la R. seit vielen Jahren diese Zeuge, und die Zeugnisse von Personen dieser Academie, welche dergleichen getragen haben, sind sehr vortheilhaft für sie ausgefallen. Ungeachtet nicht sonderlich viel Hundskraut zu diesen Zeugen kommt: so getrauen wir uns doch nicht, wegen ihrer Dauer ein Urtheil zu fällen, ob es schon nöthig wäre, hiervon gründlich belehrt zu seyn, insofern man den Werth dieser Erfindung richtig und gehörig beurtheilen will. Man müste zu diesem Ende vorher eine genaue Vergleichung zwischen diesen neuen Zeugen, und alten, so von der nehmlichen Seide wie diese, aber ohne Hundskraut, verfertiget worden, anstellen; wir haben aber diese Vergleichung nicht angestellet, und solches zu thun auch keine Gelegenheit gehabt. Wir wollen glauben, daß die Versuche des Hrn. la R. Ruhm verdienen, wenn das Publicum seine neue Zeuge, ihrer bewehrten Güte wegen, mit Beifall annehmen wird.

Dieser Bericht wurde den 30 April 1760 ausgefertiget, und bei der Academie einregistriret.

Man bekommt auch von dem Stängel des Hundskrauts eine Art grauen Hanf, der fast dem leinenen gleichet. Wenn man solchen aus dieser Pflanze ziehen will, so mus man selbige röſten, brechen, hecheln und eben so wie den Hanf zubereiten. Man hat der Gesellschaft des Ackerbaues zu Mons dreierlei Arten von solchem Hanf vorgelegt. Die erste war sehr fein; die zweite etwas gröber, doch hat man Leinwand davon gesponnen; und die dritte Art, welche aus dem Abgang der beiden ersten bestand, hatte man zu groben Strickwerk angewendet, welches viel mehrere Fibern und Stärke, als die von ordentlichem Hanf, hatte.

Herr

Herr **Gelon**, Mitglied der Academie zu Dijon, hat, nach dem Bericht des Herrn **Maret**, Secretairs dieser Academie, gleichfalls einen sehr langen Hanf aus dem Hundskraut gezogen, der fein und glänzend weiß war; er hat denselben seiner Gesellschaft vorgeleget, welche das Urtheil davon gefället, daß er allerdings zum Gebrauch angewendet zu werden verdiene.

Wenn man die Blätter des Syrischen Apocynum zusammen, und wie einen Umschlag auflegt, sollen sie die kalten Geschwulsten zertheilen. Der Saft davon macht das Haar ausfallen, und ist ein gutes Mittel wider die Räude und andere Unreinigkeiten der Haut, wenn er äusserlich gebraucht wird; allein tödtlich, wenn man ihn innerlich gebrauchen wollte, indem er dermaßen scharf und heftig würket, daß tödtliche Ruhr darauf erfolget.

Empfehlung einer neuen Manufactur (aus der Wolle des Apocynum,) die man in England anlegen soll; in einem Schreiben eines Colonisten in Jamaica, v. 7. Oct. 1763: st. im I Bande des aus dem Engl. übersetzten Museum rusticum & commerciale, Lpz. 1764, 8. S. 250 — 254.

Von der Seidenpflanze, s. Heinr. Chr. v. Brocke Beobachtungen von einigen Blumen, Lpz. 1771. 8. S. 245 — 247.

Ein Auszug aus Herrn Prof. Gleditsch Abhandlung, u. d. T. Nachricht von dem Apocynum, oder der Seidenpflanze, deren Anbau, Gewinnung und Anwendung der darauf wachsenden Fruchtseide: st. in D. G. Schrebers neuen Samml. verschied. in die Cameralwiss. einschlagender Abhandl. VI Th. Bützow und Wism. 1764, gr. 8. S. 384 — 391; in No. 29 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1764, S. 251 — 254; in den Physik. Oec. Auszügen, VII B. 2 St. Stutg. 1765, 8. S. 173 — 187; desgl. im 6 St. des II B. der Berlin. Samml. 1770, 8. S. 634 — 643.

P. Clarus Mayrs Abhandlung von einer neuer Gattung Pflanzenseide: st. im 2 Th. des III B. der Abhandl. der churf. Baier. Akad. d. Wiss. München, 1765, 4. S. 199 — 212.

Memoire sur la Soyeuse, Plante, ou sur l'emploi, que le Sieur *la Rouviere*, Bonnetier de sa Majesté, a seu faire industrieusement de la plante connue au jardin du Roi sous le nom d'Apocynum, & à Trianon sous celui d'Asclépias, & qui a la proprieté de fournir une ouate de soye: st. im 36 Th. des *Nouvelliste oecon. & litter.* p. l. m. de Janv. F. & Mars, 1761, S. 158. Nachricht von des Hrn. de la Rouviere neuen Seidenmanufactur in Frankreich: st. in D. G. Schrebers neuer Samml. ꝛc. II Th. 1762, gr. 8. S. 415.

2. Apo-

2. Apocynum Canadense, foliis Androsæmi majoris. MOR. *Hist.* 3. p. 609. Apocynum (Androsæmifolium) caule rectiusculo herbaceo, foliis ovatis vtrinque glabris, cymis terminalibus. LINN. *Sp. Pl.* 213. Diese Sorte wächst in Nordamerica wild. Sie hat eine bleibende Wurzel. Die Stängel werden ungefähr 3 Schuh hoch, wachsen aufrecht, und sind mit glatten, eirunden, einander gegen über wachsenden Blättern besetzt. Diese sowohl, als die Stängel, sind stark mit einem milchigten Saft angefüllt, welcher heraus fließet, wenn sie zerbrochen werden. Die Blühte ist weiß, und stehet in einer Art von Dolde zusammen, welche oben auf dem Gipfel der Stängel zum Vorschein kommt. Die Saftbehältnisse auf dem Grunde haben einen purpurfarbigen Blick. Auf diese Blühten folgen Schoten, die in England selten reif werden; daher mus die Pflanze durch Abtheilung der Wurzeln fortgepflanzet werden. Es ist dieses eine dauerhafte Pflanze, daher sie auch in dem ordentlichen Boden wächst; derselbe mus aber leicht oder trocken seyn, ausserdem pflegen die Wurzeln im Winter auszurosten. Die beste Zeit die Wurzeln zu zertheilen, ist im Märzmonath, ehe sie neue Stängel zu treiben anfangen.

3. Apocynum Canadense maximum, flore minimo herbaceo. PLUK. *Almag.* 35. Apocynum (cannabinum) caule rectiusculo herbaceo, foliis oblongis, paniculis terminalibus. LINN. *Sp. Pl.* 213. Diese Sorte ist ebenfalls in Nordamerica ursprünglich zu Hause. Die Wurzeln kriechen in dem Erdboden weit herum. Wenn sie daher in einen Garten gesetzet wird, so vermehret sie sich in kurzer Zeit dergestallt, daß sie bald zur Last darinnen wird. Die Stängel dieser Sorte sind braun, und wachsen ungefähr zween Schuh hoch, und sind mit länglich-runden glatten Blättern besetzt, welche paarweise zum Vorschein kommen, und eben so, wie die vorhergehende Sorte, stark mit einem milchigten Safte

Safte angefüllt sind. Gegen den obern Theil des Stängels zu, kommt die Blühte aus den Flügeln der Blätter heraus, welche in kleinen Büscheln beisammen stehet, eine grasartige Farbe hat, und klein ist, und daher kein sonderliches Ansehen macht, weswegen man sie auch selten in den Gärten ziehet, wo solches nicht um der Mannigfaltigkeit willen geschiehet. Es ist dieses eine dauerhafte Pflanze, und vermehret sich sehr geschwind durch ihre kriechende Wurzeln. Beide Sorten blühen im Julius, und im Herbst verwelken ihre Stängel bis an die Wurzel.

4. Apocynum (Venetum) caule rectiusculo herbaceo, foliis ovato-lanceolatis. *Prodr. Leyd.* 411. TOVRNEF. Inst. R. H. 92. Diese Sorte wächst auf einer kleinen Insul in der See, nahe bei Venedig. Man glaubt aber, daß sie daselbst nicht ursprünglich zu Hause, sondern aus einem andern Lande dahin gebracht worden sey. Man hat davon zwo Varietäten, eine mit purpurrother, die andere mit einer weißen Blühte. Die Wurzeln dieser Sorte breiten sich sehr weit aus, durch welche sie auch vermehret werden kann. Denn sie trägt selten Saamen, weder in den Gärten, wo man sie ziehet, noch auch zu Venedig, wo sie wild wächst. Die Stängel werden ungefähr 2 Schuh hoch, und sind mit eirunden, glatten, einander gegenüber wachsenden Blättern besetzt. Die Blühten wachsen oben auf den Gipfeln der Stängel in kleinen Dolden, die eben so gestalltet sind, wie die Dolden der vorhergehenden Sorten, jedoch viel größer, als dieselben, daher auch die Sorte mit purpurrother Blühte ein sehr schönes Ansehen hat. Sie blühet im Julius und August. Sie kommt in der freien Luft fort, wenn anders die Pflanzen in einer warmen Lage und auf einem trockenen Boden stehen. Denn ungeachtet der Boden, auf dem sie nahe bei Venedig wächst, feucht ist, so pflegen doch die Wurzeln in unserm Lande zu verfaulen, wenn sie in einem feuchten Boden stehen. Die Wur-

zeln taugen am besten im Frühling zum Versetzen und zum Einpflanzen, kurz zuvor, ehe sie neue Stängel zu treiben anfangen.

5. Apocynum erectum fruticosum, flore luteo maximo & speciosissimo. SLOAN. *Catal. Jam.* 89. Apocynum (speciosissimum) foliis ovatis petiolatis, superne glabris, floribus amplis, pediculis longis hirsutis, caule fruticoso. Diese Sorte wächst in Jamaica, in Havanna, und von daher hat sie den Nahmen der **Havanna-Blume** bekommen, unter dem sie auf dieser Insul hauptsächlich bekannt ist. Sie wird 3 bis 4 Schuh hoch, hat holzige Stängel, welche etliche wenige Nebenzweige treiben, die mit eirunden glatten Blättern besetzt sind, welche paarweise einander gegen über wachsen, eine hellgrüne Farbe auf der obern Seite haben, auf der untern hingegen blaß und aderig sind. Die Blühte kommt an der Seite der Zweige, an großen Stielen, zum Vorschein. Am Ende eines jeden Zweiges befinden sich insgemein 4 bis 5 Knospen, von denen aber selten mehr als Eine zur Blühte kommt; die übrigen verwelken bald wieder. Die Blühten sind sehr groß, und haben eine lange Röhre, welche sich oben sehr weit aufschließet; auch sind sie hellgelb, und machen daher ein sehr schönes Ansehen, besonders an solchen Orten, wo diese Pflanzen wild wachsen, indem sie die meiste Zeit des Jahres hindurch blühen. Diese Pflanze ist sehr zart, sie kommt also ohne Hülfe des Glashauses in Teutschland nicht fort. Man ziehet sie aus dem Saamen, den man sich aus Jamaica verschreiben mus; denn in Teutschland tragen diese Pflanzen keinen reifen Saamen. Auch ist nicht aller Saame, der aus Jamaica kommt, gut, indem derselbe daselbst entweder ungeschickter Weise, ehe er noch reif geworden, eingesammelt, oder noch naß überschickt worden. Wenn man den Saamen bekommen hat, so mus man ihn in Töpfe, die mit leichter sandiger Erde angefüllt sind, aussäen, und sie in ein Mistbeet von Gerberloh

loh eingraben. Ist der Saame gut, so werden die Pflanzen 4 bis 5 Wochen hernach aufgehen, und alsdenn mus man sie eben so behandeln, wie die andern zarten Pflanzen aus eben diesem Lande, nur mit dem Unterschied, daß man sie sehr sparsam begießet; denn diejenigen Pflanzen, welche mit einem milchigten Safte angefüllt sind, brauchen sehr wenig Feuchtigkeit. Man mus sie im Glashause beständig im Lohbeet erhalten.

Nehmen sie in der Höhe zu, so erfordern sie größere Töpfe; jedoch mus man sie nicht in gar zu große Töpfe setzen; denn wofern ihre Wurzeln nicht nahe zusammen gehalten werden, so werden die Pflanzen im Wachstum gar schlecht zunehmen. Im zweiten Jahre werden diese Pflanzen blühen, wenn sie gehörig gewartet worden sind, und alsdenn werden sie im Glashause ein sehr schönes Ansehen geben. Die gewöhnlichste Zeit, da diese Pflanzen bei uns blühen, ist im Julius und August. Was aber die Blätter anbetrifft, so behalten die Pflanzen selbige das ganze Jahr hindurch, welches bei der schönen grünen Farbe, die sie haben, zu allen Jahrszeiten sehr lieblich anzusehen ist.

6. Apocynum scandens, foliis citrii, siliquis maculatis. PLVM. *Cat.* 2. Apocynum (scandens) foliis oblongo-cordatis rigidis, floribus lateralibus, caule fruticoso volubili. Diese Sorte hat der P. **Plumier** auf einigen französischen Insuln in America entdeckt, welcher diese Pflanze auch abgezeichnet hat. Nachgehends hat sie auch Herr **Robert Millar**, ein Wundarzt, um Carthagena in Neuspanien gefunden, wo sie in großer Menge wächst, von daher hat derselbe auch Saamen nach England geschickt, welcher in etlichen Gärten sehr wohl angeschlagen ist. Diese Pflanze hat einen Stängel, der sich windet, und dadurch kann sie bis auf den Gipfel sehr hoher Bäume hinaufsteigen. Diese Stängel haben steife, längliche, herzförmige Blätter, welche glatt sind, und eine glänzende grüne Farbe haben. Sie sind eben

so dick, wie die Blätter der Citronenbäume. Die Blühten wachsen in kleinen Trauben aus den Seiten der Zweige heraus, haben eine grasartige Farbe, und sehen daher nicht sonderlich schön aus. Sie erscheinen im August und September; in England aber tragen sie keine Schoten.

7. Apocynum caule erecto arboreo, foliis ovato-acutis. *Prod. Leyd.* 412. Apocynum (frutescens) caule erecto frutescente, foliis lanceolato-ovalibus, corollis acutis fauce villosis. *Flor. Zeylan.* 114. Diese Sorte wächst in Indien, auf der Insul Ceylon, und auf der Küste von Guinea, wild. Sie macht einen holzigen Stamm, der 5 bis 6 Schuh hoch wird, und sich in verschiedene Zweige theilet, welche mit länglichen, spitzigen, glatten Blättern besetzt sind, die oben eine glänzende grüne Farbe haben, unten aber bleich sind. Sie wachsen paarweise einander gegenüber. Die Blühten kommen in lockern Büscheln aus den Flügeln der Blätter heraus. Diese sind klein, röhrig, und purpurroth; bei uns aber folgen niemahls Schoten darauf. Es ist dieses eine sehr zarte Pflanze, daher man sie auch beständig im Treibhause erhalten, und in das Lohbeet eingraben mus; ausserdem wird sie bei uns nicht fortkommen. Man kann sie, in den Sommermonathen, durch die abgeschnittenen jungen Zweiglein fortpflanzen; man mus solche aber erst 3 bis 4 Tage in das Glashaus legen, damit sie trocken werden, ehe man sie einsetzet. Denn, da die Pflanzen mit einem milchigten Safte angefüllt sind, so pflegen die jungen Zweige gern faul zu werden, wenn sie nicht an dem Ende, wo man sie abgeschnitten hat, zuvor wohl getrocknet und geheilet worden sind, ehe man sie in den Erdboden setzet. Diese Pflanze mus sehr sparsam begossen werden, besonders im Winter; sie will auch einen leichten, sandigen Boden haben.

8. Apocynum (reticulatum) caule volubili perenne, foliis ovatis venosis. *Prod. Leyd.* 412. Diese Sorte wächst in Indien wild. Sie hat einen Stängel, der sich windet,

windet, und vermittelst desselben erlanget er eine beträchtliche Höhe. Er ist mit länglichen Blättern besetzt, die stark aderig und voller Saft sind, welcher herausfließet, wenn sie abgebrochen werden. Diese Pflanze ist sehr zart, und will also beständig im Glashause gehalten werden; ausserdem kommt sie bei uns nicht wohl fort.

9. Apocynum scandens majus, folio subrotundo. SLOAN. *Cat. Jam.* 89. Apocynum (obliquum) caule volubili, foliis ovatis rigidis obliquis, cymis lateralibus, tubo floris longissimo. Diese Sorte wächst in Jamaica wild. Sie hat einen aufsteigenden Stängel, welcher sich an die benachbarten Bäume klammert, und 10 bis 12 Schuh hoch wird. Die Blätter sind eirund, steif, und an den Stielen schief. Die Blühten kommen aus den Flügeln der Blätter hervor, sind purpurroth, und haben sehr lange Röhren, die sich aber oben sehr weit ausbreiten. Diese Sorte trägt bei uns keinen Saamen, und Hr. Miller hat sie weder durch Ableger, noch Sprößlinge, fortpflanzen können. Sie ist sehr zart; daher mus man sie beständig im Glashause erhalten, und sehr sparsam begießen.

10. Apocynum (nervosum) caule fruticoso scandente, foliis ovatis nervosis, cymis lateralibus, flore luteo magno, tubo longissimo. Diese Sorte hat einen aufsteigenden holzigen Stängel, und bekommt, vermittelst der benachbarten Bäume, an die sie sich klammert, eine ansehnliche Höhe. Die Blätter wachsen paarweise einander gegenüber, sind eirund, endigen sich mit einer scharfen Spitze, und haben sehr viele in die Queer stehende Rippen von der Mittelrippe an. Die Blühten kommen aus den Flügeln der Blätter heraus. Eine jede Blume stehet auf einem besondern langen Stiel. Sie sind groß, haben eine hellgelbe Farbe, mit sehr langen Röhren, die sich oben sehr weit ausbreiten. Auf die Blühten folgen lange zusammengedrückte Schoten, welche auf der einen Seite eine Einfassung haben, die mit langen gestreiften Saamen angefüllt sind, welche oben eine

lange weiche Haarkrone haben. Diese Sorte wächst um Carthagena in Neuspanien wild. Sie ist eine zarte Pflanze, die bei uns nicht fortkommt, wofern sie nicht beständig im Glashause gehalten wird. Man kann sie aus dem Saamen ziehen, den man sich aus dem Lande, wo sie wild wächst, bringen laßen mus, denn bei uns wird der Saame davon nicht reif. Wenn man den Saamen bekommen hat, so mus man solchen in Töpfe aussäen, die in ein Mistbeet gegraben werden müssen. Sind die Pflanzen aufgegangen, so müssen sie eben so gehalten werden, wie die fünfte Sorte, und zwar nach der oben gegebenen Anweisung. Sie blühet bei uns im August und September; in demjenigen Lande aber, wo sie ursprünglich zu Hause ist, blühet sie das ganze Jahr hindurch.

11. Apocynum scandens, foliis oblongis acuminatis, floribus amplis patulis & luteis. HOVST. MSS. *Fig. Pl.* n. 8. *Pl.* 44. *f.* 5. Apocynum (cordatum), foliis oblongo-cordatis mucronatis sessilibus, floribus lateralibus, caule scandente.

12. Apocynum scandens, amplo flore villoso luteo, siliquis tumidis angulosis. HOVST. MSS. *Fig. Pl. tab.* 44. *f.* 2. Apocynum (villosum) foliis cordatis glabris, floribus villosis lateralibus, petiolis longioribus, caule scandente. Diese beiden Sorten hat Herr **Willian Houstoun** zu Veracrux in Neuspanien entdeckt. Sie haben windende Stängel, vermittelst deren sie die höchsten Bäume hinauf steigen. In England sind sie in dem Glashause über die Pflanzen hinaufgestiegen, und fast über 20 Schuh hoch geworden. Die 11te Sorte hat in England verschiedene mahl geblühet; die 12te aber, welche viel frecher wächst, als die andere, hat nie ein Ansehen zum Blühen gegeben. Beide Sorten laßen sich aus dem Saamen ziehen, den man eben so, wie die fünfte Sorte, aussäen mus, wie denn auch die Pflanzen nachgehends eben so, wie diese, behandelt werden müssen.

13.

13. Apocynum Marianum erectum linariæ angustissimis foliis umbellatum. PLVK. *Mant.* 17. Asclepias (verticillata) foliis revolutis linearibus verticillatis, caule erecto. LINN. *Sp. Pl.* 217. Diese Sorte wächst in Nord-America wild. Sie hat zarte, gerade stehende Stängel, die mit sehr schmalen Blättern besetzt sind, die im Winter um die Stängel herum wachsen, an deren Gipfeln Dolden von kleinen, weißen Sternblumen zum Vorschein kommen. Diese erscheinen im Julius, tragen aber bei uns niemahls Schoten. Sie können daher auch nicht anders, als durch Theilung der Wurzeln, fortgepflanzet werden, welches im Frühling geschehen mus, ehe sie neue Schößlinge treiben. Die Wurzeln mus man in eine warme Rabatte und in einen trockenen Boden setzen. Im Winter müssen sie mit alter Loh bedecket werden, damit der Frost nicht in den Boden dringen könne.

14. Apocynum floribus amoene purpureis, corniculis surrectis. *Hort. Elth.* 31. Asclepias (amoena) foliis ovatis, subtus pilosiusculis, caule simplici, vmbellis nectariisque erectis. LINN. *Sp. Pl.* 214. Diese Sorte hat eine bleibende Wurzel, welche im Frühling verschiedene aufrecht stehende Stängel treibet, die ungefähr 2 Schuh hoch werden, und mit eirunden, einander gegenüber stehenden Blättern besetzt sind. Die Blumendolden kommen oben an dem Gipfel der Stängel zum Vorschein, haben eine glänzende purpurrothe Farbe, und machen im Julius ein sehr schönes Ansehen. Sie tragen bei uns keine Schoten. Diese Sorte mus eben so, wie die vorhergehende, behandelt werden.

15. Apocynum erectum Noveboracense, foliis minus incanis, flore ex obsoleto dilute purpurascente. *Par. Bat.* 33. Asclepias (purpurascens) foliis ovatis subtus villosis, caule simplici, vmbellis erectis, nectariis resupinatis. LINN. *Sp. Pl.* 214. Diese, in Nord-America wild wachsende Sorte hat eine bleibende Wurzel, welche einzelne Stängel treibet, die fast drei Schuh

hoch werden, und mit eirunden Blättern besetzt sind, welche auf der untern Seite haarig sind, und einander gegenüber stehen. Die Blumen wachsen in aufrecht stehenden Dolden an den Gipfeln, und die Honigbehältnisse wachsen unterwerts. Sie haben eine blasse purpurrothe Farbe. Diese Sorte ist sehr dauerhaft, und vermehret sich sehr stark durch ihre kriechende Wurzeln; bei uns aber trägt sie niemahls Saamen. Sie kommt in jedem Boden und in jeder Lage fort, und kann versetzet werden, wenn die Stängel verwelkt sind.

16. Apocynum vetus Americanum, Wisank dictum. *Hort. Elth.* 32. Asclepias (variegata) foliis ovatis rugosis nudis, caule simplici, vmbellis subsessilibus, pedicellis tomentosis. LIN. *Sp. pl.* 214. Diese Sorte siehet der vorigen gleich, nur daß sie rauhe Blätter hat, und daß die Blumendolden dichter beisammen sind, und an der Seite des Stängels herauskommen. Sie haben eine grasartige Farbe, und tragen bei uns keine Schoten. Diese Sorte mus also, wie die vorhergehende, durch Wurzeln fortgepflanzet werden.

17. Apocynum minus rectum Canadense. CORN. *Canad.* 9. Asclepias (incarnata) foliis lanceolatis, caule superne diviso, vmbellis erectis. LIN. *Sp. pl.* 215. Diese Sorte kam zuerst aus Canada, man hat sie aber seit der Zeit in verschiedenen andern Theilen von Nord-America wildwachsend angetroffen. Sie hat eine bleibende Wurzel, welche viele gerade stehende Stängel treibet, die ungefähr 2 Schuh hoch werden, und längliche, glatte, paarweise stehende Blätter haben. An dem Gipfel kommen dichte Dolden purpurrother Blumen zum Vorschein. Diese erscheinen im August, tragen aber bei uns keinen Saamen. Diese Sorte mus also ebenfalls durch die Wurzeln fortgepflanzet werden, die sich aber nicht stark vermehren; und eben deswegen wird diese Pflanze nicht gar zu häufig in den Gärten angetroffen. Sie ist so dauerhaft, daß sie in freiem Felde

Felde fortkommt, wenn sie nur in einen trocknen Boden gesetzet wird.

18. Apocynum Carolinianum aurantiacum pilosum. PET. *H. Sicc.* 90. Asclepias (decumbens) foliis villosis, caule decumbente. LIN. *Sp. pl.* 216. Diese Sorte ist ursprünglich in Nordamerica zu Hause, ist aber so dauerhaft, daß sie auch bei uns in freier Luft fortkommt, wenn sie eine warme Lage hat, und in einen trocknen Boden gesetzet wird. Sie hat unterwerts hängende Stängel, welche haarig, und anderthalb Schuh hoch sind. Die Blätter sind schmal, haarig, und stehen gegen einander über. Die Dolden wachsen an dem Ende der Zweige. Sie sind dicht beisammen, und die Blumen haben eine hellglänzende Orange-Farbe. Man kann diese Sorte durch den Saamen fortpflanzen, welcher in Töpfe gesäet werden mus. Diese müssen sodenn in ein mäßiges Mistbeet gegraben werden, um den Wachstum der Pflanzen zu befördern, die man, sobald es die Witterung zuläßt, an die freie Luft gewöhnen mus; denn wenn sie einmahl schwach geworden sind, so erhohlen sie sich selten wieder. Wenn sie stark genug geworden sind, daß sie zum Versetzen taugen, so müssen sie aus den Töpfen genommen, und in eine warme Rabatte, 6 Zoll weit von einander, gesetzet werden, wobei zu merken, daß man sie fleißig vor der Sonne bedecke, bis sie frische Wurzeln geschlagen haben. Man mus sie aber selten begießen. Den Sommer über müssen sie vor dem Unkraut verwahret werden; und wenn die Stängel im Herbste verwelken, mus man alsobald verfaulte Loh über den Erdboden legen, um den Frost davon abzuhalten. Die Loh mus alsdenn im Frühjahr wiederum weggeschaffet werden, ehe die Pflanzen neue Sprößlinge treiben. Im folgenden Sommer erfordern sie keine andere Wartung, als im vorigen. Sie müssen auch in dem nächstfolgenden Winter wieder eben so bedeckt werden, wie in dem vorhergehenden. Im zweiten Frühling können

nen die Wurzeln dahin gesetzet werden, wo sie beständig bleiben sollen; und alsdenn werden die Wurzeln stark genug seyn, daß sie im Sommer blühen können. Sie werden auch verschiedene Jahre dauern, besonders, wenn man sie mit Loh bedecket, um den Frost abzuhalten; nachgehends aber müssen sie nicht wieder versetzet werden; denn, wenn die Wurzeln einmahl groß geworden sind, so vertragen sie das Versetzen nicht mehr.

19. Apocynum Novæ Angliæ hirsutum, tuberosa radice, floribus aurantiis H. L. 694. Asclepias (tuberosa) foliis alternis lanceolatis, caule divaricato piloso. LIN. *Sp. pl.* 217. Insgemein der **Oranien-Hundskohl** genannt. Diese Sorte ist in eben diesem Lande ursprünglich zu Hause; sie kommt auch mit der vorhergehenden in vielen Stücken überein, nur mit dem Unterschied, daß sie aufrecht stehende Stängel hat, und daß die Blätter wechselsweise wachsen. Die Wurzeln werden sehr groß, daher sie auch das Versetzen nicht wohl mehr vertragen, wenn die Pflanzen einmahl zwei Jahre alt sind. Diese Sorte kann durch den Saamen fortgepflanzet werden, wobei man auf eben die Art, wie mit der vorhergehenden, verfahren mus. Sie blühet gegen das Ende des Julius, und im August; und wenn eine warme Witterung einfällt, so wird ihr Saame manchmahl in Teutschland reif. Keine von diesen Pflanzen hält sich lange in Töpfen, daher ist zu rathen, daß man sie in das freie Feld setze; jedoch wollen sie eine warme Lage haben.

20. Apocynum erectum Africanum villoso fructu, salicis folio glabro angusto. *Par. Bat.* 23. Asclepias (glabra) foliis lineari-lanceolatis glabris, caule fruticoso, vmbellis lateralibus.

21. Apocynum erectum Africanum, folio salicis lato glabro fructu villoso. *Par. Bat.* 24. Asclepias (fruticosa) foliis lanceolatis glabris, vmbellis simplicibus lateralibus, caule fruticoso.

22. Apocynum erectum Africanum, villoso fructu, salicis folio lato subhirsuto. *Par. Bat.* 24. Asclepias (villosa) foliis lanceolatis acutis, vmbellis simplicibus erectis, caule fruticoso.

Diese drei Sorten wachsen auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung wild. Sie bekommen aufrechte staudige Stängel, die 7 bis 8 Schuh hoch werden, und sich in viele Zweige abtheilen. Die Zweige der 20sten Sorte sind der ganzen Länge nach mit langen, schmalen, glatten Blättern besetzt, die oben spitzig zulaufen. Die Blumendolden kommen auf langen Stielen aus den Flügeln der Blätter heraus. Die Blumen sind weiß, und stecken in einer lockern Dolde beisammen. Auf selbige folgen insgemein kurze, dicke, aufgeblasene Schoten, die am Ende spitzig zulaufen, und dick mit Haaren besetzt, und mit zusammen gedrückten Saamen angefüllt sind, welche eine weiche Haarkrone haben. Diese Sorte blühet vom Junius an, bis in October; der Saame aber wird im Winter reif.

Lettre du Doct. *Louis Cotelini* à un ami, sur l'Apocynum erectum Afric. villoso fructu, salicis folio glabro angusto; traduite des Nouvelles litter. de Florence; st. in No. 22 der Gaz. Salut. v. J. 1763.

Die 21ste Sorte ist von der 20sten darinn unterschieden, daß sie breitere Blätter hat, welche dunkelgrün gefärbt sind. Die Blumendolden sind kleiner, wachsen auf kürzern Stielen, und die einfachen Blumen sind größer. Diese Sorte blühet zu Einer Zeit mit der vorhergehenden.

Die 22ste Sorte erreicht die Höhe von keiner der beiden vorhergehenden, und die Zweige sind weiter von einander entfernt. Die Blätter sind kürzer, und auf beiden Seiten mit kurzen Haaren bedeckt. Die Blumen wachsen in kleinen lockern Dolden und sind weiß. Sie kommen mit den Blumen der vorhergehenden Sorte zu einerlei Zeit zum Vorschein. Man kann diese Sorten aus dem Saamen ziehen, welcher im April auf ein Beet

von leichter Erde in die freie Luft ausgesäet werden mus; und wenn die Pflanzen 3 bis 4 Zoll hoch sind, so müssen sie einzeln in kleine, mit leichter Erde angefüllte, Töpfe gepflanzet, und in Schatten erhalten werden, bis sie neue Wurzeln geschlagen haben. Alsdenn kann man sie nebst andern ausländischen Pflanzen an einem solchen Ort, wo sie bedeckt sind, bis in October stehen laßen. Hierauf mus man sie in die Winterung bringen, und den Winter über nur ganz wenig begießen. Sie brauchen weiter keine andere Wartung, als daß man sie in größere Töpfe versetzen mus, wenn sie im Wachstum zunehmen. Doch ist zu merken, daß man sie in keine zu große Töpfe setze, und sie im Sommer mit andern ausländischen Pflanzen aus eben dem Lande in die freie Luft bringe.

Diese drei Sorten können auch durch die abgeschnittenen Zweige fortgepflanzet werden. Wenn man dieselben im Julius oder August in eine schattige Rabatte setzet, so werden sie bald Wurzeln schlagen. Bald darauf können sie ausgehoben und in Töpfe versetzet, und wie andere aus dem Saamen gezogene Pflanzen behandelt werden.

Die 21ste Sorte hat in dem Garten zu Chelsea bei gelindern Wintern in freier Luft ausgehalten, in kalten Wintern aber sind die Pflanzen meistens zu Grunde gegangen.

23. Apocynum erectum fruticosum, folio subrotundo glauco. *Par. Bat.* 37. Asclepias (rotundifolia) caule erecto fruticoso, foliis subrotundis amplexicaulibus, vmbellis congestis. Diese Sorte macht einen aufrecht stehenden staudigen Stängel, der 6 bis 7 Schuh hoch wird, und sich gegen den Gipfel zu in 3 bis 4 Zweige abtheilet, die, der ganzen Länge nach, mit steifen rundlichen Blättern besetzt sind, welche dieselben genau umfassen. Gegen den obern Theil zu kommen die Blühten an ihren Seiten heraus, und wachsen in kurzen, dicht bei-

beisammen stehenden Dolden. Sie haben eine grasartige Farbe, und machen daher ein schlechtes Ansehen. Sie kommen hauptsächlich im Herbst und Winter zum Vorschein. Diese Sorte wächst ursprünglich auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, und will eben so gewartet werden, wie die vorhergehenden Sorten. Man hat davon eine Varietät mit dunkelgrünen Blättern, die einige für eine besondere Sorte gehalten haben, welche aber zuweilen aus dem Saamen derselben Sorte gezogen wird.

24. Apocynum Americanum, foliis Amygdali longioribus. PLVM. *Cat.* 2. Asclepias (nivea) foliis lanceolatis glabris, caule simplici,, vmbellis erectis lateralibus solitariis. LINN. *Sp. Pl.* 215. Diese Sorte wächst in den warmen Theilen von America wild. Sie macht einzelne Stängel, die 4 Schuh hoch werden, und mit glatten lanzenförmigen Blättern besetzt sind, die oben spitzig zulaufen. Die Blumendolden kommen, gegen den Gipfel zu, aus den Flügeln der Blätter heraus. Sie sind weiß, und stehen aufrecht. Auf die Blühten folgen längliche zugespitzte Schoten, die mit zusammengedrückten, und mit einer weichen Haarkrone gezierten Saamen angefüllt sind. Sie blühet im Junius und Julius; der Saame aber wird im October reif. Diese Pflanze ist zart, und mus daher in einem Mistbeet gezogen, und sodenn in Töpfe, die mit fetter Erde angefüllt sind, versetzet, und in dem Glashause in das Lohbeet eingegraben werden. Sie braucht sehr wenig Wasser; man mus sie auch beständig im Glashause stehen laßen; außerdem kommen die Pflanzen in unserm Lande nicht fort.

25. Apocynum radice fibrosa, petalis coccineis, corniculis croceis. *Hort. Elth.* 34. Asclepias (Curassavica) foliis lanceolatis petiolatis glabris, caule simplici, vmbellis erectis solitariis. LIN. *Sp. pl.* 215. Insgemein die unächte Ipecacuana genannt. Diese Sorte

ist

ist ebenfalls in den warmen Theilen von America ursprünglich zu Hause. Man hat die Wurzeln derselben, anstatt der Ipecacuana, nach England geschickt, von der sie aber gar leicht unterschieden werden kann, wenn man auf die Gestallt derselben Acht hat, indem diese aus einer großen Menge kleiner Fasern zusammengesetzt ist, da hingegen die wahre Ipecacuana knotige Wurzeln hat, welche tief in den Boden eindringen, und fleischig sind. Man erzählet sehr vieles von den schlimmen Wirkungen des Gebrauches dieser Wurzeln, ingleichen von der giftigen Eigenschaft der Pflanze; daher billig jedermann zu warnen ist, keinen Gebrauch von derselben zu machen, und Vorsorge zu tragen, daß der milchige Saft mit nichts vermischet werde, was etwa zum innerlichen Gebrauch verordnet wird. Diese Pflanze wird 5 bis 6 Schuh hoch, bekommt gerade stehende Stängel, die mit glatten, länglichen, einander gegenüber stehenden Blättern besetzt sind. Die Blumendolden kommen gegen den Gipfel der Zweige zum Vorschein, welche einfach sind, und aufrecht stehen. Die Blumenblätter haben eine scharlachrothe Farbe; und die mit Hörnern versehenen Honigbehältnisse in der Mitten haben eine safrangelbe Farbe, und machen ein sehr schönes Ansehen. Insgemein pflegt diese Sorte vom Junius bis im October in eins fort zu blühen. Auf die Blühten folgen lange zugestumpfte Schoten, die mit Saamen, so Haarkronen haben, angefüllt sind, und spät im Herbste reif werden. Diese Sorte kann man aus dem Saamen ziehen, welcher im Frühling in ein Mistbeet gesäet werden mus. Wenn die Pflanzen aufgegangen sind, so müssen sie auf eben dergleichen Art behandelt werden, wie die von der vorhergehenden Sorte. Die Wurzeln derselben können 3 bis 4 Jahre erhalten werden; nach dem zweiten Jahre aber werden die Pflanzen nacket, und treiben nicht mehr so viel Blumen, als vorhin. Daher ist es besser, immer neue Pflanzen zu ziehen, zumahl da sie bei uns sehr häufig Saamen tragen. 26.

26. Apocynum erectum majus latifolium Indicum. PLVK. *Alm.* 35. *Tab.* 175. f. 3. Asclepias (gigantea) foliis amplexicaulibus oblongo-ovalibus. *Flor Zeyl.* 112. Diese Sorte macht aufrecht stehende Stängel, die 6 bis 7 Schuh hoch werden, und mit dicken, eirunden, einander gegen über wachsenden Blättern besetzt sind. Die Blumendolden sind einfach. Die Blumen sind weiß, sternförmig, und haben 5 Spitzen. Die Schoten sind sehr groß, und haben die Gestallt der Ochsen-Hoden. Sie sind mit flachen Saamen angefüllt, welche wie die Dachziegel übereinander liegen. Diese Pflanze ist zart, und mus also beständig im Glashause erhalten, und auf gleiche Art, wie die zwo vorhergehenden Sorten, behandelt werden. Man muß sie auch, besonders im Winter, sehr wenig begießen.

Apocynum trifolium Indicum, vulgo Epimedium, siehe Toxicodendron.

Apode, siehe Apos.

Apollonium bitumen, siehe Pissasphaltum.

Apoltronir; dieses Worts bedienet man sich in der Falkenirkunst, wenn von einem Falken die Rede ist, dem man die hintern Krallen abgekürzt hat, welche Operation ihm allen Muth benimmt, großes Wildpret zu schlagen.

* *Apomeli*, ein aus Honig und Essig gekochter Trank, welcher das Mittel zwischen Weinmeth und Oxymel macht, und bei den Griechen in Morea gebräuchlich ist. Hitzigen und cholerischen Leuten schaden dergleichen Getränke. Siehe Oxymel.

Apoplexie der Raubvögel, siehe unter **Raub-Vogel.**

Apos, Apus, Hirundo Apus, Fr. Apode, T. **Mauer-Ring- Spir- oder Stein-Schwalbe**; siehe Schwalbe.

Apos Indica, siehe **Paradis-Vogel.**

Apostagma, Apostalagma, Protropum, heißt der **Vorschuß des Mostes**, welcher von der Kelter abläuft, bevor die Trauben gekeltert werden.

* Apo-

* **Apotheker-Gewicht**, ist von andern Arten derer im gemeinen Leben gebräuchlichen Gewichte sehr unterschieden, und hat jedes Stück auch seine besondere Signatur oder Zeichnung, als: ein Pfund hat 24 Loth, oder 12 Unzen, und wird bezeichnet ℔j. Eine Unze hat 2 Loth, und wird bezeichnet mit ℥j. Ein halb Pfund, welches mit ℔ß bezeichnet wird, hat 6 Unzen, oder 12 Loth. Eine Unze hat 8 Drachmas oder Quentchen. Eine halbe Unze wird bezeichnet mit℥ß. Eine Drachma, oder ein Quentchen, welches das Zeichen ʒj. führet, hält 3 Scrupel. Eine halbe Drachma ist also gezeichnet ʒß. Ein Scrupel, mit ℈j bezeichnet, hält 20 Gran. Ein halber Scrupel führet das Zeichen ℈ß. Ein Gran ist eines Gerstenkornes schwer, und wird mit gr. bezeichnet. S oder ß bedeutet Semis oder Semissis, d. i. halb soviel, als des Gewichts, welches dabei stehet. P. pugillus ist soviel, als man mit 3 Fingern fassen kann; M. manipulus aber ist eine kleine Hand voll.

* *Apoymatli*, oder Apoyomatli, ein Kraut in Florida, wächst am Ufer der Ströhme, hat Blätter wie der Lauch, einen Stängel wie die Binsen, kleine Blümchen, und eine lange dünne knotige Wurzel, die einen Gewürzgeruch hat, und, an der Sonne getrocknet, sehr hart wird, daß man sie drechseln kann, wie denn die davon gemachten Corallen-Schnüre hochgeachtet werden. Die Wilden drücken den Saft aus dem Kraute, und reiben den Leib damit, wodurch die Glieder gestärket werden. Die Wurzel reiben die Spanier zu Pulver, und brauchen sie mit Wein für den Stein und die Harnwinde. Das Kraut, mit Fleischbrühe genossen, macht eine geraume Brust, und als ein Umschlag aufgelegt, stärket es den Magen.

* *Appaltatore*, ist eigentlich ein italienisches Wort, und bedeutet einen Pachter; im Oesterreichischen aber werden diejenigen so genennet, welche die herrschaftlichen Gefälle, als: die Einkünfte von der Mauth, der

der Accise vom Toback u. s. w. in Bestand genommen haben.

* **Apparellen**, nennet man in der Baukunst die gelind abschüssigen oder nach und nach sich erhöhenden Wege zu einem Gebäude oder Walle, um Sachen darauf hin und her zu schaffen, welche auf Treppen oder Leitern nicht fortgebracht werden können.

* **Appel**, Fr. Appel, wird in der Jägerei von dem Hühner-Hunde gesagt, wenn derselbe ein **gutes Gehör zum Rufen** und den Gehorsam angenommen hat, daß er auf Pfiff und Ruf zugleich zurückkommt, welches denn ihnen anzugewöhnen das Erste seyn mus, wenn man sie abrichten (dressiren) will.

Appetit, nennen die gemeinen Leute oder Häker zu Paris, die Böklinge oder gesalzenen Heringe, wie auch gewisse kleine Rüben; desgleichen beleget man in den dortigen Küchen die kleinen zarten Kräuter, welche an die Salate, Brühen und Ragouts gethan werden, als: Peterssilie, Körbel-Kraut, junge Zwiebeln ꝛc. mit diesem Nahmen.

* **Appetits-Mangel**, kann sich bei verschiedenen Thieren, als Pferden, Schweinen, Hühnern ꝛc. ereignen.

Bei **Pferden** zeiget der Mangel des Appetits, bei gutem Futter, einen Fehler im Maule und Halse, oder im Magen, oder eine andere innerliche Krankheit, an. Lieget die Schuld am Maule, so finden sich Warzen und Blattern daselbst, auch wohl an den Ober- und Unter-Lefzen, die man auf- und abkneipet, da denn das stockende Blut wegsprützet. Die Warzen unter der Zunge, die man **Frösche** oder **Kröten** nennet, sind eben so wegzukneipen, und hernach mit Salz und Essig, wie alles andere, zu bereiben. Die Halswürmer hindern das Pferd auch am Fressen. Fällt der Argwohn auf den Magen: so giebt man täglich ein Pulver von Alant, Gentian, Aronwurzel, von jedem etwa 3 Loth; Coloquintenkuchen, 2 Loth; Roß- oder Leber-Aloe, 3 Loth; Spießglas-Leber, 4 Loth; mischet es wohl zu-

sammen, und giebt Abends und Morgens anderthalb Löffel voll; auch zuweilen einige Stücke Hering mit Brod. Innerliche Ursachen erforschet man nach den Kennzeichen der Krankheiten, und giebt Mittel dagegen.

Bei Schweinen folget oft der Appetits-Mangel auf starken Appetit, und schlechte Verdauung. Das Fasten auf 24 Stunden, und darnach Senf, Brod, Sauerteig, Rettig, Alantwurzel, und endlich Niesewurzel, bringen den Appetit wieder.

Bei Hühnern entstehet der Mangel der Lust zum Fressen, zuweilen vom angesammelten Schleim im Kropf, oder, wenn das Huhn etwas unverdauliches eingeschluckt hat. Wenn hiervon durch das Befühlen ein gegründeter Argwohn entstehet, so giebt man entweder 3 bis 4 Körner grob-gestoßenen Pfeffer mit Butter, oder schneidet den Kropf an der Seite oberwerts auf, nimmt den Schlamm und das Unverdauliche heraus, nähet ihn wieder zu, und giebt dem Huhn einige Tage lang nur schwarz Brod in Honig geweichet. Sie bekommen auch wohl den Schwindel von solcher Verschleimung; alsdann dienet der Pfeffer.

Appich, Eppich; siehe Apium.

* **Apportiren**, wird von Hunden gesagt, wenn sie entweder durch geschicktes Dressiren, oder andere Art, entweder geschossenes oder etwas ihnen zu dem Ende vorgeworfenes oder verlohrnes dem, der ihnen hierzu ein gewisses Zeichen giebt, oder aber sie dressiret und erzogen hat, aufsuchen und wieder herbei bringen. Siehe Hund. (Hühner-)

* *Apprêt*, Apprêtur, ist im allgemeinen Verstande die Zurichtung einer Waare, daß sie beim Verkaufe besser aussiehet. So haben alle leichte seidene Zeuge, insonderheit aber die Atlasse, eine Apprêtur; d. i. man giebt ihnen vor dem Verkaufe einen Glanz und Ansehen, vermittelst Leims, Gummi, oder anderer im Wasser aufgelöseter Specereien. Die Apprêtur der wollenen Zeuge gehet

gehet mehr auf die verschiedenen Arten oder Façons derselben; daher hat man in Teutschland verfertigte wollene Zeuge mit Apprêtur nach Englischer Art, u. s. w.

Apricosen, Abricosen; siehe Armeniaca.

* **April**, L. Aprilis, Fr. Avril, ist in der izt gebräuchlichen Ordnung des Jahres, oder der Julianischen Jahres-Rechnung, der vierte Monath; nach den vier Jahrszeiten aber, der zweite im Frühling. Der Nahme April kommt nicht her von dem Brüllen, wie etliche unter den gemeinen Leuten vermeinen, welche bei häßlichem April-Wetter sagen: **der April brüllet**; sondern es ist ein zerstümmelter lateinischer Nahme, und kommt her von dem Worte Aprilis, quasi Aperilis, von aperire, d. i. aufthun, eröffnen, welche Deutung mit der Zeit am eigentlichsten eintrifft; sintemahl um diese Zeit die Erde sich mehr eröffnet, und aufthut, und das Jahr sich gleichsam aufschließet, welches den Winter über gleichsam versperrt und zugeschloßen gewesen ist; wie denn in diesem Monathe die Gewächse mehr und mehr wieder lebendig hervorkommen, welche durch die Winter-Kälte gleichsam erstorben gewesen. Man siehet, daß der Erdboden anfängt, lustig zu grünen, die Bäume zu blühen, und die Gärten mit bunten Blumen zu prangen; darum hat man auch diesen Monath vor Zeiten mit einer Blume in der Hand gemahlet. Die Lämmer und Vögel gatten sich, und tragen zu ihren Nestern ein; die Fische laichen; und regen sich auch in dem Menschen die Feuchtigkeiten. So sind auch in diesem Monathe die meisten Winde, Regen und Ungewitter im ganzen Jahre; denn in diesem gehen zugleich mit der Sonne die Plejades, das sogenannte Siebengestirn, oder Gluckhenne, die Hyades, Hoedi, und die Sterne des Orions, auf, welche allezeit solche Ungewitter verursachen, wenn sie mit der Sonne auf- oder nieder-gehen, oder gegen ihr über stehen, wenn sie des Morgens auf- oder des Abends unter-gehet. Kaiser Carl der Große hatte diesen Mo-

nath den **Oster-Monath** geheißen, wegen der Ostern, die gemeiniglich in diesen Monath fallen. Er wird auch der **Blumen-Monath**, der **Wind-Monath**, und von den Holländern der **Gras-Monath**, genannt. In demselben tritt die Sonne in das himmlische Zeichen des Stiers, welches ungefähr den $\frac{1}{21}$ April geschiehet. Er hat 30 Tage. Die merkwürdigsten Tage in demselben sind der 4 Ambrosius, 14 Tiburtius, 23 Georgius, und 25 Marcus Evangelist.

Tag.	Sonnen-Aufg.	Sonnen-Unterg.	Tages-Länge.	Nachts-Länge.
1	″ ″ ‴	″ ″ ‴	12St. 48M.	11 St. 12 M.
3	5 Uhr 37 Min.	6 Uhr 23 Min.	″ ″ ‴	″ ″ ‴
6	5 — 32 —	6 — 28 —	″ ″ ‴	″ ″ ‴
9	5 — 26 —	6 — 35 —	″ ″ ‴	″ ″ ‴
11	″ ″ ‴	″ ″ ‴	13St. 28M.	10 St. 32 M.
12	5 — 20 —	6 — 40 —	″ ″ ‴	″ ″ ‴
15	5 — 15 —	6 — 45 —	″ ″ ‴	″ ″ ‴
18	5 — 9 —	6 — 51 —	″ ″ ‴	″ ″ ‴
21	5 — 4 —	6 — 56 —	14St. 8M.	9 St. 52 M.
24	4 — 59 —	7 — 1 —	″ ″ ‴	″ ″ ‴
27	4 — 53 —	7 — 7 —	″ ″ ‴	″ ″ ‴
30	4 — 48 —	7 — 12 —	″ ″ ‴	″ ″ ‴

In diesem Monath waltet ein gewisser Mißbrauch vor, da nehmlich müßige und muthwillige Leute am ersten Tage dieses Monaths einander **nach dem April schicken**, oder da einfältige oder andere leicht zu betrügende Leute listiger Weise vermogt werden, nach etwas zu gehen, oder etwas für wahr zu halten, das gänzlich erdichtet ist. Es hat diese üble Gewohnheit ihren Ursprung entweder von einem heidnischen Feste, welches dem Abgotte des Lachens gewidmet gewesen; oder sie rühret aus denjenigen Zeiten her, da man in der Römischen Kirche anfieng, alles Thun und Leiden Christi nachzumachen, folglich dessen spottvolles Hin- und Herschicken von Hanna zu Caipha, von Pilato zu Herode ꝛc. wie auch Herodis Verfahren mit Christo als mit einem Wahn-

Wahnsinnigen, nachzuahmen. Ob solches Aprilschicken schimpflich sey, und deshalb actio injuriarum Statt habe, beantwortet mit Unterschiede **Dietherr** in *Speidel.* contin. Wenn es nehmlich unter ungleichen Personen geschiehet, so kann es zu Injurienklagen Anlaß geben; unter gleichen aber mag diese Klage nicht erhoben werden; wenn aber dem Schickenden ein anderer empfindlicher Possen gemacht wird, so darf er auch nicht wohl Klage darüber erheben.

1. Verrichtungen, welche im Küchen-Garten geschehen müssen.

Im Anfange dieses Monaths machet man erhabene Furchen für Melonen und Gurken, also, daß man solche mit Glocken oder Handgläsern bedecken könne. Diese Arbeit kann bis ans Ende des Monaths fortgesetzet werden, wenn man davon einen großen Vorrath verlanget; es sind aber die spät gemachten nicht so vielen Mistes, als diejenigen, welche früher zu Stande gebracht sind, benöthigt. In der Mitte dieses Monaths mus man die Melonen verpflanzen; solche müssen unter Papiere aufgezogen werden. Bei Verfertigung dieser Reihen mus der Mist, wenn der Grund trocken ist, nicht höher, als die Oberfläche des Bodens, liegen; auch mus die Erde wenigstens anderthalb Fuß dick auf den Mist geleget werden, damit die Melonen-Pflanzen tief genug einwurzeln können. Woselbst dieses geschehen ist, da werden die Pflanzen, nachdem sie wohl bewurzelt sind, kein Wasser erfordern, und kann man hiermit eine gute Erndte der schönsten Arten Melonen erhalten.

Man kann izt Majoran, Thymian, Sommer-Saturei, und andere Gewürzkräuter, sicher aussäen; solche gerathen nicht, wenn sie allzu früh gesäet sind, besonders wenn der Frühling kalt und naß ist.

Zu Anfange des Monaths pflanzet man Phaseolen in eine warme Gegend, und zwar bei trockenem Wetter;

denn die Nässe im Erdreiche verderbet das Gesäme. Auch säet man Portulac auf warme Stellen, damit solcher vorhanden sey, nachdem der auf dem Mistbeete befindliche vergangen ist.

Die Rettige, Mohrrüben, Pastinaken, Zwiebeln, Lauch und dergleichen, welche man im Jänner und Anfange des Hornungs gesäet, und im März zu egen angefangen hat, eget man noch ferner, setzet solche in gehörigen Abstand von einander, und reisset alles Unkraut zwischen ihnen aus; dieses mus jederzeit bei trockenem Wetter geschehen, damit das Unkraut ausgerottet werde.

Bei feuchtem Wetter pflanzet man Sprossen oder Abschnittlinge von Salbei, Rosmarin, Raute, Saturei, Mastixkraut, Lavendel, Stöchaskraut, Cypressenkraut, und andere Specerei-Gewächse; denn es bewurzeln sich solche zu dieser Jahrszeit sehr willig, besonders wenn sie Schatten gegen die Sonne genießen, und gehörigermaßen begossen werden.

Man pflanzet Gartenbohnen zu einem späten Vorrathe, und fährt fort, die Niederländische Admirals-Erbse, und andere große Arten der Erbsen, auszusäen, daß solche auf diejenigen, so im März gesäet worden, folgen können.

Man kann nunmehro Artischocken ablegen, und solche auf einen feuchten Boden pflanzen; ist hingegen der Boden dürre, so werden diese nicht so gut gerathen, als diejenigen, welche im vorigen Monathe gepflanzet worden. Man mus auch die Blumenkohl-Pflanzen, welche im Februar aufgegangen sind, verpflanzen, um davon späten Vorrath zu erlangen.

Man fährt in jeder Woche fort, alle Arten junger Sallat-Kräuter, als: Rettige, Rüben, Steckrüben, Senf u. d. gl. auszusäen; denn es werden solche zu dieser Zeit gar bald zum Gebrauche gar zu groß werden; man mus aber dabei beobachten, daß man selbige, so wie die Hitze der Jahreszeit zunimmt, immer in eine schat-

tigere Gegend säe, denn sie wachsen im Sommer am besten auf einem gegen Norden liegenden Lande.

Man säet etwas Cos- Schlesischen und andere Arten großer Lattiche, damit solche auf diejenigen, so im März gesäet worden, folgen können; es müssen diese aber ein feuchtes Erdreich haben, sonst werden sie, wenn im Sommer viel trockene Witterung einfällt, keine gute Köpfe gewinnen.

Die jungen Sellerie-Pflanzen verpflanzet man in Beete von fetter Erde, ungefähr 3 Zoll von einander, und begießet sie gehörigermaßen, bis sie eingewurzelt sind; bei dieser Verrichtung aber mus man nicht alle Pflanzen zusammen aus dem Saamen-Beet ziehen, sondern sie nur verdünnen, indem man von den größesten einige herausnimmt, und die kleinern Pflanzen zurückläßt, damit solche allda Stärke erlangen.

Man eget den Boden zwischen den Reihen mit Bohnen und Erbsen, wirft auch die Erde gegen deren Stiele auf, als welche dadurch gestärket werden; es werden auch die Pflanzen, nach der Reinigung des Bodens vom Unkraute, desto besser anwachsen.

Nach einem Regen-Schauer wirft man die Erde gegen die Stiele der Kopf- und Blumen-Kohl-Pflanzen auf, es mögen solche entweder im Herbste, oder zeitig im Frühlinge, gepflanzet seyn. Es ist dieses unumgänglich nöthig, damit man die Stiele gegen die Sonnenhitze und Winde bewahre, als wodurch sie trocken und hart werden; bei dieser Verrichtung mus man sich aber hüten, daß man keine Erde in ihre Herzbollen werfe, weil sie dadurch verderben.

Man suchet die Gehäuse- und Wege-Schnecken zu vertilgen, welche zu dieser Jahrszeit durch mäßige Regen-Schauer hervorgelocket werden, bei welcher Gelegenheit man sie leichtlich fangen kann; denn, wenn man ihren Aufenthalt duldet, so werden sie sich gewaltig vermehren, und vielen Gewächsen großen Nachtheil und Schaden zufügen.

Bei einfallenden kalten Nächten mus man die Fenster über die frühzeitigen Gurken und Melonen fleißig bedecken; denn es fällt die jung-angesetzte Frucht sehr leichtlich ab, wenn die Beete kalt geworden sind, oder ihnen die gehörigen Bedeckungen fehlen.

Man säet Steckrüben auf einen feuchten Fleck Erde, damit solche auf die im März ausgesäeten folgen können; diese damahls gesäete müssen nun in gehörigen Abstand versetzet, und das Unkraut zwischen ihnen vertilget werden.

Die Beete mit Krausemünze, Dragun, Petersilie, u. s. w. müssen izt fleißig gejätet werden; denn wenn man zugiebt, daß das Unkraut zu dieser Jahrszeit über die Pflanzen her wächset, so wird solches dieselben schwächlich aufwachsen laßen, und sie gar verderben; auch müssen sie, wenn die Witterung trocken ist, begossen werden, wodurch ihr Wachstum sehr befördert wird.

Man kann nunmehr die Abschnittlinge von Krausemünze, Dragun, u. s. w. pflanzen, und damit frische Beete bestellen, weil die alten oft, nachdem sie 2 oder 3 Jahre lang ausgehalten haben, ins Abnehmen gerathen.

Einige von denen im vorigen Monathe gesäeten Schlesischen-Cos- und andern großen Arten Lattiche, verpflanzet man, und beobachtet dabei, daß man sie begieße, bis sie gut eingewurzelt sind.

Die im vorigen Monathe gesäeten Kopf- und Savoyer-Kohl-Pflanzen, müssen nunmehro Raum genießen, und auf Beete versetzet werden, damit sie Kräfte erlangen, ehe man sie ferner an ihre gehörige Oerter umgepflanzet; es müssen auch die Saamen-Beete gejätet werden, sonst werden die Pflanzen darauf lang und schwach wachsen. Man mus izt etwas Savoyer- und Kopf-Kohl-Saamen zum späten Vorrathe säen, daß solche auf die im vorigen Monathe gesäeten folgen können.

Man säet Hanf und Flachs, auch Stange-Hopfen; zu gleicher Zeit mus man auch das Erdreich zum Hopfen vom

vom Unkraute reinigen, und die Hügel zerbrechen; man kann auch einige späte Roncevalische und große graue Erbsen aufs freie Feld, zum Winter-Vorrathe, aussäen.

Am Ende dieses Monaths mus man seine Artischocken besehen, und davon alle junge Pflanzen abnehmen, so an ihnen hervorgekommen, seitdem die lezten Ableger von den Strünken genommen sind; denn wenn man solche allda wachsen läßt, so werden sie denen Pflanzen, welche zur Frucht bestimmt sind, die Nahrung entziehen, und verursachen, daß deren Frucht klein bleibet. Es können einige der besten von diesen Pflanzen geputzet, und in eine junge Anpflanzung, dahin, wo dergleichen fehlen, zur Ausbesserung verpflanzet werden; weil aber diese späte Pflanzen im ersten Jahre sparsam Frucht tragen, so werden sie selten, ausgenommen wo ein großer Mangel daran ist, gepflanzet.

Ungefähr um die Mitte dieses Monaths, säet man noch etwas mehr Sellerie-Saamen aus, damit solcher auf den im vorigen Monathe gesäeten folgen möge; es mus dieser aber auf einen feuchten Fleck Landes gesäet, und bei trocknem Wetter fleißig begossen werden, sonst gehet er nicht wohl auf.

Man mus auch etwas Azorischen Fenchel-Saamen säen, damit solcher auf den zuvor gesäeten folge; denn wenn dieser zum Gebrauch bequem ist, so wird es nicht länger als 18 oder 20 Tage dauern, daß er zum Saamen aufschießet; deswegen ist das Daseyn dessen Nachsatzes unumgänglich nöthig.

Hervorgebrachte Sachen des Küchen-Gartens sind: Sprossen vom welschen Kopf- und Savoyer-Kohl, welche izt sehr gut sind, wenn solche abgebrochen werden, ehe sie zum Saamen aufgeschossen sind; die jungen Schossen von Steckrüben, und Hopfen-Sprossen; alle Arten junger Sallat-Kräuter; Sauerampfer, Acetosa; Spinat, Spinachia; Schweizer Mangold, Beta; Spargel, Asparagus; junge Zwiebeln, Cepa; Lauch, Porrum;

Peterſilie, Petroſelinum; Sellerie; Smyrnenkraut, Smyrnium; Körbel, Chærophyllum; welſche Pimpinell, Pimpinella; Borretſch, Borrago; Kohl, Braſſica; Rettig, Raphanus; Rosmarin, Rosmarinus; Salbei, Salvia; Yſop, Hyſſopus; Thymian, Thymus; Topf-Majoran, Origanum; Winter-Saturei, Satureja; Ringelblume, Caltha; brauner Niederländiſcher, Kopf- und Cos-Lattich, Lactuca; Endivie, Cichorium; auch etwas Paſtinak und Mohrrüben, wenn ſolche im Sande verwahret worden; denn wenn ſelbige in der Erde geblieben, ſo werden ſie izt ausgeſchlagen ſeyn, und alsdenn werden ihre Wurzeln ſtockig und zähe werden; junge Mohrrüben, ſo im Herbſte geſäet worden, ſind nunmehr zeitig; auch die jungen Sproſſen von Salſefi, welche Einige dem Spargel noch vorziehen. Auf den Miſtbeeten: Portulac, Gurken, Erbſen und Phaſeolen. Gegen das Ende des Monaths hat man auch in warmen Gegenden Erbſen und etwas Kopf-Lattich.

2. Verrichtungen, welche im Baum- oder Obſt-Garten geſchehen müſſen.

Wenn die Witterung bisher ungünſtig geweſen, mus man zu Anfange dieſes Monaths einige von den ſpäten Arten des Obſtes pfropfen; wenn ſich aber die gute Witterung frühzeitig eingeſtellt hat, ſo wird es zu dieſer Arbeit ſchon zu ſpät ſeyn.

Man ſiehet fleißig nach ſeinen jungen Obſtbäumen, und unterläßt nicht, ſie bei trocknem Wetter zu begieſſen. Wann man auch merket, daß deren Blätter ſich zu krauſen anfangen, ſo mus man ſie über und über ſacht begießen; es kann dieſes auch an alten Bäumen zu ihrem großen Vortheil geſchehen, wenn man deren Blätter zuſammengeſchrumpft findet; man mus ſolches aber nicht bei der größten Tageshitze verrichten, ſonſt wird die Sonne ihre Blätter verbrennen; auch nicht zu ſpät gegen Abend, beſonders wenn die Nächte kalt ſind. Wenn man merket,

ket, daß die Obſtbäume ſehr vom Ungeziefer geplaget werden, ſo mus man eine gute Menge Tabaks-Stiele in Waſſer weichen, und damit die Bäume waſchen; wenn dieſes fleißig geſchiehet, ſo wird dadurch das Ungeziefer vertilget, und dennoch den Bäumen kein Nachtheil zugefüget werden; oder, wenn die verſchrumpften Blätter abgepflücket, und die Zweige mit etwas Tabaks Staube beſprenget ſind, ſo wird das Ungeziefer dadurch auch zerſtöhret, und kann ſolcher, nach Verlauf 1 oder 2 Tage, wieder abgewaſchen werden.

Die Stämme dererjenigen Obſtbäume, worauf im vorigen Sommer Augen gepfropfet worden, und wohl gerathen ſind, müſſen nunmehr bis auf 3 oder 4 Zoll über den Knoſpen beſchnitten werden, wofern ſolches nicht im vorigen Monathe geſchehen iſt; denn es werden izt die Knoſpen auszuſchlagen anfangen.

Gegen das Ende dieſes Monaths mus man anfangen, ſeine Obſt-Bäume an den Wänden und Geländern zu beſichtigen, und derſelben wohlſtehende Sproſſen aufziehen, auch alle unordentliche und überflüßig daran hervorgekommene Zweige abnehmen. Man kann nun auch ſeine Apricoſen, da wo ſie zu häufig ſtehen, verdünnen; denn je eher dieſes geſchiehet, deſto beſſer werden die zurückgelaßenen anwachſen.

Die Erdbeer-Beete müſſen izt fleißig gejätet werden; wenn auch die Witterung ſehr trocken iſt, ſo wird es nöthig ſeyn, ſie zu begießen, ſonſt werden ſie nur wenige Früchte hervorbringen. Da auch die Erdbeeren um dieſe Zeit im Lande anfangen, ihre Ranken zu treiben, ſo mus man alle ſogenannte Kukuke, das heißt, das taube Kraut, welches nur blühet, aber keine Frucht anſetzet, fleißig abreißen. Man ſoll auch, wie Einige wollen, die großen engliſchen Capern ausreißen, man müſte denn ein beſonderer Liebhaber davon ſeyn; ſie ſind an ihren dicken, kurzen und rauchen Ranken, an ihrer breiten Blühte, und den haarichten und faſt beiſſenden

Blät-

Blättern, leicht zu erkennen; allein die Kukuke kann man nicht so leicht erkennen, und besonders ehe ihre Ranken vollkommen sind. Die meisten davon sind ausgeartete Erdbeeren, und also sehen die Blätter der guten und der schlechten einander ziemlich ähnlich. Allein, diese ausgeartete Stöcke machen durch ihre lange Ranken in der Folge unzählige andere, welche sehr schön, und folglich sehr betrüglich, sind. Kenner derselben werden bald inne, daß sie raucher und dunkelgrüner sind, als die guten; wenn man sich aber nicht fleißig angelegen seyn läßt, die mit ihrer Schönheit betrügende falsche Pflanze auszureuten, so hat man in kurzer Zeit gar keine guten mehr. Bei ihr trifft das Sprüchwort richtig ein: **Sie gleissen schön von aussen.** Man mus viel Ranken von den Erdbeeren abzwicken, und auch einige von denen, welche die schwachen Stöcke in allzugroßer Menge treiben, anbinden. **Abzwicken** aber heißt die lezten Blühten, und die lezten Kuppen an der Spitze einer jeden Ranke wegnehmen, um nur 3 oder 4 aufs höchste von denenjenigen daran zu laßen, welche zuerst an eben denselben Ranken geblühet haben, und der Erde am nächsten sind.

Man hält die Länder bei seinen Obst-Bäumen vom Unkraute, und sich sehr ausbreitenden Gewächsen, rein; denn diese entziehen den Bäumen ihre Nahrung. Wenn auch das Erdreich sich gar zu hart verbinden will, so mus es mit der Mistgabel locker gemacht werden; und wenn man hernach etwas dürres Laub auf den Boden leget, und solches bei sehr trockener Witterung in jeder Woche zweimahl begießet, so wird es den Bäumen sehr nützlich seyn.

Zu dieser Zeit soll man auch die Pfersich-Bäume und ander Kern-Obst zum dritten mahl schneiden. Der zweite Schnitt ist in der Blühte geschehen, um die Reiser wegzunehmen, welche nicht geblühet haben, wie man gehofft hatte. Bei diesem Schnitte machet man sich Rech-

Rechnung, daß die Blühten, welche Früchte ansetzen sollen, dergleichen angesetzt haben; gleichwohl hat man nur diejenigen für wahrhafte Pfersichen zu rechnen, welche recht stark angesetzt haben, und auch ziemlich groß sind, weil dererselben bis dahin noch viele abfallen, ob sie gleich angesetzt zu haben scheinen; es ist also dienlich, alle Aeste abzustutzen, die man, der Frucht wegen, lang gelaßen hat, und welche nicht allein dieselbe entweder gar nicht, oder nur sehr wenig davon, behalten, sondern vieleicht auch schwach getrieben haben, daß sie nehmlich nur sehr kleine Sprossen treiben, oder wohl gar nur in das Laub wachsen. Man mus an den schwächsten von diesen Aesten nur Ein Reis, oder aufs höchste zwei, laßen, und überhaupt alle die Aeste verschneiden, welche nicht Kraft zu haben, oder von den schalen Winden verbrannt zu seyn, scheinen; und endlich, nach dem natürlichen Zustande jeden Baumes, die ihm gehörige Last nach seinem mehrern oder wenigern Vermögen einrichten. Also mus man dererselben den frischen Bäumen, und vornehmlich denen, die von neuem getrieben haben, viel, und denen die schwach sind, wenig, laßen, und allezeit darauf sehen, einen schönen Baum zu machen, indem man sich, soviel als möglich, bemühet, daß jeder tragbare Ast an seiner Spitze eine Frucht habe. Dieser dritte Schnitt mus geschehen, ehe man sie heftet, oder wenigstens, indem man die Bäume an das Geländer heftet.

Gegen das Ende des Aprils mus man auch abzwicken, das heißt, die großen Sproß-Reiser, welche einige Pfersichbäume gegen den Hauptschnitt des Jahres getrieben haben, bis auf 4 oder 5 Augen abbrechen, damit sie 3 oder 4 mittelmäßige, die zum Theil tragbar sind, statt des einen, welches zu hoch und nur ins Holz schiessen würde, treiben; vornehmlich soll dieses geschehen bei den sehr großen, welche an den Wipfeln der hochstämmigen Bäume, wenn sie schon hoch genug sind, in die Höhe

Höhe schießen. Es geschiehet auch manchmahl, aber selten, bei denen, welche unterwerts treiben, wenn man einen leeren Raum zu bekleiden hat, der bei sehr dicken entweder abgestorbenen oder alten Aesten entstanden ist, die man in dem Winter-Schnitte abgestutzt hat. Diese dicken treiben oft gar nicht, oder werden voller Harz, sowohl sie selbst, als die neuen, die sie im Frühlinge auslaßen. Es ist nicht dienlich, alle andere Obstbäume zu beschneiden; ausgenommen die Pfropf-Reiser, welche auf große Stämme gesetzt werden, und allzu stark zu treiben angefangen haben. Die Schößlinge dieser Pfropf-Reiser würden allzu groß und allzu blätterreich werden, wenn sie diese Arbeit nicht aufhielte, und sie viel gute Aeste, statt eines einzigen, der ganz unnütz bleiben könnte, hervorbringen ließe. Ausser diesen Gelegenheiten beschneidet man vergeblich. Das Beschneiden oder Abkippen erstrecket sich auch zuweilen auf die Feigen-Bäume; allein dieses geschiehet erst zu Ende des Mai.

In der Mitte des Aprils mus man diejenigen Feigen-Bäume, welche den Winter über, gegen den Frost bedeckt gewesen, völlig entblößen; es mus dieses aber allmählig geschehen, denn es gerathen die jungen Früchte in Gefahr, wenn sie der freien Luft gar zu plötzlich ausgesetzt sind.

Die Fruchtgewächse im Treib-Gerähme müssen izt, nach Maßgebung der Hitze des Wetters, einen großen Theil frische Luft genießen; auch müssen ihre Zweige oft mit Wasser besprenget werden; wenn auch ihre Wurzeln dann und wann begossen werden, wird es ihnen sehr nützlich seyn, besonders wenn sie in einem trockenen Erdreiche stehen.

Früchte, welche izt am besten, oder noch dauerhaft, sind: 1) von Birnen, Franc-real, Bergamot Bugi, Saint-Martial, Verd d'hyver de Lord Cheyne, Bessy de Cheaumontelle, Carmelite; und zum Backen: Cadillac, Warden de Parkinson, Warden Angloise. 2) Im

Im Treib-Hause: Kirschen, männliche Morellen, Mala Armeniaca; und einige Pflaumen. 3) Auf dem Mistbeete: Erdbeeren. 4) Von Aepfeln: Russet d'or, Russet de Pile, Russet de Wheeler, Nonpareil, de Jean, Pippin pierreuse, nebst einigen andern.

3. Verrichtungen, welche in der Pflanz-Schule geschehen müssen.

Im Anfange dieses Monaths kann man ohne Gefahr die meisten Arten immergrünender Gewächse verpflanzen, als: Stechpalmen, Eiben, Hagedorn, Stein-Linden, Welsche Linden, Cisten-Rosen, Stein-Eichen, Tannen, Fichten, Cedern, Cypressen, u. s. w. und beobachtet dabei, daß man, wenn es möglich, solches an einem trüben Tage, oder nach Regen-Schauern, verrichte; denn es pflegen die Sonnenstrahlen und der Wind, die Zasern von den Wurzeln derselben, inzwischen da sie noch über der Erde sind, auszutrocknen, welches ihnen sehr nachtheilig ist. Man mus sie auch wohl begießen, damit sich die Erde an ihren Wurzeln senke; auch die Oberfläche des Bodens mit dürrem Laube bedecken, und dadurch das Eindringen der Sonnenhitze und des Windes zu den Wurzeln der Gewächse verhindern.

Zu dieser Jahrszeit kann man die zwo Arten des Tulpen-Baumes mit Lorbeerblatte, den Carolinischen Lorbeer, Kerzenbeer-Myrte, Carolinischen Zweckholz- und dergleichen andere ausländische Bäume, welchen man hiesige Gegend angewöhnen will, hinaus verpflanzen. Wenn man diese nun aus den Töpfen nimmt, so mus nur die äusserste Seite des Erdballens um sie her abgenommen, und dadurch den neuen Zasern Raum zum Wachstum verschaffet werden.

Man kann nun auch die Eicheln von der Stein-Eiche, und die Saamen von Tannen, Fichten, Cedern, Cypressen, Mangolien, Tulpen-Baume, Sassafras; wie auch der mehresten ausländischen Bäume Saamen, so

so aus Carolina, Virginien, und den noch mehr vorwerts gelegenen Theilen von West-Indien überbracht worden, aussäen. Die besondere Anweisung, wie dieses geschehen mus, findet man unter jedem Artikul.

Im Anfange dieses Monaths kann man die Stechpalmen pfropfen, und gegen die Mitte desselben die Tannen, Fichten, Wachholder u. s. w. absäugen, und auf diese Weise einige der seltensten Arten fortpflanzen; es werden aber die solchergestallt hervorgebrachten Bäume niemahls so groß, als die aus dem Saamen aufgezogenen, werden, weil die Stämme in ihrem Wachstum, mit denen Bäumen, wovon die Zweige abgesäuget worden, selten gleichen Ruck thun, daher man in Gefahr stehet, daß sie nicht austreiben; deswegen mus man, wenn dieses geschiehet, die Einsäugung der Zweige so nahe gegen den Boden, als es nur möglich ist, anstellen.

Man mus izt nach seinen gepfropften Sachen sehen, und beobachten, daß man den Leimen an denen Stellen, wo er aufgesprungen ist, wieder ergänze, weil sonst die auszehrenden Winde die Pfropfreiser durchdringen, und solche verderben.

Man siehet auch nach den eingepfropften Knospen, welche izt ausschlagen, und wo man merket, daß ihre Spitzen vom Ungeziefer beunruhiget, und die Blätter gekräuset werden, da mus man sie abpflücken, ehe sich das Ungeziefer gar zu weit ausbreitet.

Den Boden zwischen den Reihen der Bäume in der Pflanzschule hält man rein; denn wenn man das Unkraut in diesem Monathe anwachsen läßt, so wird es gar bald die jungen Bäume überziehen, und sie sehr schwächen.

Wenn dieser Monath sich trocken bezeiget, so mus man seine Saamen-Beete mit immergrünenden Gewächsen, Forstbäumen und Stauden fleißig begießen; wie auch die jungen Pflanzen, welche auf dem Saamen-Beet hervorgekommen sind; nicht weniger die Stämme zu

zu Obstbäumen, welche unlängst gepflanzet worden; sonst wird Sonnenhitze und Wind dieselben bis auf ihre Wurzeln bald durchdringen, und sie austrocknen. Es ist dieses von kleinen Anpflanzungen zu verstehen; denn in großen Baumschulen würde es eine beschwerliche Arbeit seyn, alle ihre Stämme zu begießen.

Es müssen die Beete, worauf man entweder im Herbste, oder vergangenen Monathe, Saamen gesäet hat, nunmehr sorgfältig gejätet werden; denn es werden viele von den jungen Bäumen anfangen hervor zu kommen, und also in Gefahr gerathen, wenn man das Unkraut wachsen läßt. Die Zober oder Töpfe mit Cedern, welche anfangen aufzugehen, müssen izt in eine schattige Gegend gesetzet werden, weil diese junge Pflanzen von gar zu vieler Sonnenhitze bald verderben. Man mus nun auf guter Hut seyn, seine Saamen-Beete mit Fichten und Tannen, welche gegen das Ende des Monaths sich zu zeigen, anfangen werden, gegen die Vögel zu bewahren, welche sehr gern die Spitzen der jungen Pflanzen abzuzwicken pflegen, so wie solche aus der Erde, mit der Saamenhülse auf sich, hervorbrechen.

4. Verrichtungen, welche in Lust- und Blumen-Gärten geschehen müssen.

Die Sand-Gänge, welche im vorigen Monath aufgebrochen und umgestochen sind, müssen izt eben geharket und berollet werden, damit sie zum Gebrauch fertig seyn mögen. Es müssen auch die Gras-Gänge gehöriger maßen bemähet, und zum Spazierengehen, in guter Beschaffenheit erhalten werden. Ausserdem wird das Gras, wo obiges zu dieser Jahrszeit verabsäumet worden, gar bald so geil und grob werden, daß einige Zeit überhin gehen wird, ehe man es, mit größesten angewendeten Fleiße, wieder zart bekommen kann.

Man reiniget die Länder des Lustgartens vom Unkraute, und bindet alle lang aufschießende Gewächse an Stä-

be, damit sie nicht abgebrochen oder vom Winde niedergedrücket werden.

Auf seinen Ländern kann man izt dergleichen Jahrvergängliche (jährige) Blumengewächse aussäen, die keiner gekünstelten Hitze zu ihrer Beförderung benöthigt sind, als: Cretische Federnelke, fünfeckige Glockenblume, verschiedene Arten der Feigbohnen, wohlriechende Erbsen, Tangersche Erbsen, Zwerg-Lychnis, Lobels Mückenfang-Lychnis, Nabelkraut, kleine Winde, Indianische Kresse, Adonisblume, Lavatere, Morgenländisch Pappelkraut, Safflor, verschiedene Arten von Habichtkraut, Flockenblume, Steinklee, Schneckenklee, Raupenklee, Leinkraut, Beilkraut, Wirbelkraut, Türkische Melisse, nebst vielen andern harten Arten der Jahr-Gewächse, welche besser fortkommen, wenn sie allda, wo sie bleiben sollen, hingesäet, als wenn sie verpflanzet werden; deswegen müssen sie auf die Länder des Lustgartens in Flecken dünne ausgesäet werden; wenn sie nun aufgegangen sind, so mus man sie auseinander setzen, und nur wenige Pflanzen auf jedem Flecke zur Blühte zurück laßen, damit dieselben desto stärker werden.

In diesem Monathe mus man die meisten Arten der starken ausdaurenden und zweijährigen Gewächse, so im vorigen Monathe nicht gesäet worden, in der Blumen-Schule aussäen, als: die Canterburischen Glockenblumen, Akleien, Bartnelken, Federnelken, Gartennelken, Rosenpappel, Schildkraut, Levcoien, gelbe Violen, mit vielen andern Arten, welche zur Bestellung der Länder im Lustgarten aufwachsen müssen.

Im Anfange dieses Monaths kann man einige magere Mistbeete zurecht machen, und darauf diejenigen jährigen Gewächse, welche ein wenig Wärme zu ihrem Wachstum erfordern, aussäen; es wird aber besser seyn, daß solche unter Matten, als unter Fenstern, aufwachsen, weil sie unter diesen gar zu stark treiben; und ob sie gleich auf solche Weise etwas später gerathen, so hat man daher

daher doch keine Ungelegenheit zu besorgen, weil sie zur Blühte auf den Herbst bestimmt sind, da es alsdenn an andern Blumen mangelt, und daher diese desto angenehmer werden; dergleichen sind die Africanische Sammetblume, Indianische Sammetblume, große Winde, Balsamine, Peruvianische Wunderblume, Bisamblume, Sinesische Nelke, nebst einigen andern.

Man mus izt Mistbeete zur Vepflanzung seiner zarten Gewächse verfertigen, als: zu den Amaranten, Kugelamarant, gefüllten Balsaminen, und dergleichen, welche man in dieser Jahrszeit treiben mus, sonst werden sie keine besondere Schönheit erhalten, denn solche bestehet hauptsächlich in ihrer Stärke.

Man setzet noch etwas mehrere Tuberosen-Wurzeln in ein mäßiges Mistbeet, zur Folge auf diejenigen, so im vorigen Monathe gepflanzt sind, damit man die ganze Jahrszeit hindurch einen Vorrath ihrer Blühte haben könne.

Die Saamen der raren Garten- und Feder-Nelken müssen nunmehr entweder in Töpfe, Zober oder auf die Länder gesäet werden; doch mus man sich hüten, daß man sie nicht zu tief bringe, weil das Gesäme dadurch oft verdirbt. Diese müssen bei trockenem Wetter gebührend begossen werden, sonst werden die Pflanzen nicht aufgehen.

Die Zober mit gesäeten Auriculn und Garten-Schlüsselblumen müssen sorgfältig gegen die Sonne bedecket werden; denn, wenn sie zur Zeit ihrer Jugend, derselben völligen Hitze nur einen Tag hindurch ausgesetzt sind, so werden sie dadurch verderben; man mus sie auch oft mit Wasser erfrischen.

Man stecket Stäbe an die Gartennelken, welche izt anfangen, ihre Ranken zur Blühte aufzutreiben, und bindet sie daran vest, um zu verhüten, damit sie nicht vom Winde abgebrochen werden.

Die feinen Auriculn werden nunmehr anfangen, ihre schöne Blumen hervor zu zeigen; deswegen müssen die Töpfe an einen etwas verdeckten Ort gesetzet, und also vor Nässe verwahret werden, weil solche den Mehlstaub von ihrer Blühte abspühlen würde, worinn doch ein großer Theil ihrer Schönheit bestehet; sie müssen auch gegen die Sonnenhitze beschützet werden, weil sie sonst bald vergehen; man mus ihnen aber auch soviel freie Luft, als nur möglich, verschaffen, sonst werden sie sehr schwächlich aufwachsen. Es werden die Töpfe gewöhnlicher maßen auf Gestelle, so über einander aufgeführt sind, gesetzet; solches ist diesen Blumengewächsen bequem, dieweil sie niedrig im Wachstum sind. Wie aber diese Gestelle zu Abhaltung des Regens und Sonnenscheins immer oben bedeckt sind, so müssen sie hingegen jederzeit, wenn es das Wetter nur erlauben will, von vorn zu offen stehen; auch müssen diejenigen Pflanzen, wovon man Saamen aufnehmen will, sobald als sie völlig aufgeblühet sind, herausgenommen, und an einen Ort gesetzet werden, wo sie den Sonnenschein des Morgens, und eine freie Luft genießen können; wenn dieses nicht geschiehet, so werden sie keinen guten Saamen hervorbringen.

Die Beete mit feinen Ranunculn, Anemonen, Tulpen und Hyacinthen, so izt in Blühte stehen, müssen entweder mit Matten oder Tüchern bedecket, und dadurch gegen Nässe oder Sonnenhitze beschützet werden; auf diese Weise kann man sie eine viel längere Zeit hindurch in Schönheit erhalten. Man mus aber dabei beobachten, daß man sie zu jeder Morgen- und Abend-Zeit öffne, damit sie, soviel möglich, freie Luft genießen können.

Gegen das Ende dieses Monaths kann man die Wurzeln von Saffran, Zeitlosen, gelben Herbst-Narcissen, und andern dergleichen zwiebeligten Blumengewächsen, so um Michaelis blühen, und deren Blätter izt verdorben sind, aus der Erde nehmen; denn je früher diese aufgenommen werden, desto besser werden sie gerathen.

Sel-

Selbige kann man bis zum Julius aus der Erde laßen, alsdenn aber müssen sie wieder hinein gepflanzet werden.

Man kann nunmehr die meisten Arten der immergrünenden Gewächse mit großer Zuverläßigkeit verpflanzen, wenn nur die Luft trübe, und der Anschein zu einem baldigen Regen da ist. Ist aber der Boden, wohin sie gepflanzet werden sollen, sehr trocken, so mus man allda, wo die Bäume stehen sollen, große Löcher machen, und in jedes derselben eine so große Menge Wasser gießen, daß der Boden wie ein Brei oder Schlamm werde; alsdenn die Bäume dahinein setzen, und wenn hernach die Erde rund um die Wurzeln herum wieder aufgefüllt ist, so mus man den Platz hohl wie ein Becken umher machen, damit sich das Wasser darinnen aufhalten könne; auch ihn oben mit dürrem Laube bedecken, und dadurch verhindern, daß die Sonnenhitze und Luft nicht in den Boden dringe, und derselben Wurzeln auszehre. Man mus auch, wenn das Wetter trocken ist, das Begießen der Bäume wöchentlich zweimahl wiederhohlen.

Wenn die Phillyräen, Alaternen, Lorbeer, Tinus, oder andere starke immergrünende Bäume aus dem Geschicke gewachsen sind, so kann man ihnen izt die beliebige Gestallt wieder geben, wenn man derselben Zweige, nahe gegen die Stämme zu, beschneidet; und können die hervorsprossenden Zweige nach der verlangten Ordnung gezogen werden.

Gewächse, so izt in Lustgärten blühen, sind: Welsche Zehrwurz, Arum; klein Aronkraut, Arisarum; niedrige Schwerdlilie, Iris; höhere Schwerdlilien; Frühlings-Zeitlose, Colchicum; große Schneeglocke, Narcisso-Levcoium; Hornungsblume, oder Narcisse; Hornungs-Blume mit Binsenblatt, oder Jonquille; Märzblume, oder Hyacinthe; Sternhyacinthe, Hyacinthus stellaris; Traubenhyacinthe, Muscari; Maienblume, Lilium convallium; Hundeszahn, Dens canis; Goldwurzel, oder Affodill, Asphodelus; Tulpe; Kaiserkrone;

Schachblume, Fritillaria; Persische Lilie; groß Hünermilch mit grüner Blume, Ornithogalum; Löwenblatt, Leontopetalon; Entenfuß, Anapodophyllon; gefüllte Dotterblume, Caltha palustris oder Populago; Aklei, Aquilegia; Leberkraut, Heparica; gefüllt Scharbokskraut, Chelidonium minus; Hahnenfuß, Ranunculus; Windblume, Anemone; wilde Windblume, Anemonoides; Schlottenblume, Pulsatilla; Rosenwurz, Anacampseros; gefüllte Steinbrech, Saxifraga; Cron-Nelke, Lychnis; klein Enzian, Gentianella; Frühlings-Saubrod, Cyclamen; Garten-Schlüsselblumen, Primula veris; Bährsanikels Arten, Auricula vrsi; Wollkraut mit Borretsch-Blate, Verbascum; ausdauernd Schabenkraut mit blauer Blume, Blattaria; Wachsblume, Cerinthe; Jungrün, Pervinca; Märzviole; dreifärbige Viole; Cretisch Berufswant, Alysson; Nacht-Viole, Hesperis; gefüllte Wiesenkresse, Cardamine; Venedische Wicke, Orobus; Holwurz, Fumaria bulbosa; Leinkraut, Linaria; Günsel, Bugula; Katzenfuß, Elichrysum; gefüllte Maßliebe, Bellis; Gemsenwurz, Doronicum.

Starke Bäume und Stauden, so izt blühen, sind: Terpenthinbaum, Terebinthus; Lorbeerbaum, Laurus; Spierstaude mit Johanniskraut-Blate, Spiræa; Birnbaum mit gefüllter Blühte; niedrige Mispelbaum, mit schwarzer Frucht; Virginische Hagedorn; Speierlingbaum, Sorbus; wilde Speierlingbaum, Cratægus; Mandelbaum, mit weißer und Pfersichfarbiger Blühte; Zwerg-Mandelbaum, mit einfacher und gefüllter Blühte; Pfersichbaum, mit gefüllter Blühte; Pflaumenbaum; Kirschbaum, mit gefüllter Blühte; Vogel-Kirschbaum; Judasbaum, Siliquastrum; Heidelbeerstrauch, Vitis Idæa; Pimpernußbaum, Staphylodendron; Tinusbaum; frühzeitige weiße Geisblatt, Caprifolium; welsche Geisblatt; kleine Mehlbaum, Viburnum; Berbisbeerstaude, oder Saurach, Berberis; gelbe Jasmin; Hart-

Hartriegel, Ligustrum; Spanische Hollunder, mit weißer, Purpur- und blauer Blühte, Lilac; Persischer Jasmin, mit Hartriegel-Blättern; Persianische Hollunder, mit zerkerbten Blättern; Baumbohnenbaum, Laburnum oder Cytisus; Scorpion-Senne, Colutæa Scorpioides oder Emerus; unächte Benzoebaum, nebst einigen andern.

Arznei-Gewächse, so izt zum Gebrauch eingesammelt werden können, sind: Wilde Sauerampfer, Acetosa; Nägelkraut, mit Rautenblate, Paronychia, Englische Märzblume; weiße Steinbrech; Waldmeister, Matrisylva; gelbe Schlüsselblume; bleiche Schlüsselblume; Bachbunge, Beccabunga; Täschelkraut, Bursa pastoris; Brunnkresse, Sisymbrium; Rettigwurzel, Raphanus; Günsel, Bugula; taube Nessel, Lamium, Galeopsis; Gundermann, Hedera terrestris; Huflattich, Tussilago; Maslieben, Bellis; Röhrleinkraut, Taraxacum; Mäuseöhrlein, Pilosella.

5. Verrichtungen, welche im Gewächs- und Treib-Hause geschehen müssen.

Gegen das Ende des Monaths können die Lorbeer-Tinus-Myrten-Cisten-Oliven-Johannisbrod-Bäume, Baum-Gamander, Baum-Salbei, Honigbaum, Baum-Wermuth, auch andere starke Gewächse, aus dem Gewächshause weggenommen, und dadurch den Orangebäumen, und andern schwächern Gewächsen, zur Voneinandersetzung Platz gemacht werden, damit selbige mehr Luft genießen. Es müssen die herausgenommenen Gewächse aber an einen Ort gesetzet werden, wo sie gegen kalte Winde Schutz finden können, sonst werden sie Noth leiden, weil sie durch den Aufenthalt im Hause etwas zart geworden sind.

Diejenigen von den Orangebäumen, oder andern ausländischen Gewächsen, welche einer Veränderung benöthigt sind, müssen nunmehr umgesetzet werden; auch mus

man diejenigen, so größere Töpfe oder Zober erfordern, in dergleichen versetzen, und dabei beobachten, daß, wenn sie aus den Töpfen oder Zobern genommen werden, man davon alle moderichte oder verdorbene Wurzeln abschneide, auch ihre Stämme und Kronen abwasche, um sie dadurch von der Unreinigkeit, welche sie bei ihrem Aufenthalt im Hause angenommen haben, zu reinigen. Wenn solche nun frisch versetzt sind, so müssen sie gebührend begossen, und in der Tageshitze gegen die heftigen Sonnenstrahlen überschattet werden. Dadurch, daß man dieselben zeitig in diesem Monathe versetzet, werden sie Zeit gewinnen, frische Wurzeln auszuschlagen, ehe sie weiter an ihre Oerter gebracht sind, auch Stärke erlangen, ihre Blühte in Menge hervor zu bringen.

Von denen Bäumen, welche in dieser Jahrszeit nicht umgesetzet sind, mus die Erde oben ab, und zu den Seiten aus den Zobern und Töpfen heraus genommen, und diese wiederum mit frischer fetter Erde aufgefüllet, auch ihre Stämme und Kronen, wie zuvor gemeldet ist, gereiniget werden; dieses wird sie zur Blühte sehr anfrischen. Man mus aber niemahls eine hitzige Art Mist oben auf die Erde legen, wie solches von einigen aus Unwissenheit, zum Verderben ihrer Bäume, geschiehet. Wenn man daher ja eine Art Mist auf die Oberfläche der Erde legen will, so mus solches verrotteter Rinder-Mist seyn; es mus dieses aber nicht in gar zu großer Menge geschehen, auch mus er gänzlich vermodert seyn.

Wenn das Wetter gelind ist, so halte man die meiste Zeit des Tages hindurch die Fenster des Gewächshauses offen; denn es erfordern die Gewächse in dieser Jahrszeit einen großen Theil frischer Luft, sonst werden sie schwächlich anwachsen, und nur wenig Blühte hervorbringen, auch ungeschickter seyn, die freie Luft zu vertragen, wenn sie hernach aus dem Hause gebracht werden.

Man kann nunmehr die Orangebäume, Jasminen, und andere zarte Gewächse, absäugen; bei denenjenigen aber,

aber, so Knospen annehmen, ist es besser, daß sie durch das gewöhnliche Augen-Einpfropfen fortgepflanzet werden; denn es vereinigen sich die aufgesäugeten Bäume selten eben so gut mit dem Reise, und erhalten sehr wenige von ihnen eine so ansehnliche Größe, als diejenige, so eingeäugelt sind.

Es müssen nunmehr die Borken-Beete im Treibhause, welche an der Hitze nachgelaßen haben, und in vorigem Monathe nicht erfrischet worden sind, bis auf den Boden mit einer Gabel umgestochen, auch etwas frische Borke hinzugethan werden; solches wird derselben Hitze erneuern. Zu gleicher Zeit mus man diejenigen von den Gewächsen, so dessen benöthigt sind, in größere Töpfe versetzen, und ihnen frische Erde geben, auch solche darauf unmittelbar wieder in die Lohe tauchen; dieses mus aber bei warmer Luft geschehen, denn es wird nöthig seyn, daß man die Fenster fein oft aufmache; wenn nun die Luft scharf ist, so werden die Gewächse dadurch beschädiget werden.

Die Ananassen müssen izt fleißig abgewartet werden; man mus dabei beobachten, daß man sie oft mit Wasser erfrische, auch eine mäßige Hitze in den Beeten erhalte, und in jeder Nacht die Fenster zur Verwahrung der Wärme bedecke. Wenn aber die Sonne sehr heiß scheinet, so müssen die Fenster ein wenig aufgerichtet, und also frische Luft hinzu gelaßen werden, sonst stehen sie in Gefahr, zu versengen; auch müssen die jungen Pflanzen, welche zur Frucht auf das folgende Jahr bestimmt sind, in diejenigen Töpfe umgesetzet werden, worinn sie bis Michaelis verbleiben sollen; alsdenn müssen sie daraus wieder in größere Töpfe oder in die Lohe gepflanzet werden.

Diejenigen von denen aus Saamen gezogenen ausländischen Gewächsen, welche es benöthigt sind, versetzet man in größere Töpfe, rühret auch die Borke der Beete, zur Erneuerung ihrer Hitze, um, und tauchet

alsdenn die Töpfe wiederum dahinein, begießet und überschattet sie, bis sie gut eingewurzelt sind.

Die Coffeebäume werden izt anfangen, ihre Blühtknospen hervor zu zeigen; deswegen mus man derselben Blätter und Stämme von Unsauberkeit durch das Abwaschen rein halten, wenn man solches daran wahrnimmt; auch mus man die Bäume oft mit Wasser anfrischen, indem sie darnach stark blühen.

Gewächse, so izt im Gewächs- und Treib-Hause blühen, sind: Narcißlilie, Lilio-Narcissus; Aloe, verschiedene Arten; Africanische Goldwurz mit Zwiebelblättern, Asphodelus; Africanische Goldwurz, mit Aloeblättern; Cistenrosen, Cistus; Cistenrosen, mit Meerportulacblatt, Cistus halimi folio; Balearisch Harthau, Ascyrum; Hermannie, 2 oder 3 Arten; Storchschnabel, verschiedene Arten, Geranium; Glaskraut, verschiedene Arten, Ficoides; Becherkraut, verschiedene Arten, Cotyledon; Turnere; Malpighie; Cretische staudige Baurensenf, Thlaspidium; Africanischer dreiblätteriger Schlingbaum, Rhus; Cretische staudige Winde, Convolvulus; Aleppisches Saubrod, Cyclamen; kleinere stinkende Honigbaum, Melianthus; Jasmin, mit Steineichenblatt; Oelbaum, Olea; Fühlkraut, Mimosa; Canarischer Geisklee, Cytisus; rauher Geisklee; Mohrenländische Blasensenne, Colutea; staudiger Sichelklee, Medicago; Cretische Kronenwicke, Coronilla; Africanische Kreuzblume, Polygala; Böotischer Baumgamander, Teucrium; Africanische staudige Salbei, mit gelber und blauer Blühte; Canarische staudige Rospolei, Stachys; staudige Scabiose; Africanischer staudiger Reinfahren, Tanacetum; Windsaamenkraut, Anemonospermos, nebst einigen andern.

6. Verrichtungen, welche im Feld, oder Feldbau geschehen müssen.

Zu Anfange dieses Monaths fährt man fort, alles, was im vorigen Monath, Ungewitters halber, nicht verrichtet

richtet werden können, vollens zu Stande zu bringen. Insonderheit aber mus man Sorge tragen, daß die Sommersaat vollends ins Feld komme, d. i. Sommerkorn, Haber, Gersten, Weizen, Wicken, Linsen, Bohnen, Hirse, u. d. gl. Haber kann man noch bis in die zwölfte Woche vor Jacobi säen, darnach aber nicht mehr. Die Gerste säet man bis um Walpurgis oder Philippi Jacobi hin, und aufs höchste ein paar Wochen drüber; darum werden izt die Aecker zu derjenigen Gerste zugerichtet, die man etwas langsamer, als die Märzen-Gerste, zu säen pfleget. So kann man auch bis Philippi Jacobi hin noch Früh-Lein, ingleichen Erbsen, Linsen, Bohnen und Wicken, säen. Um Georgii pfleget man den Acker zum Heidekorn zu rühren und zuzurichten, und das Heidekorn auszusäen; dafern aber die Kraut- Lein- Hirse- und Heidekorn-Aecker noch nicht gedünget, so mag man vorher den Mist, zu Anfange dieses Monaths, ausführen, und die Aecker behörig düngen. Und also auch die Kraut- und Flachs-Länder nach Georgii im lezten Monds-Viertel rühren laßen; um welche Zeit man auch noch Hanf säen kann.

Die erste Brache kann nun ungefähr vor Georgii, bis die Bäume zu blühen anfangen, vorgenommen werden. Und wofern nasses Wetter anhält, kann man, um die Zeit nicht zu verlieren, mit dem Pfluge auf die hohen und dürren Berg-Aecker ziehen.

Izt kann man die an den Viehtriften gelegenen Aecker mit Stangen verwahren, damit dem Vieh der Zutritt und die Ansprache zur Saat benommen werde; ingleichen den geilen Weizen mit der Sichel abschröpfen; jedoch, sofern warm Wetter vorhanden, und ehe er noch Knoten oder Halme gewinnet, oder, wie man sonst zu reden pflegt, in die Schoß-Kiele tritt. Man kann ferner den Hopfen behacken, und denselben nach Ostern, im zunehmenden Monde, stängeln, dafern es bisher, des Frostes halber, nicht geschehen können. Wenn die größte

Kälte

Kälte vorbei ist, soll man, im zunehmenden Mond, bei schönem Wetter, an bequemen und mit Fleiß dazu umgerissenen Oertern den Klee-Saamen aussäen. Man mus nehmlich vorher im alten Monden die Wiesen wohl abräumen, da man denn bei nassem Wetter, oder, wenn man sie sonst zu diesem Behuf in etwas gewässert, dieselben mit scharfen wohlbeschwerten Egen überfähret, und dadurch dem Mooß sonderlich noch Abbruch thut. Man mus aber auch zugleich mit vorher die Ameisen- und Maulwurfs-Haufen durchstechen und einstampfen, und die Kuhfladen zertheilen. So kann man auch noch um diese Zeit die Gebüsche darauf ausrotten, und, wo es vonnöthen, mit Seifensieder-Asche düngen; im übrigen aber nicht vergessen, daß man, bei dürrem und durstigem Wetter, die Wiesen wässern laße; ingleichen die Gehäge oder Zäune und Gräben, wo es noch nicht geschehen, bei den Wiesen und Gärten ausbessere und hebe, oder neue mache, damit das Vieh nicht leicht Schaden thun könne; ingleichen noch die Wege und Stege zurecht machen. Es laßen sich auch noch Weiden im Neumonden versetzen, sonderlich die Bind-Weiden, wenn sie zuvor im Wasser ein wenig ausgeschlagen; man mus sie aber zugleich wohl verwahren, daß sich das Vieh nicht daran reiben könne, und sie also im Wachsen verhindere. Zwischen Ostern und Pfingsten pflegt man auch vieler Orten die Wälder, Holzungen, Gränzen und Marck-Steine, wo nicht alljährlich, doch wenigstens in drei Jahren Einmahl, nebst den benachbarten, und im Beiseyn wohlkundiger Leute, beziehen und besichtigen zu laßen, auch dabei alles aufzuzeichnen, und was abgegangen oder schadhaft worden, wieder zu erneuern.

7. Verrichtungen, welche in Wein-Bergen und Gärten geschehen müssen.

In den Wein-Bergen und Gärten mus man zuvörderst in diesem Monath, was im vorigen des Gefröstes halber nicht hat geschehen können, vollens bearbeiten, und sonderlich das Beschneiden und Aufziehen aufs eheste zu Ende bringen; das abfliessende Reb-Wasser aber mit angehängten Geschirrlein auffangen. Allsofort nach dem Schnitt, und ehe noch die Augen oder Palmen ausgehen, mus sogleich das Räumen vorgenommen, sonderlich aber sodenn die Wasserwurzeln an den Stängeln fleißig abgenommen werden. Man bricht nehmlich alle kleine lose Sprossen ab, welche izt anfangen auszuschlagen; wo auch zwo Sprossen aus einem einigen Auge hervorkommen, da mus der schwächste abgebrochen werden, weil solchergestallt die Frucht der zurückbleibenden Zweige angefrischet wird. Zu dieser Zeit kann eine große Menge Weinstöcke in sehr kurzer Weile durchgesehen, und viele Mühe gespahret werden, welche veranlaßet wird, wenn die Sprossen einen Monath länger daran gelaßen werden. Da auch durch das Hacken der Reben noch immerdar etwas Steine und altes Wurzelwerk hervorkommen, müssen solche fleißig ausgelesen, und die Reben gesäubert werden; wobei ein Jeder von selbst weis, daß in Ansehung der Steine nur von den großen, d. i. solchen, die wie ein Hühner-Ei und gröser sind, die Rede ist, indem man die kleinern an den Stöcken gern liegen läßt. Nach diesem mus man die Rebstöcke oder Pfähle, jedoch mit aller Behutsamkeit, auf daß im Stecken die Mutter nicht etwa verderbet werde, einschlagen, und hierauf sofort ohne einigen Verzug die Stöcke bei gutem bequemen und temperirten Wetter anbinden und bögnen. Wenn man auch befindet, daß die Stöcke ausgelaßen, kann sodenn noch die Senke vor die Hand genommen werden, welches denn mit dieses Monaths Ausgang, oder doch mehrentheils im Anfange des folgenden, geschiehet. Ingleichen kann man noch zu Anfange des Aprils mit dem Versetzen der Rebstöcke fortfahren.

8. In

8. In den Wäldern und Holzungen.

kann man bis Pfingsten noch ferner Reis- und Scheit-Holz zum Verbrennen hauen; ingleichen Besenreis von Birken sammeln, ehe sie ausschlagen; nicht weniger das Laub, Mooswerk und faul Holz zusammen rechen, und in die Miststätte führen, das trockenste und sauberste aber davon zum Unterstreuen gebrauchen.

Die Gehaue, die im künftigen Herbst besäet werden sollen, müssen von den Stöcken, und überhaupt gänzlich, gereiniget und in Stand gesetzt werden. Die Gehaue, so im Frühjahr besäet werden sollen, mus man, wenn sie, wegen zu rauher und unbequemer Witterung, in dem vorhergehenden Monath nicht zur Saat haben zubereitet werden können, nunmehr ungesäumt darzu zurichten, und sie, nach Beschaffenheit des Holzbodens und der Einrichtung, mit Fichten- Kiefern- und Lerchenbaum-Saamen besäen. Die besäeten Gehaue, auch da, wo Wildpret befindlich ist, und die Viehhütung in den Wäldern geduldet wird, mus man verzäunen oder umhägen laßen.

Auf die Blühte der Espe, Birke, des Leimbaums, Lerchenbaums, und der Pappel- Saal- und anderer Weiden mus man Acht haben, maßen man daraus schon im voraus einiger maßen beurtheilen kann, ob sie in solchem Jahr viele oder wenige Zapfen und Saamen bekommen werden.

Mit Ausklingelung des Saamens aus den Zapfen kann man noch ferner fortfahren.

Wenn die Eicheln mit Ausgang des März nicht gesäet oder gestecket worden, kann man solches mit Anfang des Aprils verrichten; denn es ist die Säung oder Steckung im Frühling darum sicherer, weil im Herbst die Mäuse, Krähen und anderes Ungeziefer die Eicheln aus der Erde zu suchen und aufzufressen pflegen, welches im Frühjahr, da sie bald keimen, nicht so leicht zu besorgen ist.

9. Bei

9. Bei der Vieh-Zucht,

pfleget man in diesem Monath den Rind- oder Heerd-Ochsen unter die Kühe zu laßen, da sie denn im zehnten Monath kalben. Und weil sich izt das Rindvieh häret, soll man es desto besser und fleißiger warten. Weil es auch nunmehr warm wird, und man aus dem Garten und vom Felde junges Gras bekommen kann, mag man das Rindvieh gleich vom Anfange dieses Monaths das frische Futter genießen laßen, oder es gar auf die Weide treiben; jedoch läßt man solches, wie die Schafe, nicht länger als bis Georgii auf den Wiesen; denn hernach häget man dieselben, damit Heu und Grummet darauf wachse. Insonderheit bekommt von dieser frischen Weide der geschröpfte Weizen dem Rindvieh gar wohl; wie denn die Kühe davon viel Milch, diese aber schöne Butter und Käse zu geben pfleget. Denen Zug- oder Schieb-Ochsen dienet es izt bei ihrer starken Arbeit ebenfalls gut, damit sie nicht zu matt werden, oder gar hinfallen.

Die Schafe mus man, weil die Woll-Schur herbei kommt, vorher waschen und sauber halten; sonderlich sollen die Schafe, welche eine zarte Wolle haben, um diese Zeit mit Seifenkraut-Wurzel gewaschen, und also zur Schur bereitet werden. Weil auch nun die Schafe um diese Zeit auf den Schäfereien meistentheils gelammet haben, mus man das Hammeln wieder vornehmen, dabei aber Achtung geben, daß die Schäfer nicht mit der Euter-Wolle die ganze Bauch-Wolle mitnehmen. Um Georgii, oder bald hernach, mus man aufhören, die Schafe auf die Wiesen zu treiben; so saget man auch, von diesem Monath an gerechnet, bis zu Ende des Augusts, soll ein jeder Schäfer auf einem Lager nicht länger liegen und pferchen, als eine Nacht und einen Mittag.

Nun kann man noch alles junge Vieh, es mögen Pferde oder Stiere, Schweine oder Schafe seyn, bei abnehmenden Monde verschneiden. Insonderheit aber

mus

mus man izt die jungen Schweine fleißig warten laßen, damit sie nicht verbutten. Endlich kann man nunmehr in den Viehställen die Vermachung hinweg thun, und alle Läden wieder aufmachen.

10. Bei der Pferde-Zucht insonderheit,

pfleget man die Stuten recht belegen zu laßen, als wozu der Neumond nach Georgii die beste Zeit seyn soll. Dabei mus man, und sonderlich des Nachts, fleißige Obsicht haben, daß weder den trächtigen, noch denen, so ihre Füllen schon haben, durch Stoßen, Drucken, oder auf andere Weise, einige Beschwerde oder Schaden zugefüget werde. Den Pferden soll man izt Wermuth-Blühten mit Hundstrab oder Hundsgras, als eine Purganz ins Futter geben, oder aber dieselben um diese Zeit mit Spießglas, oder dem daraus präparirten Crocus merallorum, purgiren; ihnen, wenn es die Nothdurft erfordert, die Mäuler ausputzen, und sonderlich die Feigwarzen mit einer wohlgeschliffenen Scheere abzwicken, und zwar wenn der Mond in den Fischen oder im Krebs gehet.

11. Bei dem Feder-Vieh,

soll man die Gänse, bei warmen Wetter, das erste mahl berupfen.

Den Hühnern, Enten und Gänsen kann man Eier unterlegen, und sie zum Brüten ansetzen.

Die Tauben mus man daheim mit genugsamen Futter versehen, weil sie izt Junge haben, und im Felde wenig finden.

Um diese Zeit mus man noch die jungen Hühner und Geflügel, insonderheit die Indianischen oder Trut-Hühner, wenn es scharfe Winde giebt, und trübes Wetter ist, zu Hause behalten; wenn aber die Luft gelind und erträglich ist, kann man sie immer frei laufen laßen; denn das ist das beste Futter, das sie selbst suchen.

12. Bei

12. Bei der Bienen-Zucht,

soll man mit Reinigung der Stöcke fortfahren, und denen, so Mangel an der Nahrung haben, Futter geben, welche Fütterung auch schon im März bei einfallenden schönen Wetter vorgenommen werden kann; jedoch mus dieses nicht des Tages, sondern zu Nachtszeit, geschehen, damit man nicht, bei dem starken Geruch des Honigs, Raub-Bienen zu den Stöcken locke.

Die Fluglöcher müssen, wegen des stürmischen und unbeständigen Aprilwetters, diesen Monath noch zugehalten werden.

Wo man mit den Ablegern von den Bienenstöcken wohl umzugehen weis, und die Stöcke in der Mitte des Februars dazu abgesondert hat, mus man dergleichen schon izt zeideln, um die Ableger davon früh genug zu Stande zu bringen; wiewohl man damit noch bis zum Anfange des Junius in einigen Gegenden fortfährt.

Sonst pflegt man auch die Erde vor den Bienenhäusern aufzugraben, und, des Ungeziefers halber, beständig trocken und rein zu erhalten, auch allerlei liebliche Kräuter, welche die Bienen vorzüglich lieben, sonderlich weissen holländischen Klee, Esparcette, Mohn, Sichel- und Honig-Klee, Pfefferkraut, Türkische Melisse, und Indianische Kresse darein zu säen.

13. Bei der Fischerei,

ist nöthig, die Teiche, die keinen Durchfluß oder Brunnquell haben, und allein von den Wassergüssen erhalten werden müssen, in diesem Monath, wenn anders die Dämme solches leiden mögen, anlaufen zu laßen, damit es ihnen zur heißen Sommerszeit nicht an Wasser gebreche.

Wo die Teiche im vorigen Monath nicht alle besetzt worden, kann solches in diesem noch geschehen, denn nun fangen die Fische von allerhand Arten an zu wachsen. Vornehmlich mag man um diese Zeit, und zwar

bis Philippi Jacobi aufs längste, wenn das Wasser ein wenig warm geworden ist, im zunehmenden Monden, den zweijährigen Saamen mit dem dreijährigen, wo dieser bereits nicht im vorhergehenden Monath ausgesetzt worden ist, gehörig fortsetzen.

So pfleget man auch, um Georgii, da kein sonderlicher Frost mehr zu besorgen, die Streich- oder Laich-Karpfen zu versetzen, so daß 3 Rogenern 2 Milchner zugesellet werden. Es sollen aber dergleichen Streich-Teiche zuvor mit dem Pfluge umgerissen, und wo es seyn kann, den Winter über, ohne Wasser liegen gelaßen werden. Weil man nun der Fischbrut sonderlich schonen mus, als soll man daher mit dem Fischfang einhalten, und von diesem Monath bis in den August keine Kräuterbürden oder Fischreusen legen laßen, weil gleichergestallt viel Brut dadurch verderbet wird; es wäre denn etwa in den Bächen und Flüßlein, die ohne dies in Fischreiche Wasser flüßen, und darein man auch schon zuvor im Herbste von Gesträuch und Steinen Fälle oder Fischweiden gemacht, damit die Hechte desto lieber hineinsteigen. Man soll auch um diese Zeit kein Geröhrig oder Gras im Wasser ausmähen, auf daß der Brut dadurch desto besser geschonet werden möge. Ingleichen soll man die Krebse mit den Eiern, d. i. die Mutter-Krebse, diesen Monath aus dem Wasser nicht fischen laßen, weil es großen Schaden und Abgang verursachet. Von Rechtswegen soll man sie, wenn sie gefangen, wieder ins Wasser werfen. Hingegen sind die Aale izt gut zu fangen, um die Zeit, wenn die Erlen Blätter treiben. So gehet auch nunmehr der Stör-Fang an, und währet bis in den Junius.

In diesem Monath streichen nicht nur die Barsche, Weißfische, Rothaugen, Elritzen, Schmerlen, Gründlinge und Eltfische, sondern es ist auch izt und im folgenden Monath der Lachs-Streich.

14. Bei dem Weid-Werk und Jägerei,

soll man von Ostern bis Johannis keine Rehe mehr schießen; nachher ist es wieder erlaubt, doch soll man der Ricken oder Ziegen, soviel möglich, schonen. Wo die Kolben-Hirsche häufig sind, werden solche bisweilen in diesem Monath zur Arzenei geschossen. Sonst ist das Wild voll Engerlinge, und gar nichts nütze zu genüßen.

Man mus izt noch mit Fleiß besorgt seyn, das Wildpret im Thiergarten bei dem Nachwinter zu füttern, weil das andere Wild in Wäldern in seiner Freiheit noch eher etwas finden kann, als dieses.

Wenn das Laub ausgeschlagen, werden die Sulzen oder Wildpret-Lecken wiederum angerichtet und verneuert.

Izt kann man noch die Haselhühner, und sonderlich die Hahnen, mit der Pürsch oder Steckgarnen bekommen, weil sie noch ihre Falz-Zeit haben; es währet aber nicht länger, als bis etwa in die Hälfte dieses Monaths, denn hernach begeben sich die Hennen zur Brut, und verstecken sich in das dicke Gesträuche, darinnen halten sie sich den Sommer durch ruhig, und hat also dieses Weid-Werk vor dies mahl ein Ende. So lange kann man auch die Birkhahnen pürschen, nehmlich so lange sie falzen.

Obwohl in diesem Monath das wilde Tauben-Schiessen am besten ist, weil sie häufig ins Feld und auf die angesäeten Aecker streichen, allwo man sie leicht mit einem Tauben-Ruf früh Morgens locken und auf einem Baume pürschen kann; da aber dieses lauter magere und zähe Tauben, die gleich ihre Brut antreten, und mit einer jeden Taube eine ganze Brut, bisweilen auch wohl zwei, verderbet werden, so ist besser, man warte, bis sie brüten, und die Jungen ins Feld führen. Im August sind sie fett und gut, besser zu essen, und leichter zu fangen.

Man mus auch um diese Zeit verbieten, die wilden Enten- Rebhühner- und Wachtel-Eier wegzunehmen, oder zu verwüsten.

Izt ist es Zeit, sich mit jungen Mistlern und Amseln zu versehen, wenn man selbige vom Nest aufziehen und zahm machen will. Auch gehet der Finken- und Gereuthvögel- oder Gereuthlerchen-Fang mit dem Stechen an. So werden auch noch in diesem Monath die wohlsingenden Finken und Emmerlinge zur Lock auf den nächsten Herbst eingethan und verhalten.

15. Zu Hause,

mus man das Getraide auf den Böden noch immerfort wenden und umstechen laßen, damit es sich nicht auf einander erhitze; auch es überschlagen laßen, um den Vorrath zu erfahren, so kann man das übrige Korn verkaufen, soviel man nehmlich entbehren kann, und nachdem die Saat sich anläßt.

Die Lager-Biere soll man izt in gute, reine und frische Keller bringen, auch noch Malz in Vorrath machen, wenn gute und zum Wachsen taugliche Luft ist.

Nach Georgii soll man abermahl nach den Weinen sehen, und die schwachen abziehen; auch noch um diese Zeit das benöthigte Salz zum Vorrath einkaufen.

Man kann nun noch Mastvieh schlachten laßen, und das Fleisch einsalzen und räuchern, damit man einen Vorrath davon, den Sommer hindurch, haben möge.

Eine sorgfältige Hausmutter soll nun sehen, was nach dem Winter bis izt an Butter, Käse, Fleisch, Zugemüse und andern, übergeblieben, damit sie sich in ihrer Haushaltung darnach richten könne.

In diesem und folgenden Monath, wenn die Bäume blühen, ist die beste Bleich-Zeit, und wird die Leinwand am schönsten und weißesten; daher mus man sich mit dem Wirken darnach richten, und dieselbe von dem Weber beizeiten abfordern, damit man solches beste Bleich-Wetter nicht verabsäume.

Man

Man pfleget nun auch junge Nesseln in Vorrath zu grasen, und auf dem Boden zu dörren, welche man im Winter dem Vieh unter Roggen- und Erbsen-Stroh zufüttert; ingleichen häselne Zäpflein, damit man die jungen Ziegen im Winter zum Fressen angewöhnet, einzusammeln und aufzuheben; man giebt ihnen aber alsdenn nur wenig davon, denn vom Ueberfluß werden sie räudig, besonders die alten; sie werden auch den Kälbern gegeben.

Nach einem Regen soll man den Mist zusammenwerfen laßen, und zusammengerechtes Laub darunter thun, so faulet er desto eher; ingleichen die Dächer der Wohn- und anderer Gebäude besichtigen und ausbessern.

So fängt man nun auch wieder an, Ziegel zu streichen und zu brennen.

Endlich ist an vielen Orten noch gewöhnlich, daß man um diese Zeit die Inventaria, oder Register und Verzeichnisse von dem Hausgeräth, Vieh, Schiff und Geschirre bei dem Gute durchgehet, verneuert, und zusiehet, was daran abgegangen, und hingegen was vor Zugang vorhanden sey.

16. Bei der Küche,

trägt man nun die Morcheln ein; und was izt nicht verspeiset wird, dörret man auf. So kann man nun auch die jungen Hopfen-Sprossen oder Schößlinge und Spargel mit Butter oder Baumöl und Essig zum Salat zurichten.

17. In Ansehung der Witterung,

ist bekannt, daß in diesem Monath gemeiniglich viele und starke Winde, bald Schnee, bald Regen, bald Hagel, bald Sonnenschein, und also insgemein ein solch unbeständig veränderliches Wetter ist, als sich sonst im ganzen Jahre kaum findet. Daher auch das April-Wetter zu einem Sprüchworte geworden; wie denn auch mehrentheils der von unsern Vorfahren auf uns gekommene alte Reim zutrifft: **Es ist kein April so gut, er schneyt dem Hirten auf den Hut.**

Wenn es in diesem Monath donnert, hat man keine sonderliche Reife mehr zu befürchten, welche sonst im April noch gar gemein sind, und oft großen Schaden verursachen. So ist auch eine gemeine Bauern-Regel: Solange die Frösche vor St. Marci quaken und schreien, solange schweigen sie auch hernach still.

18. Wegen des Jahrs und der Früchte Gedeien.

Wenn in diesem Monath fein sachte warme Regen fallen, hat man eine gute Erndte und einen guten Herbst zu hoffen; denn wenn anizt die Erde durch milde gelinde Regen befeuchtet wird, so giebt sie allen Gewächsen ein fruchtbares Zunehmen an Laub und Gras, nach dem alten Sprüchwort: **Der April soll dem Mai halb Laub und Gras geben.** Hingegen kann die Erde bei einem trockenen April an ihren nöthigen Kräften und Wachstum desto weniger zunehmen, noch ihren Saft und Kraft den Gewächsen mittheilen; daher denn dieselben gleichergestallt an ihrer Fruchtbarkeit aufgehalten und verhindert werden, als wovon das alte Sprüchwort entstanden: **Der dürre trockne April ist nicht der Bauern Will, sondern an seinem Regen ist ihnen viel gelegen.**

Reife in diesem Monath sind gefährlich; denn, da Hagel, Wassergüsse und andere dergleichen Ungewitter nur Strichsweise Schaden thun, pflegen sich diese schädliche Reife über ein ganzes Land zu erstrecken. Hieher gehört auch das bekannte Sprüchwort: **Sanct Georg und Marx drohen uns viel Args;** denn die Bauern wollen aus der Erfahrung haben: so manchen Reif es im vorigen Jahr vor Michaelis gegeben, so viel gäbe es auch nun jezo nach St. Georgen- und Marcus-Tag.

Wenn sich ein Rabe um Georgii im Roggen verbergen kann, andere sagen von einer Krähe in der Weizensaat, so ist es ein Anzeichen von einem guten Getraide-Jahre.

Wenn

Wenn die Bäume blühen, und blühen in einem Mondenschein ab, so hat man Hoffnung zu vielen Obst; aber allzu trocken und allzu nasses Wetter schadet der Blühte, und wird dieselbe dadurch verderbet. Wenn die Blühte-Blättlein wie die Schneeflocken abfallen, so haben die Bäume auch gut und wohl verblühet. Eine alte Bauern-Regel, die auch noch ziemlich einzutreffen pflegt, ist: Wie es mit der Kirschen-Blühte zugehe, und wie diese verbracht werde, so gehe es auch mit der Wein- und Korn-Blühte zu; denn blühen die süßen und andere Kirschen wohl ab, so blühet gemeiniglich der Wein und Roggen auch wohl ab. Ingleichen um St. Georgen-Tag soll man an den Reben allmählich sehen können, wie sie sich anlaßen werden, daher man denn von dem künftigen, und was sie vor Wein geben werden, einigen Schluß machen kann. Wenn die Grasemücke singt, ehe der Weinstock hervor sprosset, so folget gemeiniglich ein gut Jahr, und ist sonderlich reicher Weinwachs zu hoffen; denn dieses Vögelein singt nicht leichtlich, es sey denn eine beständige Wärme vorhanden.

19. Nutzen, der in diesem Monathe zu machen ist.

In diesem Monathe mus man die trockenen Käse, und die gesalzene und geschmolzene Butter verkauft haben, und nunmehr schickt man nur frische zu Markte, und die Eier, welche die Hühner, wenn sie wohl gefüttert werden, um diese Zeit häufig legen.

Die jungen Hühner werden in dieser Zeit nicht übel verkauft; und wenn man sie alle verkaufte, und keine davon zur Zucht behielte, so würde man nicht übel thun, indem es noch sehr zeitig ist, und man das ganze Jahr über derselben andere haben kann. Wenn der April gekommen ist, machet man sich auf dem Markte nicht mehr viel aus dem großen Federvieh, weil dasselbe sich zu gatten anfängt, und dadurch allen Geschmack verlieret;

also mus man vor dieser Zeit den Vieh-Hof von allem, was man an Kapphähnen, welschen Hühnern, u. d. gl. überflüßig hat, leer machen.

Die jungen flücken Tauben, wenn man dergleichen hat, werden nicht auf dem Markte bleiben, so wenig Leckermäuler es auch in denenjenigen Städten, wo man sie hinschicket, giebt.

Bis zu dieser Zeit soll der Hausvater seine Schöpse behalten, um sie zu verkaufen, und zwar mus es erst in drei oder vier Jahren geschehen; dieses Vieh ist alsdenn theuer, und ein guter Hauswirth mus das daraus gelöseta Geld wieder anlegen, auf die Jahrmärkte gehen, und junge Kühe (Färsen) oder anderes Vieh zur Zucht dafür kaufen.

Wenn an Oertern, wo gute Weide ist, um diese Zeit Kälber sind, so soll man sie ganz und gar nicht verkaufen, weil sie alsdenn zu wohlfeil sind; wenn aber das Land unfruchtbar ist, und es darinn am Futter fehlet, so mus man sie den Fleischern lieber um einen guten Preis verkaufen, als daß man sie mit mehr Kosten, als sie hernach gelten würden, aufziehen, und sich in Gefahr seßen wollte, sie ganz und gar einzubüßen.

Gegen das Ende dieses Monaths, wenn es gute Weide giebt, kann man etliche magere Ochsen oder Kühe um einen wohlfeilen Preis kaufen, und sie bis zur Weinlese auf die Weide thun und füttern, wo man diese Thiere, welche alsdenn fett seyn müssen, verkaufet. Wenn man sich aber dergleichen Vieh anschaffen will, so gebe man Achtung, daß diese Magerheit nicht von allzugroßen Alter oder irgend einer andern Gebrechlichkeit herkomme.

Wenn man in diesem Monathe Zucht-Schweine zu verkaufen hat, so kann man es thun, weil sie zu der Zeit ziemlich gesuchet werden.

Die fetten Ochsen und Kühe sind zu dieser Zeit noch selten; daher mus eine Hausmutter, den Winter über, allezeit einige besser warten und füttern, als die andern, damit

damit sie alle Monathe im Stande seyn, daß sie in den Schlachthof geschickt werden können. Auch schicket sie in diesem Monathe ihre junge Ziegen zu Markte, sobald sie 14 oder auch nur 13 Tage alt sind.

Wenn es noch Obst um diese Zeit giebt, so kan es, kein anderes seyn, als Bon Chretien, oder Renetten die alsdenn sehr theuer verkauft werden.

Aprillen-Blume, siehe Ranunculus candidus.

Apri radix, **Eberwurz**; siehe Carlina.

Aprites, **wilde Schweins-Stein**; siehe unter **Schwein.** (Wildes)

Aprou, ein kleiner Flußfisch; siehe Asper.

Apua, Aphya, **Anschovis**; siehe **Sardelle.**

Apua phalerica, siehe **Stint.**

Apus avis, siehe **Schwalbe.** (Ring- oder Spir-)

Aqua, siehe **Wasser.**

Aqua de Cypro, siehe **Balsam-Wasser.** (Italienisches wohlriechendes)

Aqua fortis, siehe **Scheide-Wasser.**

Aqua marina, ein Edelgestein; siehe **Beryll.**

Aqua di Rasa, siehe unter **Verniß.**

* **Aquavit**, L. Aqua vitæ, Fr. Eau de vie, **Lebens-Wasser**, ist ein von ordentlichen Kornbranntwein zugerichtet starkes Wasser, so man theils innerlich, theils äusserlich zu Stärkung des Magens und der Glieder, in Mäßigkeit, und auch nicht alltäglich, gebrauchet. Es werden aber solche Stärk-Wasser von dergleichen besten Kräutern, Blumen und Gewürzen auf zweierlei Art zubereitet, da man nehmlich in eine Kanne des besten Branntweins, oder des sogenannten Vorlaufs (Vorsprungs) die Kräuter und Blumen, so wie sie nach der Jahrs-Zeit zu sammeln, nebst einigem Gewürz, alles zusammen wohl geschnitten und klein gemacht, hinein thut, dieses einige Zeit in einem Glase wohl verbunden aufbehält, und endlich solchen angefüllten Branntwein, nach Proportion der Ingredientien, mit andern anfüllet, und

sammt den Speciebus in das Brennzeug schüttet, um ihn gehörig und behutsam davon abzuziehen. Oder, man gießet auf die erwählten Species guten bereits abgezogenen Branntwein, und läßt dieses 14 Tage, und noch darüber, in warmer Asche, oder im Sande, an der Sonne, wie auch auf dem Ofen, stehen, rühret aber täglich die angestellten Species in dem Glase oder der Flasche fleißig um. Wenn nun die beste Kraft aus den Ingredientien gezogen, der Spiritus davon gegossen, die Materie aber selbst wohl ausgedrücket worden, kann dieser Aquavit durchgeseiget, und zum künftigen Gebrauch aufbehalten werden. Auf solche Art kann man aus Anis, Fenchel, Kümmel, Angeliken, Sellerie, Wachholder, Krausemünz, Citronen, Pomeranzen, Caneel, Cardamomen, u. s. f. von jedem insbesondere einen Aquavit verfertigen. Was aber die übrigen Arten der hieher gehörigen Zubereitungen belanget, dürfte es hier zu weitläuftig fallen, die so vielfältigen Recepte davon anzuführen.

Aus den vielen Nahmen der Aquavite kann man eben nicht allemahl auf einen großen Unterscheid derselben schlüßen; denn oft wird eine neue Benennung zu dieser oder jener Sorte nur deswegen erdacht, damit sie häufiger abgehe; daher hat man bei uns in Teutschland z. E. Carminativ, Rossolis, Pohlnischen Anis, Zimmetwasser, Physagonier, Herzoglich weiß Magenwasser, weiß Herren-Magenwasser, Mastixwasser, Prinzessenwasser, Kümmel, braune Pomeranzen, weiße Pomeranzen, Persico, Caneel, Goldwasser, Chemnitzer Luftwasser, Brustwasser, rothes Magenwasser, Wind- und Blähungswasser, Nelken, Lindauer Orange, Wiener Mastix, Citronen, Krausemünze, Calmus, Sellerie, Jungferwasser, neue Mode, bitter Orange, Caffewasser, Brodwasser, Ratafia, Zimmet-Elixir, Magentropfen, Troppauer Pomeranzen, Magen-Elixir, Danziger Wein-Persico, Danziger Caneel, Danziger Goldwasser,

ser, Danziger Wein-Pomeranzen, Danziger Wein-Ratafia, Danziger Wein-Alkermes, Barbade, u. d. m. Die Franzosen sind in Benennungen der Aquavite unerschöpflich, wovon die gedruckten Waarenverzeichnisse ihrer Distillateurs von Zeit zu Zeit eine Menge Vermehrungen beibringen. Eine Sorte ihrer neusten Aquavite, Eau divine genannt, bestehet aus Pomeranzenblühten, Weingeist und Zucker. Die besten machen sie von Wein, sonderlich von demjenigen, der in der Gegend von Orleans und Paris wächset, indem man durch das Abziehen mehr Branntwein von demselben bekommt, als von andern stärkern Weinen.

Recept zu einem trefflichen **Haupt- und Schlag-Wasser.** Maienblümchen, gelbe Violen, Rosmarin, Rosen, dunkelrothe Nelken, Salbei, Majoran, Lavendel- und Orange-Blühten, von jedem eine Handvoll; Cubeben, Muscatenblumen, Cardamomen, Zimmet und Paradiskörner, von jedem ein Loth; Nelken, ein Quentgen; worauf 3 Quart Branntwein gerechnet.

Zwei gute Recepte zu **Magen-Aquaviten.** Fenchel, Kümmel, Galgant, von jedem 1 Loth; Sassafras, Zimmet, 3 Loth; Lorbeeren ½ Loth; und hierauf 3 Quart Branntwein. Oder, man nehme zu eben soviel Branntwein: Angeliken, Anis, Kümmel und Zimmet, von jedem 2 Loth; Calmus und Nelken, von jeden 1½ Loth; Citronenschalen, 3 Loth.

Die Hebammen haben einen besondern **Aquavit für die Weiber zur Zeit ihrer Schwangerschaft,** welcher das Kind stärken, und also eine unzeitige Geburt verhindern soll. Ein Hausvater kann denselben folgendergestallt selbst leicht zubereiten. Man nimmt Muscatennuß, 7 Loth; Nägelein, soviel man will; Zimmet, Ingwer, Cubeben, Paradiskörner, von jedem vier Loth; Zittwer, zwei Loth; Muscatenblühte, 1 Quentchen; Lindenblühte, 1 Pfund; Lavendel, Fenchel, Salbei, von jedem 6 Loth; Krausemünz, Pönienkern, Eichenmistel,

von

von jedem 4 Loth; Damascener Rosen, 8 Loth. Diese Species werden pulverisirt, und daran gegossen 4 Maaß Malvasier, Borragen- und Ochsenzungen-Wasser, von jedem 1 ½ Maaß: Maienblümlein-Wasser, 1 Maaß; Erdbeer- und Rosen-Wasser, ½ Maaß; läßt solches etwa 24 Stunden in Digestion stehen, und destilliret es hernach bei gelinder Wärme.

Wer den Aquavit färben will, der nehme Coccionell oder Sandelholz zum rothen; Salbei, Rosmarin, und d. gl. zum grünen; Saffran zum gelben, und mische das gefärbte durchgegossene zum ganzen Vorrath. Siehe auch **Branntwein** und Liqueurs.

Aqua vulneraria, Arquebusade; siehe **Wund-Wasser.**

Aqua vulneraria rubra, siehe **Wund-Wasser. (Rothes)**

Aquæductus, Fr. Aqueduc; siehe **Wasser-Leitung.**

Aquifolium, Fr. Houx, T. **Stechpalmen**; siehe Ilex aculeata.

Aquila, siehe **Adler.**

Aquilegia, Aquileja, Aquilina, Fr. Ancolie, Ancholie, T. **Aglei, Ackelei, Akelei, Achelei, Aquilei.** Die Blume hat keinen Kelch, sondern ist aus fünf gleichen Ei-runden Blumenblättern zusammengesetzt, welche glatt sind, und sich ausbreiten. Innerhalb denselben stehen fünf gleiche Saftbehältnisse, die so geordnet sind, daß sie mit den Blumenblättern abwechseln. Ein jedes von den Hörnern erweitert sich aufwerts. Die Oeffnung stehet schief an der Seite, wo es hinauf steiget, und ist inwendig an das Behältnis bevestigt. Der untere Theil wird nach und nach zu einer langen Röhre, und hängt an einer stumpfen gekrönten Spitze. Sie hat viele pfriemenförmige Staubfäden, welche mit länglich runden aufrechtstehenden Kölblein gekrönt sind; auch hat sie fünf Ei-runde Eierstöcke, welche pfriemenförmige Griffel unterstützen, welche länger sind als die Staubfäden, und aufrecht stehende Narben haben. Aus den Eierstöcken werden nachgehends fünf walzenförmige Saa-

Saamengefäße, welche aufrecht stehen, parallel und spitzig sind, und eine einzige Zelle haben, die mit Ei-runden glänzenden Saamen angefüllt ist.

Der **wilde Akelei**, Aquilegia sylvestris, C. B. P. 144. Aquilegia (*vulgaris*) nectariis rectis, petalo lanceolato brevioribus, LINN. *Sp. Pl.* 533, wächst auf den Feldern, an ungebaueten Gegenden, und sogar in Wäldern. Er treibet verschiedene gerade, ungefähr drei Schuh hohe, glatte und dünne Stängel, worauf nach oben wechselsweise ziemlich lange Stielchen stehen, welche an ihrem untern Theile sich erweitern, um den Stängel zu umschließen, und woran sich dünne, aschgraugrüne Blätter, von ungefähr 2 Zoll im Durchmesser befinden, deren öfters mehrere an ein und eben demselben Untertheile vereinigt, und gemeiniglich in drei Flügel, nebst andern nicht so tiefen Einschnitten, zertheilt sind. Oben auf den Stängeln stehen violette oder blaue, grüne oder weiße, fleischfarbige, scheckige Blumen, welche im Umfange an 3 Zoll betragen, und auf langen Stielchen ruhen, welche an ihrem Ende gar schwach sind, und daher verursachen, daß die Blumen daran nur schweben.

Diese Sorte wird zur Arzenei gebraucht, und blühet im Mai und Junius. Im Französischen wird sie auch Gands de Notre Dame genannt, und hat diese Benennung mit der Campanula und Digitalis gemein.

* Die Benennung dieses Blumengewächses Aquilegia, wird von Aqua und legere hergeleitet, weil die Blätter, wenn sie sich noch nicht ausgebreitet haben, leicht das Wasser oder den Regen in sich sammeln. Vom **Lobel, Matthiolus und Tabernämontan** wird es Aquilina genannt, von Aquila, der Adler, weil einige Sorten dieser Blumen solche Hörnlein zeugen, die den Adlers-Klauen sich vergleichen laßen. **Theophrast und Cäsalpin** nennen es Jasione; **Dioscorides und Columna**, Isopyrum; **Gesner** Leontostomium, d. i.

Leo-

Leonis oſculum, weil die Blume einem eröffneten Löwenmaul gleich ſcheinet. Es heißt auch Leonis herba; beim **Dalechamp**, Jovis flos, **Jovis-Blume**; bei Einigen, **Glocken-Blume**. Wegen ſeiner herrlichen Tugenden in bösartigen und giftigen Krankheiten, könnte es auch nicht unbillig Theriacaria, **Theriacs-Kraut**, genannt werden. Die Wurzel iſt lang, ſtark und zaſerig, und treibt im Frühlinge große Blätter, welche ſich gleichſam in Aeſte theilen, und am Rande eingekerbt ſind. Den Blättern nach, iſt es anfänglich dem großen Schwalbenkraut (Chelidonium majus) ſehr gleich, doch ein wenig runder und weicher, und fällt ihre Farbe aus dem Grünen ins Bläuliche; daher es von Einigen Chelidonia ſylveſtris, oder Chelidonium medium Durantis P. AMMANN. & OV. MONTALB. genannt wird. Im Mai und Junius erſcheinet der Stängel, auf welchem die Blumen ſtehen, die meiſtens 10 Blätter haben, welche aber nicht von einerlei Figur ſind. Die Hälfte davon iſt platt, lang, und vorn ſpitzig; die andere Hälfte dütenförmig, und endiget ſich unten in einen krummgebogenen Schwanz, worinnen ſich ein heller durchſichtiger ſüßer Saft ſammelt. Die Frucht beſtehet aus 5 länglichen Schoten, die wie Adlers-Klauen ſind, und wie Hörner ausſehen. Der darinn befindliche Saame iſt länglich-rund, ſchwarz, und von auſſen hellglänzend, inwendig aber weiß und ſaftig.

Die Blumen des **wilden Akelei**, Aquilegia ſylveſtris, C. B. ſind blau, die Blumenblätter kurz, und die Saftgefäße ragen ſehr weit hervor. In dieſem Stücke iſt er von der zweiten Sorte, Aquilegia montana, magno flore, C. B. Aquilegia (*Alpina*) nectariis rectis, petalis ovatis longioribus, unterſchieden, deren Blumen viel größer, als die Blumen des Garten-Akelei ſind.

Von dem **Garten-Akelei**, Aquilegia flore pleno inverſo, J. B. Aquilegia (*inverſa*) nectariis incurvis, *Hort. Vpſal.* giebt es ſehr viel Varietäten, nicht nur in Anſehung der Farbe, und der mehr oder weniger gefüllten Blumen, ſondern auch in Anſehung der Geſtallt. In einigen derſelben ſind die Saftbehältniſſe nicht ſichtbar; an deren Stelle befinden ſich ſehr viele Blumenblätter, ſo daß die Blumen eben ſo ſtark gefüllt ſind, wie die Blumen des Ritterſporns. Dieſe werden insgemein der **Roſenförmige Akelei** genennt. Die Farbe derſelben iſt caſtanienbraun, blau, roth und weiß, und einige ſind ſehr ſchön mit zwo Farben ſchattirt. Es giebt auch einige mit ſcharf zugeſpitzten Blumenblättern, welche ſich in Geſtallt eines Sterns ausbreiten. Von dieſen findet man einige mit einfachen, andere aber auch mit gefüllten Blumen, und von eben ſo verſchiedenen Farben, wie bei der vorhergehenden. Wenn man in der Cultur der Pflanzen nicht wohl erfahren iſt, ſo könnte man ſich durch die verſchiedene Geſtallt der Blumen leicht betrügen laßen, und denken, daß ſie von den andern unterſchieden wären. Herr **Miller** aber, da er ihren Saamen, den er mit großer Sorgfalt ſammelte, viele Jahre ausgeſäet, hat gefunden, daß die von demſelben gezogenen Blumen beſtändig abwechſeln, und bald dieſe bald eine andere Geſtallt hatten. Da man übrigens die Sorten mit den ſchattirten Blumen für die größte Schönheit hält, ſo müſſen diejenigen, welche dergleichen in der größten Vollkommenheit zu haben wünſchen, alle diejenige Pflanzen, deren Blumen nicht ſchön gefärbt ſind, ſorgfältig ausziehen, oder wenigſtens ihre Stängel abſchneiden, ſobald ſie zu blühen anfangen, und nur die ſchönen Sorten ſtehen laßen, damit ſie Saamen tragen, und der Saamenſtaub der einfachen Blumen die andern nicht befruchte. Wenn dieſes geſchiehet, ſo werden alsdenn die aus ſolchen Saamen gezogenen Pflanzen nicht ausarten, als worauf man nicht Sorge genug wenden kann.

Alle dieſe Pflanzen werden aus dem Saamen, oder durch die Abtheilung der alten Wurzeln gezogen; doch geſchie-

geschiehet solches meistens auf die erstere Weise. Denn die alten Wurzeln arten gar leicht aus, wenn sie zwei bis drei Jahre geblühet haben, und werden alsdenn ganz schlecht.

Den Saamen soll man etwa 24 Stunden zuvor, ehe der Vollmond eintritt, abschneiden, und im August oder September, gleich nach dem ersten Monds-Viertel, in ein Pflanzbeet säen; denn der Saame, den man bis in den Frühling aufhebet, gehet selten gern auf, oder er bleibt wenigstens ein ganzes Jahr in dem Erdboden liegen. In dem darauf folgenden Frühling werden die Pflanzen zum Vorschein kommen; daher mus man den Boden fleißig von Unkraut reinigen, und die jungen Pflanzen, wenn trockenes Wetter einfällt, fleißig begiessen, damit sie Kräfte bekommen. In der Mitten oder zu Ende des Mai werden diese Pflanzen stark genug seyn, um versetzt zu werden; daher soll man einige Beete von guter frischer ungedüngter Erde zurecht machen, und dieselben 8 oder 9 Zoll weit von einander, darein setzen, sie vom Unkraut reinigen, und, so es nöthig ist, mit etwas Wasser besprengen. Im folgenden Herbst, wo die Pflanzen stark genug seyn werden, daß sie den folgenden Sommer blühen können, müssen die Wurzeln sorgfältig ausgehoben, und in die Rabatten des Blumengartens gesetzt werden. Will man aber ihre Wurzeln in der Vollkommenheit erhalten, so mus man sie keinen Saamen tragen laßen, sondern, sobald als die Blumen vergangen sind, alle die Stängel, darauf sie gestanden, abschneiden, damit sie nicht ausarten, wenn sie mit dem Saamenstaub anderer Blumen vermischt werden.

Um aber versichert zu seyn, daß man in den Rabatten keine einfache oder gemeine Blumen habe: so kann man sie so lange in dem Pflanzbeet laßen, bis sie geblühet haben, und alle einfache oder schlecht gefärbte ausreißen, und bei Seite schaffen, zugleich aber auch an den besten Wur-

Wurzeln alle Blumen, sobald sie sich zeigen, abschneiden, als welches sehr dazu beiträgt, daß ihre Farben schön erhalten werden.

Um einen beständigen Vorrath von guten Blumen zu haben, mus man alle Jahr frischen Saamen aussäen; und so man etwa in der Nähe einen guten Freund finden könnte, der mit guten Blumen dieser Arten versehen wäre, würde es beiden Theilen sehr zuträglich seyn, um innerhalb zweier Jahre den Saamen einmahl auszutauschen, indem sich auf solche Weise ihre Farbe nicht so leicht in eine schlechtere verändern kann.

In Sammlung des Saamens des scheckigen Akelei hat man wohl Acht zu geben, daß man keine gemeine Blumen, Saamen tragen laße, indem vielmahls einige gemeine Blumen unter den gestreiften, an ein und eben derselben Pflanze, öfters an dem nehmlichen Stängel, stehen; diese mus man also abschneiden.

Die **Akelei-Sorte aus Canada**, Aquilegia pumila præcox Canadensis, CORNVT. *Canad.* 60. Aquilegia (Canadensis) nectariis rectis, staminibus corolla longioribus, *Hort. Vpsal.* 153. blühet fast einen Monath eher, als die andern, weswegen sie denn auch die Liebhaber in ihren Gärten halten, ob ihre Blumen gleich nicht gar viel Schönheit haben. Von dieser Sorte giebt es eine andere Varietät mit längern Blumenstängeln, welche bald nach der ersten blühet, aber weder in Ansehung der Gestallt der Blumen, noch der Blätter, von derselben unterschieden ist. Der Canadische Akelei blühet im April; der Saame aber wird zu Anfange des Augusts reif. Die andern Sorten blühen gegen das Ende des Mai, und bei kühler Witterung dauern ihre Blumen bis in die Mitte des Julius. Der Saame aber wird gegen die Mitte oder zu Ende des Septembers reif, nachdem nehmlich das Wetter mehr oder wenig günstig ist.

In den Apotheken wird nur der blaue einfache Akelei gebraucht, und hat man den Saamen, die Blumen und das Kraut. Der Saame und die Wurzel vertreibet die gelbe Sucht, und treibet die Masern und Pocken. Besonders aber wird der Saame in schwerer Geburt, hitzigen und giftigen Krankheiten, für Schwindel und andere Gebrechen gebraucht. Die Wurzel zerstoßen und über die Ohren gelegt, benimmt das Sausen und die Schmerzen der Ohren, und tödtet auch die Würmer darinnen. In Spanien, schreibet **Camerar**, nehmen sie, zu Verhütung des Nierensteins, die Wurzel etliche Morgen nüchtern in Mund, und kauen langsam daran. Das aus den Blumen destillirte Wasser, stärket in Ohnmachten das Herz, und treibet alles Gift und Schmerzen hinweg. Die Tinctur von den blauen wird gar sonderlich wider die Pocken gerühmt. Andere bereiten auch einen Essig aus den Blumen, der in Schwachheiten und Ohnmachten, wie auch in hitzigen Fiebern, wenn man ihn mit Tüchlein auf das Herz und auf den Puls leget, oder an die Stirn und Nase streichet, sehr kräftig ist. Das Zahnfleisch mit dem Kraute gerieben, oder den frisch ausgepreßten Saft, wie auch die Tinctur, also gebraucht, reiniget das Zahnfleisch, macht die Zähne vest, und vertreibet die scorbutische Fäulnis, wozu auch die daraus verfertigte Salbe sehr dienlich ist. Der ausgepreßte Saft dieses Krauts wird wider das schwere Gebrechen gepriesen; er reiniget auch die Wunden und Fisteln, wenn man ihn darein tröpfelt, und heilet sie; man thut ihn auch in die Nase, wider die Geschwüre der Nase und des Schlundes. Das Akeleien-Salz rühmet Zobel in der goldenen Ader.

Aquiqui, eine Art Affen; siehe unter **Affe**.

Arabisches Gummi, Fr. Arabique; siehe **Gummi**. (Arabisches)

Arabische Pferde, siehe unter **Pferd**.

Arabischer Zittwer, siehe Aconitum No. 4.

Ara-

Arabouten, siehe unter **Holz**. (Brasilien-)

Arac, Arrack, Rack, ist in Indien eine Art von Branntwein, der aus Reis, Zucker und Cocosnüssen gebrannt wird. Die Tungutischen Tatarn machen dergleichen aus Stuten-Milch, welche sie erst sauer werden laßen, und hernach zwei- bis drei-mahl abziehen.

* Die Beschaffenheit und Verfertigung dieses berühmten Getränks, das aus Ostindien zu uns kommt, und hauptsächlich in kleinen Schlücken, oder zum Punsch, genommen wird, hat zu vielen Streitigkeiten Anlaß gegeben. **Lokyer** versichert uns, der Nahme **Arak** sey ein indianisch Wort für alle Arten von gebrannten Wassern; denn sie nennten die aus England zu ihnen gebrachten Branntweine **englischen Arak**. Doch, was wir unter dem Nahmen **Arak** verstehen, ist in der That nichts anders, als ein abgezogenes starkes Wasser aus dem Safte einer Pflanze, welcher **Toddy** genennt wird, und aus dem Cacao-Nußbaum, durch einen Schnitt in der Rinde, herausläuft, so wie wir bei uns den Birken-Saft haben. Die Sineser nehmen öfters eine Art Ungeziefers, so im Meer schwimmet, auf Niederländisch **Squallen** genannt, mit darunter, wovon der Arak sehr stark, aber auch höchst ungesund, wird. Der **Toddy**, sagt Herr **Lokyer** weiter, ist an sich selbst ein angenehmer Trank, wenn er noch frisch ist; aber er laxirt die, welche ihn nicht gewohnt sind. Wenn er alt wird, steiget er in den Kopf, und endlich wird guter Essig daraus. Die Engländer zu Madras bedienen sich dessen anstatt Sauerteigs zu ihrem Brode.

Die vorzüglichsten Sorten des Arak bekommt man aus Goa, und aus Batavia, in Ostindien. In Goa giebt es dreierlei Gattungen; einmahl, zweimahl, und dreimahl abgezogenen. Der zweimahl abgezogene, der am meisten auswerts geführt wird, ist, in Vergleichung mit dem batavischen Arak, ein ganz schwacher Branntwein, indessen wird er, wegen seiner eigentümlichen und

angenehmen gelben Farbe, allem andern indianischen Arak vorgezogen. Man schreibt dieses den irdenen Gefäßen zu, worinnen er sonst nirgends, als zu Goa, abgezogen wird. Hingegen haben sie in Batavia kupfernes Brennzeug. Den Arrac de Goa kauft man insgemein von den Engländern, und den Arrac de Batavia von den Holländern.

Der Parier Arak, der zu Madras gemacht wird, und der anderwerts verfertigte Columbo- und Quilone-Arak, sind überaus stark und hitzig. Daher macht man sich in Europa nichts daraus, und selten werden sie eingeführt; hingegen achten ihn die Landes-Einwohner desto höher.

Seitdem der Punsch in Teutschland eingeführt worden, hat sich der Vertrieb des Araks merklich vermehret; obschon nicht zu läugnen ist, daß viele Verfälschungen damit vorgehen, auch öfters, statt des Araks, bloßer Franzbranntwein zum Punsche genommen wird. Siehe **Punsch**.

Arac, (Anis-) siehe unter Anisum stellatum.

Araca-Miri, wird beschrieben als ein Brasilianisches Bäumchen, dessen Frucht zweimahl, im März und im September, reif werde, bisamhaft rieche, und wie die Frucht des Erdbeerbaums schmecke. Sie wird mit Zucker eingemacht, und ist adstringirend und erfrischend. Blätter und Knospen werden zu einem Gesundheitsbad gebraucht. Die Wurzel treibt den Urin, und soll ein gutes Mittel in der rothen Ruhr seyn.

Arachidna Theophrasti forte, Papas Peruanorum, **Erdäpfel, Erdtoffeln**; siehe Solanum tuberosum esculentum.

Arachnoides, Attelabus; siehe **Spinne. (Wasser-)**

Arachus, Vicia minima, **kleine wilde Wicke**; s. Vicia.

Aracus aromaticus, Vanilli; siehe **Vanillen**.

Aräometer, Aræometrum, Fr. Areomètre, Ariomètre, Pese-Liqueur, heißt ein Werkzeug in der Hydrostatik, wodurch die Schwere einer flüssigen Sache genau erforschet, und abgemessen wird; eine Art Wasserwage. Die meisten solcher Instrumente bestehen aus einer hohlen runden Kugel, mit einer langen Röhre, bei welcher die Kugel mit Queckſilber, klarem Blei oder Schrote gefüllet ist, damit sie sich in jeder flüßigen Materie (das Queckſilber allein ausgenommen) untertauche. An der Röhre sind gewisse Grade verzeichnet, oder Perlen in gleicher Weite von einander angemacht, damit man daran absehen könne, ob sich das Instrument mehr oder weniger tief eintauche. Denn, je schwerer etwas Flüssiges ist, desto mehr; und je leichter es ist, desto weniger trägt es an dem Gewicht des sich eintauchenden Körpers. Demnach tauchet sich das Instrument um so weniger tief ein, je schwerer die Flüssigkeit ist; hingegen um so tiefer, je leichter dieselbe ist.

Araignée, L. Aranea; siehe **Spinne**.

Araignée enragée; siehe **Tarantel**.

Araignée, oder Araigne, **Spinnen-Netz**; siehe unter **Amsel**.

Araignée, Nigella angustifolia, flore majore, simplici, coeruleo, C. B. siehe unter Nigella.

Arak, siehe **Arac**.

Aralia, T. **Beer-tragende oder staudige Angelik, Beer-Angelik**. Die Blumen dieses Pflanzen-Geschlechts stehen in großen Sträußen bei einander, welche durch viele kleine Dolden formirt werden. Der Kelch von jedem Blümlein ist dick, fleischig, und am Rande in fünf nicht sonderlich merkliche Einkerbungen zertheilt. Die Spitze jeder Einkerbung ist öfters mit einem kleinen rothen Punct bezeichnet. Der Blumenblättlein sind fünf rosenförmig gestellt. Sie hängen an dem Kelch zwischen den bemeldeten kleinen rothen Puncten, und man siehet in der Mitte jeden Blumenblatts gleichsam eine weiße Ader (Rippe), welche sich fast bis an die Spitze erstrecket. In dem Innern der Blume bemerket man fünf weiße Staubfäden, welche dicke länglich-

runde, und der Länge nach durch durch eine Rinne getheilte Kölblein haben. Diese Staubfäden haben ziemlich lange Stiele, die am Kelche den rothen Puncten gegenüber oder zwischen den Blumenblättlein vestsitzen. Der Stempfel hat einen rundlichen Eierstock, auf welchem vier stumpfe Griffel stehen, die einen abgeschnittenen und gerippten Kegel bilden, wenn sie an einander liegen. Der Eierstock, so einen Theil des Kelches ausmacht, verwandelt sich in eine saftige Beere, welche fünf längliche Steine oder harte Saamen enthält.

1. Aralia Canadensis, TOVRN. *Inst. R. H.* 300. Aralia racemosa Canadensis, CORNVTI; Aralia (racemosa) caule folioso herbaceo, LINN. *Hort. Upsal.* 70, wird in Canada Anisum pratense, **Wiesen-Anis**, genannt. Sie ist eine fortwährende Pflanze, deren Stängel im Herbst verwelket; im Frühling aber kommen neue aus der Wurzel zum Vorschein. Die ganze Pflanze wird 3 bis 4 Schuh hoch, und zertheilet sich in verschiedene irregulaire Zweige, die mit ästigen Blättern besetzt sind, welche wechselsweise stehen, und den Blättern der Angelica gleichen. Aus den Flügeln dieser Blätter wachsen die Blumenstiele, welche sich mit runden Dolden kleiner vierblätteriger Blumen endigen, die eine weiße Farbe haben. Auf diese folgen runde, pfriemenförmig ausgehöhlte Beeren, welche, wenn sie reif geworden, schwarz sind. Diese Sorte blühet im Julius, und hat im October reifen Saamen.

2. Aralia caule nudo, radice repente; Aralia (nudicaulis) caule nudo, foliis ternatis, *Hort. Cliff.* 113. Fr. Aralia basse, à racine de Salseparille, oder Salsepareille de l'isle de Terre-Neuve. Diese Sorte wird beinahe eben so hoch, als die erste. Die Blätter derselben haben zween dreiblätterige große Lappen, welche am Rande sägeförmig gezähnt sind. Die Blumenstängel kommen zwischen denselben unmittelbar aus der Wurzel hervor, sind nacket, und endigen sich mit runden Doldenblumen,

blumen, die der Farbe und Gestallt nach mit der erstern übereinkommen. Auf diese folgen Beeren, die kleiner sind, als an der ersten Sorte. Diese Sorte blühet gegen das Ende des Julius; der Saame aber wird erst spät im Herbst reif. Man hat die Wurzeln dieser Sorte vormahls für Sarsaparill zu uns gebracht, und dafür verkauft; und noch gegenwärtig bedienen sich verschiedene Einwohner in Canada dieser Wurzel anstatt derselben. Sie ist aber sehr weit von der wahren Sorte unterschieden.

3. Aralia Canadensis spinosa, Aralia arborescens spinosa, VAILLANT. insgemein der **Angelicbaum** genannt, macht einen holzigen Stängel, der 8 bis 10 Schuh hoch wird, sich in verschiedene Zweige ausbreitet, die mit ästigen Blättern besetzt sind, welche aus verschiedenen weit auseinander gehenden Flügeln zusammengesetzt sind. Die Lappen derselben sind länglich, und die Rippen dee Blätter, ingleichen die Aeste und Stämme der Pflanzen sind mit starken gekrümmten Dornen besetzt, welches verursachet, daß man nicht ohne große Beschwerlichkeit durch solche Orte kommen kann, wo viele dergleichen Pflanzen stehen. Die Blumen dieser Sorte wachsen in großen lockern Dolden am Ende der Zweige, und haben eine Grasfarbe; sie machen daher ein schlechtes Ansehen. Sie blühen im August, und stehen in großen Sträußen bei einander, welche durch 100 oder 150 kleine Dolden formirt werden.

Um sich diese Sträuße vorzustellen, sagt Herr **Dühamel, in seiner Abhandlung von Bäumen, Stauden und Sträuchen**: bilde man sich einen ziemlich dicken Zweig, aus dem, nach allen Seiten, andere 4 oder 5 Zoll lange Zweige hervorkommen; und 5 oder 6 dieser andern Zweige entspringen aus dem Ende des ersten. Diese zweiten Zweige, deren bisweilen 20 sind, geben 8, 10, 12 Zweige von einer dritten Ordnung, die einen Zoll lang sind, und wechselsweise, der Länge nach, an den zweiten Zweigen stehen. Diese dritten Zweige endi-

gen sich mit einer kleinen Dolde, die von 20, 25 bis 30, auf 4 bis 5 Linien langen Stielen stehenden, Blumen gebildet wird. Alle diese Stiele entspringen oben an den Zweigen der dritten Ordnung. Sie stehen in einem rosenförmigen Kelch, welchen ein Dutzend sehr kleine, überaus spitzige und hochrothe Blätter formiren. An diesen dritten Zweigen siehet man, der Länge nach, und da, wo sie auf den zweiten Zweigen aufstehen, ebenfalls kleine spitzige rothe Blätter, als wenn sie an den Zweigen aufgeleimt wären. Obschon ziemlich schöne Blätter und große Blumensträuße die Aralia angenehm machen, so ist sie doch mehr wegen ihrer sonderbaren Bildung, als wegen ihrer Schönheit, schätzbar.

Die beiden ersten Sorten der Aralia laßen sich leicht aus dem Saamen ziehen, den sie meistens in sehr großer Menge tragen. Diesen Saamen mus man im Herbst, gleich darauf, wenn er reif geworden ist, aussäen. Denn derjenige, der erst im folgenden Frühjahr ausgesäet wird, gehet in selbigem Jahre niemahls auf. Man gewinnet daher ein ganzes Jahr, wenn man die Aussaat im Herbst vornimmt. Wenn die Pflanzen zum Vorschein kommen, so mus man sie den Sommer über fleißig vor dem Unkraut verwahren, und im folgenden Herbst, wenn ihre Blätter abfallen, kann man die Wurzeln ausheben, und an den Ort setzen, wo sie nachgehends beständig bleiben sollen. Sie sind sehr dauerhafte Pflanzen, man kann sie daher in eine Lage setzen, in welche man nur will; und da sie ursprünglich in den Wäldern wachsen, kann man sie auch an solche Orte pflanzen, die zu Wildnissen angelegt werden, und zwar unter die Bäume, wo sie alsdenn etwas zur Mannigfaltigkeit beitragen werden.

Diese beide Sorten laßen sich auch durch die Zertheilung der Wurzeln vermehren, welches am allerbesten im Herbst geschehen kann, bald darauf, nachdem ihre Blätter verwelkt sind. Diese Wurzeln mus man ziemlich weit von einander entfernt einsetzen; denn sie breiten sich gewaltig

waltig aus, wenn man sie einige Jahre lang ungestöhrt an einem Orte stehen läßt.

Die dritte Sorte kann aus dem Saamen gezogen werden, den man leicht aus Canada haben kann. Da derselbe aber selten eher zu uns kommt, als gegen den Anfang des Frühlings, so gehen auch die Pflanzen selten im ersten Jahr auf. Wenn daher der Saame angekommen ist, mus man ihn in Töpfe säen, die mit leichter Erde angefüllt sind. Diese stellet man sodann an einen Ort, wo sie Schatten haben, und läßt sie daselbst bis auf den nächsten Herbst stehen, und hat fleißig Acht, daß kein Unkraut in selbigen auf komme. Im Herbst mus man die Töpfe entweder in ein altes Lohbeet, oder in eine warme Rabatte, graben, wo sie eine Bedeckung von einer Hecke oder Mauer haben. Wenn der folgende Winter streng ist, so mus man die Töpfe mit Erbsenstroh bedecken. Im März setzet man sie in ein etwas warmes Mistbeet, da denn durch Hülfe desselben die Pflanzen zeitig aufgehen werden, so daß sie also ziemlich erstarken werden, ehe der Winter wieder herbei kommt. Wenn die Pflanzen aufgegangen sind, so müssen sie beständig mit Wasser erfrischet und vom Unkraut rein erhalten werden. Im Mai mus man anfangen, sie an die freie Luft zu gewöhnen. Nimmt man sie aber aus dem Beet, so müssen sie an einen solchen Ort gestellet werden, wo sie Schatten haben. Diese Pflanzen müssen im ersten Jahr nicht beunruhiget werden. Da sie aber öfters, wenn sie noch jung sind, von der Kälte beschädiget werden, so müssen die Töpfe im October unter ein Gerähme gebracht werden, wo man sie vor dem starken Frost verwahren kann. Die Blätter dieser Pflanze fallen im Herbst ab, daher sie von einigen für verloren geachtet und aus den Töpfen geschafft worden sind; welches aber ein Fehler ist, den man vermeiden mus. Da diese Pflanzen im Frühling so gar früh nicht zum Vorschein kommen, so fahren sie öfters fort, ganz spät im Herbst hinein zu wachsen.

sen. Daher sind auch die äusserſten Enden ihrer Schößlinge sehr zart, die deswegen auch manchmahl von dem frühzeitigen Frost im Herbst beschädiget werden, welcher die obern Theile der Schößlinge tödtet. Da aber die holzigen Stämme derselben selten Noth leiden, so treiben diese unten wiederum neue Zweige heraus. Und wenn in sehr strengen Wintern die Stämme zu Grunde gehen, so bleiben doch die Wurzeln noch gut, und treiben im folgenden Sommer neue Stängel, weswegen man sie auch nicht alsobald verloren geben mus.

Diese Pflanze kann auch durch ihre Wurzeln vermehret werden. Denn da sich dieselben im Boden sehr weit ausbreiten, so darf man dieselben nur aufgraben, und einige der stärksten Wurzeln von der Pflanze absondern und in dem Boden stehen laßen, so werden sie neue Stämme treiben, und neue Pflanzen machen. Man kann auch ein Theil der Wurzeln herausnehmen, und in ein etwas warmes Mistbeet setzen, so wird man neue Stämme genug bekommen, und diese Pflanze also gar leicht vermehren können.

Aranea, Araneus, Fr. Araignée; siehe **Spinne.**

Araneus, Draco marinus, Viva, Fr. Vive; s. **See-Drache.**

Arant, siehe Antirrhinum.

Araraunas, Arras, eine Art brasilianischer Papegaien; siehe unter **Papegai.**

Arateler, Rateler, **Harken**; siehe **Harke.**

Aratron d' Abatel, siehe **Wünschel-Ruthe.**

Arbeits- oder Werk-Haus; siehe **Zucht-Haus.**

* **Arbeiten**, wird vom Weine gesagt, wenn er in dem Fasse gährt.

* **Arbeiten, den Leithund**, heißen die Jäger den Leithund auf die Fährte eines Hirsches, oder andern Wildes, dergestallt abrichten, daß er nicht nur keine Fährte übergehet, sondern auch, wo er auf dergleichen gefallen, dieselbe unverdrossen und munter fortsuchet, und den Tritt des Thieres zeiget. Siehe **Hund.** (Leit-)

Arbenne, L. Lagopus; siehe **Hasel-Huhn.** (Weißes)

* *Arbo-*

* *Arbolade*, heißt in der Kochkunst, ein Ragout, das aus Butter, Rohm, Eidotter, eingekochten Birnmost, Zucker und Salz zubereitet wird.

Arbor, siehe **Baum.**

Arbor Judæ, Fr. Arbre de Judée, T. **wilder Johannisbrod-Baum**; siehe Siliquaſtrum.

Arbor regundorum finium, **Gränz-Baum**; siehe Bixa.

Arbor triſtis, Nyctanthes arbor triſtis LINN. Fr. Arbre triſte, T. **Trauriger Baum, Trauer-Baum**, ist ein Indianischer Baum, der in Malabar, zu Goa wächst. Der Gestallt und Größe nach kommt er dem Pflaumen-Baume bei. Seine Zweige sind dünn, und haben in gewisser Weite einen kleinen Knoten, daraus zwei Blätter wachsen, welche so groß und breit, als wie die am Pflaumenbaum, weich, wolligt und grün sind. Die Blühte ist fast wie Pomeranzen-Blühte anzusehen, jedoch weit schöner, größer und wohlriechender; weiß, und unten am Stiele gelb, weswegen sich ihrer auch die Einwohner bedienen, ihre Speisen damit anzufärben, gleichwie man an andern Orten mit dem Saffran thut. Die Frucht ist so groß, als eine Lupine, grün, siehet wie ein Herz aus, hat zwei Fächlein, und schliesset auf der einen Seite, wie auf der andern, einen Saamen, der so groß, wie ein Johannisbrod-Kern, und mit einer gräulichen und etwas bitter schmeckenden Schale überzogen ist, in sich. Dieser Baum wird darum der traurige genennet, weil er nur die Nacht durch blühet, bei dem Aufgange der Sonne aber die Blühten abfallen, und die Blätter welk werden.

* Die Blühte dieses Baumes wird für eine Herzstärkung gehalten; die Einwohner mischen sie unter ihre Speisen, damit sie einen lieblichen Geruch und guten Geschmack davon bekommen. Sie sammeln auch die abgefallenen Blühten, und ziehen in gläsernen Gefäßen ein wohlriechendes Wasser daraus, welches auch gut für die Augen seyn soll.

Arbor

Arbor tulipifera, Tulpen-Baum; siehe Tulipifera arbor.

Arbor Vernicifera legitima und *ſpuria*; siehe unter Toxicodendron.

Arbor vitæ, Fr. Arbre de vie; siehe Thuya.

Arbouſe, die Frucht des Erdbeerbaums; siehe Arbutus.

Arbouſier, der Erdbeerbaum; siehe eben daſelbſt.

Arbre, L. Arbor; siehe Baum.

* Arbus, eine Frucht, faſt wie eine Melone, welche in Rußland an den wärmſten Oertern, als Aſtrachan, Azow und Kiow, wächſet. Sie iſt ſo groß, als die größten Kürbiſſe, dunkelgrün, ganz rund, oben platt, am Stängel aber mit erhabenen Reifen, und inwendig voll Fleiſch, ohne Höhlungen, wie bei den Kürbiſſen und Melonen. Das Fleiſch iſt weiß oder roth, wäſſerig, zergehet im Munde faſt ohne Kauen, und hat einen angenehm ſüßen Geſchmack, löſchet den Durſt, kühlet, und iſt dabei geſund. Die Blätter dieſer Frucht ſind ebenfalls dunkelgrün, ſehr groß, uud tief gekerbt. Der Saame liegt in dem Fleiſche umher zerſtreuet, iſt dunkelgrau, flach, aber nicht ſo groß, wie der Kürbis-Saamen, ſondern der Citrullen und Waſſermelonen ihrem mehr ähnlich. Bei den Tatarn und in der Türkei heißt ſie Karbus, welches vieleicht mit unſerm Kürbis einerlei Stamm haben kann.

Arbuſte, Sous-Arbriſſeau, L. Suffrutex; siehe Stäudlein.

Arbutus, *Offic.* & PARK. Arbutus Comarus THEOPH. I. B. CHABR. Arbutus ſive Vnedo LOB. Vnedo Plinii vulgo HERM. Arbutus *Virgilii*, Fraga montana *Ovidii*. Albatro *Ital.* Epimelis GALEN. Chamæceraſus quibusdam. Fr. Arbouſier, Arbre a fraiſes. Engl. The Strawberry-tree. T. Erdbeer-Baum, Hagapfel-Baum, Meerkirſch-Baum, fremder Pflaumen-Baum. Die Blume macht wenig Anſehen. Sie beſtehet aus einem einigen am Rande in fünf Theile eingeſchnittenen, und wie eine Schelle geſtallteten Blumenblatt, das inwendig 10 Staubfäden hat. Der gleichfalls fünffach eingeſchnittene Blumenkelch iſt ſehr klein, in deſſen Mitte ſich der Stempfel befindet, der aus einem Eierſtocke mit einem Griffel beſtehet, und zu einer runden und ſaftigen Beere wird. Die Beere hat inwendig fünf Gehäuſe, welche mit ziemlich kleinen und harten Saamen angefüllt ſind.

Der Erdbeerbaum mit gezahnten Blättern, Arbutus folio ſerrato C. B. wächſt urſprünglich in warmen Ländern. Sein Stängel iſt röthlich. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern, ſind an dem Rande ziemlich tief eingekerbt, ſtehen wechſelweiſe an den Zweigen, und fallen im Winter nicht ab. Die Blumen kommen mit Ausgang des Herbſtes zum Vorſchein, und ſind weiß. Herr Miller hält die Sorten mit einer länglichen Blume, und eirunder Frucht, (welche man Italieniſche Erdbeerbäume nennet) wie auch die mit einer gefüllten Blume, und die mit rothen Blumen, für bloße Varietäten. Vieleicht gilt eben dieſes auch von dem Erdbeerbaume mit gezahnten Blättern und Birn-ähnlicher Frucht, Arbutus fructu turbinato, folio ſerrato. T. *Inſt.*

Unter den Erdbeerbäumen machen die mit länglicher Blume und eirunder Frucht, in den Gärten ein ſehr ſchönes Anſehen, indem dieſe Blühten und Früchte gröſſer ſind, als an dem gemeinen. Sie blühen im Auguſt.

Die Sorte mit gefüllter Blühte iſt eine beſondere Seltenheit; da aber die Blühten nur zwo Reihen Blätter haben, ſo machen ſie kein ſonderliches Anſehen. Dieſe Bäume bringen auch nicht gar viel Früchte.

Die Sorte mit rothen Blumen giebt eine ſchöne Abwechslung, wenn ſie unter den andern ſtehet; denn die äuſſerliche Seite derſelben hat bei ihrer anfänglichen Erſcheinung eine ſchöne rothe Farbe; nachgehends aber werden ſie purpurroth, ehe ſie abfallen.

Alle dieſe Varietäten werden erhalten, wenn man ſie auf den gemeinen Arbutus abſauget; denn durch den

Saa-

Saamen laßen sie sich nicht fortpflanzen; ungeachtet von dem Saamen der eirunden Frucht insgemein von der nehmlichen Sorte etliche mehr gezogen werden, als von dem Saamen der gemeinen Sorte.

Der gemeine Erdbeerbaum ist in den Gärten in England und Frankreich häufig, woselbst er in den Monathen October und November eine der größten Zierden derselben ausmacht, indem dieses die Jahrszeit ist, um welche diese Bäume blühen, und die Früchte vom vorigen Jahre reif werden, weil dieselben ein ganzes Jahr zur Zeitigung nöthig haben; daher denn auch diejenigen Früchte, welche von der Blühte des einen Jahres herkommen, nicht eher reif werden, bis die Blühte des folgenden Jahres vollkommen vorhanden ist. Deswegen machen auch diese Bäume, wenn sie reichlich mit Blühten und Früchten besetzt sind, ein sehr schönes Ansehen, welches noch dazu um eine solche Zeit geschiehet, da alle andere Bäume ihre Schönheit bereits verloren haben.

Da die süße, aber zugleich eckelhafte, Frucht dieser Bäume von den Vögeln, sonderlich Drosseln und Amseln, sehr gesucht wird, so könnte man sie in die Winter-Lustwäldlein und in die Gehäge setzen, wofern sie in unsern kalten Gegenden den Frost besser ausstehen könnten.

Die Frucht, welche **Baum-Erdbeer**, Gr. und L. Memæcylon, Fr. Arbouse, genannt wird, ist rund, und von der Größe eines kleinen Apfels; anfänglich grün, nachher gelb, und zulezt roth. Sie siehet, wenn sie reif ist, wie eine Erdbeere aus, schmeckt aber sehr streng und herb. Die Blätter und Rinde hält man für zusammenziehend, die Frucht aber für unverdaulich, wiewohl solche fast von niemand, als von Kindern, genossen wird.

Das Holz ist weiß, und zu verschiedenen Arbeiten dienlich. Es laßen sich sehr gute Kohlen daraus brennen.

Der Erdbeerbaum wird am besten durch Aussäung des Saamens fortgepflanzt. Wenn daher die Frucht vollkommen reif ist, so muß solcher gesammelt, und mit trok-

trockenem Sand vermischet werden, damit er sich bis zur Zeit der Aussaat gut erhalte. Am sichersten ist es, wenn man den Saamen, von dem man Pflanzen ziehen will, in Töpfe säet, die man in ein altes Lohbeet graben mus, welches seine Hitze bereits verlohren hat, und solches mit Gläsern, u. d. gl. bedecket, um den Frost davon abzuhalten. Dieses mus im December geschehen. Wenn der Saame gut ist, und man bei Annäherung des Frühlings, die Töpfe mit Wasser erfrischet: so werden die Pflanzen mit Anfang des Aprils aufgehen. Alsdenn mus man sie öfter, aber nur ganz sparsam, begießen, und fleißig vom Unkraut reinigen.

Wenn die Pflanzen, bei Annäherung des Sommers, bei der größten Hitze heißer Tage in Schatten gesetzt werden, so wird solches ihren Wachstum gar sehr befördern. Bei warmen Wetter aber mus man sie die ganze Nacht über offen stehen laßen, damit sie der Thau erfrische. Man mus sie also nur um Mittag bedecken. Werden die Pflanzen auf diese vorgeschriebene Weise behandelt, so werden sie im ersten Sommer 5 bis 6 Zoll hoch werden. Zu Anfang des Octobers können sie aus den Töpfen genommen, und ihre Wurzeln sorgfältig von einander abgesondert werden. Diese setzet man sodenn einzeln in kleine, mit leichter Erde angefüllte, Töpfe, gräbt sie in ein altes Lohbeet unter ein gemeines Geräume, wobei zu beobachten, daß sie um Mittage bedeckt, und, wenn sie es nöthig brauchen, begossen werden. In diesem Beet können die Töpfe, den ganzen Winter über, bleiben. Man kann die Pflanzen auch während dieser Jahrszeit manchmahl, bei günstigem Wetter, die freie Luft empfinden laßen; bei kaltem Wetter aber müssen sie fleißig zugedeckt werden; denn sie stehen sonst, wenn ein starker Frost einfallen sollte, in Gefahr zu verderben. Im folgenden Frühling können die Pflanzen in ein sehr mäßiges Mistbeet gesetzt werden, welches keine andere Bedeckung, als mit Matten, brauchet. In

die-

diesem Beet werden sie ganz zeitig im Sommer starke Schößlinge treiben; sie werden auch schon so dauerhaft werden, daß sie die Kälte des folgenden Winters besser vertragen können. In diesem Beet können die Pflanzen den meisten Theil des Sommers bleiben; denn, wenn man die Töpfe herausnimmt, und sie auf den Boden setzet, so wird ihre geringe Größe verursachen, daß die in denselben enthaltene Erde so stark eintrocknet, daß die Pflanzen durch das Begießen kaum von dem Verderben gerettet werden können. Werden sie aber den ganzen Sommer hindurch in ihrem Wachstum erhalten, so werden sie im nächsten Herbst schon über einen Schuh hoch seyn. So lange man sie aber in Töpfen hält, müssen sie vor dem Frost beschützet werden, welches geschiehet, wenn man sie an einen warmen Ort in die Erde eingräbt, und bei schlimmen Wetter mit Matten bedecket.

Wenn die Pflanzen 3 bis 4 Schuh hoch gewachsen sind, können sie aus den Töpfen genommen, und in das freie Feld an diejenigen Plätze gesetzet werden, wo sie nachgehends beständig bleiben sollen. Dieses mus aber im April geschehen, damit sie vor Winters genugsam Wurzeln mögen geschlagen haben, als welche Jahrszeit denselben, wenn sie erst kürzlich eingesetzt worden sind, schädlich seyn könnte; und da man auch alle Erde, die sich an ihren Wurzeln befindet, mit aus den Töpfen nimmt und einsetzet, so ist sicher zu hoffen, daß sie um diese Jahreszeit wohl fortkommen werden.

Diese Pflanzen sind ziemlich dauerhaft, und leiden selten Noth, ausser in sehr kalten Wintern, in welchen die jungen und zarten Zweige öfters, seltener aber die Wurzeln, absterben. So abgestorben sie also nach einem strengen Winter aussehen mögen, so kann man sie, nach **Millers** Rathe, doch bis in den folgenden Sommer stehen laßen, um zu sehen, was an selbigen todt oder lebendig sey.

Die

Die Erdbeerbäume lieben einen nassen Boden; denn pflanzet man sie in trockene Erde, so tragen sie selten Früchte. Da die Blühte dieser Bäume im Herbst zum Vorschein kommt, so gehet sie insgemein zu Grunde, wenn der Winter streng ist. Um also Früchte zu erhalten, müssen die Bäume in einer warmen Gegend stehen; und wenn der Boden von Natur nicht feucht ist, soll man ihre Wurzeln mit einer ziemlichen Menge Letten und verfaulten Kuhmist belegen; fiele aber ein trockener Frühling ein, so mus man sie stark begießen.

Im September ist die beste Zeit diese Bäume zu verpflanzen; und um diese Zeit wenn es sehr trocken werden sollte, und man sie daher feucht hält, werden sie gar bald Wurzeln schlagen. Zu Anfang des Novembers aber müssen ihre Wurzeln wohl mit Streu bedeckt werden, um den Frost abzuhalten.

* **Galen, Dioscorides** und Andere schreiben, daß die Frucht dem Magen sehr zuwider sey, und Kopfschmerzen verursache. Etliche brennen aus den Blättern und Blumen im Marienbade ein Wasser, und preisen es wider die Pest und andere giftige Krankheiten, alsbald im Anfange derselben eingenommen, hoch. **Matthiolus** versetzt dieses Wasser mit dem Pulvere ossis Cord. Cervi. Andere brauchen auch die Wurzeln wider diese Seuchen. Die Blätter nutzen sonst die Gerber zu den Fellen, die Frucht aber die Vogelsteller, im Winter Vögel damit zu fangen. Laub, Rinde und Frucht sind anhaltend, und daher gut den Durchlauf zu stillen, wenn sie abgekocht und gebraucht werden; auch mag man sie zu dem Gurgelwasser nehmen.

Arbutus caulibus proſtratis, foliis ſolidis, ovatis; ſ. Uva urſi.

Arbyla, siehe **Socken**.

Arcançon, sonst Bray sec, oder **falsches Colophonium** genannt, ist eine Art schwarz Pech, oder Harz, so in den Brennkolben, worinn Terbenthinöl abgezogen worden, liegen bleibt.

Arcanée, Arcanne, siehe **Röthel.**

* **Arch, Leine, Senne,** werden die starken Stricke an den Jagdzeugen genannt, und bestehen aus Ober- und Unter-Archen. Sie müssen nur einige Klafter länger, als die Tücher und Netze, seyn.

Archal, (Fil d') siehe **Drath.** (**Messing-**)

Archangelica, Angelica Scandiaca; siehe unter Angelica.

Archangelica flore albo PARK. **Taube Nessel**; siehe unter Vrtica.

Archard, siehe **Achiar.**

* **Arche, Arke**, L. Navis rostrata, ein Fahrzeug mittelmäßiger Größe, mit einem platten Boden, vorn spitzig, hinten breit und stumpf; wird auf den Ströhmen, und besonders auf der Ober-Elbe, gebraucht.

Arche heißt auch ein weites Gerinn, mit Schutzbrettern verwahrt, durch welches das Wasser aus einem Teiche abgelaßen werden kann; und **Frei-Arche**, wenn sie auf eine gewisse Höhe offen ist, daß das Wasser, wenn es so hoch gestiegen, ungehindert ablaufen kann, damit der Teich nicht höher, als es nöthig ist, anschwelle.

Archenicum, siehe **Arsenic.**

Archet, Sautelle, Sauterelle; siehe unter Vitis.

Archiduc d'été, eine Art Birn; siehe unter Pirus.

* **Archii**, Rußische Ellen; 100 Archii thun 105 Brabanter Ellen; siehe **Arschin.**

Archimede (Vis d') **Schnecke, Wasser-Schnecke, Wasser-Schraube**; siehe unter **Schraube.**

Arçon, siehe **Sattel-Baum.**

Arctium, **Klette**; siehe Lappa.

Arctoscorodon, Allium vrsinum, **Wasser-Knoblauch**; siehe unter Allium.

Arctotis, siehe Jacobæa.

* *Arcuccio*, nennet man zu Florenz dasjenige Gehäuse, in welches, nach einem scharfen Befehl der dortigen Obrigkeit, jede Mutter oder Amme ihr Kind legen mus, wenn sie es säugen will, damit das Kind, bei vorfallender Schläf-

Schläfrigkeit derer, die es säugen, ein Schutzmittel habe. Diese Maschine verdienet, ihren gemeinnützigen Gebrauches wegen, in Teutschland durchgängig eingeführt zu werden. Sie ist einfach, bequem, und bestehet überhaupt aus vier Brettern, (Fig. 21) a, b, c, d, und einer eisernen Stange. Man kann sich diese Figur als eine eigene Schlafstelle eines Säuglings, ohne Boden und ohne Fußbrett, anstatt des Himmels mit einem schmalen Brett d überlegt, vorstellen. In diesem Gerippe von Bettstelle kann das Kind bequem schlafen oder trinken, und weder Gefahr laufen, von seiner Mutter erdrückt, noch befürchten, durch Betten erstickt zu werden. Am Kopfe ist ein Brett a aufgerichtet, welches unten 14 Zoll breit, 13 Zoll hoch, und oben halb zirkelförmig abgerundet ist. Man nennet dieses das **Kopfbrett.** An diesem werden unten, ebenfalls aufstehend, zwei lange Bretter, b, b, c, c, der Länge nach, eingefuget. Sie sind am Kopfe 7, gegen die Füße 4½ Zoll breit oder hoch, 3 Fuß und 2 Zoll lang, und machen die **Seitenbretter** aus. Ein drittes eben so langes Brett d, d, welches man das **Deckelbrett** nennen könnte, wird, der Länge nach, oben am Kopfbrett a eingefugt, und nahe an den Füßen durch einen **eisernen Bogen** e* e* e. unterstützt. Oben ist dieses Kopfbrett 5½, am untern Ende aber nur 4 Zoll breit. Der eiserne Bogen wird einige Zoll rückwerts, an den beiden Seitenbrettern, bei e* e* bevestigt. Die **beiden Einschnitte** an den Seitenbrettern f, f sind zur bequemern Darreichung der Brüste angebracht. Wird nun ein saugendes Kind in das Bette der Mutter oder der Amme gelegt, so setzet man dieses bequeme Gitterwerk über das Kind her, und decket es, soviel als nöthig erachtet wird, mit Betten zu. Soll das Kind die Brust bekommen, so darf sich die Mutter nur nach der Seite wenden. Sie kann sich ihrem in der Maschine liegenden Kinde nach Bequemlichkeit nähern, weil das Arcuccio auf der einen Seite sowohl, als auf der andern, offen,

Fig. 21. S. 387.

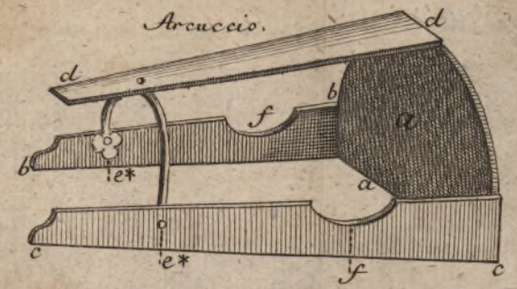
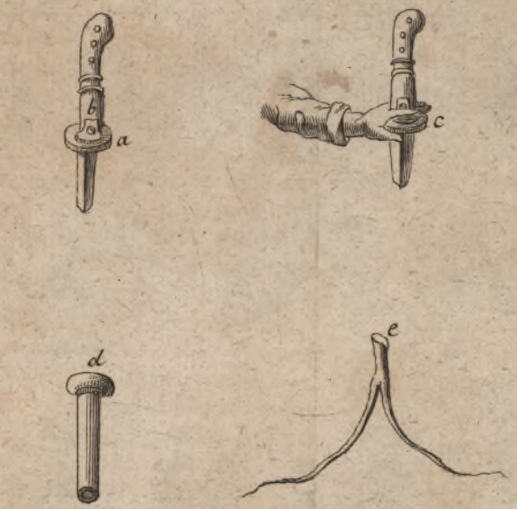


Fig. 22. S. 748.



und für eine bequeme Lage der Brust in den Seitenbrettern gesorgt ist. Der vorzüglichste Nutzen des Deckelbretts bestehet darinn, daß es die Betten, wenn das Kind schläft, in die Höhe hält, und der Amme, wenn sie es stillt, den Vortheil verschaffet, sich ohne Gefahr mit dem Arm darauf zu stützen.

Von dieser Maschine findet man auch, ihrer Nutzbarkeit wegen, einen Bericht und Abbildung, in No. 422 der Philosophical Transactions, v. J. 1732, S. 256; im *Commerc. litt. Norimb.* a. d. J. 1734, S. 199, und Tab. V; im II Band der übers. Abhand. der Königl. Schwed. Akad. der Wiss. a. d. J. 1740, Hamb. gr. 8. S. 112, f. in No. 77 des Hannov. Magaz. v. J. 1769, S. 1229; No. 83, v. e. d. J. S. 1317, und v. J. 1770, S. 301; desgl. im I Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, a. d. J. 1770, S. 475—479.

Arcuata, siehe **Brach-Vogel.**

Ardea, Fr. Héron; siehe **Reiger und Rohrdommel.**

* **Ardebe**, ein Türkisches Korn-Maaß, welches 260, bis 300 Französische Pfund am Gewichte halten soll.

Ardoise, siehe **Schieferstein.**

Area, Fr. Aire de grange, Aire à battre le bled, T. **Scheun-Diele, Tenne**; siehe **Tenne.**

Areca, Areka, bei den Siamern **Plou**, auf Suratta, **Supary**, in der Insul Ceylan, **Paoz**, auf Malacca, **Pinang** oder **Pynan**, in Cochin, **Chacany**, von den Portugiesen **Arequero**, und beim **Avicenna** oder im Arabischen **Faufel** genannt, Fr. Areque, Noix d'Areca oder d'Areque, ist eine berühmte indianische Frucht, die man eine Nuß oder Eichel nennen mögte. Sie wächst auf einem Baume, Areca Catechu LINN. Palma, cujus fructus sessilis Faufel dicitur, C. B. P. Areca foliis vnico nervo eminente percursis, pinnis solitariis, omnibus truncatis, Pinanga saxatilis, oryzæformis, *Herb. Amboin.* den man sonst mit dem Coccusbaum vergleichet, und der wirklich nichts anders, als eine Gattung von Palmbäumen ist. An der Spitze desselben kommen zwischen den Blättern lange Stängel hervor, an welchen sich weiße, Blümgen, fast ohne

ohne allen Geruch, ungefähr wie Maiblümgen, büschelweise ansetzen, davon endlich die Frucht kommt, da oft bis 200 beisammen in einem Büschel sitzen. Sie ist in der Größe einer Nuß, fast wie eine Muscaten-Nuß, aber länglich. Die Schale ist anfänglich grün; nachher aber, wenn sie reif geworden, gelb, weich und rauch. Wenn diese Schale weggenommen worden, so erscheinet die Frucht, in Größe einer Hasel-Nuß oder Castanie, welche bisweilen rund ist, bisweilen aber wie eine Pyramide aussiehet, untenher platt und ein wenig hohl und sehr hart, obenher aber streifig, von Farbe grau, und über und über röthlich, ausser daß sie an einigen Orten untenher weiß ist. Zerbricht man sie, so siehet sie wie eine aufgebrochene Muscate aus. Wenn diese Frucht, welche die Indianer **Chofool** nennen, nur halb reif ist, so betäubet sie diejenigen, die sie essen, und machet sie ganz trunken; wenn sie aber ganz vollkommen reif, ist sie unschmackhaft und anziehend. Sie trocknen dieselbe an der Sonne, zerstoßen sie alsdenn zu Pulver, mischen sie hernach mit Betele, gebrannten Austerschalen, Burdorn, Campher, Aloeholz, und etwas Ambra, so alles gleichfalls zerstoßen worden ist, und formiren kleine Küchlein daraus, die sie beständig käuen, um den Auswurf zu befördern, und das Gehirn zu reinigen. Der Kern wird oft unter die Chocolade genommen; der vornehmste Gebrauch aber ist dieser: Es wird derselbe in vier Viertel zerspalten, ein jedes in ein Blatt des Krautes Betele eingewickelt, mit wenigem Muschelkalke bestreuet, also in den Mund genommen, gekäuet, und der Saft davon, wenn man ihn nicht ausspeien will, genossen. Man nimmt es sonderlich nach der Mahlzeit, weil es eine zusammenziehende Kraft hat, und die Dauung befördern soll. Die empfindlichste Wirkung desselben ist, daß es den Mund reiniget, die Zähne aber und Lippen roth färbet, welche Röthe sich endlich an die Zähne ansetzet, und mit der überbliebenen Weiße derselben

unter einander verſetzt, ein übles Anſehen macht; daher vornehme Leute, und die etwas auf gute Geſtallt halten, die Zähne ſchwärzen. Der Gebrauch dieſes alſo zuſammengelegten Krautes iſt ſo gemein, daß es ſo zugerichtet überall zu Kaufe lieget, bei großen Heren ſtets an der Hand gehalten, in ſilbernen Schalen ihnen nachgetragen, bei Beſuchen den Gäſten vorgeſetzt, und von müßigen Leuten den ganzen Tag im Munde geführet wird. Doch enthalten ſich die Indianer deſſelben, wenn ſie in Trauer ſind, und die Muhamedaner in ihrer Faſten.

Der Saft von der reifen Areca-Frucht, wenn er allein dick gemacht worden iſt, wird von den Indianern Caché genannt; daher vieleicht das Wort Cachou gekommen iſt, dieweil man dafür hält, daß der Cachou von dem Areca-Saft, darunter ſie ein und andere gewürzhafte Dinge gemiſcht, bereitet werde. Ueberhaupt aber hat dieſe Frucht eine trocknende und anhaltende Kraft, ſtärket den Magen, wehret dem übermäßigen Brechen, Durchlauf, rothe Ruhr, Blutſpeien, beveſtiget die Zähne, und ſtillet das Bluten des Zahnfleiſches. Auf der Küſte von Coromandel werden die Corons damit gefärbt; die Blätter aber brauchet man zum Zierath an die Ehrenpforten, ingleichen die Luſtbeete damit zu bedecken, daß ſolche die Mittags-Sonne nicht verbrenne. Aus des Baumes Holz werden Latten und Bretter geſchnitten.

Hiſtoire du Cachou, par Mr. *de Juſſieu*, ſt. in den *Memoir. de Paris*, v. J. 1720, S. 340—346.
Jo. Jac. Kirſten diſſ. de Arecca Indorum. Altd. 1739, 4. 6 B.

Aredas, ſiehe **Aridas.**
Areka, ſiehe **Areca.**
Arena, ſiehe Sand.
Arenaria arvenſis vulgatior RVPP. Alſine, Spergula dicta major, C. B. ſiehe Spergula.
Aréque, Arequier, **Arequero**, ſiehe **Areca.**
Areſſel, Elsbeerenbaum; ſiehe Cratægus.

Arête,

Arête, Arreſtes; ſiehe **Mauke.**
Argalou, **Juden-Dorn**; ſiehe Paliurus.
Argemon, Argemone, **ſtachlichter Mohn**; ſiehe Papaver ſpinoſum.
Argemone altera GESN. ſiehe Anſerina.
Argent, ſiehe **Geld. Silber.**
Argentaria, ſiehe Argentilla.
Argenterie, ſiehe **Silber-Zeug.**
Argentilla, Argentina, Argentaria, **Gänſerich, Silberkraut**; ſiehe Anſerina.
Argile, L. Argilla; ſiehe **Thon.**
Argus, heißt bei den Blumiſten eine Tulpe, die einen feuerfarbigen Boden hat, und bläulich und weiß ſchattirt iſt.
Argyrodamas veterum, ſiehe **Talk.**
Aria, Aliſier; ſiehe Cratægus.
Aria minor, ſiehe Sorbus No. 6.
Aricula, ſiehe unter **Canarien-Vogel.**
* **Aridas** oder **Aredas**, iſt eine Art Taffente, die in Oſt-Indien aus einer Art Seide oder glänzenden Fäden gemacht wird, welche man aus einigen Gräſern oder Pflanzen ziehet; ſie heißen daher auch **Gras-Taffente**, oder **Gras-Aridas**, F. Aridas d'herbes.
Aries, ſiehe **Widder.**
Arietaria, **Richern**; ſiehe Cicer.
Arillus, heißt in der Botanik, die äuſſere Hülle der Saamen, welche ſich ganz leicht davon abſondern läßt, ſo lange ſie noch friſch ſind.
* *Arilli* oder Acini, heißen auch die kleinen Körnlein in den Weinbeeren, Hagenbutten, und andern dergleichen Früchten.
Ariminenſis herba PLINII, ſiehe unter Reſeda.
Ariſarum, ſiehe Arum.
Ariſta am Korn, iſt diejenige ſcharfgeſpitzte Nadel, ſo auſſerhalb der Hülſe oder dem Balg des Korns ſtehet, der Bart oder die Hülſe des Korns genannt. Siehe **Bart.**

Aristolochia, Radix cava, Fr. Aristoloche, Foterle, oder Foterne, Engl. Birthwort, T. **Oster-Lucei, Oster-Luzei, Biberwurz, Hohlwurz.** Die Blume hat keinen Kelch; sie bestehet aus einem Blatt, welches ungleich ist. Die Basis ist hohl und kugelförmig; nachgehends wird eine walzenförmige Röhre daraus, die sich oben am Rande ausbreitet, wo sich der untere Theil wie eine Zunge ausstrecket. Sie hat keine Staubfäden, aber sechs Kölblein, die unten an der Narbe angewachsen sind. Der länglichrunde eckige Eierstock sitzet unter der Blume, und unterstützet eine concave kugelförmige Narbe, die in sechs Theile getheilt ist. Aus dem Eierstock wird nachgehends ein großes Saamengefäß, welches in der Gestallt verschieden ist, und sechs Zellen hat, die mit Saamen angefüllt sind, wovon der meiste Theil zusammengedrückt ist.

Es giebt zwo Haupt-Gattungen, die runde und die lange.

1. **Die runde Osterlucei**, L. Aristolochia rotunda, Fr. Aristoloche ronde, wird wegen ihrer Wurzeln also genennt, welche rundlich sind, und die Größe der kleinen Rüben bekommen, an Farbe und Gestallt aber den gemeinen Erdäpfeln gleichsehen, daher sie auch von Einigen Malum terræ genannt werden. Diese Wurzeln sind unten breit, auswendig braun, inwendig gelb, fleischig, überaus bitter, und bisweilen von drei Zoll im Durchmesser. Sie treiben 3 bis 4 schwache kriechende Zweige, welche, wenn sie nicht unterstützet werden, auf dem Erdboden aufliegen, und 2 Schuh lang werden. Die Blätter sind herzförmig, und an ihrem Ende zugerundet, ohne Stielgen, stehen wechselsweise an den Stängeln, und umgeben zum Theil dieselben. Zwischen diesen Blättern und dem Stängel, kommen einzelne, oder aus einem einzigen Blatt bestehende, wie ein Röhrlein gestalltete, ganz dunkelrothe und beinahe in das Schwarze fallende, Blumen, gegen den Junius und Julius, zum Vor-

Vorschein. Wenn die Blume verblühet ist, so wird aus ihrem Kelche eine häutige Frucht, welche länglichrund, anfangs grün ist, wenn sie aber reifet, braun wird, und der Länge nach insgemein in 6 Fächlein zertheilt ist, welche voll platter, dünner und schwarzer Saamen stecken, deren einer auf dem andern lieget, und welcher im Herbst reif wird.

* Die **runde Osterlucei** ist eigentlich dreierlei Art. Die erste heißt: Aristolochia rotunda vera Italica, und fœmina, Aristolochia rotunda prima, rotunda vulgatior, rotunda flore ex purpura nigro, **die rechte, wahre oder Welsche runde Osterlucei, mit schwarzbrauner Blume, große Hohlwurz, Gebährwurz, Mutterwurz**, weil sie an der äusserlichen Form einer Gebährmutter gleichsiehet, inwendig aber hohl ist, die Mutter reiniget, und wider ihre andere Gebrechen sehr dienlich ist; auch die Blühte einigermaßen eine Gebährmutter vorstellet. Sie wächst in Italien, auch in der Schweiz auf den Wiesen, in den Weinbergen, und auf dem Felde, in fettem Boden; bei uns aber wird sie in den Gärten geheget. Die andere Art heißt: Aristolochia rotunda altera; und ist von der ersten darinn unterschieden, daß sie viel mehr, zugleich aber kürzere, Stängel, auch viel längere und größere, auf langen Stielen sitzende Blätter, hat. Die Blumen sind weiß, und ziehen sich auf Purpur; doch sehen sie inwendig braun aus. Die Frucht ist länger, und wie eine Birn gestalltet; der Saame viel zärter, und siehet braunroth, die Wurzel aber auf der Schale gelblich, aus. Dieses Gewächs wächset auf dem Felde im Getraide. Die dritte Art der runden Osterlucei wird Aristolochia adulterina, oder rotunda vulgaris *Offic.* & TRAG. CAM. Radix cava major DOD. CLVS. cava Herbariorum LOB. Fumaria altera MATTH. tuberosa s. bulbosa radice cava major C. B. radice cava flore purpurascente J. B. radice cava major flore carneo PARK. Pseudofumaria bulbosa RI-

VIN. Pistolochia concava FVCHS. Capnos phragmites PLIN. Capnos chelidonia LON. von Andern Capnos bulbosa, Capnium chelidonium, Capnos latifolia, Pseudoaristolochia, Pes gallinaceus, **T. gemeine runde Osterlucei mit Purpur-rother Blume, falsche Hohlwurz, Hohl-Erdrauch mit rundhohler Wurzel, Donnerflug** (Tonitru fuga, weil das Kraut verwelket und sich verlieret, sobald es donnert), **Herzwurz**, und **Hahnensporn**, genannt. Diese ist eigentlich ein Geschlecht des **Erdrauchs** oder **Taubenkropfs**, welchem auch das Kraut mit den Blättern gleichet; wächst gern an feuchten und schattigten Orten, und man findet sie neben Zäunen und Hecken in Weinbergen und dunkeln Wäldern, auch in etlichen Gebürgen, von dannen sie in die Gärten verpflanzet wird. Die Wurzel ist auswendig grau, inwendig dunkelgelb, und ganz hohl, eines bittern Geschmacks, und wird gar öfters für die rechte runde Hohlwurz verkauft.

2. **Die lange Osterlucei**, Aristolochia longa, hat lange kegelförmige Wurzeln, welche wie die Möhren gestalltet sind. Aus diesen kommen schwache kriechende Zweige zum Vorschein, welche sich nicht viel über einen Schuh ausbreiten. Die Blätter dieser Sorte haben eine blassere Farbe, und auch längere Stiele, als die erste. Sie stehen wechselsweise, und die Blühten kommen eben so aus den Flügeln der Blätter heraus, wie an der andern Sorte, die nicht so lang ist, und eine dunklere purpurrothe Farbe haben. Auf sie folgen manchmahl längliche Saamengehäuse, die sechs, mit zusammengedrückten Saamen angefüllte, Zellen haben. Die Stängel verwelken im Herbst an beiden Sorten, und im Frühjahr wachsen, an deren statt, neue.

* Auch von dieser Gattung giebt es wieder zweierlei Sorten, davon die erste Aristolochia longa vera Italica, oder mascula, sonst auch Dactylitis (von Δάκτυλος, ein Finger, weil die Wurzel wie ein Finger lang und dick ist,

ist), **T. wahre** oder **rechte lange Osterlucei** oder **Hohlwurz, lange welsche Osterlucei**, genannt wird. **Clusius** berichtet, daß er sie Arms dick, und eines Fusses lang, angetroffen habe. Dieses Gewächs wächst auf dem Felde unter dem Getraide, in den Hecken und Weinbergen. Die Wurzel kommt über Italien, aus Sicilien; sie wächst auch viel auf den Feldern in der Narbonnischen Landschaft Frankreichs. Bei uns wird sie nur in Gärten angetroffen. Sie mus sehr compact oder hart und nicht wurmigt, auswendig grau und inwendig gelb seyn. Die andere Sorte heißt Aristolochia longa altera, oder Hispanica, und ist wenig von der vorigen unterschieden, ausser daß ihre Blume inwendig purpurhaft aussiehet, und die Wurzel viel kürzer ist. In Spanien, im Königreiche Valencia, und andern warmen Orten, wächst sie häufig im Getraide.

Beide Gattungen kann man aus dem Saamen ziehen, welcher im Herbst in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt sind, ausgesäet werden mus. Diese Töpfe stellet man sodenn unter ein Gerähme, damit sie vor dem Frost gesichert werden können; doch mus man die Fenster so oft aufmachen, als es die gelinde Witterung erlaubet. Wenn man diese Töpfe im März in ein gelindes Mistbeet setzet, so werden die Pflanzen weit eher aufkommen, als es sonst geschehen würde. Wenn die Witterung besser wird, so mus man die Pflanzen nach und nach angewöhnen, daß sie die freie Luft vertragen lernen. Hat man die Töpfe aus dem Mistbeet genommen, so müssen sie an solche Orte gesetzet werden, wo sie die Morgensonne haben; vor der heißen Mittagsonne aber mus man sie verwahren. Fällt trocknes Wetter ein, so mus man sie, den Sommer über, mäßig mit Wasser erfrischen. Im Herbst hingegen, wenn ihre Stängel zu verwelken anfangen, brauchen sie sehr wenig Feuchtigkeit. Im folgenden Winter müssen die Pflanzen eben so, wie in dem vorhergehenden, bedecket werden; im

März

März aber, ehe die Wurzeln wieder zu treiben anfangen, müssen sie einzeln in kleine, mit leichter Erde angefüllte, Töpfe versetzet, und unter das Gerähme gebracht werden, wo sie bis auf das Frühjahr bleiben sollen. Alsdenn kann man sie in die freie Luft bringen, und auf dieselbe Art behandeln, wie im vorhergehenden Sommer; und in dem folgenden Winter müssen sie abermahl unter Obdach gebracht werden. Im nächstfolgenden Frühling kann man sie aus den Töpfen nehmen, und in eine warme Rabatte pflanzen, woselbst sie, den Sommer über, keine andere Wartung erfordern, als daß man sie von dem Unkraut verwahret; und im Herbst, wenn ihre Stängel verwelkt sind, ist es zur Verwahrung der Wurzeln vor dem Frost genug, wenn das Beet mit alter Loh bedecket wird. Bei einer solchen Cultur werden die Wurzeln weit besser treiben, als diejenigen, die man in Töpfen hält; sie werden auch viel länger dauern; und wenn sie drei Jahre alt sind, werden sie blühen, und sehr viel Saamen tragen.

Wenn man den Saamen dieser Pflanzen im Frühling aussäet, so werden sie nicht eher, als im folgenden Frühjahr, aufgehen; solchergestallt gehet ein ganzes Jahr verloren. Oft bleibet der Saame auch gänzlich aus; daher mus man ihn allezeit im Herbst aussäen.

3. Aristolochia Clematitis, Fr. Aristoloche Clematite, **T. Osterlucei, so der Waldrebe nicht ungleich.** Es giebt ihrer ebenfalls zweierlei Arten. Die erste, welche auch mit zu der langen gerechnet werden könnte, heißt: Aristolochia Clematitis recta C. B. P. Aristolochia longa nostras *Offic.* tenuis, longa vulgaris CAM. Saracenica GER. DOD. Clematitis recta, oder vulgaris, Aristolochia altera radice tenui CÆSALP. Aristol. (Clematitis) foliis cordatis, caule erecto, floribus axillaribus confertis. *Hort. Vpsal.* 279. **T. Gemeine, lange, dünne Osterlucei oder Hohlwurz, steigende oder anhängende Osterlucei, Osterlung, Biberwurz,**

berwurz, Bruchwurz. Diese Sorte treibet gerade und veste Stängel auf 2 Schuh hoch; daran hangen an langen Stielen eins um andere die Blätter, welche dem **Gundermann** gleichkommen, doch aber bleichgrün sind.

Die Blumen kommen in großer Anzahl zwischen den Blättern und Stängeln hervor, und sehen wie die an den vorhergehenden Arten aus, sind aber viel kleiner und bleichgelb. Dieses Gewächs wächst an vielen Orten in Teutschland, wie auch in Frankreich und Spanien, auf dem Felde, in den Gehölzen und Gärten, und ist, in Ansehung der kriechenden Wurzeln, verhaßt; denn wenn es einmahl in einem Garten eingenistelt ist, so kostet es nachgehends unendliche Mühe, sie wiederum auszurotten; es überläuft auch alle andere neben ihm wachsende Pflanzen. Es lieget wenigstens 3 Schuh tief, und vermehret sich erstaunend. Nach dem Berichte des 40 St. des **Wittenb. Wochenbl** v. J. 1770, S. 328, f. hat jemand einige Theile von solchem Acker, der dadurch fast gänzlich war unfruchtbar gemacht worden, umgraben, und mit den bekannten Knollen (Solanum tuberosum esculentum) bestecken laßen; und soweit diese gegangen, soweit ist die Osterlucei ausgeblieben, und gänzlich vergangen.

Die andere Sorte heißt: Aristol. Clematitis serpens, oder altera Hispanica. Sie treibet Stängel, als wie Reiser, zu 3 und 4 Schuh hoch, welche zart ausgekerbt und ästig sind, auf der Erde herumkriechen, und sich an und um die nahe stehenden Stauden und Gewächse, wie der Hopfen und die Winde, hängen und schlingen. Die Blätter sind breit, oben spitzig, grün und dicht, unten aber purpurhaft und weißlicht, und hangen an langen Stielen. Die Blühte und Frucht sehen wie an der ersten Gattung aus; jedoch ist die Blume purpurfarbig und schwärzlich, auch inwendig wie mit zarter Wolle besetzt. Die Wurzel ist lang, und bestehet aus dicken

Fasern,

Fasern, kriechet überall herum, siehet bleich aus, und hat einen scharfen etwas zusammenziehenden, dabei aber nicht unangenehmen, Geschmack; sonst riechet das ganze Gewächs gut. In Spanien wächst es vornehmlich im Gebüsche, und in Oel-Gärten.

4. Aristolochia minor, Fr. Aristoloche petite, T. **Kleine Osterlucei**, von welcher es auch zwo Sorten giebt. Die erste ist: Aristol. tenuis, oder Pistolochia. Diese ist die kleinste unter allen Gattungen. Die Wurzeln sind überaus zart, und als wie Fäden, hangen an einem Kopfe beisammen, wie die Haare oder ein Bart, sind ½ Schuh lang, grüngelblich, riechen gewürzhaftig, und sehr angenehm, und schmecken scharf und bitter. Sie wächst in warmen Ländern, als in Languedoc und Provence, in den Oel-Gärten und auf Hügeln, wo es steinigt und trocken ist. Die andere Sorte, Aristol. oder Pistolochia altera, treibet Stängel wie Reisig, welche eckig, streifig, ästig und schwank sind, auf der Erde liegen, schwer zu zerbrechen sind, und schwarzgrün aussehen. Die Blätter sind spitziger, und sitzen an ziemlich langen Stielen. Blühte und Frucht sehen, als wie die an der langen Osterlucei, doch nicht so gar braunroth aus, und sie hanget an einem langen Stielgen; auch ist die Frucht viel kleiner.

In der Haushaltung hat die Osterlucei keinen Nutzen, aber desto mehr in der Arzenei; doch ist es auch nur die Wurzel allein, und zwar von der **rechten, langen, runden**, die daselbst genutzt wird. Sie gehört mit unter diejenigen Pflanzen, denen die Alten sehr großes Lob, wegen ihrer dem Gift widerstehenden Eigenschaften, beilegten. Sie wird daher mit zum Theriac gebraucht, und ist vom **Apulejus** dermaßen erhoben worden, daß er von ihr zu sagen pflegte, es könne kein Medicus ohne sie jemahls eine glückliche Cur verrichten. Besonders ist ihre Kraft in Beförderung der Monathszeit und Reinigung der Kindbetterinnen für sehr nachdrücklich gehalten

ten worden; woher sie auch den griechischen Nahmen Aristolochia, welches soviel als die beste Reinigung bedeutet, (von ἄριστος, der beste, und λοχία, die Reinigung nach der Geburt) erhalten zu haben scheinet. Indessen mag auch diese Wirkung noch so gewiß und nützlich seyn, so wird doch in neuern Zeiten solche mehr von Medicastris, als Medicis, innerlich gebraucht. Denn **Boerhaave** hat erfahren, und versichert, daß sie die zottige erste Magenhaut verderbe, und den Appetit schwäche, wenn sie oft innerlich gebraucht werde, welches auch deswegen sehr glaubwürdig ist, da schon **Clusius** von ihr geschrieben, daß sie so scharf, bitter und starkwirkend sey, daß die Weine, wo sie häufig wächset, dadurch abstehen; und die Erfahrung gelehret, daß sie gern Brechen errege. Man hat daher getrachtet, den äusserlichen Gebrauch derselben zu erweitern, und dabei erfahren, daß die davon bereiteten Clystiere eben die Wirkung gehabt, welche man ihr, wenn sie innerlich gebraucht wird, zu Reinigung der Mutter, Beförderung der darinn sich angesetzten Gewächse, und der Monathszeit, zuschreibet, so daß auch selbst Würmer dadurch abgeführt worden. Es bleibt also der hauptsächlichste und größte Nutzen, den uns diese Pflanze darreichet, der Wundarznei gewidmet, denn hierselbst ist zur Reinigung und Heilung innerlicher und äusserlicher Geschwüre, Wunden und eingewurzelter offener, flüßiger Schäden, sonderlich an heimlichen Orten, nicht leicht ein besseres Mittel zu finden. Es widerstehet, als ein Pulver eingestreut, der Fäulnis aufs kräftigste, trocknet und heilet zugleich. Auch pflegen die Pferde-Aerzte sich desselben bei gedruckten Pferden mit Nutzen zu bedienen. Es kann auch sehr bequem ein Decoct daraus bereitet, und zu Einspritzungen bei Fisteln, oder an Orten, wo man mit der Hand, Salben und Pflastern nicht hinkommen kann, mit augenscheinlichem Nutzen angewendet werden. **Chomel** hat auf diese Art die sonst so hartnäckigen und bösartigen

Ge-

Geschwüre der goldenen Ader vollkommen geheilet, und Herr Ehrhart versichert, von einem aus dieser Wurzel, Franzosenholz und Lachenknoblauch bereiteten Einspritz-Wasser, sowohl in alten Geschwüren und Schäden, als auch in der Zahn- und Mund-Fäule der Kinder, erwünschte Wirkungen bemerkt zu haben. Ueberdies bezeuget Hofmann, welcher selbst, nebst andern, auch diese Wurzel zu seinem Gicht-Oel (Oleum antepilepticum) erwählt hat, daß das Landvolk bei Verwundungen insgemein die Blätter dieser Pflanze aufzulegen pflege. Sonst wird noch in den Apotheken mit starkem Branntwein aus den kleinzerschnittenen Wurzeln eine Essenz gezogen, welche Boerhaave, in Eph. N. C. Cent. IV. obs. 86, zu 80 Tropfen täglich eingenommen, für das Podagra, Andere aber zu baldiger Consolidation und Reinigung der Wunden, anrühmen.

Der Saame, welcher von Einigen Walper-Körner genennet wird, weil er um Walpurgis reif wird, kommt unter das in den Apotheken wohl bekannte Hexen-Pulver.

5. Aristolochia cava, oder fabacea; siehe Fumaria bulbosa.

6. Aristolochia trilobata; Aristolochia foliis trilobis, caule volubili, floribus maximis, LINN. *Sp. Pl.* p. 1361. 162. Nach Browns Bericht, in seiner civil and natural history of Jamaica, S. 329, wird die Wurzel dieser Pflanze in Jamaica sehr viel gebraucht, und für ein kräftiges schweißtreibendes und magenstärkendes Mittel gehalten.

Von dem Gebrauche der Aristolochia trilobata in der Heilungskunst, durch Peter Jonas Bergius, s. den XXVI Band der übers. Abhand. der Königl. Schwed. Akad. der Wiss. a. d. J. 1764, S. 245—250.

7. Aristolochia Virginiana, Virginische Schlangenwurzel; siehe Serpentaria Virginiana.

8. Einige Sorten der Osterlucei, welche in den warmen americanischen Ländern ursprünglich zu Hause sind, beschreibet Miller im I Th. seines allgem. Gärtner-Lexicon, Nürnb. 1769, 4. S. 225, fgg.

Aristosus, Alse, Alsenfisch; siehe Alose.

Arithmetik, siehe Rechenkunst.

Arke, siehe Arche.

Arles-Baum, Arles-Kirschen; siehe Cratægus.

* Arm, L. Brachium, Fr. Bras, ein vornehmes Glied an des Menschen Leibe, theilet sich in die Schulter oder Achseln, in den Ellenbogen, in den Vorderarm, und in die Hand.

Arm, werden auch die Theile eines Flusses, wenn sich derselbe in verschiedene Fluth-Bette oder Theile sondert, genennet.

Arm, nennet man ferner die zwei an der Vorder-Achse eines Rüstwagens vestgemachten Stücke Holz, welche, gegen den Hinterwagen zu, weit von einander stehen, und daselbst den Lenk-Schemel auf sich vest liegend haben, vor der Achse aber hinauswerts zusammenlaufen, und das dicke Ende der Deichsel, welches nebst den Spitzen der Arme mit eisernen Ringen zusammengebunden wird, zwischen sich halten.

Auch heisset Arm, wenn ein Stück mit dem einen Ende vor dem andern vestgemachten Theile hervorraget, dergleichen an den Kronleuchtern diejenigen Theile sind, welche die Tüllen zu den Lichtern tragen.

Arm eines Pferdes, wird der Theil des Vorder-Schenkels, von der Schulter, bis ans Knie, genennet. Wenn ein Pferd eine gute Bewegung hat, saget man, daß es die Arme wohl biege, ob sich gleich solche nicht biegen. Auch werden von den Jägern die vordern Läufe eines Bären Arme genannt.

Arma, Fr. Armes; siehe Gewehr.

Armadill-Thier, Apara-Thier, Tatu, oder Schild-Ferkelein, L. Echinus testudinatus, Tatu - Apara MARCGR. PIS. & RAJ. Armadillo s. Tatou genus alterum CLVS. Tatu s. Armadillo orientalis SEB.

Fr. Armadille, eine kleine ganz sonderbare Art von vierfüßigen Thier. Es ist höchstens 10 Zoll lang, und in eine dicke Schale eingeschlossen, welche ihm den ganzen Rücken bedecket, sich unter dem Bauche zusammengiebt, und nur für die Füße eine Oeffnung läßt. Diese Schale ist wie 2 Schilder gestalltet, deren der eine vorn, und der andere hinten ist; sie sind oberwerts convex, und unterwerts concav; und es befinden sich darzwischen verschiedene schmale Streife, welche vermittelst einer häutigen Membran zusammenhangen, so daß sie sich frei bewegen, und über einander hinwegschieben können; daher sich auch das Thier, gleich einem Igel, wie eine Kugel zusammenrollen kann. Diese Schilder, welche nach Beschaffenheit der Gattungen unterschieden sind, haben Schuppen, dergleichen sich auch auf dem Schwanze befinden. Seine Ohren sind unbedeckt. Es hat weder Schneide- noch Hunds- sondern bloß Backen-Zähne. Man findet diese Thiere in Ostindien, Brasilien, Guiana, Mexico, Cayenne, und in Africa.

Da das Fleisch dieser Thierchen gut zu essen ist, so stellet man ihnen nach, und fängt sie in Netzen an dem Ufer, wenn sie saufen wollen, und treibet sie vermittelst kleiner Hunde, indem sie, wie die Kaninchen, Löcher in die Erde graben, hervor. Sie laßen sich leicht zahm machen. Wenn sie, indem man sie verfolget, an einen jähen Ort oder Abgrund kommen, legen sie sich wie eine Kugel zusammen, und rollen von Fels zu Fels herab, ohne dabei Schaden zu nehmen.

* Aus dem Schwanze dieses Thieres wird ein Beinlein gezogen, welches man zu ganz zartem Pulver stößt, zu kleinen Pillen, einer Stecknadel-Kuppe groß, machet, und in die Ohren stecket, welches die Schmerzen und das Sausen der Ohren, ob auch gleich Taubheit dabei befindlich wäre, stillen soll.

* **Arm-Band, Arm-Gehänge, Arm-Kette, Arm-Ring, Arm-Spange,** L. Armilla, Fr. Bracelet, Brasse-

Brasselet, wird heutiges Tages diejenige Art von Frauenzimmer-Schmuck genennet, so aus einfachen oder doppelten, oder mehrfachen, in einander gesetzten oder hangenden kleinen goldenen Ketten oder Perlen- oder Corallen-Schnuren, mit ihren dazu gehörigen Schlössern, bestehet, und um den Arm oder das Gelenke, vermittelst dessen die Hand an den Arm schließt, angelegt wird. Manche Frauenzimmer bedienten sich dazu vormahls auch schmal geschnittener Streifen Sammet, daran kleine aus Gold oder Silber mit Diamanten oder andern Edelgesteinen nett besetzte Schnällchen, insgemein **Arm-Schnällchen** genannt, zu befinden waren. Ueberhaupt ist schon vor Christi Geburt bei den alten Juden (4 B. Mos. XXXI, 50, und Es. XII, 19) Griechen und Römern allerlei Armschmuck unter beiderlei Geschlecht im Gebrauch gewesen, so wie jetzo noch bei vielen indianischen Nationen sowohl Manns- als Weibs-Personen Arm- und Hals-Bänder tragen. Die Einwohner von Madagascar haben dergleichen aus Metall. Die Wilden in America machen sich dergleichen aus Glas. Die Schwarzen auf den Küsten von Guinea verfertigen dergleichen aus denjenigen Muscheln, die man in Asien Cauris, und in Africa Bouges, nennet. Die Brasilianer machen sie von vielerlei weißen Knochen, welchen die Gestallt, als große Fisch-Schuppen gegeben worden; diese wissen sie auf eine Art so geschicklich mit Wachs oder Harz zusammenzufügen, die sehr künstlich ist. In Europa gehören sie izt bloß zum weiblichen Schmuck, und sind, nach Verhältnis der daran befindlichen Diamanten oder guten Perlen, oft sehr kostbar. Bei den Galanteriehändlern findet man auch parfumirte Brasselets, geflochtene, u. d. m. Die gemeine Art von Armbändern sind die von seidenem Bande mit einer Schleife um die Knöchel gebunden. Von vornehmen Damen werden auch wohl sauber en Mignature gemahlte Portraits an den Armbändern getragen.

Arme, siehe **Gewehr**.

* **Arme, Armen-Anstallten, Armen-Verpflegung.** Die Versorgung derjenigen elenden und unglücklichen Menschen, welche Alters, Krankheit und Gebrechlichkeit halber, zu arbeiten ausser Stande sind, und doch nichts im Vermögen haben, ist eine höchst nothwendige und billige Pflicht sowohl der hohen Landesobrigkeit, als der Unterthanen, wenn man auch nicht auf die allgemeine Menschenliebe und die Religion zurücksiehet.

Es giebt nur dreierlei Hauptmittel, um die Armen zu versorgen; nehmlich: die ihnen zu gebende Erlaubnis, betteln zu gehen, oder die Verpflegung in Armenhäusern und Hospitälern, oder die Unterstützung aus den Armencassen. Das Betteln hat so schädliche Folgen für den Staat, daß dasselbe schlechterdings nicht geduldet werden darf; mithin kann die Erlaubniß, öffentlich zu betteln, kein mit der Wohlfahrt des gemeinen Wesens übereinstimmendes Mittel abgeben, zumahl da die dadurch zu erlangende Hülfe allemahl ungewiß und nicht zureichend ist, indem die Hausarmen, und diejenigen, welche sich des öffentlichen Bettelns schämen, dadurch die wenigste Unterstützung erlangen, ob sie gleich des Allmosens öfters am würdigsten sind. Es bleiben also zu Versorgung der Armen nur die Armenhäuser und Armencassen übrig.

Was zuerst die **Armenhäuser, Hospitäler, Lazarethe** und dergleichen Anstallten betrifft, so fragt sich zuvörderst, ob diese Anstallten die besten sind, die man zu Versorgung der Armen treffen kann. Viele, z. E. der Hr. Marquis **von Mirabeau**, im 2 Th. des **Menschenfreundes**, S. 289, f. wollen diese Anstallten gar nicht billigen. Sie wenden die großen Kosten vor, welche sowohl die Gebäude und derselben Ausmeublirung und Unterhaltung, als auch die vielen Aufseher und Bedienten erforderten, so daß, wenn man allen diesen Aufwand rechnete, kaum der zehnte Theil von allen für die Armen gewidmeten Geldern denenselben wirklich zu Nutzen

tzen käme. Das schlimmste dabei wäre noch dieses, daß die Aufseher, Haushälter und Bedienten in dergleichen Anstallten größtentheils Diebe und ungerechte Wirthschafter wären, welche den Armen alles mögliche abzuzwacken und sich zu bereichern suchten; hiernächst auch bei der Aufnahme in diese Häuser vieler Mißbrauch vorgienge, wo so viel auf Gunst und Absichten ankäme.

Es sind diese Einwürfe nicht ganz ungegründet. Man findet freilich in vielen großen Städten sehr prächtige Armenhäuser, welche Pallästen gleichsehen, und erstaunliche Summen Geldes gekostet haben. So giebt es auch Exempel genug, daß die Spitalmeister und Vorsteher durch die gespielten Betrügereien, Unterschleife und Abzwackungen großes Vermögen erworben haben. Allein, solches rühret von der schlechten Aufsicht der Oberaufseher und Commissarien bei dem Armenwesen her; und es kann sowohl diesem Uebel, als denen vielen zu Unterhaltung der Bedienten erforderlichen Kosten, durch eine gute Einrichtung leicht abgeholfen werden.

Die Hospitäler, Armenhäuser und Lazarethe gehören eigentlich in große Städte; sie sind aber vieleicht nicht in solcher Größe, Erstreckung und Anzahl nöthig, als man sie hin und wieder findet. Müssen zu diesen Anstallten neue Gebäude aufgeführet werden: so mus solches mit so wenigen Kosten, als es möglich ist, bewerkstelliget werden. Alle Pracht dabei ist unnöthig, und dem Endzweck der Sache nicht gemäß. Wenn man zu den Oberaufsehern und Vorstehern nicht allein kluge und wachsame, sondern zugleich auch redliche und uneigennützige Männer, welche ihr Amt und die Mühe dabei aus Liebe zu der Armuth ohne Entgeld über sich nehmen, erwählet, zu den Wärtern und geringen Bedienten aber selbst Arme nimmt, und die Armen, die darinnen unterhalten werden, in vielen zur Beköstigung und Pflegung nöthigen Arbeiten selbst mit Hand anlegen läßt: so können sehr viele Kosten und Ausgaben dadurch erspahret wer-

den. Den Unterschleif und die Betrügereien der Haushälter und Bedienten hingegen können die Oberaufseher und Vorsteher durch eine genaue Aufsicht, öfters ganz unvermuthet anzustellende Besuche und dabei einzuziehende Nachrichten und Erkundigungen, gar wohl verhindern.

Zu den Unterhaltungskosten dieser Armenhäuser haben gemeiniglich die Stifter derselben schon den ersten Grund geleget, wozu denn nach und nach durch Vermächtnisse und Schenkungen noch mehr hinzugekommen, so daß man wenige Hospitäler, sonderlich unter den alten, finden wird, welche nicht ansehnliche Revenüen haben sollten. Hiernächst pflegen auch viele alte und gebrechliche Leute, welche noch etwas Vermögen haben, sich in die Hospitäler einzukaufen. In Ansehung dieser Leute aber ist sorgfältig dahin zu sehen, daß eines Theils solche Einkaufsgelder mit dem Vermögen in ein billiges Verhältnis, und nicht, zum Schaden des Hospitals, auf ein allzu geringes Quantum, gesetzt, andern Theils aber, daß durch solche, welche ein größeres Einkaufsgeld zu erlegen im Stande sind, keine Aermere zurückgesetzet werden. Mit erstern kann füglich bedungen werden, daß sie, in Rücksicht auf ihr Alter, und andere Umstände, soviel erlegen, daß das Hospital schadlos bleibet, und dadurch den Dürftigern kein Eintrag geschiehet. Damit auch allemahl hierunter gewissenhaft und zum Besten des Hospitals und der Armuth verfahren werde: so ist es gut, wenn die Administratores angehalten werden, daß sie jedesmahl den gegenwärtigen Zustand derer, die sich einzukaufen verlangen, genau examiniren und zum Protocoll nehmen laßen. Sodenn fließet auch die Verlaßenschaft derjenigen Armen, welche in dem Hospital versterben, und weder Aeltern noch Kinder hinterlaßen, denselben zu, sie mögen sich eingekauft haben, oder unentgeldlich und aus Gnaden aufgenommen worden seyn.

S. Königl. Preußische Resolution wegen des Nachlaßes derer, welche aus den piis Corporibus Unterhalt gehabt haben, d. 12 Apr. 1756. in novo Corp. Const. March. To. 2, p. 67.

Die

Die andere Art der Armenverpflegung, sind die Armen-Cassen. Die dieserhalb in den Königlich-Preußischen Landen, und zwar in Schlesien *), gemachten Anstallten und Einrichtungen sollen uns hierbei zum Muster dienen. Da alle Armensachen unter der obersten Direction der Kriegs- und Domainen-Cammer stehen: so mus jeder Magistrat in zweifelhaften Fällen sich daher Verhaltungsbefehle hohlen, und von der Administration der Armencasse daselbst Rede und Antwort geben. Aus dem Magistrat werden von demselben allezeit zwo Personen zu Vorstehern des Armenwesens vorgeschlagen, welche die Cammer approbiret, und darzu ernennet. Diese Vorsteher wechseln jährlich in der speciellen Administration, und besonders in Führung der Rechnung, unter sich ab, müssen aber diese Mühe ohne Entgeld über sich nehmen. Damit die Bürgerschaft versichert seyn könne, daß derselben zusammengetragenes und sonst darzu destinirtes Geld, zu nichts anders, als zu Erhaltung der Armen und Salarirung der Bettelvögte, angewendet werde: so sind allemahl bei der Austheilung zwei Zunftsältesten von zweierlei Handwerksmitteln, nach einer von dem regierenden Bürgermeister vest zu setzenden Reihe, zugegen, und unterschreiben auch die Ausgaben-Designation von jeder Austheilung, zum Belege der Hauptrechnung.

Wenn noch kein Fond vorhanden ist, einen besondern Schreiber zu den Rechnungen zu halten, so müssen die Vorsteher solche selbst führen, ein Rathscanzelist oder Secretarius aber dieselbe ex officio mundiren. Die Hauptrechnung wird allemahl eine Woche nach Trinitatis vor dem ganzen Magistrat abgenommen. Die Bürgerschaft mus dazu sechs Zunftsältesten aus sechs Hand-

*) S. z. E. Armen-Verpflegungs-Reglement für die Stadt Groß-Glogau, d. 14 May 1744. ingleichen für die sämmtlichen Städte des Breslauischen Departements, ausser der Stadt Breslau, d. 7 Jan. 1749. in der Samml. schles. Ordnungen.

werksmitteln deputiren, diese aber müssen mit dem ganzen Magistrat die Rechnung attestiren, welche hernach denenjenigen, so die Cämmereirechnungen nachsehen und untersuchen, zur Revision mit vorgeleget wird. Denen Gelehrten und Kaufleuten stehet frei, sowohl bei der Austheilung der Armengelder, als der Rechnungsabnahme, jemand darzu aus ihnen zu deputiren. Alle Jahr im Januar mus jeder Magistrat eine nach dem vorgeschriebenen Formular eingerichtete Armenliste an den Commissarium loci oder an den Landrath einsenden, diese aber müssen solche den 20 März an die Cammer einschicken. Diejenigen, welche in diese Armenverpflegung aufgenommen werden wollen, müssen sich bei den Vorstehern melden, diese aber vorher alle Umstände derselben examiniren, und dann an den ganzen Magistrat davon den Vortrag thun, welcher darauf die Aufnahme durch ein Collegialdecret beschließet. Die aufgenommenen Armen sind in zwo Classen eingetheilt. In der erstern sind diejenigen, welche nicht im Stande sind, sich des Tages über auch nur $\frac{1}{2}$ Silbergroschen oder $1\frac{1}{2}$ Kreuzer zu verdienen, und diese bekommen eine ganze Portion, nehmlich für einen Tag 1 Silbergroschen, oder, wenn durch den Umgang auch Brod einkommt, $1\frac{1}{2}$ Pfund Brod, und $\frac{1}{2}$ Silbergroschen. In der andern Classe sind die, so täglich noch $\frac{1}{2}$ Silbergroschen selbst erwerben können; und diese erhalten die halbe Portion, nehmlich $\frac{1}{2}$ Silbergroschen, oder $\frac{3}{4}$ Pfund Brod, und 3 leichte Pfennige. Die kleinen Kinder, die keine Aeltern am Leben haben, bekommen eine ganze Portion; diejenigen hingegen, die von ihren noch lebenden Aeltern unmöglich ernähret werden können, erhalten solange, als sie zu keiner Arbeit angehalten, oder in einen Dienst gegeben werden können, $\frac{1}{2}$ Portion, werden aber ihren Aeltern oder sonst jemanden zur Aufsicht, Verpflegung und Erziehung dafür übergeben, welche aber dafür stehen müssen, daß die Kinder nicht betteln. Ein jeder Armer bekommt von den Vorstehern

stehern ein Billet zu seiner Legitimation. Selbiges ist von dem regierenden Bürgermeister unterschrieben, mit einem besondern kleinen Siegel besiegelt, und zeiget an: die Nummer und den ganzen Nahmen des Armen, ingleichen den Tag der Aufnahme, und wieviel derselbe täglich erhalten soll. Gegen Vorzeigung dieser Billets bekommen die Armen ihr Allmosen alle Sonnabend anticipando voraus; sie dürfen aber, ohne die äusserste Noth, das Geld oder Brod nicht durch andere abhohlen laßen. Alle diese Armen werden nach ihrem Tode ehrlich und auf die ordentlichen Kirchhöfe ihrer Religion, in Begleitung der Bettelvögte, und aller in der Verpflegung stehenden Armen, die noch gehen können, ganz umsonst, ohne den geringsten Beitrag an die Kirche, Geistlichen, Schulbedienten und den Todtengräber, zur Erden bestattet; der Sarg wird aus der Armencasse aufs höchste mit 20 Silbergroschen bezahlt, und das gehabte Billet denen Vorstehern wieder zugestellet und von ihnen cassiret.

Die Fonds dieser Armencassen bestehen, ausser denen Geldern, so durch freiwillige Vermächtnisse oder Schenkungen einkommen, zuvörderst aus dem Beitrage der Bürgerschaft und Einwohner der Stadt. Hierbei ist folgende Einrichtung gemacht. Soviel ein jeder Bürger und Einwohner in der Anlage monathlich an Servis zu zahlen hat, giebt er, nach Proportion dieses Quanti, zur Armencasse über den Servis, noch den 12ten, oder, wo solches nicht zureichet, den 10ten, 8ten oder 6ten Theil; welches Quantum auf den gedruckten Servisquittungen, mit den Worten: zur Armencasse z. E. 1 ggl. notiret ist. Dieses fordert der Servisrendant mit dem Servis durch die dazu geordneten Leute zugleich ein, wodurch also die besondern Collectores erspahret werden. Er bringet aber diese Armengelder nicht mit in seine Servisrechnung, sondern hält darüber ein besonderes Buch, und giebt das Geld sogleich, nach geschlossener monathli-

cher Collectur und gehöriger Separirung, gegen Quittung, an die Armenverpflegungsvorsteher ab, und notiret dabei die Restanten mit Nahmen und dem rückständigen Quanto; führet auch in der Consignation, welche der Servisrendant mit seiner Unterschrift und Attest, daß soviel, und mehrers denselben Monath nicht, eingekommen, zum Belag denen Vorstehern zustellet, die eingekommenen Reste besonders auf, damit sie nicht mit der monathlichen currenten Einnahme meliret werden. Denjenigen, so nur ihres Gehaltes wegen Servis geben, wird, weil es allzuwenig betragen würde, zur Armencasse nicht notiret; sondern die Rathscollegia und Officianten, wie auch die Zoll- und Accise-Bedienten, stellen monathlich unter sich eine freiwillige Collecte an, und senden das Gesammelte den Vorstehern mit Attest gegen Quittung zu. Die unter einem ggl. monathlich nur Servis geben, tragen zur Armencasse auch nichts bei, weil solche Leute fast selbst für Arme zu halten sind. Wenn aus zufälligen Fonds, als Legatis u. d. gl. ein zulängliches Capital zu beständiger Erhaltung der Armen gesammelt worden, so wird dieser monathliche Beitrag auf ein geringes Quantum gesetzet, oder gänzlich aufgehoben. Wo dieser Beitrag bei dem Servis geschiehet, da cessiret die Sammlung durch die Allmosenbüchsen. In denjenigen Städten hingegen, wo dieser Beitrag bei dem Servis, oder der Servis selbst, nicht eingeführt ist, werden, durch specielle Cammerverordnung, wöchentlich, oder längstens alle 14 Tage, verschlossene Büchsen von Haus zu Haus herumgetragen, selbige bei den Vorstehern eröffnet, und die Gelder gezählet; die Sammler aber stellen ein Attest zum Beleg aus, daß soviel, und ein mehrers nicht, in der Büchse befunden worden. Die Städte, so nicht mit einem ordentlichen Magistrat, sondern nur mit Gerichten versehen sind, haben mit den Dörfern einerlei Einrichtung der Armenverpflegung.

Auſſer

Auſſer diesen monathlichen Beiträgen, werden in den Kirchen, an den Stadtthoren, und in den öffentlichen Coffee- und Wirths-Häusern, verschlossene Büchsen gehalten, solche alle viertel Jahr von einem Rathsdiener und dem Bettelvogt abgenommen, und den Vorstehern verschlossen zugestellet. Das darinn befindliche Geld wird gezählet, und die Ueberbringer geben darüber ein Attest zum Beleg; die Büchsen aber werden sogleich wieder an ihre bestimmte Orte gebracht. Hiernächst werden auch auf allen Hochzeiten und Kindtaufen die Armenbüchsen um den Tisch herumgegeben; die Hochzeitbitter oder Aufwärter geben jedesmahl ein Attest zum Beleg über das Geld, so eingekommen ist. Ist in einer Stadt zum Behuf der Armen etwas bei der Cämmerei ausgesetzt, oder es fließet etwas aus den Hospitälern und Legaten: so wird solches quartaliter an die Armenverpflegungsvorsteher gegen Quittung ausgezahlet. Ein gleiches geschiehet mit dem vestgesetzten Armenantheil von den Accise- und Zoll-Strafen, so wie von denen bei dem Magistrat einkommenden Strafgeldern; und wird allemahl ein Attest, daß so viel, und nicht mehr, oder gar nichts, eingekommen, beigefüget. Endlich wird auch dasjenige, was etwa ein Armer aus der Verpflegung hinterläßt, wenn keine Kinder oder Aeltern nach seinem Tode vorhanden, zur Armencasse als eine Erbschaft eingezogen. Wenn von allen diesen Zugängen, und von ausserordentlichen milden Stiftungen, Legaten und Beitragen, sich ein Cassenbestand sammeln laßen; so mus der ganze Magistrat dafür sorgen, daß derselbe als ein Capital sicher ausgeliehen und wohl genutzet, die Interessen aber bei der Einnahme berechnet werden.

Was die **Verpflegung der Armen in den Flecken und Dörfern** betrifft: so sollen die Preußischen Einrichtungen *) hier abermahls ein Muster abgeben.

Gleich-

*) S. Armenverpflegungsreglement für die Dörfer und Flecken, Breslauischen Departements, worinnen keine Magistrate bestellet sind, d. 7 Jan. 1749. in der Samml. schles. Ordn.

Gleichwie in den Städten das Betteln scharf verboten ist, so wird solches auch in den Flecken und Dörfern keinesweges geduldet. Eine jede Stadt, ein jedes Dorf, mus ihre Armen selbst versorgen. In den Flecken und Dörfern, wie auch in denen Städten, worinnen keine Magistrate bestellet sind, geschiehet diese Versorgung folgender gestallt. Zu Beitreibung des nöthigen Brods und Geldes für die Armen, wird die Ausrechnung in jedem Dorfe nach der Modalität der Feuer-Societäts-Catastrorum gemacht, und nach derselben Proportion, wie die Feuer-Societäts-Hülfe geleistet wird, von einem jeden, er sey Dominium oder zur Gemeine gehörig, das Seinige wöchentlich oder monathlich beigetragen. Dieser Beitrag wird durch einen geschwornen Gerichtsmann wechselsweise, in Begleitung zweier Armen des Dorfes, deren einer eine verschlossene Büchse zu dem Gelde, und der andere einen Korb oder Sack zu dem Brode, tragen mus, von der Grundherrschaft oder deren Pachter, Verwalter oder Vogt, und bei der Gemeine von Haus zu Haus und von Wirth zu Wirth, nach einer vorzuzeigenden Ausrechnung, wieviel auf jeden kommt, eingesammelt, und alsdenn dem Schulzen und den Gerichten, gegen ihr Attest, wieviel Brod und Geld gesammelt und befunden worden, übergeben. Wenn die Grundherrschaft oder sonst jemand ein mehreres, als nach der Ausrechnung auf sie kommt, gegeben: so wird solches alsdenn zu der weitern Austheilung aufgehoben, und deswegen bei dem künftigen Umgange oder der Sammlung ein kleinerer Divisor zu der Repartition genommen, als welcher sich ohnedies nach der Anzahl oder Beschaffenheit der Armen beständig verändern mus. Im Fall diese Art, die Verpflegung aufzubringen, Schwierigkeit findet oder beschwerlich ist: so wird auch nach dem gegenwärtigen Zustande der Armen, auf das ganze Jahr, wieviel zu deren Unterhaltung erforderlich seyn dürfte, eine Ausrechnung und Repartition, was ein

ein jeder, nach den Regeln der Feuer-Societäts-Hülfe, darzu beizutragen hat, gemachet, und dergestallt eingerichtet, besonders wegen des Brods, daß nur wöchentlich wenige aus dem Dorfe die Bedürfnis darzu hergeben, und hernach frei sind, bis die Reihe wieder an sie kommt; welches auf solche Weise ein jeder selbst zu dem Schultzen bringen kann. Allein die erstere Art ist, der Ordnung wegen, besser. Das gesammelte Brod und Geld mus der Schulze, in Beiseyn der Gerichte, denen Armen ohne Verkürzung austheilen, und es, soviel möglich, notiren, und die Summe des Vertheilten kurz mit wenig Worten von den Gerichtsmännern, und wer sonst dabei ist, attestiren laßen. Ob es gleich dem mildthätigen Ermessen einer jeden Grundherrschaft überlaßen ist, was und wieviel dieselbe den Armen zu geben die Einrichtung machen will: so ist doch als ein Principium vestgesetzt worden, daß ein jeder Armer, der sich selbst nichts verdienen kann, worunter auch die Kinder bis in das zehnte Jahr zu rechnen, täglich 1½ Pfund Brod, und einen Kreuzer Geld, und welcher noch im Stande ist, sich selbst etwas verdienen zu können, 1 Pfund Brod und ½ Kreuzer Geld, oder wann kein Brod gegeben wird, respective 1 Silbergroschen und ½ Silbergroschen bekommen soll. Es bleibt auch den Grundherrschaften und Gemeinen frei, mit Zufriedenheit der Armen, statt des Brodes und Geldes, ein Gewisses an Getraide zu geben. Und an denjenigen Orten, wo die Gemeinen selbst zu ihrem Unterhalt sich des Heidekorns bedienen, ist auch erlaubt, statt des Getraides ein hinreichendes Aequivalent an Heidekorn zu reichen. Die Armenrechnung wird nach dem vorgeschriebenen Formular eingerichtet, alle Jahr geschlossen, und mit den Atteſten der Gerichtsmänner beleget. Es kann auch die ganze Ausgabe mit einem Beleg, worauf die Ausgabe von Woche zu Woche, oder von Monath zu Monath, nach einander attestirt wird, nachgewiesen werden. Die Ablegung

der

der Rechnung geschiehet vor einem Ausschuß von der Gemeinde; und die Rechnung wird hernach der Grundherrschaft zur Revision übergeben; es mus auch selbige dem Landrath, wenn selbiger es verlanget, unweigerlich abgefolget, und das, was er dabei erinnert, beobachtet werden. Zu dieser Armencasse fließen auch die Strafgelder wegen nicht abgelieferter Sperlingsköpfe, unrichtig befundener Weifen oder Haspeln, falschen Maaßes oder Gewichtes, wegen nicht gestöhrten Bettelns, und von andern gemeinen Geldstrafen. Das hiervon fallende baare Geld wird, soweit es zureichet, zuerst zur Austheilung genommen, und alsdenn erst, wenn nichts von solchen Strafgeldern mehr vorhanden, oder das vorhandene nicht hinlänglich ist, nebst dem Brod oder Getraide, auch Geld colligiret. Endlich werden, wie bei den Städten, jährliche Armenlisten verfertiget. Die Gerichte jeden Orts machen die Special-Armenlisten, und geben solche an den Landrath ab, und dieser formiret aus selbigen eine General-Armenliste des Kreises, die er zusammt jenen längstens den 20 März jeden Jahres an die Krieges- und Domainen-Cammer unerinnert einsenden mus.

Es haben auch verschiedene Schriftsteller Vorschläge zur Einrichtung der Armenverpflegung gethan. Also findet man bei dem ungenannten Verfasser des aus dem Französ. übersetzten Buches: **Der Mensch in der bürgerl. Gesellschaft**, Berl. 1764, 8. I Th. 4 B. Cap. 2, und fgg. einen Entwurf zu einer neuen Einrichtung für Assecurationshäuser auf dem platten Lande, zum Nutzen der armen Bauern. Der Autor will das platte Land in kleine Cantons abtheilen, deren jeder ungefähr 30 Kirchspiele in sich fassen soll. In einem jeden dieser Bezirke soll ein Associationshaus errichtet werden, und solches mit öden Ländereien oder unfruchtbaren Boden, von wenigem Ertrage, so die vergesellschaftete Gemeinde zu einem ewigen Besitz an sich erhandeln und verbessern

bessern wird, umgeben seyn. Die Einkünfte sollen durch Abgaben auf die Pflüge, von den Dienstboten, Tagelöhnern und Dorfhandwerkern aufgebracht werden, und man bestimmet den jährlichen Ertrag auf 3350 Livres. Der Bauanschlag eines solchen Hauses erstrecket sich auf 28642 Livres, und dann fehlen noch die Betten und Meublen. Man will daher den Bau nach und nach aufführen, und darzu auf eine Zeitlang Capitalien entlehnen. Zu Aufsehern, Cassirern und Einnehmern, Verwaltern und Wirthschaftern sollen bloß Bauern genommen, und von den Kirchspielen ernennet werden; die Pfarrer aber werden gänzlich von aller Aufsicht und Verwaltung ausgeschlossen, und weiter nicht, als ihre geistliche Verrichtungen es erfordern, admittiret ꝛc.

Weit gründlicher ist der Vorschlag des Hrn. **von Grießheim**, zu einer milden Stiftung auf einem Rittergute, welcher die Armuth erleichtert, den Müßiggang vermindert, das Rittergut mit Einwohnern, neuen Häusern, und kleinen Fabriken anpflanzet, im XII Bande der **Oeconom. Nachrichten**, S. 363, fgg. und ob derselbe gleich bloß auf Rittergüter gerichtet ist, so würde er doch auch bei den Domainengütern ohne große Mühe sich möglich machen laßen, wofern der Landsherr nur geneigt ist, die Schwierigkeiten, so sich etwa dabei finden dürften, selbst zu erledigen. Es verdienet dieser Vorschlag am angeführten Orte in seinem ganzen Zusammenhange gelesen zu werden.

Die Rechnung über die Armencasse in einer Preussischen Stadt hat nachfolgende Einnahme-Rubriken: 1) An Bestand; 2) an Legatis und freiwilligen Beiträgen; 3) aus der Serviscasse der 12te Theil, oder wöchentliche Sammlungen; 4) aus den Büchsen in den Kirchen, Thoren, Coffee- und Wirths-Häusern; 5) aus der Büchse bei den Hochzeiten und Kindtaufen; 6) aus der Cämmerei das Ausgesetzte; 7) aus den Hospitälern; 8) aus den Legatis an Interessen; 9) an Strafgeldern

bei

bei dem Magistrat; 10) an Strafgeldern bei dem Accisamt, und 11) an Strafgeldern bei dem Zollamt. Hierauf folget die Recapitulation aller Einnahme, und sodenn die Ausgabe: 1) an die Stadtarmen; 2) an die fremden reisenden Armen, welchen nehmlich von der Cammer die Hauscollecte verstattet worden; 3) an die Bettelvögte, und 4) insgemein, was nehmlich zu Unterhaltung der Büchsen in den Kirchen, Thoren ꝛc. auf Schreibematerialien ꝛc. verwendet worden; welche Ausgaben sonach ebenfalls recapituliret und gegen der Einnahme verglichen werden, worauf die Bestimmung des verbliebenen Bestandes den Schluß machet.

Die Armenverpflegungsrechnung auf den Dörfern aber bestehet in der Einnahme aus folgenden Rubriken: 1) an Geldbestand; 2) an Strafgeldern; 3) an colligirten Geldern; 4) an Brod nach dem Gewicht; 5) an Getraide nach dem Fruchtmaaß; bei dem Brod und Getraide wird der vorige Bestand mit angemerket. In die Ausgabe kommen 1) die denen Armen ausgetheilten Gelder; 2) das Brod; 3) das Getraide. Hierauf wird der Abschluß gemacht, indem die Einnahme an Geld, Brod und Getraide gegen die Ausgabe gehalten, und bei jeder dieser Rubriken der bleibende Bestand angezeiget wird.

A plea for the poor, in which their inexpreſſible hardship and ſufferings are verified from undeniable facts; 2. their maintenance is evidently ſhewn to be an intolerable burthen upon the public; 3. Methods are propoſed for making beggards, valrants and vagabonds uſeful to their country, and providing for the impotent and diſabled; 4. a Summary is given of the ſeveral ſchemes of judge *Hale*, Sir *Joſiah Child*, M. *Fielding*, and others for that purpoſe; humbly ſubmitted to the conſideration of Parliament, by a Merchand of the city London. Lond 1759, 8.

Memoire concernant l'entretement des Pauvres à Paris: st. im Mercure Danois, Mars 1755, S. 27 — 74.

L'ami de ceux qui n'en ont point. à Paris 1767, gr. 12. 272 S. Der Verf. meinet die Armen, deren in Frankreich die Anzahl sehr groß ist, und deren bessere Besorgung er vorschlägt.

Lettre de Mr. D. aux Auteurs du Journal encyclop. sur un projet d'entretien pour les pauvres: st. im Extrait des meill. pieces &c. 2 Année, 12me collect. à Erl. 1767, 8. S. 26 — 33.

Lettre

Lettre de Mr. B. à l'Auteur des Ephémérides, contenant les réflexions sur la maniere d'exercer la bienfaisance envers les pauvres: st. im Journ. d. Sçav. Fevr. 1768, S. 397 — 416.

Herzogl. Braunschweigische Verordnung wegen des Armenwesens in der Stadt Braunschweig, d. 25 Jun. 1742: st. im 6 B. der Lpz. Samml. S. 235, fgg.

Herzogl. Braunschweigische Verordnung wegen der Armenanstalten auf dem platten Lande, d. 14 Dec. 1743: st. eben daselbst S. 249, fgg.

Von den gesellschaftlichen Allmosen der Einwohner zu Yverdon: s. No. 17 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1764, S. 154 — 157.

Unmaßgebliche Vorschläge zur Errichtung eines Armen- und Arbeits-Hauses in der Stadt Giessen: st. im 3 St. der Giess. wöch. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1765, S. 17 — 22.

A. B. C. R. Schreiben an einen Freund, von einem Vorschlage, wie dem überhand nehmenden Betteln und der Armuth zu steuren: st. im 23 St. der gel. Beitr. zu den Brschw. Anz. v. J. 1766.

Nachricht von den Armenanstalten in dem Herzogthum Braunschweig-Lüneburg, und von der Einrichtung wegen des Bettelns und der Collectanten insonderheit: st. im 35 — 39 St. ders. v. e. d. J.

Hochfürstl. Anspachisches Decret, wie es in Administration und Berechnung der Hospital- und Almosen-Stiftungen forthin gehalten werden soll, d. d. Onolzbach, d. 2. Dec. 1766: st. in No. 34 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1767, S. 325 — 327.

Von den Mitteln, die Armen mit Brodkorn und Feuerung für einen wohlfeilern Preis zu versehen: s. den 3 Band des aus dem Engl. übers. Museum rusticum & commerc. Lpz. 1765, 8. S. 113 — 124.

E. A. Fr. Gedanken von nothwendiger Verdoppelung der Sorgfalt für das Armuth bei der bittern Kälte: st. im 4 St. der Dreßd. gel. Anz. a. d. J. 1767; desgl. in No. 4 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1767, S. 35 — 37.

Die berechnete Armuth, st. im 50 St. der Nützl. Beitr. zu den Strelitz. Anz. v. J. 1767.

Der Stadt Leipzig Armen-Ordnung, d. d. 11 Jul. 1704: st: im 5 und 6 St. der Neuen Beitr. zu der Cameral- und Haush. Wiss. Jena 1769, 8. S. 661 — 687.

Nachrichtliche Anzeige von den Allmosen- und Armenverpflegungs-Anstalten bei den Oberlausitz. Sechsstädten v. J. 1768. st. im 3 St. des Lausitz. Magaz. v. J. 1760. Görlitz, 4. S. 37.

Von den irrigen Begriffen, die man sich von den Armen zu machen pflegt, s. Nützl. Beitr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. 26 Sept. 1770.

Philopènes, ou du regime des pauvres, par M. *Seguier de Saint-Brisson.*

Non ignora mali miseris ſuccurrere disco. VIRG.

à Paris 1764.

Von dem Bettelstande in Frankreich, von Hrn. Brisson, sammt einem Auszuge etlicher Briefe des Verfassers: st. im 1 St des X Jahrg. 1769 der durch die ökon. Ges. zu Bern gesammelten Abhdl. und Beobacht. S. 59 fgg.

Armen-Almosen- und Spinn-Ordnung, so von Hrn. Gottl. Fr. Faber, in A. 1761 entworfen, und durch zerschiedene Herzogl. Decreta und Rescripta mit gnädigstem Wohlgefallen approbirt, und zum Besten der Armen, auch großen Vortheil des Publici, mit allem erwünschten Effect nun in das vierte Jahr soutenirt worden; mit Beilagen sub Lit. A, B, C und D: st. im 4 St. des VIII. B. der phys. oekon. Auszüge, Stutg. 1766, 8. S. 519 — 574.

Nachricht von einem Arbeitshause, nebst beigefügter Armenallmosenordnung, von eb. demselben: st. im 42 und 43 St. des Lpz. Int. Bl. a. d. J. 1767.

Unschuldige Gedanken von piis causis, deren Wiedererhebung, Gottgefälliger Anwendung und treuer Verwaltung, von H. A. F. (Hrn. Cammer-Assistenz-Rath Fischer.) Görl. 1766, 8. 4½ B.

An earnest appeal for mercy to the children of the poor, by *John Hanway*. Lond. 1766, gr. 4. 142 S.

Jo. Ludw. Hiltebrands Irrländische Preisschrift, auf welche Weise alle Armen, Wittwen und Waisen in jedem Lande versorget, dem Umlauf der Bettler gesteuret, und das Land vom Gesindel gereiniget werde, Saarbrücken 1765. vermehrt und verbessert, nebst einer Herrschaftlichen Oeconomie-Beschreibung ꝛc. 1766, 8. 200 S. Frf. und L. 1766. 8. 9 B.

Wie ein Landsherr für der Landsarmen Verpflegung sorgen könne: st. in eb. desselben neuen Beitr. zur Verbesser. der Staats- und Landes-Oeconomie, Frf. und Lpz. 1771, 8. Cap. 3, S. 22 — 25.

Idées d'un citoyen sur les besoins, les droits & les devoirs des vrais pauvres, (par Mr. *Pesselier.*) à Paris 1765, 8.

Gedanken eines Bürgers von den Bedürfnissen, Rechten und Pflichten der wahren Armen, aus dem Franz. des Hrn. Peßelier übersetzt, von Jo. Dan. Heyde. Frf. und L. 1769, gr. 8. 20 B.

Projet d'une Societé pour soulager les Pauvres de la Campagne, par Madame *Plisson de Chartres*: st. im Journ. encyclop. du 15. Janv. 1763, S. 112 — 123.

Mémoire lû à l'Acad. R. d. b. l. de Caën, le 4 Dec. 1766, par M. *Viallet*, sur les Pauvres, ou sur les moyens de supprimer la mendicité. s. Journ. oecon. Nov. 1767, S. 503, f.

Armer Kinder Anweisung und Unterricht, Ecole de Charité; siehe **Unterricht**.

Armeniaca, TOVRN. Armeniaca oder Armenia malus, Prunus floribus subsessilibus, foliis subcordatis, LINN. Fr. Abricotier, Engl. The Apricot, T. **der Apricosenbaum, Abricosenbaum, Amarellbaum, Marellenbaum, Marillenbaum, Barillenbaum.** Der Apricosenbaum ist von mittelmäßiger Größe; er gleichet dem Pfersigbaum; sein Stamm ist ein wenig dicker

cker, und seine Rinde etwas schwärzer; seine Aeste breiten sich weiter aus. Seine starken und muntern Triebe haben eine glatte und gegen die Sonne meistens röthliche Rinde. Die Augen stehen einfach, doppelt und dreifach, und an einigen Sorten noch mehrere bei einander auf dem nehmlichen Fuß. Die Blätter stehen wechselsweise oder eins um das andere an den Trieben, und haben lange und schwache Stiele, an denen sie herab hangen. Am Stiel sind sie breit, vorn spitzig, und gleichen den Blättern vom Pappelbaum sehr viel. Ihre Größe, Verhältnisse, Auszackungen ꝛc. unterscheiden sich nach den Sorten. Im Knopf sind sie über einander gelegt. Bei dem Hervorkommen haben sie gefranzete Blätteranhänge (stipules), die meistens gefärbt sind, und, noch ehe die Blätter ihre Größe erlangt haben, vertrocknen und abfallen. Oefters siehet man in den Achseln der Blätter drei Augen neben einander; das mittlere, als das dickste, enthält eine Blume, da die zwei andern hingegen Blätter und Zweige heraustreiben. Die Blume bestehet 1) aus einem Kelch, dessen Becher ungefähr zwo Linien hoch ist, unten rund zugehet, sich mit den Schuppen vom Knopf bekleidet, und am Zweig mit einem kleinen, höchstens ½ Linie langen, Stiel hängt. Der ungefähr 3 Linien breite Rand vom Becher theilet sich in 5 Ausschnitte, die drei Linien lang und eben so breit sind, sich mit einer stumpfen Spitze endigen, wie ein Löffel ausgehöhlt, und gemeiniglich auf den Becher zurückgebogen sind. Der Kelch mit seinen Ausschnitten ist aussen dunkelroth, den Fuß des Bechers ausgenommen. Inwendig ist der Kelch grün, und die Ausschnitte zum Theil grün, zum Theil roth. 2) Aus fünf weißen, nach Art der Rosen gestellten, Blumenblättern, die 6 Linien breit, 5 Linien hoch, sehr stark ausgehöhlt, zugerundet, öfters an Rande runzelig, sind, und an einem sehr kleinen Nagel (onglet) am innern Rande des Kelchs zwischen den Ausschnitten stehen. 3) Aus 20

bis 30 an den innern Wänden des Bechers stehenden Staubfäden. Die Staubkölblein sind gelb, und ihre 3 bis 4 Linien lange Stiele sind weiß. Sie stehen gerade, im Mittelpunct der Blume, um den Stempfel herum bei einander, bis die Kölblein ihren Staub von sich gegeben. 4) Aus einem Stempfel, dessen weißer, 5 bis 7 Linien langer, Griffel oben eine Narbe hat, und auf einem runden, hellgrünen, am Boden des Kelchs stehenden, Eierstocke ruhet. Die Blume des Apricosenbaums öffnet sich von der Hälfte des März an, bis zu Anfang des Aprils. Sie ist an allen Sorten die nehmliche, aber an manchen größer oder kleiner. Der Eierstock wird zu einer fleischigen runden oder rundlichen Frucht, die der Länge nach durch eine Rinne getheilt, mit einer dünnen, etwas wolligen, am Fleisch sehr vest anhängenden, Haut bedeckt ist, am Zweige mit einem sehr kurzen Stiel hängt, auch einen am Rande eingedrückten Stein enthält, der sehr holzig, rauh, wie Chagrin ist, und auf der einen Seite drei Kanten hat, von denen die mittlere am stärksten hervorstehet. Dieser Stein enthält eine aus zweeen Lappen bestehende Mandel, an deren Spitze der Keim zu sehen ist. Die Größe und die Verhältnisse der Frucht, die Farbe ihrer Haut, der Geschmack und die Vestigkeit des Fleisches, der Geschmack ihrer Mandel, und die Zeit der Reife sind nach den Sorten der Apricosenbäume verschieden.

Sorten und Varietäten. 1. Armeniaca fructu parvo, rotundo, partim rubro, partim flavo, præcoci. Fr. Abricot précoce, Abricot hatif musqué. **T. Die frühzeitige (frühreife) Apricose mit einem Muscatellergeschmack.** Er macht dicke, auf der Sonnenseite rothe, und auf der andern Seite grün gefärbte, Triebe. Da, wo sie anfangen, sind sie grünlich, mit kleinen grauen Puncten getüpfelt. Die Knöpfe sind dick, länglich, spitzig, fast an dem ganzen Triebe dreifach, und stehen nicht weit von einander. Die Blätter sind breit, schön

schön grün, löffelförmig ausgehöhlt, gezackt, und aus den Auszackungen wieder gezähnt. Sie haben ungefähr $3\frac{1}{2}$ Zoll in der Breite, und eben so viel in der Länge. Der Blätterstiel ist 12 bis 18 Linien lang, und auf der gegen die Sonne stehenden Seite dunkelroth. Die große Rippe, und bisweilen die Seitenadern sind etwas röthlich. Die Frucht ist klein, am Durchmesser rund, welcher 15 Linien in der Breite und 13 Linien in der Höhe beträgt. Es giebt einige, die an ihrem großen Durchmesser 17, am kleinen 15, und an Höhe 13 Linien haben. Der $1\frac{1}{2}$ Lin. lange Stiel stehet in einer engen und tiefen Aushöhlung. Die Haut ist etwas bitter, wenn die Frucht unter den Blättern, oder vom Baum abgebrochen, gezeitiget hat. Die im Schatten stehende Seite ist schön gelb, die gegen über stehende aber ziemlich stark roth. Das Fleisch ist etwas dunkelgelb, und löset sich vom Stein. Sie hat ziemlich viel Saft. Einige glauben, etwas vom Muscatellergeschmack daran zu finden. Der Stein hat 6 Lin. in der Höhe, 7 in der Breite, und 6 in der Dicke. Die Mandel ist bitter. Diese Apricose reifet zu Anfang des Julius.

2. Armeniaca fructu parvo, rotundo, albido, præcoci. Fr. Abricot blanc, Abricot-Pêche. **T. Weiße Apricose, Pfersig-Apricose.** Ist eine Varietät vom vorhergehenden. Die Frucht gleichet, der Gestallt nach, der frühzeitigen Apricose; ist klein, am Stiel breit gedrückt, und auch am andern Ende ein wenig, ganz rund am Durchmesser, der 15 bis 19 Linien, und 13 bis 14 Lin. an der Höhe, hat. Die Haut ist mit feiner Wolle bedeckt, stärker als andere Apricosen, aber nicht so stark als am Pfersig. Die Seite im Schatten ist weiß, wie Wachs, wird aber gegen die andere Seite zu gelblich. Auf der gegen die Sonne stehenden Seite ist sie etwas braunroth gefärbt. Die Frucht, die unter den Blättern reift, bleibt ganz weiß. Sie hat viel süßen Saft, von keinem sonderlich hohen Geschmack, und

schmeckt fast wie ein Pfersig von mittelmäßiger Güte. Der Stein hängt am Fleisch, ist 8 Lin. breit, 7 hoch, und 6 dick, kurz, von beiden Enden fast gleich zugestumpft, so daß er am seinem Durchmesser elliptisch ist. Die dickste Seite hat an ihrem Rande eine sehr scharfe Kante, welche von 2, bisweilen von 4, andern nicht so stark vorstehenden begleitet ist. Die Mandel ist bitter. Sie reift zu gleicher Zeit, und bisweilen noch eher, als die Apricose mit dem Muscatellergeschmack. Diesen Baum pflanzet man mehr deswegen, weil er gern trägt, und früh reift, als wegen der Güte seiner Frucht, welche in kalten und feuchten Jahren nicht zeitig wird, sondern am Baum faulet.

3. Armeniaca vulgaris, fructu majori; Armeniaca fructu majori, nucleo amaro *Inst.* Fr. Abricot commun. T. **Gemeine Apricose.** Der gemeine Apricosenbaum trägt viel, und wird der größte unter allen. Seine starken und muntern Triebe sind auf der Seite gegen die Sonne roth, auf der andern aber grün. Die Blätter sind groß, schön grün, ziemlich tief ausgezackt, ungefähr 4 Zoll breit, und eben so lang.

Das Geländer und die freie Luft scheinen an der Grösse, Gestallt und dem Geschmack der Früchte größere Veränderung zu machen, als an den andern Apricosenbäumen. 1) In der freien Luft bleiben sie kleiner, und die schönsten haben an ihrem großen Durchmesser selten mehr als 20, am kleinen 18, und an Höhe 19 Linien. Ihre Gestallt bleibt regelmäßiger; die Haut färbt sich mehr, und besetzt sich mit braunen auswerts stehenden Flecken, daher sie wie grindig aussiehet. Das Fleisch wird dunkelgelb, weswegen man sie nicht zu Confitüren brauchet; aber wegen ihres vortrefflichen Geschmacks werden sie bei der Tafel vorgezogen. 2) Am Geländer werden sie größer, und verlängern sich öfters. Man findet solche, deren großer Durchmesser 23, und die Höhe 26 Lin. beträgt. Sie sind schön und wohlgestalltet, wenn

wenn der große Durchmesser 25, der kleine 23, und die Höhe 24 Linien hat. Wenn man sie zur Zeit ihrer Reifung nicht von den Blättern entblößet, so färben sie sich wenig. Des Fleisch wird etwas melbig (pateuse), und der Geschmack nicht sonderlich hoch. Die Frucht sowohl am Geländer, als in freier Luft, ist der Höhe nach breit gedruckt. Die Lippen, die an der Furche stehen, sind fast allezeit ungleich. Die von der Sonne stark getroffene Seite, bekommt ein dunkles Roth, als wenn sie mit einem Verniß von Drachenblut überzogen wäre; die andere Seite färbet sich schön dunkelgelb, und alsdenn ist das Fleisch mehr von Agtsteingelber Farbe, als die Haut. Der Stein von einer dicken und langen Apricose am Geländer, ist 12 Linien hoch, 6 dick, und 11 breit. Die Seite unter dem Einschnitt an der Frucht hat 3 scharfe und stark hervorstehende Kanten. Er löset sich sehr gut vom Fleisch, ausser an der mittlern Kante, woran etwas sehr weniges hängen bleibt. Die Mandel ist bitter. Die ersten reifen Früchte von diesem Baum am Geländer hat man zu gleicher Zeit mit den lezten Frühapricosen.

4. Armeniaca fructu parvo, oblongo, nucleo dulci. Fr. Abricot Angoumois. T. Apricose aus dem Angoumois. Dieser Baum ist kleiner, als die vorhergehenden. Die Blätter sind klein, fein und tief ausgezackt, und hangen an Stielen, die 15 bis 20 Linien lang sind. Sie gehen an beiden Enden spitzig zu. Die Länge der Blätter ist $3\frac{1}{4}$ Zoll, und die Breite 2 Zoll, 2 Linien. Die Frucht ist klein. Der große Durchmesser ist 14 bis 15 Linien, der kleine 13 bis 14 Linien. Die Haut ist auf der Sonnenseite schön dunkelroth, mit purpurfarbigen Flecken. Auf der Seite im Schatten ist sie gelbröthlich. Das Fleisch ist schmelzend, von einer fast rothgelben Farbe. Die Frucht hat viel Saft, von einem sehr erhabenen und angenehmen Weingeschmack, der bisweilen eine kleine Säure bei sich führet. Der Stein löset

sich völlig vom Fleisch, ist $7\frac{1}{2}$ Lin. hoch, 7 breit, und $4\frac{1}{2}$ dick. Wenn man ihn nach der Fläche ansiehet, scheint er fast völlig rund zu seyn. Die Mandel ist süß, und angenehm zu essen, und schmeckt wie eine süße Haselnuß. Auch die Haut ist sehr wenig bitter. Diese Apricose zeitiget gegen die Hälfte des Julius, vor der gemeinen.

5. Armeniaca fructu parvo, rotundo, nucleo dulci, amygdalinum simul & avellaneum saporem referente. Fr. Abricot de Hollande. Amande-Aveline. T. **Holländische Apricose, Orangen Apricose, Haselnuß-Mandel.** Dieser Baum ist kleiner, als der Angoumois. Er trägt sehr gern und ist fast niemahls leer, besonders wenn er an dem Geländer stehet, und auf den Cerisette-Pflaumenbaum gepfropft ist. Auf den St. Julian-Pflaumenbaum gepfropft, trägt er weniger, aber größere, Früchte. Der Trieb ist ziemlich dick, auf der Seite gegen die Sonne hellroth, und auf der andern grün, mit sehr kleinen grauen Puncten besetzt. Von den Blättern sind einige eben so lang, als breit, nehmlich 2 Zoll, 10 Lin., die meisten aber sind 3 Zoll lang, und 2 Z. 4 L. breit, und also viel länger als breit. Die Frucht ist klein, fast völlig rund, 15 L. hoch, und $14\frac{1}{2}$ am Durchmesser. Die Haut ist an der Seite im Schatten schön gelb, auf der andern stark roth, und, besonders am Geländer, mit kleinen braunen vorstehenden Flecken besetzt. Das Fleisch ist dunkelgelb. Der Saft ist vortrefflich, und von erhabenem Geschmack. Der Stein ist 7 Lin. lang, 7 breit, und $4\frac{1}{2}$ dick. Die Mandel ist süß, und schmeckt sehr angenehm, wie eine Haselnuß, mit einem Nachgeschmack von süßen Mandeln. Diese Apricose ist eine von den vortrefflichsten, und reifet am Geländer kurz nach der Hälfte des Julius.

6. Armeniaca fructu parvo, compresso, nucleo dulci. Fr. Abricot de Provence. T. **Apricose aus der Provence.** Dieser Baum ist ungefähr von der nehmlichen Größe, als der vorhergehende. Die Fruchtbarkeit

barkeit ist etwas geringer. Die Blätter sind klein, rund, mit einer ziemlich breiten Spitze, allezeit auswerts gebogen, $2\frac{1}{3}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Z. lang. Die 8 bis 12 Linien lange Stiele sind dunkelroth. Die Frucht ist klein, breitgedruckt, und die größte 15 Lin. hoch, 16 breit, und 14 dick. Die Haut ist auf der Seite gegen die Sonne schön lebhaft roth, und zwar am Geländer noch stärker. Das Fleich ist sehr dunkelgelb. Sie hat nicht gar zu vielen Saft, aber von einem feinen und erhabenen Weingeschmack. Der Stein ist braun, rauh, und gleichsam mit Sand überstreut, $7\frac{1}{2}$ Lin. hoch, 6 breit, und $4\frac{1}{2}$ dick. Er enthält eine süße Mandel. Am Geländer reifet die Frucht in der Hälfte des Julius.

7. Armeniaca fructu parvo, rotundo, hinc flavo, inde rubescente. Fr. Abricot de Portugal. T. **Portugiesische Apricose.** Dieser Baum ist ziemlich fruchtbar, wird aber niemahls so groß, als der gemeine Apricosenbaum. Die Blumen sind etwas röthlich; viele davon haben 6 Blumenblätter. Die Blätter sind klein, länglich, sehr fein, und nicht tief ausgezackt. Sie sind 3 Zoll lang, 2 Z. 3 Lin. breit. Die Frucht ist klein, rund, und hat 15 Lin. am Durchmesser, und an der Höhe etwas weniger. Die Haut ist zerbrechlich, bisweilen etwas bitter, von hellgelber Farbe. Die gegen die Sonne zu stehende Seite färbt sich sehr wenig, und ist mit einigen, theils rothen, theils braunen, erhabenen Flecken besetzt. Das Fleisch ist dunkelgelb, fein, delicat, und hängt etwas am Stein. Sie hat vielen Saft von erhabenem Geschmack, daher sie auch für eine von den besten Apricosen gehalten wird. Der Stein ist glatt, $8\frac{1}{2}$ Lin. lang, 7 breit, und 5 dick. Die Mandel ist bitter. Diese kleine Apricose reift gegen die Hälfte des Augusts.

8. Armeniaca fructu parvo, compresso, hinc violaceo, inde è flavo rubescente, nucleo dulci. Fr. Abricot violet. T. **Violette Apricose.** Die Frucht ist klein, hat höchstens 18 Lin. in der Höhe, 18 am großen, und

16 am kleinen Durchmesser. Die Haut ist auf der Seite gegen die Sonne roth, und fällt ins Violette; auf der andern Seite aber gelbröthlich, und bisweilen holzfarbig. Das Fleisch ist gelb, fällt in das Rothe, und gleichet ziemlich den sogenanten Melonen mit dem rothen Fleisch. Der Saft ist süß, aber nicht überflüßig, und von keinem erhabenen Geschmack. Der Stein hängt etwas am Fleisch, ist 9 Lin. lang, 8 breit, und 5 dick. Das Holz an diesem Stein ist nicht hart, und die Mandel süß. Die Frucht reifet zu Anfang des Augusts.

Zu Trianon ziehet man einen kleinen Apricosenbaum, dessen Triebe dünn, etwas lang, auf der Seite im Schatten grün, und auf der andern violett, sind. Seine kleine Blätter sind gegen den Stiel zu breit, und endigen sich vorn wie ein Blatt vom Pflaumenbaum. Sie haben eine grüne, aber dunklere Farbe, als alle andere Apricosen-Blätter. Die Haut von der Frucht ist völlig dunkelbraun, und nähert sich dem Schwarzen. Das Fleisch ist sehr stark dunkelbraun. Diese kleine Frucht schmeckt angenehm, und man nennt sie die **schwarze Apricose.**

9. Armeniaca fructu parvo, compresso, è flavo hinc nonnihil rufescente, inde virescente. Fr. Alberge; Abricot-Alberge; T. Alberge-**Apricose.** Dieser Baum wird so groß, als der gemeine. Er hat mehr Holz, und kommt besser in freier Luft fort, als am Geländer. Die Triebe sind dünn, glatt, fast völlig roth, und nur auf der Seite im Schatten sehr wenig grün. Die Blätter sind klein, gegen den Stiel zu breit; der Rand ist gezahnt, und hat an den Zähnen wieder Auszackungen. Sie sind $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und 2 Z. 8. Lin. breit. Der 10 bis 15 Lin. lange Stiel, ein Theil der großen Rippe, und auch einige kleine Adern sind dunkelroth. Die Frucht ist klein, der Höhe nach breit gedruckt, und nimmt am Kopf an der Dicke etwas ab. Sie hat an der Höhe 15 Lin., etwas weniger am großen Durchmesser, und 13 Lin. am kleinen. Die Haut ist im Schatten grüngelblich. An der

der Sonnenseite hat sie eine dunkelgelbe Holzfarbe, und ist mit sehr kleinen röthlichen Flecken besetzt, die großen erhobenen Puncten gleichen. Selten hat sie etwas rothes. Das Fleisch ist sehr zart, fast schmelzend, stark dunkelgelb und röthlich. Der Saft ist häufig, und hat vielen, erhabenen, weinähnlichen Geschmack, mit etwas Bittern vermischt, das nicht unangenehm ist. Der Stein ist groß und platt, $9\frac{1}{2}$ Lin. hoch, 9 breit, $9\frac{1}{2}$ dick. Die Mandel ist groß, vollkommen, und bitter. Sie reifet in der Hälfte des Augusts.

Dieser Alberge-Apricosenbaum wird gemeiniglich durch die Saamen vermehrt, daher sich auch einige Verschiedenheiten an den Blättern und andern Theilen der einzeln Stämme finden.

10. Armeniaca fructu maximo, compresso, hinc fulvo, inde rubescente. Fr. Abricot de Nancy. T. **Apricose von Nancy.** Dieser Baum kommt dem gemeinen an Größe gleich, oder übertrifft solchen noch. Die Triebe sind dick und stark, auf der Seite gegen die Sonne roth, auf der andern aber grün, und sehr stark mit grauen Puncten getüpfelt. Die Blätter sind groß, breit, und gegen den Stiel mehr zugerundet, als die vom Albergier. Sie sind 3 Zoll, 9 Lin. bis 4 Z. 6 L. lang, und 3 Zoll bis 3 Z. 9 Lin. breit. Der schön roth gefärbte Stiel ist dick, und 20 Lin. bis 2 Zoll lang. Die Frucht ist um vieles größer, als die vom gemeinen Apricosen-Baum. Sie pflegt in der freien Luft 2 Zoll, 8 Lin. hoch zu seyn, und eben soviel an ihrem großen Durchmesser, und 20 bis 24 Lin. am kleinen, zu haben. Sie ist breit gedruckt, und selten von regelmäßiger Gestallt. Die Haut ist auf der Seite im Schatten fahlgelb, und öfters mit etwas Grün vermischt, wenn der Baum am Geländer stehet. Die Seite an der Sonne ist fahl, und hat etwas weniges vom Rothen. Das Fleisch ist gelb, und spielet ins Rothe, sehr schmelzend, und wird auch, wenn gleich die Frucht die höchste Zeitigung erlangt hat, weder trocken

cken noch mehlig. Sie hat vielen, sehr angenehmen, und dieser Apricose besonders eigenen Saft von erhabenem Geschmack. Der Stein ist groß, platt, unebener, als der vom gemeinen Apricosenbaum, und viel dicker auf der Seite, welche 3 sehr weit herausstehende Kanten hat. Er ist 14 Lin. lang, 12 breit, und 7 dick. Die Mandel ist bitter. Diese Apricose verdienet, wegen ihrer Größe und ihres vortrefflichen Geschmacks, die erste Stelle, und zeitiget in der Hälfte des Augusts.

Erziehung und Pflege. Der Albergier pflanzet sich durch die Saamen fort, ohne auszuarten, oder zu variiren, oder doch wenigstens nicht viel. Die Saamen von den andern Apricosenbäumen bringen selten ihre Sorten wieder. Die daraus herkommenden Bäume haben gemeiniglich kleine Blätter. Sie tragen wenige und viel kleinere Früchte, die einen bittern und wilden Geschmack haben, und daher besser zum Einmachen, als zum Essen, taugen; und ungeachtet man die Apricosenbäume aus ihren Kernen ziehen kann, so pflegt man doch lieber, um die guten Arten zu vermehren, dieselben auf wilde Apricosen- oder Pflaumen-Bäume von Sanct-Julian, schwarze Damascener, oder Cerisette, zu pfropfen.

Die wilden Apricosenbäume sind vornehmlich sehr vortrefflich, um geschlachte Apricosen- Pfersig- und Pflaumen-Bäume darauf zu pfropfen. Der Apricosen-Baum wird auf den Pflaumenbaum in den Spalt gepfropft, noch besser aber, mit dem sogenannten schlafenden Auge auf den Apricosen- und Pflaumen Wildling. Der Apricosenbaum von Nancy schlägt auf dem Mandelbaum sehr gut an. (Man sagt, wenn Augen von Apricosenbäumen in süße Mandelstämme gesetzet würden, so würden die Apricosenfrüchte Steine zeugen, deren inwendiger Kern so süß als eine Mandel schmeckt, die Früchte selbst aber würden alsdenn etwas kleiner ausfallen). Der aus dem Angoumois und der Albergier werden auch darauf gepfropft; aber der Schild löset sich leicht ab.

Man ziehet den Apricosenbaum freistehend, entweder als einen hochstämmigen, oder als einen Zwerg Baum. Es wird zwar die Frucht alsdenn kleiner, bekommt aber mehr Farbe, und erhabenen Geschmack, daher sie zum Essen roh vorgezogen wird. Aber diese freistehende Bäume bringen oft keine Früchte, wenn sie nicht in einem kleinen mit Mauern umschlossenen Garten, oder in einem Hof, oder an einem andern vor den rauhen Winden und Frost verwahrten Ort stehen, als wodurch sie in den großen und offenen Gärten sehr oft beschädiget werden. Um alle Jahre gewiß Früchte zu bekommen, muß der Apricosenbaum an das Geländer gepflanzt werden. Er nimmt alle Lagen an, auch sogar die gegen Norden, wo sich die Blühte später öffnet, und daher weniger Gefahr läuft. Die Frucht färbt sich zwar nicht, taugt aber desto besser zum Einmachen, wozu die Apricosen hellgelb seyn sollen. Indessen sind ihm die Lagen gegen Morgen und gegen Abend die anständigsten; denn, wenn sie vollkommen Mittag haben, so machet die große Hitze, daß sie mehligt werden, ehe man sie noch essen kann.

Die meisten ziehen die Apricosenbäume 6 oder 7 Schuh hoch, oder oculiren sie auf Stämme, so diese Höhe haben; es ist aber niemanden zu rathen, solches zu thun. Denn, je höher die Wipfel dieser Bäume sind, desto mehr sind sie auch im Frühling den brennenden Winden ausgesetzt, wovon die Blühte nur gar zu oft zu Schanden gerichtet wird; auch kann die Frucht im Sommer eher von dem Winde abgeworfen werden, sonderlich, wenn zur Zeit, da die Früchte reif sind, dieselben stark wehen sollten, da sie denn, wenn sie hoch herabfallen, zerstoßen werden und verderben; aus diesem Grunde sind die halbstämmigen Bäume, die ungefähr $2\frac{1}{2}$ oder 3 Schuh hoch sind, den höhern vorzuziehen, oder man setzet dieselben lieber als Zwerge an ein Spalier; auch können die Spalierbäume im Frühling, wenn schlimmes Wetter einfällt, bequemer bedecket werden.

Die Rabatte unten an der Wand mus wenigstens 4 Schuhe weit seyn. Ist der Boden feucht, kalt und letig, so mus man die Rabatten so weit über die ebene Fläche des Bodens erhöhen, als es sich will thun laßen, und unten hinein Steine oder altes Mauerwerk legen, damit die Wurzeln nicht unter sich treiben. Pflanzet man aber auf einen kreidigen, sandigen Boden, so ist es besser, die Rabatte mit einer guten leimigen Erde zu erhöhen, damit sie eine gehörige Dicke bekomme, als sie durch Ausgrabung der kreidigen oder sandigen Erde zu vertiefen. Denn ungeachtet dieselbe, der ganzen Breite der Rabatte nach, welche 8 Schuh austragen mus, ausgegraben, und die gemachte Grube wiederum mit guter Erde angefüllet wird, so werden doch die Wurzeln der Bäume in wenigen Jahren sich über diese Länge hinaus erstrecken, und alsdenn, wenn sie auf den kreidigen und sandigen Boden kommen, im Wachstum gehindert werden. Dieses wird machen, daß ihre Blätter zeitig im Jahre abfallen, und daß die Früchte klein, trocken, und von schlechten Geschmack, auch die jungen Triebe der Bäume schwach seyn werden.

Ueberhaupt mus man sich, nach **Millers** Rathe, zu diesen und allen andern Sorten von Fruchtbäumen, eines Bodens bedienen, der aus frischer ungebrauchter Erde von einer Weide bestehet, welche man ungefähr 10 Zoll tief, zusammt dem Wasen nimmt, und wenigstens 10 Monathe faulen und mürbe werden läßt, ehe man sie brauchet; dabei mus sie öfters umgewandt werden, daß sie sich versüße, und die salpeterigen Lufttheile anziehen möge.

Wenn die vorige Erde aus der Rabatte herausgenommen worden, so mus wieder frische dahingegen hineingefüllet werden, und wenn die Rabatten damit 2 Monathe vorher angefüllet werden, ehe man die Bäume hineinsetzet: so setzet sich der Boden besser, und sinket nicht so leicht nach Pflanzung der Bäume hinein. Bei Anfüllung der Rabatten soll man den Boden 4 bis 5 Zoll höher anlegen, als man ihn haben will, damit er sich setzen könne.

Sind nun die Rabatten solchergestallt zubereitet worden, so müssen solche Bäume ausgesucht werden, welche vom Oculiren an nur ein Jahr lang gestanden, und wenn der Boden trocken oder von mittelmäßiger Beschaffenheit ist, soll man den October, als die beste Zeit zum Pflanzen, wählen, sonderlich, da man um diese Zeit in der Baumschule besser wählen kann, ehe die Bäume von andern durchsuchet worden. Um diese Zeit aber mus man keinen Theil am Gipfel abschneiden, es müsten denn einige starke, hervorstehende Schossen seyn, welche nicht an die Wand zu bringen wären, welche man ganz wegnehmen kann.

Sind die Bäume zugerichtet, so mus man die Weite abzeichnen, in welcher sie zu stehen kommen sollen, und diese kann sich in einem guten fetten Boden, oder an einer niedrigen Wand, auf 20 und mehr Schuh erstrecken; in einem mittelmäßigen Boden aber ist eine Weite von 18 Schuh groß genug. Hierauf macht man eine Grube, wo jeder Baum stehen soll, und setzet den Stamm ungefähr 4 Zoll von der Wand weg, doch so, daß der Wipfel sich gegen die Wand neige. Ist nun der Baum in der Erde vestgemacht worden, so heftet man die Aeste an die Wand an, damit sie nicht hin und her gerissen werden; die Oberfläche des Bodens aber bedecket man, rund um die Wurzel herum, mit verfaulten Dung, um die Kälte abzuhalten. Man kann sie solchergestallt bis in den Februar stehen laßen; hernach aber, wenn gut Wetter einfallen sollte, mus man die Zweige der Bäume losmachen, jedoch ohne Beschädigung der Wurzel; und wenn man sich mit einem guten Messer versehen, so setzet man den Fuß dicht an den Stamm des Baumes, und nachdem man die linke Hand unten an denselben geleget, damit er nicht Schaden leide, so schneidet man mit

mit der rechten Hand den Gipfel des Baumes ab, so daß ungefähr 4 bis 5 Augen noch über dem Orte bleiben, da er oculirt worden, und die schiefe Seite gegen die Wand zu stehe.

Wenn im Frühling nasses Wetter einfällt, so mus man die Bäume dann und wann gelind begießen, auch zugleich mit dem Sprengkrug die Gipfel derselben besprengen, ingleichen, wie bei den Aepfeln angezeiget werden soll, Wasen oder andere Streu um die Wurzeln legen, damit sie den Sommer hindurch nicht trocken werden. Wenn neue Zweige hervorkommen, so machet man sie an der Wand, in einer niedrigen oder horizontalen Lage, vest; solche Schossen aber, welche vorwerts wachsen, müssen ganz bei Seite gebracht werden. Dieses mus so oft wiederhohlt werden, als es nöthig ist, um zu verhindern, daß sie nicht von der Wand herab hangen.

Um Michaelis, wenn die Bäume zu wachsen aufhören, mus man ihre Zweige losmachen, und sie, nach Beschaffenheit ihrer Kräfte, beschneiden. Ein starker Zweig kann 8 oder 9, ein schwacher aber soll nicht über 5 oder 6 Zoll lang gelaßen werden. Wenn man seine Schossen beschnitten hat, bindet man sie so niedrig, als möglich.

Im zweiten Sommer mus man, wie im ersten, darauf Acht haben, daß man alle gerade ausgehende Schossen, wenn dergleichen hervorkommen, bei Seite schaffe, und die andern dicht an die Wand und niedrig anhefte, so daß die Mitte des Baumes frei sey; auch schneidet man niemahls einen Schossen im Sommer ab, es müßte denn seyn, daß man Zweige haben wollte, welche die leeren Plätze der Wand anfüllen sollten; doch soll auch dieses niemahls später, als im April, geschehen. Um Michaelis beschneidet man diese Zweige, wie im ersten Jahre. Die stärkern können 9 oder 10, die schwächern aber aufs höchste 6 oder 7 Zoll lang gelaßen werden.

Mit

Mit der Wartung im folgenden Jahre verhält es sich fast eben so; doch hat man dieses nur zu merken, daß die Apricosen ihre Blühtknospen nicht allein auf dem lezjährigen Holze, sondern auch an den Spitzen und Reisern tragen, welche das zweijährige Holz treibet, daher man sich wohl in Acht zu nehmen hat, daß man sie bei der Sommerwartung nicht verletze.

Ferner mus man beobachten, daß beim Winterschnitt die Zweige so beschnitten werden, daß jeder Theil des Baumes mit frischem Holz versehen werde, und man ja nicht unterlaße, alle freche Zweige gänzlich abzuschneiden, oder, sobald als sie hervortreiben, bei Seite zu schaffen, indem sie den fruchtbaren Zweigen nur den Saft nehmen würden, als welche nicht stark genug seyn können, wenn sie anders guter Art sind.

Aus dem Apricosenbaum läuft ein Gummi, welches man, wie Dühamel glaubet, als versüßend und verdickend, anstatt des arabischen Gummi brauchen könnte. Das Auslaufen dieses Gummi ist eine Krankheit für diese Bäume, welche viele Zweige zu Schanden macht.

Gebrauch und Nutzen. Die Apricose macht, so wie alle übrige frühzeitige Früchte, theils roh, theils mit Zucker eingemacht, oder sonst auf eine andere Art zubereitet, eine Zierde der Tafeln aus. Sie ist zwar roh gut genug zu essen; mit Zucker aber eingemacht, bekommt sie einen sehr hohen Geschmack, da sie vor sich selbst wenig davon empfinden läßt, deswegen man sehr gute trockene und nasse Confitüren daraus machet. Man nimmt auch hierzu grüne Apricosen, ehe der Stein noch gebildet ist, welche aber unangenehm schmecken. Man macht auch mit den zeitigen Apricosen ganz gute Ratafia.

In sehr heißen Jahren verlieret die Apricose, wenn sie lange auf dem Baume bleibet, ihre natürliche Herbe, und wird fast so delicat, als wenn sie mit Zucker eingemacht wäre.

In Holland haben die Apricosen ein weiches Fleisch, und sind fast lauter Saft, welches von der Feuchtigkeit des dasigen Bodens herzuleiten ist.

* Die Apricosen heißen darum Mala armeniaca oder epirotica, weil die ersten, die man in Europa gesehen hat, aus Armenien und Epirus nach Rom gekommen sind. Zu den Zeiten des Plinius war dieses Obst noch etwas Seltenes. Wenn das Gummi oder Harz, so dieser Baum bei sich führet, den Gang des Saftes hindert: so setzet es den Baum in Gefahr, vornehmlich, wenn es an dem Orte, wo das Pfropfreis oder Auge eingesetzt ist, ausbricht, da alsdenn dem Auge schwerlich zu helfen ist. Bricht aber das Harz nur an einer Seite eines Astes aus, so schneidet man es aus, verstreichet die Wunde mit Leimen, schlägt ein Tuch darum, und verbindet es.

Das Fleisch an allen Apricosen ist etwas mehlig und faserig, und man hält diejenigen für die besten, welche am wenigsten mehlig, sondern groß und fleischig sind, einen süßen, aber dabei reizenden, Geschmack haben und deren Fleisch sich leicht vom Steine ablöset. Schlecht nennet man sie, wenn sie trocken und mehlig, und zwar süß, aber unschmackhaft oder gar stockig sind. Die Apricosen würden daher weniger, als ander Obst, geachtet seyn, wenn wir nicht die Abwechselung liebten; zudem giebt die Zeit ihrer Reife ihnen einen Vorzug. Sie werden nehmlich im Julius und August reif, wenn die Erdbeeren aufhören, und die besten Kirschen vorbei sind, uns also angenehm ist, eine Veränderung zu haben. Sie kälten und versauren den Magen nicht so, und sind nicht so leicht schädlich, wie die Pflaumen und Pfersigen, vielmehr stärket ein mäßiger Gebrauch derselben das Herz, erwecket Lust zum Essen, und ist der Brust heilsam. Zuviel verdirbt den Magen, und verursachet viele Blähungen.

Der Stein wird leicht geöffnet, wenn man an der scharfen Seite, wo die Furchen sind, in der Mitte die Schärfe des

des Messers nur soweit einsetzet, daß der Stein daran hanget, und läßt das Messer mit einem gewissen Ruck von oben auf den Tisch fallen, daß die untere Kante des Steins den Tisch berühret, so springet er wie Glas mitten von einander.

Oder man fasset das Heft des Messers zwischen den drei Hinterfingern der linken Hand, und dessen Schneide zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger, so daß diese mit der Schärfe eben parallel stehen, leget alsdenn den Stein auf die beiden Finger, daß er recht mitten über der Schneide schwebe, und schlägt mit einem Schlüssel oder einen andern Körper auf den Kern mit einem Rucke.

Oder man fasset das Heft des Messers, wie vorhin, und hält den Stein zwischen dem Daumen und Zeige-Finger queer über der Schneide; alsdenn werden mehrere gelinde Schläge erfordert, die den Stein allmählich aufbersten machen.

Wenn man die im Steine befindliche Mandel in einem Tranke einnimmt, so soll dieses die Fieberhitze dämpfen, und die Würmer tödten. Man presset auch aus diesem inwendigen Kerne, wie aus den andern Mandeln, ein Oel, welches bei der hitzigen Geschwulst des Afters in der güldenen Ader, zu den Schrunden der Brüste, wider das Brausen der Ohren und die Taubheit, gut ist.

Die Apricose ist mit diejenige Frucht, welche am mehresten beim Einmachen gewinnet, und alsdenn der Gesundheit noch zuträglicher ist, denn durch das Kochen mit Zucker erhält sie einen angenehmern, die Zunge mehr rührenden, Geschmack, indem der Zucker die Bestandtheile mehr auflöset und entwickelt, und die schleimige Feuchtigkeit verdünnet und zertheilet.

Getrocknete Apricosen. Man nimmt dererselben, wenn sie recht reif sind, und drücket, anstatt sie, wie die Pfersigen, zu öffnen, den Kern heraus, und nimmt denselben nur durch den Ort des Stiels, wo er herausgehet. Diese ganzen Apricosen werden

ungeöffnet auf ein Brett geleget, und wie die Pfersigen getrocknet.

Eine andere Art, sie zu trocknen. Man nimmt Apricosen, stecket in jede, statt des Kerns, einer Erbse groß Zucker, füllet ein porcellanen Gefäß damit voll, machet einen Deckel von Teig darüber, schiebet sie in den Ofen, wenn sich das Brod zu färben anfängt, und läßt die Terrine solange im Ofen stehen, bis er erkaltet ist. Nach diesem setzet man sie auf Schiefertafeln; und wenn die Apricosen trocken genug sind, bestreuet man sie mit Zucker, weil sie noch warm sind, und packet sie zween Tage darauf, wenn sie trocken geworden sind, in Schachteln.

Eingemachte grüne Apricosen. Man nimmt grüne Apricosen, welche ganz frisch gebrochen sind, thut sie in eine Serviette, und streuet, nach der Menge, so man davon machen will, eine Handvoll des feinsten Salzes, so man haben kann, darüber, feuchtet sie darauf mit einem Löffel voll Wassers oder Essigs in eben derselben Serviette an; dieses nimmt ihnen ihre Wolle, d. i. ihre erste Haut, weg; sodenn wirft man sie in frisches Wasser, und wäschet sie wohl. Man darf dieses erste Wasser nicht weggießen, man kann es abhellen laßen, und wenn es klar ist, kann man es kochen laßen, und das Salz, nebst der ersten Haut, daraus ziehen. Nachdem sie in diesem ersten Wasser wohl gewaschen worden, thut man sie in ander frisch Wasser, und wäscht sie wieder wohl; darauf läßt man Wasser in einer Pfanne sieden, und wirft die Apricosen, nachdem sie in einem Siebe wohl abgetröpfelt sind, in das siedende Wasser; dabei man von Zeit zu Zeit mit einer Schaumkelle eine oder mehrere herausnehmen, und mit einer Nadel versuchen mus, damit sie nicht zuviel kochen. Gehet die Nadel leicht hinein, nimmt man sie vom Feuer weg, und wirft sie mit der Schaumkelle in frisch Wasser. Sodenn nimmt man geläuterten Zucker, und wenn er siedet, (doch mus er nicht zu sehr gekocht werden,) wirft man die Apricosen hinein,

hinein, und läßt sie bei gelindem Feuer sieden. Sie werden allsofort grün und schön; gleichwohl mus man sie ein wenig ruhen laßen, damit sie ihre Feuchtigkeit verlieren, und den Zucker annehmen. Nachdem sie geruhet haben, kann man sie geschwind fertig machen, damit sie ihre Grüne behalten.

Will man eine andere Manier haben, sie zu häuten, so mache man eine Lauge von frischer Holz-Asche, und werfe, wenn die Asche kochet, die Apricosen in diese Lauge unter die Asche, und laße sie solange kochen, bis sie ihre wolligte Haut fahren laßen, wenn man sie ganz gelinde mit den Fingern reibet. Hat man keine gute Holz-Asche, so kann man eine Lauge von einem Pfunde Weinstein-Asche machen; darauf wirft man sie zweimahl in frisches Wasser, und wäscht und reiniget sie wohl. Das erste Wasser mit dem Salze ist das beste und am ersten gemacht; sie werden grüner und schöner davon. Was den Zucker anbelanget, so mus man Pfund gegen Pfund nehmen, wenn man sie aufbewahren will; sonst aber ist ein halb Pfund Zucker auf ein Pfund Apricosen hinlänglich.

Grüne Apricosen auf andere Art eingemacht. Man nimmt ungefähr eines Pfundes schwer grüne Apricosen; nach diesem gießet man einen Einmach-Kessel oder Pfanne halb voll Wasser, wirft 2 bis 3 gute Schaufeln voll frischer Holz-Asche, oder auch für 3 bis 4 Dreier Weinstein-Asche hinein, und wenn diese Lauge gekocht, und 7 oder 8 Sude gethan hat, die Apricosen dazu, die man ganz gelind umrühren, und vermittelst der Schaum-Kelle durch Befühlen versuchen mus, ob sie ihre rauche Haut fahren laßen. Sobald sie dieselbe gehen laßen, mus man sie vermittelst der Schaumkelle in das frische Wasser werfen, mit den Fingern sauber machen, und wieder in ander frisches Wasser legen, darauf aber in eine Einmach-Pfanne voll siedenden Wassers thun, und sie weißen laßen, welches man kochen heißt. Nach diesem

versuchet man mit einer Nadel, ob sie gekocht sind; gehet diese leicht hinein, ohne daß man stark drücken darf, so gießet man ½ Maaß, oder auch soviel als Apricosen, geläuterten Zuckers in eine Einmach-Pfanne, und nimmt, wenn er kochet, die Apricosen, welche man in einem Siebe oder anderswo wohl abtropfen laßen, und schüttet sie hinein, läßt sie ganz sacht ein paar Dutzend Sude thun; und wenn man siehet, daß sie grün zu werden anfangen, läßt man sie geschwind noch 6 bis 7 Sude thun, und nimmt sie vom Feuer weg. Wenn dieses geschehen, und sie umgerührt und geschäumt worden, läßt man sie kalt werden und zu Tische tragen.

Eingemachtes von reifen Apricosen. Man nimmt ein Dutzend Apricosen, schneidet sie mitten von einander, schlägt die Kerne derselben auf, nimmt die Mandeln heraus, schälet sie, und hält sie bereit, damit man sie nachher in das Eingemachte werfen könne; thut ½ Pfund Zucker in eine Einmach-Pfanne, läßt ihn zergehen, und leget, wenn er gekocht hat, die Hälfte von den Apricosen hinein, läßt sie etwa 30 Walle sieden, und schüttet die Mandeln darüber; alsdenn nimmt man sie vom Feuer ab, und rühret sie sacht um, damit der Schaum zusammen komme, den man mit Papier wegnehmen kann. Wenn die Apricosen ihre Feuchtigkeit haben fahren laßen, setzet man sie wieder über das Feuer, läßt sie 10 oder 12 Sude thun, nimmt den Schaum weg, wenn noch welcher darauf ist, läßt sie kalt werden, und zu Tische tragen. Wären die Apricosen etwa zu hart, so kann man sie erst im Wasser aufkochen, und wieder trocken werden laßen, ehe man sie in den Zucker thut. Man kann auch, wenn man will, ihnen die Haut abziehen. Wenn sie geschält sind, wird das Eingemachte schöner, aber es hat nicht so viel Geschmack; denn mit der Schale schmeckt es stärker nach der Frucht, welches angenehmer ist. Es ist noch zu erinnern, daß der Zucker, ehe man sie hineinthut, so stark als ein Syrup gekocht

kocht seyn mus, sonst würde alles zu einem Safte werden.

Eingemachtes von gerösteten Apricosen. Man nimmt Apricosen, Pfersigen oder Pflaumen nach Gefallen, und läßt sie über glüenden Kohlen auf allen Seiten rösten; alsdenn ziehet man ihnen die Schale ab, leget sie in eine Schüssel, oder in eine kleine reinliche Einmach-Pfanne, schüttet eine oder zwo gute Händevoll gestoßenen Zucker nebst ½ Glase voll Wassers dazu, rühret sie darauf über dem Feuer um, und läßt sie 4 oder 5 mahl aufsieden, damit der Zucker zergehe. Nach diesem nimmt man sie vom Feuer ab, und spritzet, wenn man sie auftragen laßen will, etwas Citronen- oder Pomeranzen-Saft darüber.

Andere Confecte von Apricosen, die weder allzu reif, noch allzu grün seyn. Wenn man sie ganz haben will, mus man mit einem Messer, nachdem man einen kleinen Schnitt an der Spitze der Apricose gemacht, den Kern zu unterst am Stiele hinaus stoßen; und wenn man deren 4 Pfund auf diese Art zubereitet hat, mus man siedendes Wasser über dem Feuer haben, und die Apricosen hineinschütten. Hierbei mus man Acht haben, daß sie sich im Wasser nicht zerkochen. Man hebe sie reinlich mit einem Schaumlöffel heraus, und laße sie in einem Siebe trocken ablaufen. Sodenn mus man 4 Pfund geläuterten Zucker haben, der so dick gekocht seyn mus, daß er an einem Federkiel hangen bleibe. Hierein leget man die Apricosen ganz sacht, eine nach der andern, setzet sie über das Feuer, und läßt sie nur 2 oder 3 Sude thun, nimmt sie vom Feuer ab, und läßt sie kalt werden. Hierdurch laßen sie ihre Feuchtigkeit und Wasser fahren, und nehmen Zucker an. Man läßt den Zucker abtropfen, und wieder kochen. Wenn er 7 oder 8 Sude gethan hat, leget man die Apricosen wieder hinein, und läßt sie 5 bis 6 mahl übersieden; sodenn läßt man sie 2 oder 3 Stunden, oder, wenn man will, auch bis des andern

Tages, ruhen, setzet sie alsdenn wieder über das Feuer, machet sie vollens fertig, und verwahret sie flüßig mit ihrem Syrup in steinernen Töpfen.

Will man sie aber trocken haben, welches man **halbgezuckert**, Fr. à mi-sucre, nennet: so lege man sie auf Schiefersteine, nachdem man sie abtropfen laßen, und stäube gestoßenen Zucker durch ein seiden Tuch darüber, und setze sie in die Trockenkammer. Wenn sie auf dieser Seite ganz trocken sind, wendet man sie um, und leget sie ordentlich in ein Sieb, oder auf eine Flechte, und bestäubet sie ebenfalls mit gestoßenem Zucker durch das seidene Tuch oder Haarsieb; wenn sie nun ganz und gar trocken sind, kann man sie in Schachteln mit grauen Papier legen, und wenn sie nach einiger Zeit feucht würden, das Papier nur verändern. Wenn man sie nur halb trocken, und ein **Apricosen-Brod** daraus machen will, (Fr. mettre en oreille) geschiehet es auf eben dieselbe Art. Man kann alle Arten von Pflaumen, und auch die Pfersigen so machen.

Wenn die Apricosen zu ihrer völligen Größe gekommen sind, machet man sie mit der Schale, und ohne die Schale, ein. Den allergrünsten stößt man ihre Kerne heraus, und läßt sie nur ein wenig kochen, damit sie den grusigen Geschmack verlieren, worauf sie ungetrocknet mit einer Schaumkelle in den Zucker, der mit ein wenig Wasser zerlaßen ist, geleget werden; und darauf verfährt man damit bis zu Ende auf eben dieselbe Art, wie man die Pflaumen einmacht. Man mus $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zu 1 Pf. Apricosen nehmen.

Was die allzu reifen anbelanget, so leget man sie, geschält sowohl als ungeschält, in den mit sehr wenig Wasser zerlaßenen Zucker, ohne daß man sie zuvor kochen läßt; man darf auch nicht befürchten, daß sie zerfahren, denn der Zucker hält sie zusammen, und man nimmt sie, so zu sagen, noch gänzer aus dem Einmach-Kessel, als man sie hineingeleget hat.

Einige

Einige legen die Mandeln aus ihren Kernen zwischen die Apricosen in den Gefäßen, worinn sie sind. Will man dieses thun, so mus man sie absonderlich in ein wenig Zucker einmachen; denn wenn man sie ungekocht darzu thut, machen sie das Eingemachte dünn und schimmlig.

Einige machen die Apricosen auch auf eine andere Art ein; sie schälen sie nehmlich, und bestreuen sie, anstatt in das Wasser zu legen, mit klargestoßenem Zucker, laßen sie 1 oder 2 Tage so stehen, bis der Zucker geschmolzen ist; alsdenn setzen sie dieselben über das Feuer, nehmen sie nach dem ersten Aufsieden wieder herunter, und laßen sie noch 2 Tage in ihrem Syrup weichen, nach deren Verlauf sie sie vollens kochen, sodenn in die Geschirre legen, nachher den Syrup wieder aufkochen laßen, und ihn darüber gießen. Diese Art einzumachen aber ist etwas beschwerlich, und nicht so gut, wie die vorige.

Noch eine andere Art. Man sticht die Apricosen über und über mit einer Nadel, damit der Zucker im Kochen desto leichter eindringe; wirft sie alsdenn in das Wasser, verändert dasselbe, und läßt sie in andern Wasser kochen. Wenn man siehet, daß sie in die Höhe steigen, nimmt man sie vom Feuer ab, und läßt sie kalt werden. Weil aber die grünliche Farbe ein wesentliches Stück der Schönheit dieses Eingemachten ist, so setzet man sie, wenn man sie vom Feuer abgehoben hat, wieder über ein kleines Feuer, decket sie zu, und giebt Achtung, daß sie nicht kochen, weil sie dadurch zu Muhß werden würden. Wenn die Apricosen die Farbe bekommen, die sie haben sollen, so leget man sie in Wasser, und kühlet sie ab; sodenn leget man sie in ein ander Wasser, worinn gegen 1 Löffelvoll Wassers 2 Löffel voll Zucker sind, damit fährt man fort, bis die Apricosen darinn untertauchen; und in diesem Zustande läßt man sie bis des andern Tages, da man sie in einer Pfanne über das Feuer setzet, wo sie nur brudeln, aber nicht kochen dürfen, welches man durch öfteres Umrühren mit irgend

einem Instrumente verhindern mus. Endlich nimmt man den folgenden Tag diese Apricosen, welche man abtropfen läßt, und leget sie sacht in den Syrup, den man 7 bis 8 Sude hat thun laßen; nimmt sie, sobald sie zu griebeln anfangen, von dem Feuer ab, läßt sie also bis des andern Tages stehen, da man sie alsdenn 15 bis 20 Sude mit vermehrtem Zucker thun läßt. Den Tag darauf kochet man den Syrup solchergestallt, daß, wenn man die Fingerspitze hinein tauchet, und sie damit gegen den Daumen führet, und gleich wieder wegziehet, zwischen beiden sich ein Faden bildet, der auf einmahl reißet, und Tropfenweise an dem Finger hangen bleibet; diesen Syrup nennet man Glanz-Syrup, Fr. Sirop à lisse. Wenn dieses geschehen, läßt man sie nochmahl bis des andern Tages stehen, da man den Syrup etliche Walle thun läßt, damit er desto dicker werde. Wenn er so ist, leget man die Apricosen hinein, die man nur über dem Feuer aufbrudeln läßt. Endlich läßt man den Syrup zum lezten mahl kochen, thut die Apricosen hinein, und läßt sie 7 bis 8 mahl übersieden, decket sie aber während dieser Zeit zu, und schäumet sie von einer Zeit zur andern ab, und hebet sie auf, wenn sie also gekocht sind.

Ein ander Eingemachtes von grünen Apricosen. Man nimmt Apricosen, und wäscht sie, wenn man sie mit ihrer Schale einmachen will, in einer Pfanne voll Wasser, worein man frische Asche gethan, und unter währendem Kochen die oben schwimmenden Kohlen mit einer Schaumkelle davon nimmt. Wenn man diese Art einer Lauge gekocht hat, und für gut hält, nimmt man sie vom Feuer ab, und läßt sie setzen, bis sie klar wird. Sodenn setzt man sie wieder über das Feuer, und wirft, wenn sie zu kochen anfängt, 2 oder 3 Apricosen hinein, und wenn man siehet, daß die auf ihrer Schale sitzende Wolle sich leicht wegnehmen läßt, leget man die übrigen alle hinein, nimmt sie heraus, wischet sie mit einem Lappen ab, wirft sie in das frische Wasser,

Wasser, und wäscht sie wohl; sticht sie sodenn mit einem dünnen Pfriem, wirft sie in anderes Wasser, läßt sie über dem Feuer stark sieden, bis sie gekocht sind, welches daraus erkannt wird, wenn sie sich leicht drücken laßen. Wenn alles dieses geschehen ist, nimmt man geläuterten Zucker, setzt ihn über das Feuer, und leget, wenn er zu kochen anfängt, die Apricosen hinein; nachdem sie wieder abgetropfet, bringet man sie bei gelindem Feuer, bis sie grün zu werden anfangen, und läßt sie, wenn sie den Zucker angenommen haben, über etwas abtropfen. Sodenn gießet man den Syrup darüber, so daß sie eingetaucht sind, läßt sie bis des andern Tages stehen, setzet alles in eine Pfanne über das Feuer, und läßt es ein wenig aufwallen; leget sodenn die Apricosen wieder in die Terrine, und läßt sie des andern Tages, während der Zeit, da man den Syrup 7 oder 8 mahl überkochen läßt, über einem Durchschlage abtropfen, und setzet etwas Zucker dazu, schüttet die Frucht wieder hinein, und läßt sie aufwallen; fährt damit 4 oder 5 Tage fort, und beobachtet dabei, daß man den Syrup jedesmahl mit Zucker vermehre, und die darein gelegten Apricosen aufwallen laße. Endlich läßt man sie so lange kochen, bis man denket, daß sie gar sind, und der Syrup dick genug ist, worauf man sie in Töpfe legen und aufheben kann.

In Frankreich macht man auch die Apricosen, Pfersigen, ingleichen die Reinette Claude, **in Branntwein** ein. Man nimmt in dieser Absicht die schönsten Apricosen ꝛc. die an Zwergbäumen zu finden, und nur halb reif sind, wirft sie in siedendes Wasser, und läßt sie am Feuer nur schäumen; man mus sie aber fleißig mit dem Finger arrühren, und verhüten, daß sie nicht zu weich werden. Sobald sie anfangen sich drücken zu laßen, leget man eine nach der andern in kaltes Wasser, und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Nach diesem nimmt man auf jedes Pfund Früchte ¾ Pf. Zucker, läutert und siedet ihn nach Art des Gebrochenen, verdünnet ihn sofort,

fort mit ½ Kanne oder ¼ Quart Branntwein, thut die Apricosen dazu, und läßt sie zugedeckt 3 oder 4 mahl aufsieden; nimmt sie hernach vom Feuer, und läßt sie 2 Stunden stehen, daß sie kalt werden. Man nimmt sie sofort heraus in einen Durchschlag, und läßt den Zucker allein zugedeckt auf dem Feuer 5 oder 6 Sude thun. Alsdenn läßt man die Apricosen sacht hineinfallen, und sie noch 2 oder 3 mahl aufwallen. Ehe man sie abnimmt, gießet man zu 5 bis 6 Pfunden Früchte noch 1 Kanne oder ½ Quart Branntwein, und vermenget solchen mit dem Zucker. Das Glas wird mit einem Stöpfsel und Pergament für der Luft verwahrt; und man kann dergleichen Früchte hernach stofen, (en compôte) da sich der Branntweingeschmack verlieret.

Apricosen-Canelons, und Gefrornes von Apricosen (Glace d'Abricots). Man zerquetschet ¼ Pfund recht reife Apricosen mit der Hand, und mischet sie in eine Kanne Wasser, läßt sie 2 Stunden stehen, und drückt sie hernach sehr scharf durch ein Sieb, daß aller Saft herausgehe. In diesem Safte mus 1 Pf. Zucker zerschmelzen; und wenn sich beides wohl vermengt hat, so setzet man es in einem Eistopfe aufs Eis, daß es gefriere. Sodenn wird dieses Eis gut durchgearbeitet, und in Canelons-Formen gethan, die man in Papier einwickelt, und wieder aufs Eis setzet. Wenn sie aufgetragen werden sollen, setzet man sich einen Kessel warmen Wassers zur Hand, tauchet die Formen ein, daß sie sich ablösen, und hilft ihnen durch einen Schlag mit der flachen Hand, daß sie auf einen Teller, den man untersetzet, herausfallen.

Apricosen-Conserve. Man schälet halb reife Apricosen, schneidet sie in kleine Stücke, setzet solche auf ein schwaches Feuer, und kocht sie so lange, bis ein dickes Muhs daraus wird. Zu 6 Unzen von diesem Muhs läßt man 1½ Pfund Zucker nach großer Federart sieden, nimmt ihn vom Feuer, und wenn er halb kalt ist, schüttet

tet man das Muhs hinein, und menget es mit dem Rührlöffel recht durch einander. Die Conserve bringt man hernach in papierne Formen, und wenn sie geronnen und kalt ist, schneidet man sie in kleine Tafeln.

Apricosen-Paste, Fr. Pâte d'Abricots. Man suche schöne und recht reife Apricosen aus, schäle sie, und nehme den Kern heraus, laße sie bei geringem Feuer trocknen, und rühre sie dabei allezeit mit dem Löffel oder Spatel um. Wenn sie wohl getrocknet sind, und die Paste derb genug ist, wirft man Zucker hinein, den man zu gleicher Zeit zubereitet haben und gar kochen laßen mus; diesen mische man gut unter einander, und laße ihn, wenn er hinlänglich einverleibt ist, aufsieden. Hernach richte man ihn auf Schiefertafeln oder in Formen zu, und laße ihn bei starkem Feuer trocknen.

Apricosen-Ratafia. Es werden 50 recht reife Apricosen in Stücke geschnitten, die harten Kerne zerschlagen, und die inwendigen weichen geschält und ganz klein geschnitten. Auf die Apricosen gießet man eine Kanne weißen Wein, und läßt ihn auf einem Feuer so lange kochen, bis aller Saft heraus gekocht ist. Alsdenn gießet man sie durch ein Sieb, daß der Saft hell und klar wird, und diesen in einen Krug, thut eben soviel Branntwein als Saft ist, und auf jede Kanne von diesem Getränke ¼ Pf. Zucker, nebst den Apricosenkernen und etwas Zimmet dazu, verwahret den Krug vest, und läßt diesen Ratafia 2 bis 3 Wochen also stehen. Nach dieser Zeit wird er durchgeseiget, in Flaschen gefüllt, und gut zugestopft.

Saft von Apricosen, Fr. Marmelade d'Abricots. Man machet auch einen sehr guten Saft von Apricosen, wenn man recht reife nimmt, und sie mit Zucker kochen läßt. Man nimmt 2 Kannen Wasser zu 2 Pf. Zucker, und 3 Pf. Früchte. Man läßt ihn dick einkochen zum Aufheben, thut sie in steinerne Geschirre und Gläser, decket sie zu, und verhält sich dabei wie bei andern Eingemachten.

Ein anderer. Man mus sehr reife Apricosen nehmen, alles Harte, Fleckige und Faule wegthun, und sie Stückweise in einen Einmache-Kessel schneiden. Wenn dieses geschehen, nimmt man 4 Pf. in Stücke zerschnittene Apricosen, und trocknet sie bis auf 2 Pfund. Zu diesen nimmt man 2 Pf. gestoßenen Zucker, nachdem man den Kessel vom Feuer genommen und gewogen hat, um zu sehen, ob sie soweit eingekocht sind. Darauf schüttet man den gestoßenen Zucker darzu, rühret alles mit dem Spatel wohl unter einander, setzet es darauf wieder ein paar Minuten lang über das Feuer, damit sich der Zucker besser setze und einverleibe, und gießet es in Geschirre. Man kann auf Schiefertafeln oder in blechernen Formen einen Teig daraus machen.

Man kann aus einem oder ein paar gekochten Aepfeln, mit 2 oder 3 Löffeln von diesem Safte vermischt, die unvergleichlichsten Torten, auch gestoste Birnen machen.

Apricosen-Torte. Man nimmt Apricosen nach Belieben, schälet und schneidet sie von dem Kerne hinweg, leget sie alsdenn in eine Pfanne mit Zucker, und läßt sie also in der Gluht ohne Wasser sieden. Sind sie gesotten, so richtet man ein Blatt von einem mürben Teig in eine Tortenpfanne, bringet die Apricosen, wenn sie kalt sind, auf den Teig, schneidet den übrigen Theil davon rund herum, und machet einen Kranz darum, bestreichet die Bänder mit dem Gelben vom Ei, und setzet die Torte in den Ofen. Ist sie gebacken, so nimmt man sie heraus, reibet Zucker darüber, glaciret sie mit einer glüenden Schaufel, richtet sie auf eine kleine Schüssel an, und giebt sie warm oder kalt auf den Tisch.

Apricosen-Kernen-Wasser, Fr. Eau de noyaux, oder d'amandes d'Abricots. Zu 3 Maaß Branntwein nimmt man von den inwendigen Apricosenkernen, ½ Pfund, stößt sie mit der Schale, und thut sie, nebst einem Quentgen Zimmet, einer Handvoll Coriander, und

und 2 Pf. Zucker, in den Branntwein, worinnen alles 5 oder 6 Tage beisammen stehen bleibet. Hierauf läßt man 1 Kanne Wasser kochen, und wieder kalt werden, schüttet sie zu den übrigen in den Krug, seihet den Trank durch, und füllet ihn hernach in Flaschen.

Mittel, in wenig Jahren zu jungen Apricosen- und Pfersings-Bäumlein zu kommen: st. im 22 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1759, 8. S. 350, f.

v. S. Beantwortung der Aufgabe: Ob die hochstämmigen Apricosenbäume an den Wänden mehrere Früchte tragen, wenn sie stark pflegen beschnitten zu werden? st. im 19 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Vom Apricosenbaum, s. Hrn. du Hamel Abhandl. von den Obstbäumen, aus dem Franz. übers. v. C. C. Oelhafen, 1 Th. Nürnb. 1771, gr. 4. S. 97 — 108, nebst 5 K. T.

Vom Apricosenbaum, s. die aus Phil. Millers großem engl. Garten-Lexico zusammengetragene vollständ. Anleit. zu der Pflanz. Erziehung und Wartung der Fruchtbäume, Bern, 1764, 8. S. 114 — 124.

Von den Apricosen handelt Otto v. Münchhausen, im 2 St. des III Th. seines Hausvaters, Hannov. 1767, 8. S. 367 — 376.

J. W. Tatter Beantwort. der Frage: Ob es anzurathen sey, die hochstämmigen Pfirsich- und Apricosen-Bäume alle Frühjahre scharf zu beschneiden, oder solche ihrem freien Wuchse zu überlaßen? st. im 9 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Die sogenannte **Apricose von San-Domingo**, Fr. Abricot de St. Domingue, gleichet unserer Apricose an nichts, als an der Farbe ihres Fleisches. Die Frucht, welche, wie beim Cacao-Baum, aus dem Stamme selbst oder dessen Hauptästen, hervorwächst, nicht aber an kleinen Aesten und Zweigen hängt, ist fast rund, zuweilen herzförmig; ihre gräulichte Schale ist so dick als ein Thaler, und zäh wie Leder; unter dieser Schale steckt eine gelbe, etwas bittere, gewürzhafte und fast wie Gummi schmeckende Fleischfrucht, die sehr gesund seyn soll.

Arisarum, siehe Arum, No. 3, 4 und 5.

Armenischer Bolus, siehe Bolus.

Armenius flos; siehe unter Caryophyllus.

* **Armer Mann**, wird an einigen Orten, sonderlich in der Mark Brandenburg, ein gewisses Essen genannt, wel-

welches aus Butter und Brod bestehet. Man reibet nehmlich altgebackenes Brod, und prägelt solches in heisser Butter, so ist das ganze Essen fertig. Es berichtete daher einsmahls ein Reisender seinem Freunde, er habe in dem Wirthshause des Mittags zween Wölfe einen armen Mann fressen gesehen, weil die Personen, so dergleichen Speise sich zurichten ließen, diesen Nahmen führeten.

Armes, L. Arma; siehe **Gewehr.**

Armilla, siehe **Arm-Band.**

Armilla magica, siehe **Ring.** (Magischer Arm- oder Zauber-)

Arm-Leuchter, siehe **Leuchter.**

Armoise, **Beifuß**; siehe Artemisia.

* *Armoisin*, **Armozin**, ist ein seidener Zeug, oder eine Art Taffent von mittler Güte, welche zu Lyon, und an verschiedenen andern Orten, besonders in Italien, verfertigt wird. Dieses Wort soll von dem Italienischen Armesino, oder dem Französischen Armoiries, den Nahmen haben, weil man sonst allerhand Wapen darauf gedruckt. Die Lyoner Armoisins sind am Glanze die schönsten. Es giebt auch Halb-Armoisins, die vornehmlich aus Avignon kommen, und von geringern Preise und Güte sind; ingleichen drei-dräthige. Die glatten Doppel-Armoisins, und die von Lucca, kommen am häufigsten vor. Man bekommt auch Armoisine von allen Farben aus Ost-Indien, besonders aus Callombazard, über Bengala; diese aber sind schwächer und geringer, als die Europäischen, haben auch mehrentheils (sonderlich das Carmosin und Rothe) leicht-verschießende Farben, und wenig oder gar keinen Glanz. Es giebt deren zweierlei Gattungen; nehmlich Arains, welches gestreifte oder würfeligte, und Damavars, welches geblümte Taffente sind. Ihre Länge ist von 7 bis 24 Ellen, und ihre Breite von $\frac{7}{16}$, bis $\frac{5}{8}$.

Armoniac, L. Gummi Ammoniacum; siehe **Ammoniac.**

Armoniac, L. Sal Ammoniacum; siehe **Salmiac.**

Armo-

Armoracia, Cochlearia folio cubitali, Fr. Grand Raifort, Raifort sauvage, T. **wilder Meer-Rettig**; siehe unter Cochlearia.

Armosin, Armozin, siehe Armoisin.

Arm-Ring, (Magischer) siehe **Ring.**

Arm-Säulen, Meilen-Säulen; siehe **Wege-Säulen.**

* *Arnica Offic.* Alisma MATTH. alpinum THAL. Lagea lupi. Damasonium s. Alisma *Lugd.* Nardus Celtica altera, & Plantago alpina LOB. Calendula alpina GER. Caltha alpina GESN. TAB. Chrysanthemum latifolium DOD. Doronicum VI Pannonicum CLVS. Doronicum plantaginis folio alterum C. B. P. Doronicum germanicum foliis semper ex adverso nascentibus villosis J. B. Ptarmica montana *Lugd.* Lyron & Aciyron DIOSC. Almorge PARAC. Aster luteus & Solidago buphthalmica. Fistula pastoris. Panacea lapsorum. Arnica (montana) foliis ovatis integris, caulinis geminis oppositis LIN. *Sp. Pl.* 884. Fr. Arnique. Engl. Leopardsbane. T. **Arnik, Berg-Wegebreit, Engel-Kraut, Engelstrank-Kraut, Fall-Kraut, Ungarische Gemsenwurz, Johannisblum, Laugen-Kraut, groß Lucians-Kraut, Marienkraut, Mutterwurz, Schmeerblumen, Träuskraut, Waldblume, welscher Wegerich, Wolverley, Wulverley.** Der gemeine Kelch ist schuppig und kürzer, als die Strahlen der Blume. Sie hat eine zusammengesetzte Blume. Der Rand oder die Strahlen bestehen aus vielen kleinen weiblichen Blümlein, die sich ausbreiten, und am Ende in drei Theile zerschnitten sind. Die Scheibe oder die Mitte der Blume hat viele Zwitterblümlein, welche röhrig, und am Rande in 3 ungleiche Abschnitte getheilt sind. Ein jedes von diesen Blümlein hat 5 kurze Staubfäden, welche mit länglichen Kölblein gekrönt sind. Die weiblichen Blümlein haben ebenfalls 5 pfriemenförmige Staubfäden, aber keine Kölblein. Bei den Zwitter-Blüm-

lein lieget der Eierstock unter der Blume, und unterstützet einen zarten kurzen Griffel, welcher oben eine zweispaltige Narbe hat. Aus dem Eierstock wird nachgehends ein einzelner länglichrunder Saame, der mit langen zarten Federn gekrönt ist.

Diese wahre Arnica mus man nicht verwechseln mit dem falschen Fallkraut, Asteroides BOERH. oder Asteriscus calyce brevi anguſtifol. genannt, welches um so leichter geschehen könnte, weil beide zu Einer Zeit blühen, und Blumen von gleicher Größe, und auch fast gleicher Gestallt, tragen. Sie wächst auf den Alpen wild, und ist ehemahls meistens aus Böhmen zu uns gebracht worden; als aber ihr Arzneigebrauch üblicher wurde, und man ihr deswegen in Teutschland fleißiger nachspührte, so hat sie sich auch hier an vielen Orten finden laßen; doch hat man lange Zeit die Böhmische, und diejenige, die bei Plauen im Voigtlande wächst, für die beste gehalten.

Wenn man die Wurzeln in einen gehörigen Boden und in eine schickliche Lage setzet, so vermehren sie sich gar sehr; denn sie treiben dicke fleischige Nebenwurzeln, welche sich unter der Fläche des Erdbodens sehr weit ausbreiten. Diese Wurzeln treiben viele eirunde ganze Blätter, zwischen welchen die Blumenstängel herauskommen, die ungefähr 1½ Schuh hoch werden, und 2 bis 3 Paar Blätter haben, die gegen einander über wachsen. Oben auf dem Gipfel stehet eine einzelne gelbe Blume. Sie blühet im April und Mai; der Saame aber wird im September reif.

Diese Pflanze liebet eine feuchte, schattige Lage; sie läßt sich im Herbst, wenn die Stängel zu verwelken anfangen, durch Zertheilung der Wurzeln fortpflanzen, welches auch durch den Saamen geschehen kann, den man im Herbst, gleich darauf, wenn er reif geworden ist, ausäen mus, indem derjenige, welchen man im Frühjahr aussäet, öfters ausbleibt. Läßt man aber den Saa-

Saamen für sich selbst ausfallen, so werden die Pflanzen im folgenden Frühling aufgehen. Die jungen Pflanzen mus man vor dem Unkraut verwahren.

Ob die ächte Arnica eben diejenige Pflanze, welche Dioscorides unter dem Nahmen Damasonium beschrieben, und ob sie mithin den Alten schon eben so bekannt gewesen sey, ist noch ungewiß; aber um soviel gewisser hingegen, daß erst in dem ersten Viertel des jezigen Jahrhunderts ihre Kraft durch angestellte vielfache Versuche die rechte Bestätigung erlangt habe. Zwar hatte bereits im J. 1675 Herr D. Fehr sie in dem Tagebuche der teutschen Naturforscher höchstens angepriesen, und dieselbe vortreffliche Wirkung, welche seitdem noch bekannter worden ist, von ihr mit 16 Krankheits-Geschichten bewiesen, auch einen Kupferstich von der Pflanze hinzugefügt; allein, ihr Gebrauch ist doch viele Jahre nachher noch nicht groß geachtet gewesen.

Er geschiehet mehrentheils als Thee, oder auch in Bier oder Wein abgesotten, und an einigen Orten in der Alt-Mark ist es zur Mode geworden, etwas davon gewöhnlich und beständig ins Bier zu thun; auch das Danziger sogenannte Joppen-Bier, welches die Holländischen Schiffer als Arzenei mit sich nehmen, wenn sie nach Indien fahren, soll etwas hiervon enthalten. Wurzel, Blumen und Blätter sind von einerlei Wirkung, doch werden meistentheils nur die beiden lezten, und zwar am gewöhnlichsten zugleich mit einander, gebraucht. Da man aber angemerkt hat, daß bisweilen ein Erbrechen davon erregt wird, und man den Argwohn geschöpfet, es mögte dasselbe von dem wolligten Wesen der Blumen rühren, so haben Einige angerathen, die Blumen in ein Bündlein Leinwand zu binden, und also besonders abzusieden. Die Blumen haben einen aromatischen, aber nur sehr schwachen Geruch, und alle Theile der ganzen Pflanze einen desto schärfern Geschmack. Sie erregen ein Niesen, wenn nur etwas gedörrt in der Nähe davon zerrie-

ben oder zerschnitten wird. Man kann deswegen ein sehr gutes Niesepulver daraus bereiten, und vorgenannter D. Zehr hat mit größter Wahrscheinlichkeit schon damahls gemuthmaßet, der Nahme Arnica sey hiervon, oder von dem corrumpirten Worte Ptarmica, entstanden. Ueberdies erweckt sie gern Ekel und Bangigkeit, und ist daher bei zärtlichen Personen mit Vorsicht zu brauchen, sowohl deswegen, weil sie stark reizet, als auch, weil in den Breßl. Naturgeschichten v. J. 1719, manche unglückliche Exempel davon angezeichnet zu lesen sind.

Um endlich auf dasjenige zu kommen, was sie so nützlich und berühmt gemacht hat, so zertheilet sie das aus seinen Gefäßen getretene und im Leibe stockende Geblüt, unter allen bekannten Gewächsen und Arzneimitteln am kräftigsten und gewissesten. Sie thut dieses, es mag auch die Stockung von einer äusserlichen Gewalt, oder innerlichen Ursache, herrühren; doch noch vorzüglich in jenem, oder wenn sie vom Fallen, Schlagen, oder Stoßen, entstanden. Der Nahme Fallkraut, und Panacea lapsorum, rühret davon her; und die frische Zufälle dieser Art sind es nicht allein, sondern auch veraltete, oder wenn gestocktes, angehäuftes Geblüt schon lange Zeit im Leibe verborgen getragen worden, sind vor ihrer Kraft nicht sicher. Sie hilft in allen Zufällen, die von Verhaltung der monathlichen Reinigung und goldenen Ader entsprungen, desgleichen die von angehäuften Geblüt in der Lunge, Leber und Milz entstanden sind, und mehrentheils Engbrüstigkeit, Seitenstechen, Lungensucht, Auszehrung ꝛc. nach sich ziehen. Sind aber diese Krankheiten eine Folge äusserlicher Gewalt vom Fallen, Schlagen, Springen oder Verheben, so ist die Hülfe um soviel gewisser. Sie durchdringet, sobald sie im Leibe an den beschädigten Ort kommt, sogleich die verstopften Gefäßlein, und macht die verdickte Feuchtigkeit mit solcher Gewalt flüßig, daß nicht selten dadurch große Schmerzen daselbst erregt werden, welche aber nicht länger dauern,

ern, als bis alles verstopfte zertheilt, und das angehäufte und verdorbene aus dem Körper geschafft worden ist. Dieses geschiehet, nach dem Unterscheide des Uebels und Ortes, durch verschiedene Wege; bisweilen durch den Urin, welches schon Lobel erkannt hat, manchmahl mittelst eines stark erregten Schweißes, und am gewöhnlichsten durch einen Auswurf eines verdorbenen Geblüts und stinkenden Schleims, entweder aus der Lunge, oder mittelst des Stuhlganges. Etliche legen sie mit Nutzen auf die Brüche; auch erweichet sie die harten Beulen, übergelegt. Man giebt auch das Pulver von dem Kraute und Wurzel dem Vieh ein, wenn sie nicht essen können, desgleichen, wenn das Vieh häufig wegstirbt. Camerarius meldet, daß die Bauern es dem Viehe gesotten zu trinken geben, wenn sie vermeinen, daß sie etwas giftiges gegessen haben, oder von giftigen Thieren verletzt worden sind. Wenn ein Rind vom andern gestoßen worden, wird eine Handvoll in einem Nößel Wasser wohl gekocht, und das durch einen Durchschlag abgegossene Wasser demselben täglich zweimahl warm eingegeben, und das Vieh dabei auch äusserlich warm gehalten. Die Bauern in Hessen pflegen es zu der Zeit ihrem Viehe im Saufen zu geben, wenn es gekalbet hat, um damit den Vterum zu reinigen.

Von dieser Wurzel getrunken, zerbricht den Lendenstein, und heilet die Geschwüre der Gedärme. Die Blumen kochet man in Lauge für den Kopfschmerz, und die Haare damit gelb zu machen.

Von den medicinischen Kräften der Arnicæ, s. Bresl. Samml. 7 Vers. Mart. 1719, S. 347—349.

Fernere Bestärkung der medicinischen Kräfte derselben, st. im 9 Vers. derselben. Aug. 1719, Cl. 4. Art. 21.

Mich. Alberti diss. sistens observationes practicas de arnicæ veræ vsu. Hal. 1729, 4. wieder aufgelegt 1744.

Jo. Ott. Brückneri obs. de vsu herbæ arnicæ veræ sive Plavienſis vna cum floribus memoratu digniſſimo: st. in den Select. Med. Francofurtenſ. Vol. III. Frf. ad V. 1737, 8. S. 190—199.

Andr. El. Büchner diss. de genuinis principiis & effectibus arnicæ. Erf. 1741, 4, 4½ B.

Ge. Clacii obss. de efficacia arnicæ in curatione scirrhi hepatis & phthyseos: st. im 33 Vers. der Bresl. Samml. Jul. 1725, Cl. 4, Art. 21. §. 4.

Jo. Ehrh. Donauers Zeugniſſe von den Kräften der Arnicæ, ſt. im 35 Verſ. derſ. Febr. 1726, Cl. 4, Art. 17.

Chr. Ehrenfr Eſchenbach obſ. de hemiplexia chronica, arnicæ vſu ſanata: ſt. in deſſen Obſervator. anat. chir. medicor. rarior. Ed. altera, Roſtoch. 1769, 8. S. 353—357.

Jo. Mich. Fehrii obſ. de arnica lapſorum panacea: ſt. in den Miſcell. Nat. Cur. A. 1678 & 1679, obſ. 2.

Obſervationes de efficacia medica herbæ arnicæ, à *Fehrio* in M. N. C. intimata, vlterius illuſtrata & experimentis corroborata: ſt. in Actor. Medicor. Berolinenſ. Decad. I. Vol. I, S. 48—62.

Jo. Franci obſſ. von den Kräften der Arnicæ: ſt. im 33 Verſ. der Bresl. Samml. Cl. 4, Art. 21, §. 3.

Jo. Dan. Gohlii obſ. de ruptura interiorum paſſionem colico-iliacam mentienre, Arnica curata: ſt. in Actor. phyſ. med. Acad. N. C. Vol. I, obſ. 125.

Jo. Fr. Hennings Obſſ. und Zeugniſſe von den mediciniſchen Kräften der Arnicæ: ſt. im 22 Verſ. der Bresl. Samml. Nov. 1722, Cl. 4, Art. 15.

Eb. deſſ. Caſus de arnicæ veræ vſu in epilepſia, ex plagis terroreque oborta: ſt. im 29 Verſ. derſ. Aug. 1724, Cl. 4, Art. 18.

Eb. deſſ. Obſ. von den Kräften der Arnicæ in hæmoptyſi ex plagis: ſt. im 33 Verſ. derſ. Cl. 4, Art. 21, §. 2.

Willh. Andr. Kellners Anmerkung von unvergleichlicher Wirkung der florum arnicæ bei einem, ſo ſich im Creuze weh gethan: ſt. in Büchners Miſcellan. phyſ. med. mathem. A. 1728. Erf. 1732, 4. S. 1450, f.

Jo. Caſp. Müllers Obſ. von Zuſammenquetſchung der Spinæ dorſi vorwerts, und der hierbei bemerkten Wirkung der florum arnicæ: ſt. im 19 Verſ. der Bresl. Samml. Feb. 1722, Cl. 4, Art. 14.

Wilh. Bern. Nebelii obſ. de dolore nuchæ, aſthmate & raucedine à partu difficili, herba arnicæ curatis: ſt. in Act. phyſ. med. Acad. N. C. Vol. VIII, obſ. 113.

Jo. Carl Roſts Obſſ. von der Arnica: ſt. im 15 Verſ. der Bresl. Samml. Mart. 1721, Cl. 4, Art. 10.

Jo. Storchens Anmerkung von der herba & floribus arnicæ: ſt. in Büchners Miſcell. A. 1729, Erf. 1733, 4. S. 750, f.

Chr. Trautmanns Caſus von den Kräften des Wohlverley: ſt. im 29 Verſ. der Bresl. Samml. Aug. 1724, Cl. 4, Art. 18.

Jo. Siegm. Wolffs Zeugniſſe von den Kräften des Luciauskrautes: ſt. im 33 Verſ. derſ. Cl. 4, Art. 21, §. 1.

Arnica ſcorpioides foliis alternis ſerratis, HALL. ſiehe Doronicum radice dulci.

Arobe, ſiehe **Arrob.**

Aroche, Arroche, **Melde**; ſiehe Atriplex.

Aroma, ſiehe **Gewürz.**

Aroma germanorum, **Wacholderbeere**; ſ. Juniperus.

Arondeliere, **Schöllkraut, Schwalbenwurz**; ſiehe Chelidonium.

Aron, Aron-Wurz, ſiehe Arum.

Aronia; Cratægus foliis obtuſis, bitrifidis, ſubdentatis; ſiehe unter Mespilus.

Arove, ſiehe **Arrob.**

Arougheum, ein Thier in Virginien, welches dem Biber ſehr gleich iſt, nur daß es ſich auf den Bäumen aufhält, und wie die Eichhörnchen nähret. Man hält ſein Rauchwerk ſehr hoch, und die Engländer erhandeln ſolches von den Wilden, die um ihre Colonie herum wohnen.

* *Aroure*, Arure, heißt ein Maaß, deſſen ſich die alten Aegypter und Griechen bedienten, ihre Ländereien auszumeſſen. Es enthielt ungefähr zwei Drittel von einem franzöſiſchen Arpent, oder Morgen Landes. Es heißt auch ein Stück beſtelltes Feld, oder das beſtellt werden konnte, von 50 Fuß.

Arouſſes, werden an einigen Orten die wilden Wicken genannt; ſiehe Vicia, No. 5.

Arpent, **Acker, Morgen**; ſiehe **Acker.**

Arpentage, ſiehe **Ackermeſſen.**

Arpenteur, ſiehe **Ackermeſſer.**

Arquebuſade, **Schuß-Waſſer**, ſiehe **Wund-Waſſer.**

Arrack, Rack; ſiehe **Arac.**

Arrangement des plantes, ſiehe **Blumen-Beet.**

Arras, eine Art braſilianiſcher Papegaien; ſiehe unter **Papegai.**

Arrequero, ſiehe Areka.

Arrête-boeuf, Arrête-charrue, **Hauhechel**; ſiehe Ononis.

Arreter, ſiehe **Abblatten.**

Arrha, Subarrhatio; ſiehe **Angabe.**

* **Arrob, Arrobe**, Arroba, Arrobba, Arobba, Arrova, iſt ein Spaniſches Gewicht, unſeres Gewichts etwa 25 Pfund ſchwer, wiewohl die Arroben in Spanien, eben wie in Teutſchland der Centner, unterſchiedlicher Schwere ſind; denn die Arrobe zu Cadix hat 25, und die zu Mallaga 36 Pfund. Zu Liſſabon und Port a Port hat eine Arrobe (Zucker oder Tobak) 32 Pfund, und thut in

Hamburg 30 Pfund. Vier Arrobs, oder 100 Pfund, heißen ein Quintal.

Arroche, Aroche, **Melde**; siehe Atriplex.

Arroche puante, und sauvage; siehe unter Chenopodium.

Arrondir un cheval, heißt auf der Reitbahn ein Pferd zu denen Lectionen gewöhnen, welche im Kreis oder in die Runde gemacht werden, es sey ein Trab oder Galop; und bedeutet soviel als machen, daß ein Pferd seine Schultern und Schenkel wohlvereinigt in einem großen oder kleinen Kreis herumführe, ohne auf die Seiten zu traversiren.

Arrosement, Arroser; siehe **Begießen.**

Arrosoir, **Gieß-Kanne, Spreng-Krug**; s. ebendaselbst.

Arrouma, **Arruma**, siehe Palma dactylifera humilis.

Ars, heißen bei den französischen Hufschmieden, die Adern, welche man dem Pferde unterhalb jeder Schulter springen läßt. Einige sagen Aires oder Ers, anstatt Ars.

* **Arschin**, ein Längen-Maaß in China, welches mit der holländischen Elle völlig übereinkommt, welche 2 Schuh und 11 Linien nach französischem Maaße machet.

Eben so heißt auch eine russische Elle, welche 28 Zoll einer Hamburger machet. Sie ist in 16 Theile oder sogenannte Werschock getheilt. Man schreibt sie aber zuweilen auch **Arschyn.**

Arscirole, eine Frucht; siehe **Arsirole.**

Arsel, siehe Arzel.

* **Arsenic, Giftmehl, Hüttenrauch, Rattenpulver**, L. Arsenicum, Fr. Arsenic, ist eine mineralische Materie, gemeiniglich in großen, harten, schweren, zerbrechlichen, sehr weißen und glänzenden Stücken, von einem schwefeligten ätzenden Wesen, und ein starker Gift. Es giebt desselben zweierlei Gattung, den **natürlichen** und **gekünstelten** Arsenic. Der natürliche wird zuweilen, aber sehr selten, in einigen Kupferbergwerken angetroffen; der gekünstelte aber wird aus einer Art des natürlichen Galmei, oder aus dem Steine **Kobalt** genannt, gezogen.

gen. Man setzet nehmlich den Kobalt auf das Feuer in einen ausdrücklich dazu gemachten Ofen, an welchen ein langes schmales Gewölbe, der **Mehl-** oder **Gift-Fang** genannt, angehänget worden. Es steiget davon eine Blume, wie weiß Mehl, in die Höhe, welche in einem großen Hute oder einer Schornsteinröhre, die oben zu ist, aufgefangen wird; man feuert solange, bis nichts mehr davon in die Höhe steiget; hierauf sammelt man diese Blume, thut sie in ein irden Gefäß, und schmelzet sie durch ein schwächeres Feuer, als das vorige, und läßt sie wieder kalt und dick werden. Endlich theilet man diese Materie, und zerschlägt sie in große Stücke. Dieses ist der weiße Arsenic, welcher gleichsam Vorzugsweise schlechtweg Arsenic genannt wird, weil er der stärkste von allen ist.

Wie der Arsenic aus den Kobalderzen geschieden und aufgefangen werde, hat Hr. Bergrath Lehmann, in seiner Cadmiologie, oder Geschichte des Farbenkobalds, ꝛc. 1 Th. Königsb. 1761, 4. S. 56 fgg. deutlich beschrieben, und mit Kupfern erläutert.

Herr **Homberg** ist einer von den ersten gewesen, der in Frankreich die Art, Arsenic zu machen, gelehret hat.

Die größte Menge von dieser mineralischen Materie kommt aus Meissen in Teutschland. Der Dampf, so von dem Kobalte aufsteiget, hat einen Geruch von Knoblauch oder Schwefel; wenn er nach Schwefel riechet, so ist es eine Anzeige, daß die Materie viel Arsenic geben werde. Man wählet den weißen Arsenic, der schön, äusserlich und innerlich glänzend, und in großen crystallenen Stücken, ist; denjenigen, der eine matte weiße Farbe hat, hält man nicht so hoch.

Der Arsenic verbindet sich mit dem Schwefel, und macht mit ihm eine zusammengesetzte Substanz, welche eine gemischte gelbe, mehr oder weniger rothe, Farbe hat, nachdem die Menge des Schwefels ist, mit welcher er vereinigt worden. Er hat eine schöne gelbe Farbe, wenn der Schwefel nur den zehnten Theil der Ver-

mischung ausmacht; man nennet ihn alsdenn gelben Arsenic, L. Arsenicum flavum oder citrinum; und wenn der Schwefel den fünften Theil der Vermischung beträgt, so siehet er sehr schön roth aus, und bekommt den Nahmen rother Arsenic, oder Rauschgelb, L. Arsenicum rubrum. Man findet auch natürliche zusammengesetzte Substanzen, welche eine Verbindung des Schwefels und Arsenics sind, die beinahe eben das Ansehen, wie der künstliche gelbe und rothe Arsenic, haben; sie kommen aus dem Orient, Siebenbürgen, und der Türkei. Man nennet die gelben Operment oder Auripigment. Der rothe heißt Sandarach oder Rauschgelb.

Der Arsenic, und zwar vornehmlich der weiße, ist ein sehr heftig beizender Gift; er bringt allezeit die verdrüßlichsten Zufälle und tödtliche Wirkung hervor, wenn er innerlich genommen worden, oder auch wenn er äusserlich aufgelegt wird.

Daß der Arsenic auch sogar äusserlich schädlich sey, lehret unter andern E. J. A. Evers Beschreibung eines seltenen medicinischen Vorfalles, da Mehl mit Arsenic vermengt, aus Versehen, zum Pudern gebraucht worden: im 36 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Die Zufälle, welche die durch den Arsenic vergifteten Personen erfahren, sind heftige Schmerzen in dem Eingeweide, Schneiden, Entzündungen in den Gedärmen, heftiges Erbrechen, Unruhen, kalter Schweiß, Ohnmachten, Convulsionen, auf welche allezeit der Tod folgt, wenn man nicht ein geschwindes Mittel dagegen brauchet. Der beste Gegengift wider den Arsenic, sind in großer Menge genommene verdünnende und mildernde Mittel, z. E. schleimigte Substanzen, Milch, zerlaßenes Schmalz, oder gutes reines Oel, welches aber nicht alt und scharfschmeckend seyn mus.

Wenn man die Körper der durch den Arsenic vergifteten Personen öffnet, so findet man in dem Magen und den kleinen Gedärmen rothe, schwärzliche, braunblaue, entzündete Brandflecke; oft findet man auch noch in selbigen den Arsenic in Substanz, den man leicht an seinem Knoblauchsgeruch erkennen kann, wenn man ihn auf glühende Kohlen, oder auf eine glühende Schaufel, streuet.

Der Arsenic darf niemahls in der Medicin gebraucht werden, ob man gleich zu unsern Zeiten sich unterstanden hat, denselben in kleiner Menge in hartnäckigen Wechselfiebern nehmen zu laßen, die er in der That heben kann, aber allezeit auf Unkosten der Kranken, welche hernach der Schwindsucht oder andern sehr verdrüßlichen Krankheiten unterworfen sind.

In der Oeconomie hat man ebenfalls neuerlich angefangen, den Arsenic dem Rindvieh bei Seuchen einzugeben, desgleichen ihn als Dünger zu gebrauchen, und die Getraidesaat vorher mit einer Vermischung von lebendigen Kalk und Arsenic zuzubereiten; welches aber nicht weniger schädlich ist.

Relation sur l'usage de l'Arsenic blanc de la grosseur d'un pois, pulverisé & melangé avec du levain, contre la maladie du gros bétail: st. in der Gaz. litter. de Berl. v. J. 1769, S. 100.

Godofr. Klannig obs. de arsenico agrorum fertilitatem promovente: st. in den Misc. N. C. Cent. III & IV, obs. 67.

Lettre de Mr. *Aucante* à Mrs. les Auteurs du Journ. d. Sçav. sur le danger, en employant l'arsenic dans le bled, avant de le semer: st. im Journ. d. Sçav. Fevr. 1755, S. 382 — 388; und Teutsch, u. d. T. Hrn. Aucante Schreiben von schädlicher Zubereitung der Getraidesaat mit Kalk und Arsenic, zu Verhütung des Brandes, im 75 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

J. H. Ritters nützliche Anmerkungen über das communicirte Schreiben des Hrn. Aucante, darinnen die Zubereitung des Getreides mit Kalk und Arsenic als höchst schädlich verworfen worden: st. im 96 St. ders. v. e. d. J.

Bekannter maßen brauchet man den Arsenic, Ratten und Mäuse damit zu tödten, wiewohl solches nicht allzu sicher ist: denn eines theils können zu dem für die Ratten und Mäuse eigentlich bestimmten Arsenic, auch Hunde, Katzen, Pferde und ander Vieh hinzukommen, und sich den Tod daran hohlen, wofern man nicht die Vorsicht

sicht brauchet, und das Rattenpulver in Schachteln streuet, welche man auf dem Boden bevestiget, nachdem man vorher Löcher von gehöriger Größe darein geschnitten; anderntheils ist dieses Mittel auch darum unsicher, weil die Ratten den Arsenic wieder von sich brechen können, und einige traurige Erfahrungen gelehrt haben, daß sie denselben in Speisen oder ins Korn gespieen, wovon oft viele Menschen todtkrank geworden sind.

Der Arsenic wird, ob er wohl sehr flüchtig ist, doch zum Theil durch den Zusammenhang, den er mit einigen Erdarten erlanget, feuerbeständig, so daß er das Glasfeuer ausstehet. Er beschleuniget die Schmelzung vieler unschmelzbaren Materien; daher kommt es, daß man ihn auf den Glashütten zu der Zusammensetzung vieler Gläser und Crystalle nimmt, denen er eine sehr schöne Beschaffenheit und Weiße, beinahe wie das Sedativsalz und der Borax, mittheilet; er hat aber auch eben die Unbequemlichkeiten, welche darinn bestehen, daß, wenn er in einer etwas großen Proportion dabei ist, diese crystallinische Gläser durch die Wirkungen der Luft weit schneller unscheinbar werden.

Die Färber gebrauchen den weißen Arsenic zu vielen Arbeiten; die Wirkungen aber, die er daselbst hervorbringet, sind noch nicht genug bekannt. Da der Arsenic und sein metallischer Theil sich mit allen Theilen vereinigen können: so bedienet man sich auch seiner Vermischungen zu vielen Zusammensetzungen, dergleichen z. E. das **weiße Kupfer**, oder der **weiße Tombak**, oder das sogenannte **Prinzmetall**, ist. Man bedienet sich mit vielem Vortheil des Arsenics, mit dem Kupfer und Zinn zusammengesetzte metallische Substanzen zu machen, welche eine ziemlich weiße Farbe und eine sehr dichte Beschaffenheit haben; welche folglich geschickt sind, eine gute Politur anzunehmen, und die Lichtstrahlen gut zurück zu werfen, und Metallspiegel zu machen. Man brauchet ihn, das Kupfer, Silber, Messing, und andere

dere Metalle auszuputzen. Er macht die Nadeln härter und steifer, wenn man sie damit poliret.

Der Arsenic verzehret und frißt das Fleisch weg; man leget ihn auf die Hühneraugen an Füßen; und sein ätzendes Oel ist dienlich, das wilde Fleisch in den Wunden wegzubeizen.

Vor kurzer Zeit hat man in England angefangen, den Arsenic unter das Schiffpech zu mischen, um die Holzwürmer dadurch abzuhalten.

* **Arsirole**, oder **Arscirole**, ist eine Frucht, welche von der weißen Bergdistel kommt, wenn sie auf einen Quittenbaum gepfropft ist. Sie hat die Gestallt eines spitzigen Apfels, eine rothe Farbe, einen herben Geschmack, und ist sehr klein; wie sie denn auch nur, wie die Capern, gebraucht und eingemacht, oder in Essig mit Salz gegessen werden kann.

* **Art**, heißt in dem Ackerbau, die Bestellung des Ackers. Dem Acker ist die zweite, dritte Art gegeben worden, heißt: er sey zwei- oder dreimahl gepflügt worden; der Roggen will in die dritte Art, d. i. in dreimahl gepflügten Acker, gesäet werden.

Artaba, ist ein ägyptisches Maaß feuchter und trockener Sachen, und ist soviel als 18 antwerpische Stop. Es wird in 5 Aporrhymas, oder 40 Choenicas, oder 480 Inia, getheilt. 45 ägyptische Artaben machen eine Amsterdammer Last. In Persien hat die Artaba 25 Capitha, oder Heminas, oder Hin, und thun 45 bis 50 Artaben eine Amsterdammer Last.

Artamène, heißt bei den Blumisten eine violett-bräunliche Nelke mit einem weißen Grund.

Artedia, siehe Thapsia.

Artemisia, Herba sancti Johannis, Herba regia, Fr. Armoise, oder Herbe de S. Jean, Engl. Mugwort, T. **Beifuß, St. Johannisgürtel, Sonnenwendgürtel.** Der Ritter **Linné** bringet den Beifuß unter das Geschlecht des Absinthium, wie denn auch beide wirklich viel

viel Aehnlichkeit mit einander haben; jedoch sind sie auch in einigen Stücken unterschieden; z. E. die Blumen des Absinthium sind hängend, die bei der Artemisia hingegen nicht; der Mutterkuchen der Saamen ist bei dieser nacket, bei jenem aber mit Flocken versehen. Die Blumenknospen sind insgemein eirund.

Die Artemisia vulgaris major, C. B. Fr. Grande Armoise vulgaire, kommt fast in jeder Art von Boden, vornehmlich aber an wässerigten Orten, in Gärten, und stehenden Wassern, fort. Die Stängel sind beinahe rund, vest, sehr ästig, bald dunkelgrün, bald purpurfarbig, und werden zuweilen an 6 Fuß hoch. Eine andere Art hat weißgrünliche Stängel; jene heißt der rothe, diese der weiße Beifuß. Die Blätter sind ausgeschnitten und zerspalten, wie an dem Wermuth, aber viel kleiner, absonderlich diejenigen, so um den Stängel sind, oben dunkelgrün, unten aber weißlicht, von einem süßlichen ins Säuerliche fallenden Geschmack. Die Blumen sind in kleinen runden Knospen, die längs den Zweigen wie der Wermuth wachsen, haarigt, weißlicht oder röthlich, und wohlriechend; sie kommen im Julius und August zum Vorschein. Die Wurzel ist holzigt, Fingers-dick, und zaserig, von einem süßlichen und gewürzhaften Geschmack. Sie breiten sich in dem Erdboden sehr weit aus, so daß sie, wenn ihnen nicht bald gewehret wird, in kurzer Zeit ein großes Stück Landes überziehen können.

* Der Nahme Artemisia soll, nach Einiger Meinung, von der Artemisia, der Gemahlin des Königs Mausolus in Carien, herkommen, weil sie diese Pflanze zuerst zum Gebrauche einführte. Nach Andern gebühret diese Ehre der Göttin gleichen Nahmens, welche sonst noch gewöhnlicher Diana heißt, und soll davon herrühren, weil sie in vielen Weiberkrankheiten dienlich ist. Vorher hieß sie Parthenis, weil man glaubte, daß ihr eine jungfräuliche Gottheit diesen Nahmen gegeben.

Der

Der teutsche Nahme Beifuß, so wunderlich er auch lautet, und so wenig Aehnlichkeit er mit dem lateinischen hat, ist in dem Altertum gegründet, und scheinet von einer besondern Glieder-stärkenden Kraft, welche die Aerzte von dieser Pflanze gerühmet haben, entstanden zu seyn, indem, wie Plinius saget, die Reisenden, welche sie auf die Füße oder Hüften gebunden tragen, sich nicht leichtlich müde laufen sollen. Den Nahmen St. Johannisgürtel hat sie daher, weil mancher in dem Wahn ist, daß er, wenn er mit frischem Beifuß am St. Johannis Abend sich gürte und kröne, und nachmahls eben auf denselben Tag die Kränzlein und Gürtel mit besondern Sprüchen und Reimen in das Johannis-Feuer werfe, alsdenn das ganze Jahr von Gespenst, Krankheit und anderm Unglück befreit sey.

Nach Peter Osbeks Bericht, in seiner Reisebeschreibung, wächst kein einziges europäisches Kraut in China, als diese Artemisia, Andr. Cleyer hingegen, in seinen 1679 und 1683 aus Batavia und Malacca an D. Sebast. Schäffer geschriebenen Briefen, bezeuget das Gegentheil von Japan.

Die zarten jungen Blätter hat man schon längstens zum Küchengebrauch tüchtig befunden. Sie sollen, sagt Behrens, ein angenehmes Gemüse, besonders, wenn sie mit Butter zugerichtet sind, geben. Das Kraut wird auch an die Tauben gethan; absonderlich pflegen die Köche die zum Braten bestimmten Gänse damit zu füllen, um dieselben nicht nur desto schmackhafter, sondern auch gesunder zum Verdauen zu machen. Ehe man aber dieses Kraut in die Gänse stecken will, mus selbiges zuvor gelesen, und an der Luft getrocknet seyn, d. i. die kleinen Blätter von dem noch vor der Blühte abgeschnittenen Beifuß sollen abgepflücket werden, daß die Knöpflein allein daran verbleiben. Einige pflegen den in Bündlein gebundenen trocknen Beifuß auch vorher, ehe sie denselben in die Gans stecken, mit heißem Wasser aufzubrühen.

Ob

Ob es gänzlich nur unter die Fabeln von dieser Pflanze gehöre, was einige, auch berühmte, Männer von gewissen Kohlen erzählen, welche man bei den Wurzeln, insonderheit des rothen Beifuß, um Johannis findet, so vom **Tragus** und **Joh. Bauhin** Lapides Stultorum oder **Narren-Steine** genannt werden, und, wenn sie in der Mittagsstunde oder vor Sonnenaufgang am Johannistage ausgegraben werden, am Halse getragen, ein unfehlbares Mittel für die fallende Sucht seyn, wollen wir hier am allerwenigsten entscheiden, sondern nur anzeigen, daß diese Sache, so Mährlein-ähnlich sie auch lautet, doch ehemahls unter den Gelehrten einen großen Streit erreget habe, da Einige alles, sowohl die Kohlen als die Wirkung, für erdichtet, Andere aber, worunter hauptsächlich **Joel**, **Paräus** und **Ettmüller** zu zählen, beides eifrig vertheidigten; noch Andere hingegen die Kohlen zwar zugaben, aber sie nicht für einen fremden Körper, sondern nur für alte, abgestorbene, ausgetrocknete und schwarz gewordene Wurzelstücke der Pflanze selbst, und mithin von geringer Kraft, hielten; denen wiederum Einige, worunter vornehmlich **Paul Herrmann** sich auf eigene Erfahrung berufet, in dem ersten Punct widersprechen, und behaupten, daß sie weder von der Wurzel herrühren, noch die geringste Kraft wider jene Krankheit haben. Von denen zu Aufklärung dieser Streitsache gemachten Versuchen kann **Jo. Jac. Baiers** diss. de artemisia, Erf. 1720, 4. 3 B. wie auch *Matthæi Blaw* Obs. de artemisiarum carbonibus, in den Miscell. Nat. Cur. Dec. III, A. 9 & 10, obs. 128, nachgesehen werden.

Die in den morgenländischen Gegenden so berühmte **Moxa**, welche man wider die Gicht brauchet, indem das damit behaftete Glied gebrannt wird, ist die weiche Wolle unten an den Blättern des Beifuß, wovon wir unter dem Artikul **Moxa** mit mehrern handeln werden.

Wenn

Wenn man zum Arzneigebrauch ein Wasser aus dem Beifuß brennen will, mus man das Kraut am Ende des Mai von den Stängeln abstreifen, und also frisch in die Kolbe thun; zum Dörren aber kann es nach Johannis gesammelt werden.

Der Beifuß ist schon von den ältesten Zeiten an, und noch izt in dem Ruf, als eins der besten Hülfsmittel für allerhand Weiber-Krankheiten, sonderlich wider die Verstopfung der monathlichen Reinigung, so daß man selbst beim **Ammann**, Med. Crit. Cas. VI. ein Exempel lieset, da eine Leibesfrucht dadurch abgetrieben worden; also taugt er auch sehr wohl zur Beförderung der Reinigung bei Kindbetterinnen, und Linderung der sogenannten Nachwehen, besonders, wenn diese von einer Verstopfung jener Reinigung herrühren. Die Art seines Gebrauchs hierzu ist doppelt; äusserlich als eine Bähung und Bad, innerlich aber am besten als Thee. Er ist auch ein gutes Wundkraut, besonders bei Schußwunden, und verbrannten Gliedern. Wenn nehmlich jemand mit einer Kugel geschossen worden, soll man frischen Beifuß wohl mit Wein abstoßen, den Saft herausdrücken, und davon dem Verwundeten des Tages zweimahl ein paar Löffel voll zu trinken geben, auch ein wenig laulich in die Wunde gießen, als welches die schmerzhafte Entzündung bald löschen wird. Wofern man aber das Kraut nicht grün haben kann, soll man es in halb Wein und halb Wasser sieden, dem Patienten Morgens und Abends etwas weniges davon zu trinken geben, und allezeit beim Verbinden die Wunde damit warm auswaschen.

Wenn man in dem Brachmonath die frischen und blühenden Schösse dieses Krauts zerhackt, in ein Glas thut, guten Branntwein darüber gießet, bis er 3 Finger breit oben darüber gehet, hernach 3 oder mehr Tage in warmen Sand wohlvermacht stehen läßt, hierauf alles wohl durch ein Tuch drücket, und endlich durch ein

Fließpapier filtriret: so hat man die **Beifuß-Essenz**, welche auf 15, bis 25 und 30 Tropfen öfters eingenommen, in allen oberzählten Krankheiten eine vortreffliche Wirkung hat.

Beschreibung einer seltenen bisher unbekannten Raupe, welche man im September auf dem wilden Beifuß findet, und sich immer einzeln an dieser Pflanze aufhält: st. n. einer Abbild. im 6 St. des I B. des Berlin. Magaz. 1765, 8. S. 648—654.

Arthanita, **Sau-Brod**; siehe Cyclamen.

Artichaud, Articoca, **Artischocke**; siehe Cinara.

Artisi, Cercisi, Salsisi; siehe Scorzonera.

Artischocke, siehe Cinara.

Artischocken, (Wilde) siehe unter Carduus und Sedum.

Arum, Aron, *Offic.* Barba Aaron oder Aronis, Alimum, Dracontia minor, Gicherum, Gigarum, Jarum, Jarus, Luph planum MESVE. Lupha DIOSC. Pes vituli, Serpentaria minor. Fr. Aron, Cheval-Bayard, Chevalet, Chou à la Serpente, Contre-feu, Cornet, Epileste, Fuseau, Grand Claujol, Herbe à Prêtre, Langue de boeuf, la Marquette, Mourride, Pain de lievre, Pied de veau, Pileste, Pilon, Thoureux. Engl. Wake Robin, oder Cuckow Pint. T. **Aron, Aronwurz, Aronsstab, Fieberwurzel, Teutscher Ingwer, Kalbfuß, Magenwurzel, Pfaffenpint, Zehrwurz.** Die Blume hat eine längliche Scheide, welche wie ein Esels-Ohr gestalltet, unten zugeschlossen, in der Mitte zusammengedrückt, und inwendig gefärbt ist. Sie hat einen einzelnen Stängel, Lat. Spadix, der oben auf dem Gipfel wie eine Käule gestalltet, und kürzer ist, als die Scheide, auf welcher die Eierstöcke befindlich sind. Sie hat weder Blumenblätter, noch Staubfäden, sondern viele viereckige Kölblein, welche dicht an dem Eierstock sitzen; zwischen selbigen stehet eine doppelte Reihe von Haaren, welche an dem Stängel hangen. Der obere Theil des Stängels ist mit vielen eirunden Eierstöcken umgeben, die keine Griffel, sondern nur bärtige Narben haben. Aus den Eierstöcken werden nachgehends kugelförmige

förmige Beeren, mit einer einzigen Zelle, worinnen runde Saamen eingeschlossen sind.

Sorten. 1. Arum vulgare, **die gemeine Aronswurz.** Es giebt von dieser Sorte, welche in der Provence Fugueiron genannt wird, zwo Varietäten; eine mit glatten Blättern, Arum vulgare non maculatum, die andere aber hat Blätter, die entweder schwarz- oder weiß-gefleckt sind, und heißt Arum vulgare maculatum, maculis nigris oder candidis. Es sind dieses aber bloß zufällige Varietäten, die aus dem nehmlichen Saamen gezogen werden. Dieses Kraut wächst gern an fetten und schattigten Orten, und ist in den meisten Theilen von Teutschland hinter den Zäunen und auf den Graben an feuchten Wiesen, auch in alten ruinirten Gärten, häufig zu finden. Es hat herzförmige Blätter, jedes an einem besondern Stängel; zwischen denselben auf einem besondern Stiele die Blume, die von Einem Blatt ist, und einem Esels- oder Hasen-Ohr gleichet, aus deren Mitte eine Traube voll Körner aufgehet, die anfänglich grün sind, hernach roth, und im Julius oder August reif werden. Die Wurzel ist weiß, knotig und zaserig. Das ganze Gewächs ist mit allen seinen Theilen, den Saamen ausgenommen, welcher ganz mild seyn soll, frisch von ausserordentlicher Schärfe, dergestallt, daß etwas davon, es sey Wurzel oder Laub, auf die Zunge gelegt, daselbst ärger als Pfeffer brennt, und einen fast unauslöschlichen Durst erreget; wie denn auch einsmahls, nach dem Zeugnis des **Stähelins**, von einem Thee, worunter unvorsichtiger Weise, nebst andern Frühlings-Pflanzen, diese Blätter gekommen, ein heftiges Blutbrechen entstanden. **Matthiolus** hat deswegen dafür gehalten und angerathen, daß man hiermit die Schmarotzer am besten abhalten und vertreiben könne; denn, wenn man Aronswurzel zu Pulver stößt, und etwas, nachdem es einen brennen soll, auf die Speise streuet, so wird es ihn, sobald er das Essen in den Mund bringet,

nen, als wäre es siedend gewesen. Es werden die Blätter, welche noch schärfer als die Wurzeln sind, weder in der Arznei noch Oeconomie gebraucht; die Wurzeln hingegen insgemein im Frühling, wenn die Blätter in ihrer größten Vollkommenheit sind, gesammelt, da alsdenn die Wurzeln zusammenschrumpfen, und ihre Schärfe geschwind verlieren; diejenigen aber, die man im August sammelt, wenn die Blätter abfallen, bleiben ein ganzes Jahr lang gut, und behalten ihre Schärfe, als wenn sie erst aus der Erde wären genommen worden. Wenn sie zum innerlichen Gebrauch dienen sollen, werden sie nicht anders, als gedörrt, wodurch sie viel milder werden, angewandt, daß also schon daraus leicht abzunehmen ist, es müsse eine ganz andere Aron gewesen seyn, von welcher **Dioscorides** und **Theophrast** sagen, daß die Alten Wurzel und Blätter als ein Zugemüse mit Essig gekocht, und für eine delicate Speise gegessen haben. Vieleicht ist die aegyptische oder americanische Colocasia darunter verstanden, (siehe unten No. 11) als von deren Wurzel uns bewußt, daß sie viel milder ist, und daher von den Einwohnern des Landes für einen Leckerbissen gehalten wird. Da es also zwar wahrscheinlich ist, daß diese darunter gemeint sey, so ist es doch nicht unmöglich, daß auch jene hierzu sollte genutzt werden können, und von den Alten wirklich gebraucht worden sey; denn, wer weis nicht, daß der Essig die Schärfe seines Gegensalzes, des Alkali, dermaßen bricht, und hingegen wiederum von ihm gebrochen wird, daß dieses sein Brennen, und jenes seine Säure, fast gänzlich verlieret? nun bestehet aber das Wesen dieser Wurzel, womit sie das Brennen verursachet, eben auch in einem solchen alkalischen Gemenge, wie sie denn auch, wenn sie gedörrt worden, einem Stücklein weißer Kreide nicht unähnlich siehet, auch sehr merklich aufwallet, sich erhitzet und gähret, wenn Essig darauf gegossen wird. Ja die Kön. Acad. der Wissensch. zu Paris hat bekannt gemacht, daß sie auch ein flüchtiges Salz und einen Spiri-

Spiritum vrinosum in sich halte, welches sich durch den Geruch, theils nach bloßem Kochen des Saftes, theils aber auch, und zwar noch merklicher, nach Beimischung des Weinsteinsalzes, merklich verrathe.

Es läßt sich daher aus dem, was anizt von den Bestandtheilen dieser Wurzel gesagt worden, wenn auch gleich die Erfahrung davon nicht so zahlreich wäre, als sie ist, schon mit ziemlicher Gewißheit abnehmen, was ihre Wirkung sey. Diese ist, in alten sowohl als neuern Zeiten, eröffnend, zertheilend, reinigend, und die Säure dämpfend, befunden worden. Sie kann deswegen in sehr vielerlei Krankheiten mit Nutzen gebraucht werden; doch verdienet sie in denenjenigen, die von zähen Schleim und daher rührenden Verstopfungen entspringen, am meisten Lob; wie sie denn in kalten, sonderlich Quartan-Fiebern, Engbrüstigkeit, Bleichsucht, Auszehrung von verstopften Drüsen, und Zertheilung des vom Fallen oder Schlagen geronnenen Geblüts, sich vorzüglich wirksam bewiesen hat; auch leistet sie sehr gute Hülfe bei sauern und schleimigten Unreinigkeiten des Magens, als worinn sie eine doppelte Wirkung hat, da, nebst der Zertheilung des Schleims mittelst der scharfen Salztheile, auch zugleich durch die kreidenhafte Substanz das Saure gebrochen wird, wie denn das bekannte Birkmannische Pulver größtentheils hieraus bestehet. Desgleichen scheinet sie frisch eine laxirende Eigenschaft zu haben, indem **Plutarch** berichtet, daß die Bären, nach dem langen Winterschlaf, zuerst die Aronwurz aufsuchen, um der Leibesverstopfung, welche sie sich durch den langen Schlaf zugezogen, damit abzuhelfen; und **Tournefort** meldet, daß ein gewisser Arzt in der Provence, Antonius Constantin, eine Laxir-Lattwerge aus dem Marke derselben verfertiget, welche er in cachectischen Krankheiten mit dem besten Erfolg gebrauchte.

In der Wundarznei verdienet diese Pflanze, besonders die frische Wurzel davon, unter den Reinigungsmitteln

alter Schäden und Geschwüre ebenfalls eine Stelle; wie denn auch Paul Hermann die frischen Blätter zu den bösartigen um sich fressenden Geschwüren, Andere aber das mit Speichel zu einem dünnen Brei angemachte Pulver für die Flechten dienlich erachten. Das abgezogene Wasser detergiret und reiniget das Gesicht. Cäsalpin sagt, daß man sich dieses Wassers in Italien bediene, um die Flecken der Haut zu vertreiben, und daß man daraus ein Weißes bereite, welches dem Bleiweiß ähnlich wäre. Dies ist gleichsam eine Art von Fæcula, die auch vom Matthiolus als ein Schönheitsmittel sehr hoch gehalten wird.

In der Haushaltung thut die Aronwurz ebenfalls unterschiedene Dienste. Das Pulver unter die Seife gemischt, macht ein schön Angesicht, und reine weiße Wäsche. Im ganzen niedern Poitou bleichen die Bauer-Weiber ihre Leinwand mit einem Teig von Aronwurz; sie schneiden nehmlich den Zweig dieser Pflanze, wenn sie blühet, in Stücke, laßen sie drei Wochen in Wasser, das täglich verändert wird, weichen, machen daraus einen Teig, und laßen ihn trocken werden. Gesner hat die Wurzeln bloß zerstoßen und eingeweicht, und sie machten auf diese Art ziemlich reine Wäsche. Die Käse in Aronblätter gewickelt, bleiben lange gut, und werden besser davon. Ehemahls pflegte man ein Pulver auf besondere Art davon zu bereiten, welches Fæcula genannt wurde. Man nahm hierzu etliche Pfund kleingeschnittne frische Wurzeln, zerquetschte dieselben in einem steinernen Mörsel, unter Zugießung des halben Theil Wassers, zu einem Brei; schüttete dieses Gemenge in einen starken Sack, und preßte, vermittelst einer guten Presse, den Saft davon aus. Dieser wurde sodenn in ein Glas gegossen, und etliche Tage unberührt gelaßen, wodurch sich ein sehr zartes Pulver zu Boden setzte, welches, nach vorher abgegossenem Wasser, gesammelt, getrocknet, und zum Gebrauch verwahret wurde. Allein, weil man mit der

der Zeit eingesehen, daß diese Art der Zubereitung die Kraft derselben allzu sehr schwäche, so wird izt größtentheils die gedörrte Wurzel nur schlechtweg, ohne weitere Zubereitung, zu einem zarten Pulver gestoßen, und entweder allein zu einem halben Quentchen, oder mit andern eröffnenden Salzen vermischt, gebraucht; wobei zwar Einige anrathen, sie vorher mit Essig zu beizen; da aber auch dieses, wie aus oben gesagtem zu ersehen, sie allzusehr entkräftet, besonders aber ihr die gute Eigenschaft wider die Säure ganz benimmt, so wird es vom Paul Hermann mit Recht verworfen.

Aus den rothen Beeren kann, wie aus den Weintrauben, ein Saft oder Most gepreßt und zu Wein gemacht werden, und die türkischen Weiber im gelobten Lande dürfen, des Alkorans unbeschadet, diesen Saft trinken, die Männer aber nicht, weil er sehr berauschet, und sie lezteres dem Frauenzimmer, welches meistens im Serail sitzet, besser, als ihnen, anzustehen glauben, da sie den Rausch nicht so in der Stille, als die türkischen meistens faulen Weiber und Sclavinnen, ausschlafen können. Der Herr von Mandelsloh hat, in seiner Beschreibung des gelobten Landes, viel von diesem Tranke, und setzet noch hinzu, daß er zwar zu Vertreibung der Fettigkeit, um derenwillen ihn das türkische fette Frauenvolk gern trinke, diene, aber, allzu stark gebraucht, die Schwermuth sehr vermehre, die er ausserdem, mit Mäßigkeit genommen, völlig dämpfe.

Wie weiße Stärke, Kraftmehl oder Haarpuder aus der Aronswurz zu verfertigen sey, werde unter dem Artikul Stärke zeigen.

Mémoire sur une plante (*Arum*), dont l'usage peut dans une disette suppléer à celui des grains ordinaires: st. im Journ. encyclop. du 1 Janv. 1765, S. 141—145. Réponse de l'Auteur d'une Lettre inserée dans le Journ. encyclop. à un Auteur du Journal de S. Domingue, To. I. du mois de Nov. 1765, datée à Troyes, ce 22 Sept. 1767: st. im Journ. encyclop. du 15 Sept. 1767, S. 134—138. Teutsch, u. d. T. Nachricht von

von einer Pflanze oder Wurzel, deren man sich, bei einem Mißwachs von Getraide, statt des Brods bedienen kann: st. im 7 St. des I Th. der Neuen Auszüge ꝛc. Frf. M. 1765, 8. S. 117—122. *Giannone*, im 2 Cap. des 34 B. seiner Geschichte von Neapolis, glaubt, daß die Pflanze, womit sich ehedem in Albanien die ganze Armee des Julius Cäsars erhalten, (s. Jul. Cæsar, lib. 3 de bello civili,) nichts anders, als die Aronswurz, sey. Der Verfasser dieser Nachricht aber hält das Bulbocastanum dafür. Der Verf. der Neuen Auszüge sagt in der Anmerk. daß das in der folgenden No. zu beschreibende Arum venis albis Italicum maximum, dasjenige wäre, dessen wir uns in Europa im Fall der Noth, statt des Brods, bedienen könnten.

Jo. Aug. Phil. Gesners Abhandlung von dem Aron oder Pfaffenpint: st. im 40 St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1764, 8. S. 291—317. Extrait de l'observation de Mr. *Gesner* sur la racine du pied de veau: st. in No. 4 der Gaz. Salut. v. J. 1767.

2. Arum venis albis Italicum maximum, *H. R. Par.* Diese Sorte wächst in Italien, Spanien und Portugal wild. Die Blätter werden anderthalb Schuh hoch, sind sehr groß, und laufen oben in eine Spitze zusammen. Sie haben schöne weiße Adern, mit untermischten schwarzen Flecken, welche mit der schön glänzenden grünen Farbe ihrer Oberfläche eine artige Abwechslung geben. Die Blühten werden fast einen Schuh hoch, und haben sehr lange aufrecht stehende Scheiden, die eine blaßgrüne in das Weiße fallende Farbe haben. Dieselben kommen zu Ende des Aprils, oder zu Anfange des Mai, zum Vorschein; der Saame aber wird im August reif. Diese Sorte vermehret sich stark durch die Nebensprößlinge, die aus der Erde getrieben werden. Sie kommt überall, in jedem Boden und in jeder Lage, fort. Die beste Zeit sie zu versetzen ist, nachdem der Saame reif geworden ist; denn zu Ende des Octobers werden sie neue Fasern treiben.

3. Arisarum flore in tenuem caudam abeunte, TOURN. Arum (proboscidium) acaule, foliis hastatis, spatha declinata filiformi subulata. LINN. *Sp. pl.* 966. Engl. Friers Cowl. T. **Mönchs-Kappe.**

4. Arisarum latifolium majus, C. B. P. 196. Arum (*Arisarum*) acaule, foliis cordato-oblongis, spatha bifida, spadice incurvo. *Hort. Cliff.* 435.

5. Ari-

5. Arisarum angustifolium Dioscoridis forte, BOERH. *Ind. alt.* 2. p. 13. Arum (*tenuifolium*) acaule, folio lanceolatis, spadice setaceo declinato, *Hort. Cliff.* 435.

Man giebt diesen drei Sorten den Nahmen **Mönchs-Kappe**, weil die Blühte eben diese Gestallt zu haben scheinet. Die Blätter haben kurze Stiele, und die Blühte wächst ganz nahe an dem Erdboden. Sie vermehren sich stark durch die Sprößlinge, und wollen eine schattige Lage haben. Die Wurzeln mus man in eben der Zeit versetzen, wie die Wurzeln der vorhergehenden Sorte. Man hält sie in einigen Gärten um der Mannigfaltigkeit willen; sie haben aber keine große Schönheit, die sie beliebt machen könnte.

6. Arum (Virginicum) acaule, foliis hastato-cordatis, acutis, angulis obtusis. *Hort. Cliff.* 434.

7. Arum minus triphyllum s. Arisarum, pene viridi Virginianum. MOR. *Hist.* 3. p. 547. Arum (*triphyllum*) acaule, foliis ternatis, floribus monoicis. *Flor. Virg.* 113.

Diese zwo Sorten wachsen in Virginien und Carolina wild. Ihre Blätter kommen unmittelbar aus den Wurzeln heraus, und haben fast gar keine Stiele. Die Blühten kommen zwischen den Blättern hervor, die kurze Stiele haben. Sie erscheinen im Mai, haben aber wenig Schönheit. Sie kommen in freier Luft fort, wenn sie an einen solchen Ort gesetzet werden, wo sie eine Bedeckung haben, oder wenn die Oberfläche des Bodens mit Loh bedecket wird, um den Frost im Winter davon abzuhalten. Sie kommen auch besser in dem Felde, als in Töpfen, fort. Man kann sie durch die Nebensprößlinge fortpflanzen.

8. Arum (*Dracunculus*) foliis pedatis, foliolis lanceolatis integerrimis æquantibus spatham spadice longiorem, LIN. *Sp. Prod. Leyd.* 7. Dracunculus polyphyllus, C. B. P. 195. **Das gemeine Schlangenkraut.** Diese Sorte wird zur Arznei gebraucht, und

wächst in den meisten südlichen Theilen von Europa wild. Sie hat eine große knolligte, fleischige Wurzel, welche im Frühjahr einen aufrecht stehenden Stängel treibet, der ungefähr 3 Schuh hoch wird, und wie der Bauch einer Schlange gefleckt ist. Oben am Gipfel bekommt er Blätter, die in verschiedene schmale Abschnitte, fast bis an den Fuß hinab, zerschnitten sind, und sich wie eine Hand ausbreiten. Oben an dem Gipfel des Stängels kommt die Blume zum Vorschein, die wie die Blühte der gemeinen Aronswurz gestalltet ist, eine sehr lange, dunkel purpurrothe, aufrechtstehende Scheide hat, mit einem eben so gefärbten großen Stempfel, so daß sie, wenn sie im Flor stehet, kein unangenehmes Ansehen hat. Die Blume aber hat einen so starken Geruch, wie von einem Aas, daß wenige Personen solchen vertragen können. Aus diesem Grunde hat man sie auch aus den meisten Gärten verbannet. Diese Pflanze ist sehr dauerhaft, und kommt daher in jedem Lande und in jeder Lage wohl fort, vermehret sich auch durch die Sprößlinge aus den Wurzeln gar sehr. Im Herbst, wenn die Blätter abfallen, ist die beste Zeit, sie zu versetzen. Sie blühet im Junius oder Julius, und ihre Stängel verwelken im September.

9. Arum polyphyllum minus & humilius. *H. L.* 60. Arum (*Dracontium*) foliis pedatis, foliolis lanceolatis integerrimis superantibus spatham spadice breviorem. *Prod. Leyd.* 7. Diese Sorte wächst in Neuengland und Virginien an feuchten Orten wild, in den Gärten aber läßt sie sich selten lange erhalten. Sie erfordern eine feuchte und schattige Lage. Die Blätter sind eben so getheilt, wie die an der vorhergehenden Sorte, doch sind sie kleiner, und werden selten über 9 Zoll hoch. Die Blühte ist derjenigen gleich, welche die gemeine Aronswurz hat; der Stempfel aber ist länger als die Scheide.

10. Arum humile Zeylanicum latifolium, pistillo coccineo *Hort. Amst.* 1. p. 97. Arum (*trilobatum*) acaule, foliis sagittato-trilobis, flore sessile. *Flor. Zeyl.* 326. Diese Sorte wächst in Ceylon und einigen andern Theilen von Indien wild, und kann daher die Kälte nicht wohl vertragen. Diese Pflanze macht ein niedriges Gewächs. Die Blätter kommen aus der Wurzel heraus, und haben Stiele, die ungefähr einen Zoll lang sind. Dieselben sind in 3 Lappen getheilt, die sich mit einer Spitze endigen. Die Blume kommt unmittelbar aus der Wurzel heraus, und stehet auf einem sehr kurzen Stiel. Die Scheide ist lang, stehet aufrecht, und ist inwendig schön scharlachroth; und eben diese Farbe hat auch der Stängel in der Scheide. Die Blume kommt gewöhnlicher maßen im Mai zum Vorschein, und die Blätter fallen im August ab; bald darauf aber kommen wieder neue aus der Wurzel hervor. Die Pflanze mus in das Lohglashaus gesetzt werden. Man kann sie von den Sprößlingen aus den Wurzeln ziehen.

11. Arum maximum Aegyptiacum, quod vulgo Colocasia. Arum (Colocasia) acaule, foliis peltatis ovatis repandis, basi semibifidis. *Hort. Cliff.* 434. Insgemein Colocasia genannt.

12. Arum acaule, foliis subhastatis. *Flor. Zeyl.* 325. Arum (*divaricatum*) acaule, foliis cordatis angulatis divaricatis, LIN. *Sp. Pl.* 966.

13. Arum (*peregrinum*) acaule, foliis cordatis obtusis mucronatis, angulis rotundatis. *Hort. Cliff.* 435.

14. Arum minus, nymphææ folio, esculentum SLOAN. *Cat. Jam.* 62. Arum (*esculentum*) acaule, foliis peltatis ovatis integerrimis, basi semibifidis. *H. C.* 453. Fr. Chou Caraïbe *du Tertre*; Chou poivré; Chou du Bresil; le Taioaba.

15. Arum maximum Aegyptiacum, quod vulgo Colocasia cauliculis nigricantibus Zeylanica. *H. L. B.* Arum (*sagittæfolium*) acaule, foliis sagittatis triangulis, angulis divaricatis acutis. *H. C.* 345.

Diese

Diese 5 Sorten haben milde Wurzeln, welche einen angenehmen Geschmack, fast wie Haselnüsse, haben, und von den Einwohnern aller warmen Länder, wo sie wild wachsen, gegessen werden. Einige derselben werden von den Einwohnern der Zucker-Colonien als eßbare Pflanzen gezogen. Von einigen Sorten, besonders der 14ten, welche sie den Indianischen Kohl nennen, werden die Blätter gekocht, und, in Ermangelung anderer grüner Waare, zur Speise gebraucht. Da dieselbe, das ganze Jahr hindurch, nach und nach immer wieder neue Blätter treibet, so ist ein kleiner Platz, der mit diesen Wurzeln bepflanzet wird, hinlänglich eine große Familie zu versorgen. Man hält sie für eine gesunde Speise, und in diesem Lande, wo es schwer hält, andere europäische Pflanzen zu ziehen, leistet diese Sorte, statt derselben, sehr gute Dienste. Indessen scheinen sie eben keinen genauen Unterscheid unter den Sorten zu machen.

Alle diese Sorten werden in den Gärten der Liebhaber ausländischer Pflanzen, um der Mannigfaltigkeit ihrer Blätter willen, gezogen; ihre Blumen haben sehr wenig Schönheit. Die Pflanzen laßen sich leicht durch die Sprößlinge aus den Wurzeln vermehren, deren sie eine große Menge treiben. Man setzet dieselben in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt sind, und gräbt sie in ein Mistbeet, damit sie desto leichter Wurzel schlagen. Wenn sie nachgehends in dem Lohglashaus gelaßen werden, so werden sie einen geschwinden Wachstum haben; es werden auch ihre Blätter größer werden. Man kann sie auch in einem trockenen Glashause auf Staffeleien erhalten, nachdem die Wurzeln ziemlich erstarkt sind; sie werden aber nicht so stark seyn, wie die andern.

16. Arum Aethiopicum. Arum Africanum, flore albo odorato. *Par. Bat. Prod.* Calla (*Aethiopica*) foliis sagittato-cordatis, spatha cucullata, spadice superne masculo. *H. C.* 436. Das Aethiopische Arum.

Die

Die Blätter sind wie die Spitzen eines Pfeils gestalltet, 8 bis 9 Zoll lang, haben eine glänzende grüne Farbe, und endigen sich mit einer rückwerts gebogenen scharfen Spitze. Die Hülle oder Scheide der Blume ist unten gewunden, breitet sich aber oben gegen den Gipfel zu aus, und hat eine reine weiße Farbe. Mitten in derselben stehet der Stängel oder Stempfel, welcher eine grasartige gelbe Farbe hat, an welchem die kleinen grasartigen Blumen stehen, und so genau mit einander verwandt sind, daß die männlichen und weiblichen Theile, ohne Hülfe eines Vergrößerungsglases schwer von einander zu unterscheiden sind.

Diese Pflanze wächst auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung wild. Sie vermehret sich sehr stark durch die Nebenschößlinge, welche gegen das Ende des Augusts abgenommen werden müssen, um welche Zeit die alten Blätter verwelken. Indessen ist diese Pflanze nie ohne Blätter; denn, ehe noch die alten abfallen, kommen schon wieder neue zum Vorschein, welche den ganzen Winter hindurch in der Höhe zunehmen. Um diese Jahrszeit aber sind die Wurzeln am meisten in einem unthätigen Zustande. Diese Pflanze ist so dauerhaft, daß sie in gelinden Wintern, ohne Bedeckung, in der freien Luft dauert, wenn man sie in eine warme Rabatte und auf einen trockenen Boden setzet. Sie können aber auch bei strenger Kälte, wenn sie nur ein wenig bedeckt stehen, gar wohl in freiem Felde erhalten werden. Sie blühet im Mai; der Saame aber wird im August reif. Da sich die Wurzeln so sehr vermehren, so geben sich wenige die Mühe, den Saamen auszusäen, weil die jungen Pflanzen drei Jahre brauchen, bis sie blühen. Die Blumen dieser Sorte haben nicht viel Annehmlichkeit, ungeachtet sie nach dem Nahmen, den ihnen Hermann beigelegt hat, einen sehr angenehmen Geruch haben sollen. Man mus aber sehr nahe um dieselben seyn, wenn man etwas davon riechen will.

17.

17. Arum minus orientale, rotundioribus foliis, MOR. *Hist.* 3, p. 544. Calla (*Orientalis*) foliis ovatis, GRON. *Orient.* 282. Diese wächst auf den Gebirgen um Aleppo herum wild. Sie hat eine dicke knollige Wurzel, welche verschiedene eirunde Blätter treibet, die an sehr langen Stielen stehen. Der Stängel der Blume kommt zwischen den Blättern heraus, wird 6 bis 8 Zoll hoch, und hat oben am Gipfel eine einzige weiße Blume. Die Wurzeln dieser Sorte mus man in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt sind, pflanzen, und sie, den Sommer über, unter andere ausländische Pflanzen, in die freie Luft setzen. Im Winter aber kann man sie unter das Gerähme eines gemeinen Mistbeetes bringen.

18. Arum Americanum betæ folio, CATESB. *Hist. Car.* 1. 71. Diese Sorte wächst in Nordamerica wild. Sie will einen nassen Boden und eine schattige Lage haben; in Ansehung der Kälte aber ist sie sehr dauerhaft.

19. Arum (*arborescens*) caulescens rectum, foliis sagittatis, LIN. *Sp. Pl.* 1371. Insgemein Dumb Cane genannt. Diese Sorte wächst 6 bis 7 Schuh hoch, und macht einen grünen Stängel mit Gelenken, so groß wie ein Spazierstock. Die Blätter stehen irregulair an dem Gipfel der Stängel, und wachsen Traubenweise. Sie sind länglich, und haben eine hellgrüne Farbe. Zwischen den Blättern kommen die Blühten neben an dem Stängel heraus. Diese haben eine lange Scheide von einer blaßgrünen Farbe, mit weißen Flecken, und stehen dicht an dem Stamm der Pflanze. Wenn sie anfänglich zum Vorschein kommen, so stehen sie aufrecht: bald darauf aber bekommen sie eine horizontale Lage, und in kurzer Zeit hangen sie völlig unterwerts. Der untere Theil derselben ist, soweit als die Blühten an dem Stängel stehen, aufgeblasen; über demselben ist er stark zusammen gezogen, und gegen den Gipfel zu, breitet er sich wiederum aus. Daselbst ist er auch ein wenig

wenig offen, so daß man den nacketen Theil des Stempfels sehen kann; an dem Gipfel aber ist er wieder in einander geflochten. Der ganze untere Theil ist dicht über dem Stempfel zusammengefaltet, so daß derselbe nicht wohl gesehen werden kann, wofern die Scheide nicht geöffnet wird, welches aber nur auf Einer Seite geschehen kann, indem die andere dicht an dem Stängel bevestigt ist, maßen der nackete Theil dieses Stängels nur so weit von demselben abgesondert ist, als sich die Blume erstrecket. Daher stehen auch die weiblichen Blühten und Staubfäden nur an Einer Seite des Stempfels, worinnen diese Sorte von allen andern abgehet. Sie wächst auf den Zuckerinsuln, und in andern warmen Theilen von America, besonders in niedrigen Gegenden, wild. Die ganze Pflanze ist überflüßig mit einem scharfen Saft angefüllt, so daß, wenn ein Blatt oder ein Theil des Stängels abgebrochen und an die Spitze der Zunge gebracht wird, solches eine sehr schmerzhafte Empfindung macht, und verursachet, daß die Speichelgänge aufschwellen, und einen starken Speichelfluß zu wege bringen. Die Stängel dieser Pflanzen werden den Schwarzen manchmahl zur Strafe in den Mund gelegt, welches für sie eine empfindliche Züchtigung seyn mus. Diese Sorte wird also fortgepflanzet, daß die Stängel nach der Länge mit 3 bis 4 Knoten abgeschnitten werden, die man alsdenn 6 bis 8 Wochen liegen laßen mus, bis sie trocken werden. Denn wenn der verwundete Theil nicht völlig zugeheilt ist, ehe diese abgeschnittene Theile eingepflanzet werden, so faulen und verwelken sie. Man setzet dieselben in kleine, mit leichter sandiger Erde angefüllte Töpfe, und gräbt sie in ein mäßiges Mistbeet von Loh, und hat Acht, daß sie nicht zuviel Feuchtigkeit bekommen, ehe sie wohl eingewurzelt sind. Wenn dieses geschehen ist, so kann man einige derselben in ein trockenes Glashaus setzen, andere aber in das Lohbeet im Lohglashaus eingraben, woselbst sie sehr wohl

wohl fortkommen, und auch mehr Blumen bringen werden, als die andern. Es ist dieses eine zärtliche Pflanze; daher mus sie auch beständig im Glashaus gehalten, und im Winter sehr wenig begossen werden.

20. Arum hederaceum triphyllum & auritum, PLVM. *Amer.* 41, tab. 58. Arum (*auritum*) caulescens radicans, foliis ternatis, lateralibus vnilobatis, LIN. *Sp. Pl.* 1371. Diese Sorte ist eine in die Höhe steigende Pflanze, die aus dem Stamm und Zweigen Wurzeln treibet. Die Blätter sind groß, herzförmig, und haben 3 Lappen oder Ohren. Die Blühte stecket in einer großen Scheide. Es ist dieses eine zärtliche Pflanze, daher mus sie beständig in dem Lohglashaus gelaßen werden. Sie wird durch die abgeschnittenen Zweige fortgepflanzet, die gern Wurzeln schlagen.

Arum scandens, siehe Dracunculus.

Aruncus, der Pantalonsbart bei Böcken und Ziegen; siehe Ziege.

* *Arundo*, Fr. Canne, Roseau, Engl. The Reed. T. Das Rohr. Das Rohr ist eine Art eines Gewächses, welches sich von dem Grase in nichts unterscheidet, ausser daß das Rohr an Stängeln und Blättern größer ist. Die Blumen stehen in Aehren bei einander, und sind in einem Balg eingeschlossen, welcher länglich und spitzig ist, und sich mit zwo Klappen öffnet. Sie haben keine Blumenblätter, wenn man nicht die innern Blätter des Kelchs dafür annehmen will, denn in diesem Fall kann man sagen, daß sie zwei haben, die mit ziemlich langen Haaren besetzt sind. Der Kelch bestehet aus verschiedenen Schuppen, zwischen welchen drei Staubfäden hervorkommen. Diese tragen längliche Kölblein, die am Ende gespalten sind. Der Stempfel bestehet aus zwei haarigen Griffeln, die rückwerts gebogen sind, und eine einfache Narbe haben. Unter den Griffeln stehet ein länglicher Eierstock, welcher sich in zwei längliche, an beiden Enden spitzige Saamen, mit einer an deren Basis

sis hangenden langen Wolle, verwandelt. Die Blätter des Rohrs sind sehr lang, und endigen sich mit einer Spitze. Sie entspringen aus denen Knoten, welche in großer Menge, der Länge nach, an den Stängeln stehen, an denen sie wechselsweise zu sehen sind.

Gattungen. 1. Arundo vulgaris palustris, J. B. 2, 485. MATTH. TAB. Arundo vulgaris, s. phragmites DIOSC. Arundo vallaris oder vallatoria LOB. GER. THEOPH.. C. B. Arundo vulgaris s. vallatoria PARK. Harundo phragmitis DOD. Calamus vulgaris CORD. Arundo aquatica, amnica, sepiaria. sepicularis, Canna vulgaris. Arundo (*phragmitis*) calycibus quinquefloris, panicula laxa. *Prod. Leyd.* 66. Arundo lacustris LINN. T. Das gemeine Ried oder Rohr in den Sümpfen, gemeines Rohrschilf, Reit, Ried, Riet, Wasser-Rohr, Teich-Rohr, Weiher-Ried, Zaun-Ried, Schilf, Geröhrig, Geröhricht, oder Röhricht. Das Rohr wächst fast in allen stehenden Wassern, Fischteichen, Seen, Morästen und Gesümpfen von selbst, wo es sich weiter ausbreitet, als man gern siehet. Es treibet einen Haufen Stängel oder Röhre, die über Manns-Höhe hoch, nicht so stark als der kleine Finger, knotig und hohl sind. Aus den Knoten kommen die Blätter, welche 1, auch wohl $1\frac{1}{2}$ Schuh lang, ziemlich breit, rauh und hart anzufühlen sind, auch den Stängel eines Theils umgeben. Im Julius zeigen sich die etwas braunfarbigen Blühten, welche einer Straußfeder nicht unähnlich sehen, Büschelweise auf den Spitzen wachsen, klein, zart, weich, und aus lauter Fäserlein, die aus einem schuppigten Kelche entspringen, und im Anfange purpurfarbig aussehen, zusammengesetzt sind. Wenn sich nun die Büschlein heraus machen, so werden sie länger, breiten sich auf Art der Haare aus, und werden braunfarbig oder aschgrau. Nach der Zeitigung werden sie von den Winden zerstäubet, und alsdenn kommen die Saamen zum

Vorschein. Die Wurzeln sind unzählbar lang, knotig, und laufen weit herum.

Das Rohr ist weder frisch, noch trocken, wegen seiner scharfen und schwer zu verdauenden Blätter, einer Art vom Viehe dienlich. Hierzu kommt, daß es eine treibende Kraft hat, vermöge welcher es insonderheit trächtigem Viehe, wenn es dasselbe aus Noth fressen mus, großen Schaden verursachet.

Dieses Rohr oder Geröhricht sowohl, als die unter dem Artikul Typha zu beschreibenden Rohr- oder Wasser-Kolben, und andere Schilf-Gewächse, werden auch in den allerbesten Teichen oder Weihern, und andern stillstehenden Wassern, gefunden. Denn nach oft einfallenden und lange anhaltenden Regen, und darauf folgenden schönen Wetter, wächst es gar gern, absonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüßig anzutreffen ist. Wo dieses Unkraut einmahl Platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigste überhand, so daß in kurzer Zeit der größte Theil des Teiches, mit Rohren, Schilf, Binsen u. d. gl. überwachsen ist. So leicht und geschwind es nun in einen Teich kommt, so schwer und langsam läßt es sich wieder hinwegschaffen und ausrotten. Denn schneidet man es mit einer Sichel oder Sense ab, so wächst es nur desto besser. Wollte man es mit einer Fackel auszubrennen suchen, so würde es durch die Asche nur geiler und fruchtbarer hervorkommen. Mit den bloßen Händen ließe es sich wohl einigermaßen abbrechen, aber die tiefgeschlagene Wurzel nicht ausreißen; auch der Pflug würde ihm nicht leicht etwas abgewinnen können, weil seine hart in einander verwachsene und verwickelte knolligte Wurzeln viel zu tief stünden, als daß man solche aus dem Grunde zu heben und zu reißen vermögend seyn würde. Allenfalls ließe es sich durch Ableitung des Wassers wegschaffen; und sobald die Gräben tiefer gemacht werden, als seine Wurzeln sind, so entgehet ihm die Nahrung. Doch wird folgendes

gendes Mittel als eins von den besten und bewehrtesten, so dawider gebraucht worden, gerühmet. Man fahre nehmlich, wenn die Sonne im Krebs gehet, ehe sich die Hundstage anfangen, und zwar im Neumonden, oder, wenn man es nicht also richten kann, nur von dem 1 Jul. bis auf den 10ten desselben, imgleichen vom 1 August gleichfalls bis auf den 10ten, mit einem kleinen Kahn auf dem Teiche herum, und haue mit einer scharfen Sense das Rohr und Schilf unter dem Wasser nach einander ab. Wenn nun das Wasser abnimmt, und das abgehauene Geröhricht von der Sonne erhitzt ist, so wird durch solche Sonnenhitze die natürliche Wachstumskraft von der Wurzel aus durch das Rohr ausgezogen, daß also das Geröhricht nach einander verderben und absterben mus. Und so verfährt man etliche mahl, so oft nehmlich dieses Zeug nachwachsen will, auf welche Art denn endlich der Teich immer je mehr und mehr davon gesäubert werden wird. Oder man laße, um Johannis herum, den Teich ab, schneide das Rohr, wenn die Sonne im Krebs ist, bis auf eine Spanne von der Erde ab, und laße das Wasser wieder darüber herlaufen, damit es von oben hinein in das Rohr dringe, und den inwendigen Kern der Wurzel ersäufe. Das allerbeßte aber ist, daß man das Wasser ab- und den Teich recht trocken werden laße, hiernächst aber einen Stich tief das Röhricht mit dem Schlamm aussteche und auf den Acker führe, woselbst es faulet, und denselben dünget. Einige wollen auch, man solle den mit Geröhricht bewachsenen Teich, nachdem er im Herbste gefischet worden, leer und unbesetzt stehen, und im Winter nicht weiter anlaßen, als daß die Höhe des Wassers nur eine Spanne, oder höchstens anderthalbe, an das Rohr lange, und das andere, wo das Rohr am stärksten ist, über das Wasser hinausrage. Wenn nun das Wasser im Winter stark gefroren ist, soll man solches aussen herum am Lande, auf 2 oder 3 Schritt weit von dem Geröhricht, aufeisen, und das Wasser wieder in

den Teich laßen; dasselbe würde sodenn das Eis zu heben anfangen, das Eis aber das Geröhricht sammt der Wurzel ganz gemach aus der Erde abledigen, und aus dem Grunde reißen, die hernach, wenn das Eis hinauswerts gegen den Frühling zu, zergangen, und der Teich abgelaßen worden, leichtlich herauszubringen wären. Das Anlaßen, Aufeisen und Herausschaffen des Geröhrichts müste aber zu einer solchen Zeit geschehen, da der Mond im Abnehmen wäre. Diejenigen, welche haben wollen, daß man die Sensen, womit man das Rohr abhauet, mit Eidechsen-Blut, oder mit Baumöl, darinnen man Blindschleichen sterben, und das Baumölglas vest verbunden Jahr und Tag stehen laßen, auf der Schneide bestreichen solle, weil der Gift das Geröhricht nimmermehr wieder ausschlagen laßen würde, haben, wegen der dabei obschwebenden Gefahr, noch wenig Beifall gefunden; zumahl, da der Zwiebelsaft, wenn er an die Sensen geschmiert wird, gleiche Wirkung als der Gift, jedoch aber ohne alle Gefahr, thun soll. Indessen, wo nun das Geröhricht einmahl ist, da mus ein Hauswirth sehen, daß er davon einigen Nutzen ziehen könne; ja nach gewissen Umständen ist es nicht einmahl rathsam, alles Geröhricht auszurotten. Denn auf dem Lande dienet es, die Gebäude damit, wie mit Schindeln oder Stroh, zu decken, wovon unter dem Artikul Dach handeln werde. In großen Städten brauchet man das starke Rohr zum Berohren, Gypsen und Bauen, absonderlich aber, in den Zimmern die Wände und Decken damit zu bekleiden, damit man hernach den Kalk und Gyps desto füglicher an das Holz antragen könne. In den Gärten macht man aus demselben Decken und Einfassungen um die Melonen-Beete. In den Woll- und Leinwand-Manufacturen leistet das Rohr ebenfalls mancherlei Nutzen, wie denn unter andern allerhand Weber-Geschirr und Spulen, ingleichen allerhand Rohr- Schilf- und Binsen-Decken zum Packen, und zu andern Geschäften, daraus gemacht

gemacht werden. In morastigen Ländern, wo das Holz selten, ist man glücklich, wenn Rohr zum Brennen vorhanden; und die Asche davon dünget gut. Die Rohr-Blumen sammelt man, um Besen davon zu machen, welche man stille Besen (Balais de silence) nennet, und zu Reinigung der Feuerheerde, und Abkehrung der Spinnenweben, gebrauchet. Wenn die Kolben zerrieben werden, bekommt man gleichsam eine Wolle, welche, mit Schweinschmalz vermischt, und also auf frische Brandschäden gelegt, gut heilet. Arme Leute machen Betten davon, dergleichen Küssen für erhitzte Lenden gut seyn soll. Die Blätter werden von Böttchern zum Verstopfen der ungefähr entstehenden Fugen an Wein- und Bier-Fässer-Dauben oder Böden gebraucht; und was dergleichen mehr ist. Auf alles dieses hat ein Wirth besonders zu sehen, und allenfalls, wenn das Rohr nicht ganz auszurotten wäre, oder das Fischwesen auch nichts bedeutet, diesen zufälligen Nutzen immer mitzunehmen. Ja, an einigen Orten ist man genöthigt, das Rohr gar zu pflanzen, welches aber am füglichsten an morastigen, feuchten und sumpfigen Orten, die man sonst zu nichts zu gebrauchen weis, geschehen kann. Denn es wächst bekanntermaßen in aller Luft; nur die allzu kalte will es nicht wohl vertragen. Man säet es in den Jagden, damit die Rebhüner und Phasanen darinn brüten, und sich verstecken können; und es kommt auch an ziemlich trocknen Orten wohl fort.

Das Rohr führet viel Oel und Salz bei sich, daher es auch in der Arznei wider allerhand Zufälle mit gutem Erfolge gebraucht wird. Die **Wurzeln** führen ab, eröffnen, sind dienlich, die monathliche Reinigung zu befördern, und den Urin zu treiben. Die **Blühten** und **Blätter** reinigen gleichfalls, und sind in Wunden und Schäden heilsam. Die **Wurzel** mit Wein zerstoßen, oder frisch mit Zwiebeln wohl unter einander gestoßen und aufgelegt, ziehet die Splitter und allerlei Sachen,

so in den Wunden stecken, heraus; oder die zerstoßenen Wurzeln mit Honig vermengt, und als ein Pflaster umgeschlagen, zertheilen die Geschwulst, benehmen die Schmerzen der verrenkten Glieder, und stillen das Lendenweh; in Lauge gesotten, und das Haupt oft damit gewaschen, machet die Haare wachsend, und heilet den Grind. Sie dienet auch sowohl, als die Blühre, den Schwindsüchtigen, ingleichen wider den alten Husten und die Engbrüstigkeit, wenn sie in Wasser und Bier gekocht, durchgeseiget, ein wenig versüßet, und davon getrunken wird.

Nachricht von einem Proceſſe über das sogenannte Segge (Carex acuta rufa) und Dach (Arundo calamagroſtis), ob solche zur Gräserei und Viehweide, oder unter die Forſtnutzungen gehören? ſt. in D. G. Schrebers Samml. verschied. Schriften ꝛc. XI Th. Halle, 1763, gr. 8. S. 221—235.

Von unvermuthet neu-entſtehenden fruchtbaren Boden, ſ. 81 St. des 3 Th. des Reichs der Nat. u. der Sitten, Halle 1758, gr. 8. Der Verf. zeigt, wie die göttl. Vorsehung Seen, Pfützen und andere Waſſergegenden, die entweder nicht viel bringen, oder zu überflüßig ſind, von obenher über dem Moder mit nutzbarem Rohr verwachſen läßt, und den Grund mit der Zeit zu brauchbarer Erde macht.

Ein geringes Mittel, Röhrig in Seen zu vertreiben; von St. ſt. im 37 St. der gel. Beitr. zu den Brſchw. Anz. v. J. 1763.

Anweiſung, welchergeſtalt das Schilf und Rohr von den Teichen wegzubringen wäre? ſt. in No. 42 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 379.

Gottl. Rammele Anmerkung vom Rohre, als einem den trächtigen Kühen ſehr ſchädlichen Futter: ſt. in D. G. Schrebers Neuer Cameralſchr. VI Th. Halle, 1766, gr. 8. S. 679, f.

Chr. Reicharts Anmerk. vom Rohr, und wie ſelbiges aus den Stadtgräben und Teichen zu vertilgen und hinwegzubringen ſey: ſt. in deſſen gemiſchten Schriften, Erf. 1762, 8. S. 108, f.

Dan. Gottfr. Schrebers oeconomiſche Beſchreibung des Rohrs: ſt. in deſſen Samml. verſchied. Schriften ꝛc. III Th. Halle, 1758, 8. S. 13, f.

Gottfr. Winklers Anweiſung, den Schilf aus den Teichen zu bringen: ſt. in No. 10 des Lpz. Int. Bl. a. d. J. 1766, S. 88.

2. Arundo ſativa, quæ Donax Dioſcoridis. C. B. P. 17. & THEOPH. Arundo ſativa Italica major. Arundo magna GESN. Arundo (Donax) calycibus triflo-ris, panicula diffuſa, *Prod. Leyd.* 66. Canna domeſtica oder craſſa, Calamus. **T. Das gepflanzte Rohr, Garten-**

ten- und zahmes, oder auch dickes Rohr, Schalmeien-Rohr, zahmer Schilf, großer Schilf. (Donax, von δονέω, agito, commoveo, weil es von den Winden leicht hin und her beweget wird.) Die Wurzel iſt lang, dick, fleiſchig, läuft weit und breit in der Erde herum, ſchmecket ſüß und angenehm. Sie treibet einen Haufen Stängel hervor, die dicker als ein Daumen, ſtark, hohl, voller Knoten und gelb ſind. Die zarten Wurzel-Sproſſen oder Keimen laßen ſich wohl eſſen. Die verbrannte Wurzel iſt das Spodium Arabum, deſſen man ſich aber nicht mehr bedienet. Es giebt ein gemeines mit Saat-grünen, und eins mit gefleckten Blättern (foliis variegatis). Obgleich dieſe Sorte urſprünglich in einem warmen Lande zu Hauſe iſt, ſo verträgt ſie doch die Kälte unſerer ſtrengſten Winter in freiem Felde, wenn ſie nur in keinen zu naſſen Boden geſetzt wird, und wenn man bei gar zu ſtrengen Wintern die Wurzeln etwas bedecket. Im Herbſt ſtirbt ſie bis an den Boden ab, und kommt im folgenden Frühling wieder hervor. Wenn man ſie bei trockenem Wetter begießet, ſo wächſt ſie, in Einem Sommer, 10 bis 12 Schuh hoch. In Italien dienet ſie, in Ermangelung des Holzes, den Wein anzupfählen. Sie wird in unſern Gärten, unter dem Nahmen **Spaniſches oder Portugieſiſches Rohr**, als ein Schirmgewächs geheget, und ſchickt ſich am beſten in einen Winkel des Pomeranzenhauſes, oder unter andere kleine Bäume und Staudengewächſe, oder unter hohe Pflanzen und Blumen in Buſchwerken, als woſelbſt ſie, ſonderlich die mit gefleckten Blättern, wegen ihres ſeltſamen Anſehens, in Vermehrung der Veränderung eine gute Wirkung hat. Man ziehet ſie durch Theilung der Wurzeln, welches im Frühjahr zeitig geſchehen mus, ehe ſie noch anfängt zu treiben; und wenn der Boden gut iſt, wird ſie in 1 oder 2 Jahren ein ſehr großes Geröhricht treiben, ſo daß man von jeden 8 bis 10 Rohre haben kann. Damit die Rohre nicht krumm laufen,

bindet man sie, wenn sie noch grün sind, an ein Stück Holz, und nimmt sie eher herunter, als bis sie völlig trocken sind. Es kommt auch jährlich mit den Ostindischen Schiffen eine große Menge solcher Spanischen Rohre, welche aus den Ostindischen Compagnien von Kaufleuten erhandelt, und hernach einzeln, oder bei Dutzenden, nachdem sie etwa vorher mit elfenbeinernen, silbernen, goldenen ꝛc. Knöpfen beschlagen worden, verkaufet werden.

Die Spanischen oder Portugiesischen Rohre werden von den Webern gebraucht. Man macht auch Angelruthen daraus. Man bedienet sich ihrer zu Einzäunungen um die Felder, und auch zu Baum-Geländern, welche sehr lange dauern. Aus diesen Rohren bestehen auch die Fischereien, die man häufig am Ufer des Mittelländischen Meeres antrifft, welche man Bourdiques nennet. Jedermann ist bekannt, daß sehr leichte Spazierstöcke, und auch sehr artige Spinn-Rocken daraus gemacht werden. Man verschönert diese Rohre mit einer Art von Mahlerei, wenn man Petersilienblätter oder Papier, das auf allerhand Art ausgeschnitten, darauf bindet, und solchergestallt in den Rauch hänget, da denn das Unbedeckte castanienbraun wird, das Bedeckte aber weiß bleibt, welches ganz artig aussiehet. Man kann auch allerhand Zeichnungen darauf machen, und mit Wachs überziehen, und alsdenn das ganze Rohr mit geschwächtem Scheidewasser, worinn Eisen aufgelöset worden, überreiben, da das offene dem Scheidewasser ausgesetzte braun wird, und die mit Wachs überzogenen Zeichnungen weiß bleiben. Ferner werden Zahnstecher-Futterale, kleine Feld-Schalmeien, bäurische musikalische Instrumente, die Mundstücke an den Hautbois und Sackpfeifen ꝛc. daraus verfertiget.

3, Arundo Indica versicolor flexilis; Juncus s. Scirpus Indicus; Juncus porosus CLVS. Rotta Bengalensis, **das bunte Indianische Rohr.** Die Holländischen

schen Kaufleute nennen diese Rohre **Rottings**, denn sie sind dünn und umschlungen wie Weiden; ob sie auch gleich eigentlich violenbraun sind, so haben sie doch allezeit einige Flecken, sind weich, und laßen sich zusammenwickeln, ja auf der Insul Sumatra und anderwerts schlingen sie sich verschiedentlich um die Bäume herum, 100, 200 bis 300 Klafter lang, daß man kaum den Anfang oder das Ende davon finden kann. Ja, wo keine Bäume sind, ziehen sie sich über die höchsten Berge hinauf, und wenn sie noch grün und jung sind, findet man ihre Löcher und Gänge mit einem angenehmen Wasser und Saft so häufig angefüllt, daß, wenn man sie bei einem Wassermangel abschneidet, man einige Eimer voll davon haben kann, um den Durst zu löschen. Dieser Schilf kommt aus Ostindien, und scheint an denen Orten, wo er wächst, seiner Zähigkeit und Biegsamkeit wegen, statt der Weiden gebraucht zu werden. Nach **Stephan von der Hagen** Bericht, in der Beschreibung seiner Schiffahrten, war derselbe gar bequem, um die Geschirr-Reife davon zu machen, womit die Schiff-Leute die Geschirre banden. Insgemein sind sie wenigstens so dick, als ein gemeiner dicker Spargel, ohne alle Knöpfe und Absätze; von innen sind sie so löcherigt, daß, wenn man das eine Ende an den Mund hält, und nur ein wenig hineinbläset, der Wind auf der andern Seite herausgehet. Ungeachtet aber das Rohr von innen also röhricht, weich und ganz biegsam ist, so siehet es doch von aussen ganz glatt und schlüpfrig aus, und ist so hart, daß wenn man zween Stäbe, zumahl stark, gegen einander schlägt, blaue Fünklein oder Flämmlein herausfahren, wie der angezündete Schwefel von sich giebt; ja sie geben auch einen schwefeligten Geruch von sich. Die Canarienvögel, welche man von den Canarischen Insuln zu uns bringt, werden in Körben verwahrt, die man von solchen Rohren flicht. Es wachsen diese Rohre vorzüglich in dem Congia-

nischen Reich, in Bengala, an dem Gangesfluß, und in Sumatra.

4. Arundo (Orientalis) tenuifolia, caule pleno, ex qua Turcæ calamos parant, TOVRN. *Cor.* 39. Diese Sorte ist diejenige, aus welcher die Griechen, Türken, Perser und Araber, ihre Schreibfedern machen. Sie wächst in einem Thal, nahe an dem Berge Athos, ingleichen an dem Ufer des Jordans. Sie mus eben so behandelt werden, wie das Bambu-Rohr. Siehe Bambus.

5. Arundo Arbor, Arundo Bamboa, **Bambu-Rohr**; siehe Bambus.

6. Arundo saccharifera, **Zucker-Rohr**; siehe unter **Zucker**.

Arure, siehe Aroure.

Arze, siehe Larix.

Arzel, Arsel, heißt auf der Reitschule ein braunes oder schwarzes Pferd, welches am rechten Hinterfuße eine Balzane oder ein weißes Zeichen hat, welches vom Fuß bis zum Huf herum gehet.

* Dergleichen gezeichnetes Pferd wird von Abergläubischen für unglücklich im Kampfe gehalten.

Arzeneikunst, (**Pferde-**) L. Hippiatrica ars, Fr. Hippiatrique; siehe **Pferde-Arzeneikunst**.

Arzeneikunst, (**Vieh-**) L. Ars veterinaria, Fr. l'art vétérinaire; siehe **Vieh-Arzeneikunst**.

* **As**, ist bei dem Ducatengewichte soviel, als ein **Eschen**, deren 15 ein Grän, und 64 einen Ducaten machen. Zu Amsterdam ist es eine von den Abtheilungen des Pfundes Marktgewicht, deren 32 einen Engel, 10 Engel ein Loth, und 32 Loth ein Pfund machen. In dem Apothekergewichte, wo es auch Assis heißt, bedeutet es 24 Loth, oder ein Apothekerpfund. Sonst ist es eine gewisse kleine Kupfermünze, ungefähr einen Kreuzer am Werthe.

Die

Die Römer gebrauchten das Wort As, theils ein Ganzes, oder die ganze Erbschafs-Masse damit anzudeuten, daher auch das Wort Hæres ex asse, d. i. der einzige Erbe, entsprungen; oder sie gebrauchten es als ein Gewicht oder Pfund, dessen Eintheilung sie folgender maßen machten. Ein Sextans hatte 2 Unzen eines Assis oder ganzen Pfundes; ein Quadrans hatte 3 Unzen, oder es war der dritte Theil aus 12, als soviel Vncias das ganze As hatte. Triens hatte 4; Quincunx 5; Semis 6; Septunx 7; Bes 8; Dodrans 9; Dextans 10; Deunx oder Decunx 11; As war das Ganze, und hatte 12 Unzen.

Asa, Assa, **Asand**, **Asandt**, eine Art Gummi, deren es zweierlei Sorten giebt, die durch den Geruch unterschieden werden. Die eine ist der wohlriechende Asand, Asa dulcis, welche man aber mehr unter dem Nahmen **Benzoe** kennet. Die andere ist der stinkende, Asa fœtida, welche daher auch den Nahmen **Teufelsdreck** führet. Von beiden wird man unter ihren Artikuln ein Mehreres finden.

Asara, siehe Asarum.

Asarina TOVRN. *Inst.* 171, *Tab.* 76. Fr. Asarine. T. **die unächte Haselwurz**. Der Ritter **von Linné** hat dieses Pflanzengeschlecht zu dem Antirrhinum und die Linarias gesetzt, da doch, unter andern Unterscheiden, die Linariæ an dem hintern Theile ihrer Blumen einen Sporn haben, dergleichen sich bei dem Antirrhinum und der Asarina nicht befindet, und die Einschnitte des Kelches bei dem Antirrhinum ungleich, bei der Asarina hingegen gleich tief sind.

Der Character dieses Geschlechts ist folgender. Der Kelch bestehet aus einem einzigen Blatt, welches in 5 gleiche Abschnitte, fast bis auf den Grund hinab, zerschnitten ist. Die Blume bestehet ebenfalls aus einem einzigen Blatt, und gehöret unter die Art der Larvenblumen. Sie hat eine lange walzenförmige Röhre, die

oben

oben an dem Gipfel in zwo Lippen getheilt ist, wovon die obere wieder zween Theile hat, die am Rande rückwerts gebogen sind. Die untere Lippe ist seicht in 3 Theile getheilt, welche stumpf sind; die zwo Lippen fügen sich genau an einander, so daß sie eine Art einer Schnauze bilden. Sie hat 4 Staubfäden, von denen 2 länger sind, als die andern. In der Mitte befindet sich ein runder Eierstock, welcher einem einzelnen Griffel zur Stütze dienet, der oben eine stumpfe Narbe hat. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine runde Hülse oder Schale, die in zwo, mit vielen runden Saamen angefüllte, Zellen oder Fächlein abgetheilt ist, welche, wie die an der Linaria, von selbst aufspringen.

Asarina hederula saxatilis, LOB. *Ic.* 601, **die unächte Haselwurz, oder Erd-Epheu, Stein-Gundermann**, ist eine niedrige, auf den Erdboden aufliegende Pflanze. Die Zweige breiten sich auf allen Seiten nicht über 1 Schuh aus, und sind so schwach, daß sie völlig auf der Erde liegen, wenn man sie nicht unterstützet. Sie sind mit Blättern besetzt, dergleichen der Erd-Epheu hat, welche paarweise wachsen. Die Blumen kommen einzeln, auf allen Seiten der Stängel, an den Flügeln der Blätter heraus. Sie sind wie die Blumen des Orant (Antirrhinum) gestalltet; doch haben sie eine lange Röhre. Oben an dem Gipfel haben sie eine verschossene purpurrothe Farbe; unten aber sind sie grasfarbig. Diese Blumen kommen im Junius zum Vorschein; der Saame aber wird im September reif, welcher bald darnach ausgesäet werden mus. Am besten ist es, wenn man ihn selbst ausfallen läßt. Die Pflanzen mus man an dem Orte stehen laßen, wo sie ausgesäet worden sind. Sie brauchen auch keine andere Wartung, als daß man sie vor dem Unkraut bewahret, und da, wo sie zu dicht beisammen stehen, verdünnet. Da diese Pflanze keine sonderliche Schönheit hat, so ist es genug, wenn man 2 bis 3, um der Mannigfaltigkeit willen, in den Gärten stehen läßt. Sie wächst in Italien, und in den südlichen Theilen von Frankreich, wild.

Sie eröffnet, dienet zu den Wunden, ist gut für den Gries, Lungengeschwüre und Engbrüstigkeit.

Asarolier, Azerolier; siehe Azarolus.

Asarum, Azarum, Asara bacca *Offic.* Asarum MATTH. DOD. C. B. & J. B. vulgare PARK. Asarum baccaris sive Baccatus LOB. Baccharis, Vulgago ÆM. MACR. Perpensa HERMOL. Nardus montana, sylvestris und rustica CORD. Sanguis Martis Magorum MONTALB. Fr. Cabaret, Girard Roussin, Nard sauvage, Oreille d'homme, Oreillette, Rondelle, und an einigen Orten in Bourgogne la Radito. T. **Haselwurz, Hasselwurz, wilder Nardus, Weihrauch-Kraut, Hasenöhrlein, Mausöhrlein.** Die Blumen haben einen dicken glockenförmigen Kelch von einem einzigen Blatt, welches gefärbt und am Rande seicht in 3 Theile abgetheilt ist, welche rückwerts gebogen sind. Sie hat keine Blumenblätter, sondern 6, 8 bis 12 Staubfäden. Aus dem Eierstock wird eine dicke Capsul mit 6 Zellen, in deren jeder ein mehr oder weniger runder Saame enthalten ist. Diese Blumen wachsen dicht an dem Boden, und verbergen sich unter die Blätter, welche an mehr oder weniger langen Stielen stehen, und purpurroth sind.

Die **gemeine Haselwurz**, Asarum vulgare, C. B. P. 197, hier zu Lande, hat eine dünne, lange, kriechende, eckige, knotige, braune oder aschgraue Wurzel, welche an den Knoten mit Zasern versehen ist, bitter und aromatisch schmeckt, und von einem widerlichen Geruch ist. Aus derselben kommt ein schwacher und kurzer Stängel, dessen Ende lange cylindrische, rauche und grünliche Stielchen hervortreibet, an deren jedem ein bitteres, breites, ziemlich vestes, etwas eckiges und wellenförmiges, in eine stumpfe Spitze sich endigendes, an seinem Untertheile in zwei große Ohren ausgeschweiftes, oben und unten

unten glänzendes, auf der obern Fläche dunkel- an der untern hingegen mehr hell-grünes, Blatt sitzet, welches, seiner Länge nach, durch eine sehr merkliche Rippe abgesondert ist. Es lieget sehr niedrig, und ist beständig grün. Die Blumen haben purpurrothe Staubfäden. Ihre Früchte sind in 4 Fächer abgetheilt, worinn Saamkörner, wie Rosinenkerne, liegen. Die ganze Pflanze hat einen starken, von Rosen und weißen Pfeffer vermischten, Geruch. Dieses Gewächs blühet im April. Es findet sich in Wäldern, an bergichten und schattigen, und mithin feuchten Orten. Gemeiniglich ist es überall, wo der Wald-Mangold (Pyrola) wächst, anzutreffen.

Die Sorte, welche in England gemein ist, doch aber selten wild gefunden wird, hat dicke fleischige Wurzeln, welche Knoten haben, und überall Fasern treiben. Die Blätter wachsen einzeln auf kurzen Stielen, und kommen unmittelbar aus der Wurzel heraus; sie sind beinahe wie bei der vorbeschriebenen Sorte, jedoch gekerbt.

Die Haselwurz wird im Herbst durch Theilung der Wurzeln fortgepflanzet. Sie verlanget weder starke Sonnenhitze, noch viel Feuchtigkeit. Sie liebet vornehmlich die Morgensonne. Sie ist im Frost ziemlich dauerhaft, und ein gutes Fiebermittel.

In der Provinz Norfolk hat man sich des Haselwurz-Pulvers mit großem Nutzen in der Wuth des Hornviehes bedienet; man hat davon in die Nase geblasen, welches einen sehr häufigen Abfluß scharfer wässeriger Feuchtigkeiten aus dem Gehirn verursachet, und viele dieser Thiere aus dem Rachen des Todes gerissen hat.

* Dieses Gewächs hat seine Benennung Asarum, vom α priv. und σαίρω, ich ziere, als ob man sagen wollte, eine gar nicht zur Zierde gemachte Pflanze; **Hasel- oder Hassel-Wurz**, weil es besonders gern unter den Haselstauden wächst; **Weihrauch-Kraut**, wegen des guten Geruchs der Blätter; und **wilde Narden**, weil ihr

ihr Geruch den Narden ziemlich gleichen soll. Es ist sehr dauerhaft, und grünet durch den ganzen Winter, weil die Blätter fast die Art des Epheu haben, und nicht eher abfallen, bis die neuen wieder hervorkommen. Es hat einen dem Baldrian (Valeriana) etwas gleichenden, doch nicht unangenehmen Geruch, welches die Ursache seyn mag, daß die Katzen ihm so sehr nachstellen. Man will angemerkt haben, daß zuweilen unter den Wurzeln des Haselkrautes, etwa eines Schuhes tief in der Erde, eine Gattung runder Erdnüsse gefunden würden, welche auswendig gelblich, inwendig aber weiß aussähen, und voll Milch-weißen brennenden und etzenden Saftes wären.

Etliche Frauen legen die frischen Blätter in die frischgemolkene Milch, und glauben, sie werfe besser auf, und gebe mehr Sahne.

Wenn die Hasen und andere wilde Thiere sich übel befinden, so fressen sie Haselwurz, und werden dadurch curirt. Dieses haben bereits die Alten wahrgenommen, und dieses Kraut nebst der Wurzel hernach mit Salz vermischt ihren Schafen und Rindvieh zu lecken und zu fressen gegeben, zur Verhütung aller Fäulung im Leibe. Den Pferden pflegt man die Wurzel unter das Futter zu mischen, wenn sie nicht fressen wollen, und werden ganz muthig davon. Die Schmiede geben auch diese Wurzel, von 1 bis zu 2 Unzen, den Pferden, als ein gar sonderliches Mittel wider den Wurm, ein; sie wird nehmlich gestoßen, und mit Kleien vermischt, ihnen vorgelegt. Nach Hrn. D. Leche Bericht, im VI B. der übers. **Abhandl. d. Königl. Schwed. Akad. d. Wiss.** a. d. J. 1744, S. 275, werden die Schweine, wenn man sie Wasser saufen läßt, worein man Haselwurzeln gelegt hat, desto eher fett; und wenn sie die Krankheit haben, die wir den Pips nennen, werden sie durch eben den Trank zurecht gebracht.

Die

Die ganze Pflanze ist sehr scharf, so daß sie der Arouswurz im geringsten nichts nachgiebt. Die Wurzel wird zur Arzenei gebraucht. Die beste mus fein schön und völlig, frisch getrocknet, von den Zasern gesäubert, grau, ganz und so dick als ein Federkiel seyn, einen durchdringenden, doch ziemlich lieblichen, Geruch, und scharfen, etwas bittern, auf der Zunge wie Jngber brennenden, Geschmack haben. Sie führet viel flüchtig Salz und Oel bei sich, hält sich aber kaum über ein Jahr, sondern verlieret binnen solcher Zeit ihre Kräfte und Eigenschaften. Jhre Wirkung ist, wenn von der zu Pulver gestoßenen Wurzel ½ Quentchen und darüber eingenommen wird, sehr heftig, und viel heftiger als die des Aron. Sie erreget ein heftiges Erbrechen, purgiret auch zuweilen von unten stark. Es wird ihr aber die erbrechende Kraft durch das Kochen im Wasser sehr benommen, und alsdenn treibet sie den Urin. Sie eröffnet die verstopfte Leber, Milz, Gallenblase und Gekrös-Aederlein, und reiniget den Leib von allen bösen Feuchtigkeiten. Abgekocht und davon getrunken, soll sie die monathliche Reinigung, Nach- und todte Geburt, wie auch die Mondkälber, unfehlbar austreiben. Sie zertheilet ferner den zähen Schleim der Lungen, vertreibet das Keichen und Husten, und stärket das Gehör. Sie vermag viel in der Gelb- und Wassersucht, in den Gliederkrankheiten, drei- und vier-tägigen Fiebern, wie denn die zwei erfahrne Spital-Medici zu Breslau, **Pezold** und **Klaunig**, versichern, daß sie die Wurzel zu ½ Quentchen, oder etwas mehr, in Wein eingeweicht, etliche mahl hintereinander vor dem Fieber-Anfall nehmen laßen, und vermittelst eines zuerst gelind darauf erfolgten Erbrechens, nachher aber desto stärker ausgebrochenem Schweiß, die viertägigen Fieber glücklich damit besieget haben. Haselwurz mit Käse-Wasser oder Honig-Wasser vermischt, und also gebraucht, purgiret den Leib innerlich ganz gelind, und curiret ebenfalls die kalten

ten Fieber. Das Decoct hilft wider das langwierige Hüftweh. Schwangere Weiber aber müssen sich vor dieser Wurzel hüten, weil sie ohne Schaden der Leibesfrucht nicht genommen werden kann. Als ein Schnupftoback gebraucht, führet sie sehr viel Schleim durch die Nase ab, und kann daher in Schlagflüssen oder Lähmungen, so von Anhäufung allzu vieler Feuchtigkeiten entstanden, bei einem Wasserkopf, und hartnäckigen Hauptschmerzen, sicher und mit Nutzen gebraucht werden. Es versteht sich aber von selbst, daß die Dosis davon sehr gering seyn, aber desto öfter gegeben werden müsse, wenn der Effect davon bis in die zähen und angehäuften Feuchtigkeiten gelangen soll, weil, wenn ein mehreres auf einmahl genommen wird, mit dem dadurch erregten Erbrechen auch zugleich die Arzenei wieder fortgehet, ehe sie an den benöthigten Ort, oder weiter als bis in den Magen, gelangen können. Aus dieser Ursache ist es besser gethan, man richte und nehme sie in flüßiger Gestallt, als in Pulver, mit Wein oder Wasser ausgezogen, und mit gelindern Sachen vermischt. Die Blätter machen Schlaf, und gestoßen auf den Puls gebunden, vertreiben sie das Fieber. Das aus den Blättern bereitete Pflaster, auf die Nieren gebunden, reiniget sie nebst den Harngängen. Blätter und Wurzel in Lauge gesotten, und das Haupt damit gewaschen, stärket das Gehirn und Gedächtnis, macht auch schwarz Haar, und wehret dem Ausfallen derselben. Oel von Haselwurz gemacht und die Rippen-Muskeln damit gestrichen, erwecket Schweiß und befördert den Harn. Ein Augenwasser von Haselwurz und Tutia, nimmt die Felle von den Augen, und macht ein klar Gesicht. Haselwurz zu Pulver gestoßen, und in die alten unreinen Schäden gestreuet, machet dieselben rein, und befördert sie zur Heilung. Wenn man die Wurzel in Rosenwasser weichet, und zerstößt, dienet sie auf die Warzen des Angesichts.

In einigen Apotheken hat man eine **Latwerge**, Diasarum genannt, und wird als ein besonderes Brechmittel gelobet, so man zu jeder Zeit des Jahres sicher verordnen kann. Man hat auch in denselben das Extractum Asari, welches man sonst Coagulum Asari nennet, und ein köstliches Mittel in melancholischen Krankheiten ist, die Gelb- und fallende Sucht curiret, den Harn und die monathliche Reinigung treibet, die Würmer im Leibe tödtet, und die langwierigen, besonders die Quartan-Fieber curiret. Es wird auch von einigen ein **Wasser** aus den Blättern und Wurzeln destilliret, welches sie wider die Engbrüstigkeit, Gelb- und Wassersucht, drei- und vier-tägige Fieber, rühmen, auch zu den dunkeln und blöden Augen gut seyn soll. Es löschet auch die Hitze an allen Gliedern, mit Tüchern darüber geschlagen. Die aus den Blumen bereitete **Conserv** stärket das Gehör und Gedächtnis.

Vom Asaro, s. Breßl. Samml. 6 Vers. Dec. 1718, S. 1974, f. Wahrnehmung von der Wirkung der Haselwurzblätter, wenn sie, zu Pulver gestoßen, in die Nase gezogen werden, von Hrn. Desmars: st. im 1 St. des VII B. der aus dem Franz. übers. Samml. auserles. Wahrnehm. Straßb. 1763, 8. S. 78, f. *Jo. Henr. Schulze* diss. de Asaro. Hal. 1739, 4. 3. B.

* **Asbest, und Amiant.** Der Asbest und Amiantstein sind zwar den Hauptbestandtheilen nach einerlei; die Naturforscher aber haben doch einen Unterscheid unter ihnen vestgesetzt, welcher darinn bestehet. Der **Amiant, Amianth, Amiant-Stein**, Amianthus, Amiantus, Amianthus lapis, Fr. Amiante, ist ein zaserichter schwarzgrünlicher Stein, welcher sich wie Federn von einander reißt, daher er auch von Einigen **Federweiß, Schieferweiß**, oder **Katzensilber** genannt wird; und weil die Fäden sich von einander trennen laßen, daß man sie hierauf wie Flachs spinnen kann, wird er **Berg-Erd-** oder **Stein-Flachs, lebendiger Flachs**, genannt. Die Theile desselben sind Faden-ähnlich, faserig und zäh; und zwar laufen die Fasern etwas parallel, oder sie schneiden sich einander ab, und bilden kleine Blättlein oder Schuppen; oft durchschneiden sie sich, ohne eine besondere Ordnung zu beobachten. In dem Bruch ist der Stein ganz uneben, und von ungewisser Bildung. Die Amiantsteine sind sehr leicht, denn sie schwimmen beinahe alle auf dem Wasser. In dem Feuer werden sie etwas härter, und dabei spröd, meistens auch weißer; ausserdem aber leiden sie keine Veränderung darinnen. Bei dem **Asbest**, (Abesten, Abesum, Albesten, Asbestes, Asbeston, Asbestum, Asbestus, Fr. Asbeste) bestehen dessen kleine Theile aus Fasern, die entweder durchaus, oder wenigstens zum Theil, parallel laufen. Er bricht am besten nach der Länge der Fasern, ist etwas hart und zugleich spröd, läßt sich daher nicht, wie der Amiant, biegen, schwimmt auch nicht auf dem Wasser, sondern sinket vielmehr zu Boden. In dem Feuer wird er, je mehr man ihn brennet, immer härter. Wenn **Plinius** sagt, daß der Amiant, wenn man ihn findet, den kostbarsten Perlen gleichgeachtet werde, so darf man sich über die Seltenheit dieses Minerals zu seinen Zeiten eben nicht verwundern, weil man es damahls nirgends, als in den Wüsten Indiens, in Euböa, bei der Stadt Corinth, in der Insul Candia, welche alle Länder sind, von welchen der Flachs den Nahmen hatte, gefunden haben soll. Zu unsern Zeiten ist es desto gemeiner worden, da man nicht mehr nöthig hat, solches in Indien, in Japan, in Sina, noch in Aegypten, wo man es vorzeiten herbringen ließ, zu suchen; sondern man findet es izt in den meisten Insuln des Archipelagus, in Cypern, in Negroponte und Corsica. Es ist auch an verschiedenen Orten in Italien, und insonderheit auf den Gebirgen von Volterra, bei Sestri in Ligurien, in Baiern, in den Hochländern von Schottland, in England, in Spanien auf den pyrenäischen Gebirgen, in Frankreich in der Grafschaft Foix und bei Montauban, im Voigtländischen, Salzburgischen, Steiermark, Tyrol, Ungarn, Siebenbürgen,

bürgen, wie auch in Schlesien, Böhmen, Baiern und Sachsen, im Erzgebirgischen Kreise, an den Böhmischen Gränzen, anzutreffen. Im Jahr 1720 hat man einen guten Amiantstein in Moscau, in der sibirischen Landschaft Werchoturski gefunden; die Einwohner nennen ihn Hameníschelk, oder den Seidenstein: er wächst daselbst in einem Berge, in gewissen Adern, zwischen einem harten und dunkelgrünen Steine, welcher mit Pulver zersprengt wird. Auf den pyrenäischen Gebirgen wird er in Steinbrüchen gefunden, und in dem Capanischen Thal findet man, wie Pomet vorgiebt, auch eine Gattung Amiant, die wie eine Pflanze in den Marmorbrüchen, bei 2 Schuh hoch, wächst. In Grönland trifft man viele Amiantberge an, davon der Gang ziemlich breit, und der Flachs lang, weich und schön weiß ist. Der beste aber kommt aus Asien und der Türkei, denn der aus Italien, Cypern und England ist so kurz und zerbrechlich, daß er sich nicht spinnen läßt. In den Cabinetten findet man einige Stücke von der Höhe eines Fußes, deren Fäden von gleicher Länge sind; und man darf gar nicht zweifeln, daß man nicht noch viel längere finden sollte, welche, weil sie sehr dicht neben einander liegen, den Holztheilchen sehr ähnlich zu seyn scheinen. Und daher ist es auch gekommen, daß einige sich haben betrügen laßen, die dergleichen Stücke von Amiant für unverbrennliches Holz gehalten haben. Und dieser vollkommenen Aehnlichkeit haben sich ehemahls betrügerische Mönche gar wohl zu bedienen gewußt, da sie die Leichtgläubigkeit einiger andächtigen Personen gemißbrauchet, und ihnen einige Stücke dieses Minerals, welche sie für Holz von dem heiligen Kreuze ausgegeben, als eine große Kostbarkeit verehret haben. Sie gaben ihrer Betrügerei durch das vorgegebene Wunder des Feuers ein großes Ansehen, wenn sie diesen leichtgläubigen zeigten, daß dieses Element über das vorgegebene heilige Holz keine Gewalt habe.

Und

Und eben diese Unverbrennlichkeit ist das Wesentliche, welches den Amiant von allen andern mineralischen Steinen unterscheidet. Verschiedene mit demselben im Feuer angestellte Versuche findet man in Mahudels Abhandl. vom unverbrennlichen Flachse.

Obschon die Art und Weise, denselben zu spinnen, bei den alten orientalischen Völkern sehr gebräuchlich gewesen, so ist doch selbige den Römern ziemlich unbekannt gewesen; ja selbst die Griechen scheinen wenig davon gewußt zu haben. Auch selbst dem Plinius scheint sie unbekannt gewesen zu seyn. Jo. Bapt. Porta, im 4 Buche Magiæ naturalis, siehet das Geheimnis, den Amiant zu spinnen und zu verarbeiten, für eine Sache von schlechter Wichtigkeit an, nachdem er zu Venedig, wie er schreibt, selbst gesehen, daß sich eine Frau aus der Insul Cypern damit beschäftiget. Ciampini hat uns seit einigen Jahren die Sache genauer bekannt gemacht, welche von Hrn. Mahudel auf folgende Art zu einiger Vollkommenheit gebracht worden ist. Man nimmt diejenige Art von Amiant, dessen Fäden am längsten und seidenartigsten sind, zerschläget ihn mit einem Hammer in verschiedene Stücke, jedoch in keinem Mörsel, damit er nicht zu Staub gemacht werde. Diese Stücke werden hierauf solange in warmes Wasser getaucht, bis ihre terrestrische Theilchen sich gänzlich aufgelöset haben. (Ammann, in seiner Manduct. ad materiam med. will, man soll sie in Lauge aus Asche von verfaulten Eichenholz und gedörrten Weinhefen tauchen, und nach diesem einen Monath lang in süßen Wasser liegen laßen.) Er mus im Wasser oft umgewendet, und in soviel Fäden, als nur möglich ist, mit dem Finger zertheilt werden, damit die wie Kalk aussehende zarte Erde davon abgesondert werde, welche die Fäden zusammenhält, und von welchen das Wasser ganz dick gemacht, und wie eine Milch weiß gefärbt wird. Diese Arbeit mus 5 bis 6 mahl und so oft wiederhohlt werden,

bis das Wasser seine natürliche Klarheit behält, und die Fäden genugsam geröstet sind. Wenn der Asbest auf diese Art gesäubert worden, so werden die Fäsergen auf einem Korbe oder Siebe von Binsen ausgebreitet, damit das Wasser desto geschwinder vollens ablaufen möge, und solange in die Sonne gesetzt, bis sie vollkommen trocken sind. Alsdenn werden zween breite Stämme mit sehr zarten und engen Zähnen, dergleichen die Hut- und Tuch-Macher zum Kämmen der Wolle gebrauchen, genommen, und damit die Fäserchen, indem sie gekämmt werden, vollens auseinander getheilt. Man nimmt hierauf den auf solche Art zubereiteten Flachs zusammen, und behält solchen zwischen den beiden über einander gelegten Kämmen, daß nur die äussersten Spitzen hervorragen. Die Kämme werden alsdenn auf einem Tische oder einer Bank bevestiget, und dienen auf solche Weise zum Spinnrocken, von welchem der Faden gar füglich abgesponnen werden kann. Man mus auch auf eben diesem Tische eine Spule mit sehr fein gesponnenen Garne von gemeinem Flachse bei der Hand haben. Von diesen wird ein Faden, und zugleich 2 oder 3 Fäden von Amiant genommen, und durch das Umdrehen einer Spindel, welche mit einem Wirtel oder Haken versehen ist, dergestallt mit einander vereinigt, daß der Faden von gemeinem Flachse mit denen von Asbest überzogen wird, und sie durch dieses Mittel nur einen einzigen Körper oder Faden ausmachen. Damit aber dieses Spinnen desto bequemer von statten gehen möge, so mus man ein Gefäß mit Baumöl bei der Hand haben, mit welchem man von Zeit zu Zeit die Finger benetzen kann, um dadurch theils zu verhüten, daß der Asbestfaden die Haut nicht angreife und wund mache, theils die Fäden desto weicher und gelinder zu machen. Wenn man nun auf diese Art einen langen an einander hangenden Faden bekommen hat, so ist es leicht, wenn deren viele zusammen genommen und unterwirket werden, ein Gewebe daraus zu verfertigen, welches, nach der

der Anzahl und Stärke der Fäden, die man darzu nimmt, grob oder klar gemacht werden kann. Und weil der eingesponnene Flachsfaden und das Oel noch darinn befindlich ist, so brennet man dasselbe, ohne daß es der Leinwand etwas schaden sollte, im Feuer aus.

Auf den pyrenäischen Gebirgen verfertiget man noch wirklich Schnüre, Geldbeutelchen, Strumpfbänder und Gürtel aus dergleichen Fäden, welche deutliche Proben von der Möglichkeit, sie zu verarbeiten, sind, und es ist gewiß, daß, wenn man mehr Mühe und Sorgfalt, als die Einwohner dieser Gebirge zu thun gewohnt sind, darauf wenden wollte, man recht artige Dinge davon verfertigen könnte. Unterdessen, wenn man auch die von den Alten so sehr gerühmte Leinwand daraus verfertigen, ja selbige noch feiner, als die ihrige, und in größerer Menge machen könnte, so würde man doch allezeit zugeben müssen, daß sie, wegen der Zerbrechlichkeit des Steines, von welchem sie ihren Ursprung nimmt, bei dem Gebrauch von keiner langen Dauer seyn, auch keinen andern Nutzen, als die bloße Curiosität, haben würde. Alles, was die alten Schriftsteller, welche vor und nach dem **Plinius** von dieser Leinwand in ihren Schriften Meldung gethan, davon beibringen, bestehet darinn, daß sie erzählen, wie selbige beschmutzt und verunreiniget worden, damit man das Vergnügen haben könne, sie gereinigt und unverlezt wieder aus dem Feuer zu ziehen. **Plinius** schreibet: „Wir haben davon Tischtücher ge„ sehen, welche, nachdem sie bei Gastereien gebraucht, „ ins Feuer geworfen worden, damit sie durch die Flam„ men wieder gereiniget würden, aus welchen man sie „ viel schöner und weißer bekommen, als wenn sie in „ Wasser wären gereiniget worden". Carl V. hat viele daraus verfertigte Servietten gehabt, mit welchen er den Prinzen seines Hofes, wenn er sie bewirthete, dergleichen Vergnügen machte; und man hat nachher zu Rom, zu Venedig, in Sachsen, zu Löwen und in an-

dern Städten, verschiedene große Herren, ja selbst Personen von geringerm Stande, gesehen, welche sich mit wenigern Kosten, als dieser Kaiser, daran belustiget haben. Wenn man bei dem Hierocles findet, daß die Brachmanen sich in solche Leinwand gekleidet gehabt, so beweiset solches, daß der Amiant bei den Indianern viel gemeiner, als an andern Orten, gewesen seyn mus; es wird daher keinesweges daraus der Schluß zu machen seyn, daß sich diese Weltweisen dergleichen Kleider zu ihrem täglichen Gebrauch bedient gehabt. Die Unverbrennlichkeit, welche sie, wie dieser Schriftsteller sagt, für etwas Göttliches hielten, und die Vergänglichkeit, welcher diese Kleider, weil sie sich leicht zerfaseten, unterworfen waren, erlaubete ihnen keinen weitern Gebrauch davon zu machen, als selbige bei heiligen und feierlichen Handlungen zur Pracht zu tragen.

Der Gebrauch der Hemden oder Säcke von Leinwand, deren man sich bei Verbrennung der Todten bedienet hat, damit darinnen die Asche des Körpers mit der übrigen verbrennlichen Materie unvermengt erhalten werden mögte, würde in der römischen Geschichte von größerm Nutzen seyn, wenn man davon mehrere Zeugnisse beibringen könnte. Es ist nicht zu läugnen, daß die Ehrerbietung, welche diese Völker gegen die Asche der Todten, die ihnen im Leben lieb gewesen, blicken laßen, eine große Sorgfalt vorausgesetzt, mit welchen sie die Asche des Körpers von der Asche des Holzhaufens abzusondern suchten. Denn es ist nicht glaublich, daß Artemisia die Asche ihres Gemahls Mausolus, welche sie nach seinem Tode ungemein bedauerte, so leicht würde haben verschlucken können, wenn sie nicht überzeugt gewesen wäre, daß dieselbe von der Asche derjenigen Specereien, welche zu Verbrennung des Körpers gebraucht worden waren, unvermengt geblieben wäre. Nicht viel wahrscheinlicher ist es, daß Agrippina die Asche ihres Gemahls Germanicus, nach des Tacitus Berichte, Annal. II B. Cap.

Cap. 75, mit solcher Zärtlichkeit in ihrem Busen würde aufgehoben haben, wenn sie geglaubt hätte, daß sie mit anderer Asche wäre vermengt worden. Es ist aber hieraus keinesweges der Schluß zu machen, daß man bei den Körpern vornehmer Personen diesen Vorzug beobachtet, und sie bei der Verbrennung in Leinwand aus Asbest eingehüllet habe. Und ob man gleich vor kurzem ein Grab entdecket, und selbiges in der vaticanischen Bibliothec aufgestellt hat, in welchem man ein Schweiß-Tuch von dieser Leinwand geleget, welches 9 römische Ellen lang, und 7 breit, und annoch voller Asche und halbverbrannter Knochen ist, so ist dem ungeachtet noch an dem Gebrauch dieser Leinwand in Verbrennungen zu zweifeln.

Man bediente sich auch des Flachses von Asbest zu Dochten, welche die Eigenschaft hatten, daß sie unaufhörlich leuchteten, ohne etwas von ihrem Wesen zu verlieren, und ohne daß man nöthig gehabt hätte, dieselben zu putzen, solange nehmlich das dazu gegossene Oel zu Unterhaltung der Flamme zureichte, und welche daher das ewige Licht hießen. Die Heiden bedienten sich dieser Dochte in ihren Tempeln in den Lampen, welche den Götzenbildern geheiligt waren. Nichts ist wohl unter denen übrigen Eigenschaften, welche man dem unverbrennlichen Flachse beileget, berühmter, als derjenige Docht, welcher, ohne daß man ihn berührte, ein ganzes Jahr hindurch in der goldnen Lampe leuchtete, welche Callimachus in den Tempel der Minerva zu Athen verehret hatte. Solinus, im 12 Cap. seines Polyhistor, macht viel Wesens von einer solchen Lampe, die in England fast eben so lange vor der Statüe dieser Göttin in einem ihr gewidmeten Tempel brannte. Und wenn man dem Pabst Damasus in einer Sache, welche die Natur-Lehre angehet, mehr Glauben beimessen darf, als in denenjenigen, so zur Kirchengeschichte gehören: so ist zu Rom, wie er in den Geschichten des h. Sylvesters schrei-

bet, bei einem Taufstein eine solche brennende Lampe gewesen, in welcher ein solcher Docht gebrannt haben soll. Diese von den Geschichtschreibern so sehr erhobene Sache zeiget genugsam, wie selten dieser Flachs dazumahl gewesen seyn mus. Er ist aber nachgehends so gemein geworden, daß Ludw. Vives, ein Spanier, da er sich zu Anfange des 15ten Jahrhunderts in Paris aufgehalten, dergleichen Dochte gesehen haben will, deren man sich an verschiedenen Orten dieser Stadt bedienet gehabt. Ich weis nicht, warum man nicht noch heut zu Tage diese Dochte gebrauchet, da doch ihre Bequemlichkeit auf die Erfahrung gegründet ist. Mahudel hat bemerkt, daß, wenn die Fäden des Amiants, ohne daß sie erst von den kalkigten Theilen, welche sie zusammenhalten, durch das Wasser dürfen gereinigt werden, in ein Gefäß mit Oel oder Fett gethan, und angezündet werden, dieselben solange leuchten, als die fette Materie dauert. Licetus, Ferrarius, und einige andere, die sich mit Untersuchung der Altertümer beschäftigt, und uns Nachricht von den Lampen der Alten gegeben haben, glauben, daß das beständige Feuer der Begräbnis-Lampen, von welchem sie vorgeben, daß es nicht eher verloschen sey, als bis diese Lampen in die Luft gebracht worden, durch Hülfe dieser Dochte sey unterhalten worden. Da sie aber zweierlei dabei vorausgesezt haben; erstlich, daß man in einer von dergleichen Lampen einen solchen Docht gefunden habe; zweitens, daß sie auch nach verzehrter Materie, die zu ihrer Unterhaltung gedienet, hätten fortbrennen können: so verwandelt sich dieses Lehrgebäude in eine wunderbare Unmöglichkeit.

Man hat auch, damit nichts von dem Asbest verlohren gehen möge, ein Mittel erfunden, diejenige Art, die etwas kürzere Fäden hat, zu nutzen. Man verfertiget nehmlich Papier daraus, welches man auch für unverbrennlich und beständig halten kann, weil man dasjenige, so darauf geschrieben worden, wieder auslöschen kann, so

so oft man es in das Feuer wirft, aus welchem es eben so unversehrt, wie die Leinwand, wieder herausgezogen wird. Man hat schon vor vielen Jahren in verschiedenen Cabinetten in Teutschland dergleichen Papier gesehen. In dem Cabinett des Königs von Dännemark wird ein Bogen von einer beträchtlichen Größe aufbehalten, und Charleton versichert uns, daß man solches noch izt sehr gut nicht weit von Oxford in England verfertige. Man bedienet sich, zu Verfertigung dieses Papiers, mehrentheils des reifen Asbestes, dessen Fasern sich leichter von einander trennen laßen. Man zerstößt eine gute Quantität dieses asbestischen Steins in einem Mörsel so lange, bis alles flockigt, wie Wolle, anzusehen ist. Alsdenn nehme man ein Sieb von eisernen, oder noch besser kupfernen, Drath, welches ganz enge Löcher hat, dergleichen die Papiermacher zu gebrauchen pflegen. Wenn hernach dieser asbestische Wollenzeug in Wasser eingeweicht und fleißig herumgerührt worden ist, so schütte man ihn eiligst in das Sieb, weil sonst die Materie, da sie mineralisch ist, vermöge ihrer Schwere sich bald wieder zu Boden seßet. Alsdenn schüttle und rüttle man das Sieb so lange, bis diese Masse, wie sonst das Papier, die Figur des Siebes annimmt. Endlich bringe man die Masse auf das gewöhnliche Tuch, und stelle sie an einen schattigten Ort, damit sie trockne.

In der Arzenei wird der Amiant wenig gebraucht, ausser zu einer Salbe, welche wider den Ausschlag, den bösen Grind, oder die Krätze, dienet.

Sur une espece de Lin incombustible, st. im 1 Th. der Observations curieuses sur toutes les parties de la Physique, à Paris 1719, 8. S. 103 — 106, und Teutsch, u. d. T. Von einer Art unverbrennlichen Flachse, im 1 Th. der Neuen Anmerk. über alle Theile der Naturl. S. 96, f.

Sur l'Amiante, st. im Journ. oecon. Jan. 1760, S. 14 — 16.

Mémoire sur l'Amiante: st. in No. 4 und 5 der Gazette salut. a. J. 1761.

Von dem Asbest und der daraus verfertigten unverbrennlichen Leinwand, s. den 8 Th. der Neuen Auszüge ꝛc. a. d. J. 1768, Frf. und Mannh. 8. S. 641 — 645. desgl. das 2 St. des V B. der Berl. Samml. 1772, 8. S. 181 — 185.

Eliæ Bertrandi diss. de Amianto, s. im Excerpto totius Italicæ nec non Helvet. Litterat. pro Ao. 1760. To. IV, S. 139 — 160.

Part of a letter from Mr. *Patrick Blair*, to Dr. Hans Sloane, dated Coupar of Angus, March 15, 1712, giving an account of the Asbestos or Lapis Amiantus, found in the High-lands of Scotland: s. im 27 B. der Philos. Transact. No. 333, for Jan. F. & M. 1712, S. 434 — 436.

Franz Ernst Brückmanns neue Manier, unverbrennlich Papier zu machen: s. im 33 Vers. der Bresl. Samml. Jul. 1725, Cl. 4, Art. 5.

Eb. dess. historia naturalis curiosa lapidis Τῆ Ασβέστου, ejusque præparatorum, chartæ nempe, lini, lintei & ellychniorum incombustibilium. Brunsv. 1727, 4. 6. B.

A curious relation, taken out the third Venetian Journal de Letterati, of March 15, 1671; of a substance, found in great quantity in some mines of Italy, by Sgr. *Marco Ant. Castagna*, out of which is made a kind of incombustible both Skin, Paper and Candle-week, together with the experiments made therewith: s. im 6 B. der Phil. Trans. for A 1671, No. 72, S. 2167 — 2169.

Jo. Ciampini de incombustibili lino, sive lapide Amianto, eiusque filandi modo, epistolaris dissertatio. Rom. 1691, 4. 3 B. s. auch in Brückmanns epistst. itinerar. Cent. II, wieder abgedruckt.

An abstract of a letter, wrote by Sgr. *John Ciampini* of Rome, concerning the Asbestus, and manner of spinning and making an incombustible cloath thereof: s. n. K. im 22 B. der Phil. Trans. No. 273, for Aug. 1701, S. 911 — 915.

Hrn. Axel Fried. Cronstedts mineralische Anmerkung über Hrn. Justi Abhandlung von einem rothen und grünen Jaspis mit einem Asbest von Mannsfeld; aus dem Schwed. Mercurius übers: s. im Hamb. Magaz. XXIV B. 2 St. 1760, 8. S. 155, f.

Jo. Heinr. Gottl. v. Justi Nachricht von einem rothen und grünen Jaspis mit Asbest, der in der Grafschaft Mannsfeld von ihm entdeckt worden: s. in dessen neuen Wahrheiten ꝛc. 7 St. Lpz. 1755, 8. Art. 5. S. 93 — 101; desgl. in dessen gesamml. Chymischer Schriften II B. Berl. und L. 1761, gr. 8. S. 360 — 367.

An account of a sort of Paper, made of Linum Asbestinum, found in Wales, in a letter from *Edw. Lloyd*: s. im 14 B. der Phil. Trans. for A. 1614, No. 166, S. 823, f.

Abhandl. von unverbrennlichen Flachse, welche Hr. Mahudel in der Kön. Acad. der Aufschr. und sch. Wiss. am 21 Jänner 1715 abgelesen, aus dem 6 Th. der Schriften dieser Acad. übers. von F. G. Freytag: s. im Hamb. Magaz. II B. 6 St. 1748, 8. S. 651 — 681.

Cph.

Cph. Lud. Nebel de Asbesto observationes: s. in den Actis philos. medicis Societ. acad. Sc. Princip. Hassiacæ. Giessæ Cattor. Frf. & Lps. 1771, 4. Art. 7, S. 50. f.

An account of a late discovery of Asbestos in France, in a letter from Mr. *Turb. Needham*, dated at Paris, May 17, 1760: s. im 2 Th. des 51 B. der Phil. Trans. for A. 1760. Lond. 1761, 4. Art. 72, S. 837 f.

A discourse, concerning the incombustible cloth, mentioned by Mr. Waite, address'd in a lettter by *Rob. Plot*: s. im 15 B. derselben, a. d. J. 1675, No. 172, S. 1051 — 1062.

Dan. Gottfr. Schrebers gesammlete Nachrichten bei einer Reise nach Schleiz, (und insonderheit von dem auf dem Wege zwischen Schleiz und Gefäll befindl. Amiant-Felsen ꝛc.) s. in dessen Neuer Cameralschr. 7 Th. Lpz. 1767, 8. S. 199, fgg.

Einige Versuche, welche mit einer gewissen Asbestart aus der Naturalienkammer zu Dresden, die, dem äusserlichen Ansehen nach, einem halb verfaulten Holze völlig gleichet, angestellet worden, von Chr. Fr. Schulze: s. im Hamb. Magaz. XVI B. 1 St. 1756, 8. S. 109 — 111.

Matth. Tilingii obs. de lino vivo aut asbestino & incombustibili: s. in den Misc. Nat. Cur. Dec. II, A. 2, Obs. 61.

A letter from Mr. *Nich. Waite*, concerning some incombustible Cloth, lately exposed to the fire before the Royal Society: s. n. K. im 15 B. der Phil. Tr. a. d. J. 1685, No. 172, S. 1049 — 1051. Lat. übers. u. d. T. Observatio de panno quodam incombustibili, una cum annotationibus super eo factis, in den Actis Erud. Lips. A. 1686, M. Aug. S. 400 — 402. Extrait du Journal d'Angler. contenant une nouvelle relation fort curieuse du Linum Asbeston, ou Toile incombustible: s. im Journ. d. Sc. p. l'a. 1685, S. 433 — 435.

A letter from Mr. *Wilson*, giving an account of the Lapis Amianthus, lately found in Scotland: s. im 22 B. der Philos. Tr. No. 276, for Nov. & Dec. 1701, S. 1004 — 1006.

Ascalabos, heißt eine Eidechs in America, welche wegen ihrer Schönheit merkwürdig ist. Sie hat eine dreieckige Stirn mit buschigen Augbraunen, welche, ungefähr wie bei dem Chamäleon, zurückgeschlagen sind, und am ganzen Leibe eben so bunte Flecken, als ein Tiger, und ist mit kleinen runden Schuppen bedeckt, wovon die auf dem Rücken aus lauter Perlen zusammengesetzt scheinen. Diese Eidechs gehet sacht, und ohne Geräusch zu machen, auf den Menschen zu, und zwar nicht in der Absicht, um ihm Schaden zuzufügen, sondern weil sie ein Vergnügen daran findet, ihn anzusehen.

Ascalonia, Schalotte, Schalottenzwiebel; siehe unter Cepa.

Ascarides, siehe unter Würmer.

*Asch,

* **Asch**, heißt an einigen Orten ein rundes, tiefes, oben weites und unten spitzig zulaufendes, töpfernes Gefäß, in Gestallt eines großen Napfes, welches zu vielerlei Absichten in der Haushaltung gebraucht wird, und daher auch seinen Nahmen bekommt, als: ein **Blumen-Asch**, **Reib-Asch**, **Stärk-Asch** ꝛc. Gemeiniglich aber brauchet man besondere zur Milch, als welche nach dem Melken des Viehes darein gegossen, und bis zu Abnehmung der Sahne darinnen aufbehalten wird. Solchenfalls wird es ein **Milch-Asch** und in Schwaben ein **Milch-Scherbe**, genannt, die zum Theil ganz sind, und woraus die Sahne mit dem Rahmlöffel abgenommen werden mus, oder aber unten an der Seite, dicht am Boden, ein Loch mit einem Zapfen haben, wodurch die Milch abgelaßen werden kann, die Sahne aber solchergestallt im Asche sitzen bleibet.

* **Asche**, L. Cinis, Fr. Cendre, ist der irdene Theil, welcher vom Holze, oder andern verbrennlichen Sachen, welche vom Feuer gänzlich verzehret werden, übrig bleibt. Allen erfahrnen Hauswirthen ist sattsam bekannt, daß das mehreste Gesinde mit der Asche sehr liederlich umgehe, solche aus den Ofen und andern Feuerstätten nur selten räume, dadurch solche aufhäufe, dabei das Anbrennen der Holzung beschwerlich und die Feuerung weniger wirksam mache, der Asche selbst aber durch das allzu lange Erhitzen die besten Salze entziehe, und durch das Verbrennen derer darinn enthaltenen terrestrischen Theile solche zu einen leichten Staub und fast zum gänzlichen Vergang bringe. Ferner ist leider landkundig, daß durch das Herumwerfen und unverwahrte Aufbehalten der Asche schon mancherlei Feuerunglück entstanden sey. Hingegen kann, nach thätig angestellten Proben, zu einer sehr beträchtlichen Ersparnis des Brennholzes und vortheilhaftern Nutzung desselben sowohl, als auch zum Gewinnst mehr als verdoppelter Asche, und derselben großen Verbeßerung, gereichen, wenn 1) in einem

einem jeden Ofen und allen andern Feuerstätten eiserne Roste, worauf das Holz hohl aufliegen, und zu Fassung der Feuerflammen Luft haben, unter solchen aber die Asche von brennenden Holze und desselben größter Hitze, welche deren Verzehrung und Entkräftung bewirket, sich absondern kann, angeschafft; 2) zur Winterszeit bei steter Feuerung die Asche, ehe sich solche allzu sehr häufet, und durch das Verbrennen an ihren Kräften geschwächt, auch dem brennenden Holze und dessen Wirkung hinderlich wird, wöchentlich zweimahl, an bestimmten Tagen, und zwar früh vor dem Anzünden und Heizen der Oefen ausgerafft, und in wohlverwahrten blechernen oder töpfernen, darzu aptirten Gefäßen, sofort zu dem Aschenbehältnis gebracht, 3) iztgedachtes Aschenbehältnis aber, in Form eines großen Mehl- oder Getraide-Kastens, etwas abwerts und abgesondert von den Vorwerksgebäuden, steinern erbauet, und mit schräg aufliegenden bretternen Deckflügeln, damit das Wasser davon ablaufen könne, versehen wird, auch zur besten Vorsicht die hölzernen Deckflügel auf der innern Seite mit Blech beschlagen, ingleichen, zu mehrerer Verwahrung der Asche, ein ordentlicher Holzrähm auf den gemauerten Kasten angebracht, und dann die Aufschlagedeckel mit Haken, Bändern, Haspen und Ketteln zum Verschließen angerichtet werden. Durch dergestallt vorzukehrende Mittel und gebrauchte Vorsorge, wird a) vielfach mehrere Asche von besten Kräften gewonnen; b) sehr vieles Feuerholz, so vorhin in der Asche erstickt, nur verglummen ist, und wenig oder gar keine Wirkung gethan hat, ersparet; c) alle Feuersgefahr, so durch das unachtsame Vertragen heißer Asche entstehen kann, gänzlich vermieden.

Die auf ein und andern Gütern haltenden Aschgruben würden, insoweit als solche ausserhalb den Gebäuden und mit wohl verwahrter Bedeckung angelegt würden, auch nicht abzurathen seyn, wann nicht, daß die Feuchtigkeit des Bodens zum Auslaugen der Asche vieles beitragen dürfte, zum Bedenken ausfiele. Zum

Zum Asche-Brennen sind unter den Laubbäumen die härtere Arten besser, als die weichern; daher Eichen und Büchen die beste und häufigste Asche geben, welche man jedoch zu anderm Gebrauche schonen mus; um so mehr, da an andern hierzu dienlichen Holzarten, als: Birken, Erlen und Espen, Ueberfluß ist. Besonders giebt die Espe, ihres weichen Holzes ungeachtet, weiße, eben so gute und beinahe eben so viele Asche, als das harte Holz. Indessen hat man nicht nöthig, sich zum Asche-Brennen frischer wachsender Bäume zu bedienen, solange man in den Wäldern Lagerholz oder angefaulte Bäume in unzählbarer Menge findet, die theils vom Windbruche, noch mehr aber vom Brennen, durch Beraubung der Rinde und der Blätter ihren Untergang erhalten. Diese Bäume, welche izt ohne allen Nutzen verfaulen, und inzwischen dem Graswuchse und dem jungen Anfluge zur größten Hindernis gereichen, können mit dem größten Vortheile zum Aschebrennen angewendet werden; maßen man befunden hat, daß sie bei einem gewissen Grade der Verfaulung weit mehrere und bessere Asche, als eben dieselben Baumarten frisch geben, und beruhet der Vortheil dieser Handthierung hauptsächlich darinn, diesen Grad, den sonst die Aescherer oder Aschen-Brenner die Reife des Holzes nennen, genau von einander zu unterscheiden. Es läßt sich dieses durch einige kleine Versuche leicht ausmachen; inzwischen hält man gemeiniglich für die sichersten Kennzeichen dieser Reife, daß sich das Holz beim Hauen etwas einbieget und nicht gut spaltet. Solch Holz giebt mehr Asche, als anderes, besonders aus der Ursache, weil es beim Brennen mehr glühet, oder wie eine Lunte wegglimmet, als flammet; und wenn es zugleich mit Schwämmen bewachsen ist, so fällt die Asche gemeiniglich in ganzen Klumpen nieder, welche der Farbe nach bläulich, und der Stärke nach, der rohen Potasche ganz ähnlich ist. Ist das Holz entweder liegend, oder auf der

der Wurzel stehend, etwas über gedachten Grad gefault, so lohnet sichs dennoch der Mühe, es zu Asche zu brennen, besonders wenn die Rinde noch darauf sitzet, welche zu allervörderst dazu anzuwenden ist. Ist es aber völlig verfault, so ist es zur Potasche untauglich; massen Regen und Witterung die Theile, welche Laugensalz geben könnten, bereits ausgewaschen und zerstöret haben, das übrige aber der Materie zu Mulm oder Erde geworden ist. Man kann solches Holz zu 2 Ellen bis ¾ Ellen langen Stücken hauen, in welcher Größe es zum Zusammentragen und Brennen am bequemsten ist. Das Brennen geschiehet, wenn das Holz noch naß ist, weil es in diesem Zustande weit mehr Asche, als wann es ausgetrocknet ist, giebt. Man mus auch, vor Anstellung des Brennens, an einer trocknen Stelle eine Hütte bauen, um die gewonnene Asche darinn zu sammeln; diese mus an den Wänden mit dichten Aesten und Laubsträuchen versehen und mit Rinde gedeckt, oder überhaupt solchergestallt verwahrt seyn, damit der Regen die Asche nicht auswaschen, und der Wind sie nicht zerstreuen könne. Man schaffet auch trocken Holz und Reisig in Vorrath an, um sich dessen zum Anzünden zu bedienen.

Das Brennen kann auf verschiedene Weise geschehen. Einige verrichten es in Gruben, wodurch das Feuer zusammengehalten wird, die Kohlen besser ausbrennen, und die Asche nicht so leicht weggeblasen werden kann; hierzu aber mus man Leimgrund erwählen, weil sich der Leim mit der Asche nicht so leicht, als Sand und Dammerde, mischet. Zu Anlegung solcher Gruben findet man in manchen Waldungen öde Plätze genug, auf welchen man keine Feuersgefahr zu besorgen hat. Andere legen das Holz in Haufen, nachdem sie einige starke Queerstücke zu unterst geleget. (In Schonen geschiehet es unter freiem Himmel, mit kreuzweise über einander gelegten Haufen, wenn vorher die Stämme mit einem

einem Aschenteige sind überkleistert worden.) Sie erwählen zum Brennplatze entweder flache Felsen, oder Rasenflecke, oder auch niedrigen feuchten Boden. Sie machen die Haufen nicht größer, als soviel sie in einem Tage ausbrennen können; sie zünden das Feuer in der Mitte des Haufens oben an, und legen einige nasse Scheite darüber, damit das Feuer von oben nach unten brennen, und die Asche in den Haufen fallen möge; wenn sich aber Asche herum streuen will, wirft man sie mit Brettschaufeln, oder auch mittelst langer Besen, wieder in die Haufen, damit sie wohl ausbrenne. Man verrichtet dieses Brennen kurz nach einem Regenwetter. Beider Brennungsarten bedienet man sich an denen Orten, wo man meistens Laubwälder, wenig Heide, und eigene Aschenbrenner hat, die behutsam mit dieser Arbeit umzugehen wissen, mit Vortheil; in Schwarz- oder Harz-Wäldern aber, welche dichter und feuerfangender sind, sind sie wegen des Waldfeuers öfters gefährlich, wenn man nicht solche Brennstellen vorsichtig wählet, wo man beides Leute und Wasser zur Hand hat.

Hingegen aber ist das Aschebrennen in den Wäldern in besondern Oefen, welche man fast aller Orten geschwind und mit geringen Kosten aufsetzen kann, in mehr als Einer Absicht das vortheilhafteste und sicherste. Denn 1) ist dabei keine Feuersgefahr zu befürchten; 2) kann der Wind unter dem Brennen die Asche nicht wegführen; 3) wird sie in einem einigermassen eingeschlossenen Orte viel stärker; 4) kann man in denenselben nicht nur das zurechte gehauene Holz, sondern auch Stöcke, Wurzeln, Aeste, Reisig und Laub, ja selbst Mooß, (welches, wenn es in Haufen so gut getrocknet ist, daß die Erde von seinen Wurzeln fällt, viel und starke Asche giebt) mit Bequemlichkeit verbrennen; mithin gehet nichts verloren, und der Wald wird dadurch zugleich aufgeräumet. Und ob es gleich 5) mit einigen Ungemächlichkeiten verknüpft ist, alles an einer Stelle zusammen zu brennen:

brennen: so wird doch dieses dadurch reichlich ersetzet, daß man das Brennen in allerlei Witterung, und in allen Jahreszeiten, solange ununterbrochen fortsetzen kann, als dazu in der Nähe Holz vorhanden ist, welches auf großen Brennplätzen sehr lange dauern kann, maßen 4 oder 5 Kloben von einiger Größe einmahl einzulegen hinlänglich sind, welche 7 bis 8 Stunden Zeit zu ihrer Einäscherung erfordern. Ist aber der Ofen so eingerichtet, daß man das Feuer durch beständiges Nachwerfen unterhalten kann: so gewinnet man an der Zeit, und siehet sich desto eher veranlaßet, den Ofen an einen andern Ort zu versetzen. Es können sich auch die Aschenbrenner, ausser der vorhin gedachten Aschenhütte, eine andere Hütte verloren aufrichten, in welcher sie sich in den Zwischenzeiten aufhalten.

Der Ofen bedarf, wie gesagt, keiner Kunst, und die darzu dienlichen Steine werden im Walde nicht weit zu suchen seyn. Trifft man platte Felsstücke an, mit welchen man den Ofen decken kann, so ist es desto besser; in deren Ermangelung aber kann er auch ohne Dach seyn, und das Feuer dennoch darinnen gut unterhalten werden, wenn nur nicht zu starker Regen einfällt. Zum Grunde erwählet man vorzüglich eine ebene Stelle eines Felshügels, in deren Ermangelung aber beleget man den Boden mit flachen Steinen, damit sich die Asche nicht mit Dammerde vermischen möge. Der Ofen erhält nur 3 Wände, und bleibt nach vorn zu offen. Seine Höhe mus $2\frac{1}{2}$, die Breite 2, und die Länge 3 Ellen austragen. Man kann ihn auch größer anlegen; doch ziehet dieses mehrere Beschwerde, in Ansehung des Herbeihohlens des Holzes, das länger gehauen werden mus, und also zum Wegbringen unbequemer wird, nach sich. Inwendig leget man längs der Ecke an jeder Seite einen kleinen Absatz von glatten Steinen, etwa $\frac{1}{2}$ Elle hoch. Von aussen kann man den Ofen, des bessern Zuges wegen, mit Leim bewerfen,

mit Torf belegen, oder mit Erde überschütten.

Das Holz leget man folgendergestallt hinein: Man leget zuvörderst 2 oder 3 dicke Kloben in die Queere, so daß sie mit den Enden auf die Absätze zu ruhen kommen. Wenn man aber, statt dieser Queerkloben, so viele Enden Stangen-Eisen leget: so kann man das Feuer, durch Nachlegung mehrern Holzes, sehr lange und leicht unterhalten. Man füllet den Ofen alsdenn mit Holz, und zündet dasselbe oben und in der Mitte an. Die Asche, welche zwischen den Absätzen niederfällt, ziehet man nach und nach aus, und bringet sie, nebst den mit niedergefallenen Kohlen, in die Aschenhütte, in welcher diese völlig ausbrennen. Wenn die Asche wohl ausgekühlt ist, wozu, wegen Sicherheit für Feuersgefahr, eine Zeit von etlichen Wochen erforderlich ist: so packet man sie, wenn es geschehen kann, auf der Stelle in Tonnen, und führet sie nach Hause; oder wo man mit Wagen nicht gut zukommen kann, trägt man sie in bequemen Fässern, dergleichen man in Schrebers Sammlung verschiedener Schriften ꝛc. XI Th. auf der ersten Kupfertafel, abgezeichnet findet, auf dem Rücken dahin; mittelst eines solchen Fasses kann eine Person von mittler Stärke fast eben soviel als ein Pferd tragen. Die Asche verwahret man unter einem Dache, so daß sie nicht feucht werden kann.

Hieraus ersiehet man leicht, wie wenig Kunst und Mühe das Aschenbrennen in Wäldern erfordert, das doch sowohl für die Arbeiter, für die Aufnahme vieler Waldungen, und für ein Land, von mannigfaltigen Vortheilen ist. Denn 1) kann eine Menge Müßiggänger und arme Leute, wie auch solche, welche zu schwerer Arbeit nicht aufgelegt sind, Weiber und Kinder, hierdurch Unterhalt und gutes Auskommen erhalten; besonders kommt dieses leichte und der Mühe verlohnendes Nahrungsmittel denen abgelegenen waldigten Orten zu statten, welche

welche ihre weitläuftige Waldungen bisher nicht ohne Schwierigkeit nutzen können. 2) Erhalten dadurch beides die, welche diese Arbeit besorgen, und das Land, in Absicht der Wälder, für Leute von verschiedenem Alter, mehrern Gewinn auf einmahl; maßen sie hierzu keine frische und wachsende Bäume anwenden dürfen, wie sonst die sogenannten Aescherer, die Erz-Waldverwüster, zu thun gewohnt sind; und eine Sache, die sonst verloren gienge, hierdurch nicht nur brauchbar, sondern reichlicher lohnend, als frisch Holz, wird; und endlich, daß auch der Wuchs des Grases zur Hütung, und der Nachwuchs der jungen Bäume dadurch befördert wird. 3) Gewinnet das Land dadurch in sich selbst nicht nur eine bei vielen Gewerben unentbehrliche Waare, sondern kann auch mit derselben hinführo mit Vortheil an fremde Oerter handeln, wenn man anders mit den Wäldern gehörig haushält.

Wenn man die Holz-Asche mit heißem Wasser auslauget, und die klare Lauge in eisernen Grapen oder Töpfen zu einer trocknen und harten Masse einkocht, so entstehet daraus die Pot-Asche, wovon ich am gehörigen Orte ausführlicher handeln werde.

Der Nutzen der Asche an sich, ist zu bekannt und allgemein, als daß man aller Orten eine genugsame Menge von den Feuerstätten erhalten könnte. Sie wird gesuchet auf den Glashütten, Fayence- und andern Fabriken. Es gebrauchen solche die Salpetersieder, Chymisten, Schmelzer, Silberabtreiber, Probirer, Seifensieder ꝛc. die Hausmütter bei dem Garnkochen und Aeschern, die Leinwandbleicher, die Köche, bei dem Einweichen der Stock- Halb- und andern gedörrten und eingesalzenen Fische, und die Hauswirthe bey ihrer Feld- und Garten-Arbeit.

Asche, insofern der Landmann damit zu thun hat, läßt sich unter 3 Hauptarten bringen; 1) die Asche seines gemeinen Brennzeuges; 2) die Asche, so von verbrann-

ten Bohnenstroh, Heide, Riedgras, Stroh, Stoppeln, Genst, Farnkraut, Quecken, Tannenzapfen, und andern dergleichen brennlichen Materien, zu welchen der arme Mann in vielen Gegenden seine Zuflucht nehmen mus, entstehet; und 3) die Asche des Landes selbst, wenn es gebrannt wird; von welcher leztern man den Artikul Brennen nachsehen kann. Die erste von diesen 3 Arten hat auch ihren ganz natürlichen Unterscheid, in Ansehung des Brennzeuges; denn die Asche von Kohlen ist ganz anders, als Holzasche; und Torfasche ist von beiden unterschieden.

Ueberhaupt, wenn der Landmann Holz oder Torf brennet, so ist die Asche seines Heerdes sehr wenig von derjenigen unterschieden, die er bekommt, wenn er Farnkraut, Stoppeln ꝛc. brennt. Brennt er aber Gruben- oder Stein-Kohlen, so ist die Asche ganz anders beschaffen. Holzasche bereichert einen Boden mehr, als Kohlenasche; und Kohlenasche bricht ihn besser, und bereichert ihn auch zu gleicher Zeit, wiewohl in einem geringern Grade. Kohlenasche, (deren Kraft um vieles vermehret wird, wenn man sie mit Urin oder Seifenschaum befeuchtet,) ist daher am besten für einen zähen, kleyichten, schweren Boden, und Holzasche für einen leichten, schlechten und unfruchtbaren Boden, oder für feuchtes Land. Ueberhaupt haben kalte und dumpfige Länder von allerlei Art Asche den besten Vortheil. Die Ofenasche thut sonderlich sehr gute Dienste, wenn man sie auf die Erbsen, Wicken, Bohnen und dergl. streuet; doch hat man sich wohl in Acht zu nehmen, daß solches nicht eher geschehe, als bis die Frucht Fingerslang aufgegangen, auch ein guter tüchtiger Regen zu vermuthen ist, weil sie sonst durch ihr scharfes und laugenhaftes Salz den zarten Keim zu zerbeißen, und ihm also mehr zu schaden als zu nutzen pflegt, aus welcher Ursache man auch damit nicht oft auf einen Fleck kommen darf. Jedoch ist sie in Ansehung eben dieser Schärfe auf den vermooßten Wiesen und in den Gras-

Grasgärten vortrefflich zu gebrauchen, indem sie, wenn sie zur späten Herbstzeit auf solche Orte gestreuet wird, das Moos dergestallt verzehret, daß man im Frühjahr wenig oder gar nichts mehr davon, sondern an dessen statt vielmehr den schönsten Klee aufgehen siehet. Die Asche schickt sich vornehmlich auf feuchte etwas niedrige Wiesen, und hat auch den Vortheil, daß sie die Maulwürfe vertreibet. Auf allzu hohen Wiesen hingegen brennet sie zu sehr, und wenn jene gar zu naß sind, so wird die Asche wieder abgespühlet. Eben so nützlich kann sie auf den Feldern und Aeckern zum Düngen gebraucht werden. Es ist dieselbe ein sehr hitziger und starker Dünger. Wollte man sie daher so stark und dick, als andern Mist, ausbreiten, so würde man sich dadurch den größten Schaden thun, und den Acker gar verderben. Aber um so viel vortheilhafter ist sie; denn durch ein Fuder Asche kann man soviel ausrichten, als mit 20 Fudern von andern Dünger. Die Asche ist aber nicht in warmen und leichten, sondern in kalten und leimigten Feldern, desgleichen nicht zu Sommergetraide, sondern zu Winterrocken, als welcher zeitig fortwächst, mit Nutzen zu gebrauchen. Sie ist sonderlich vortheilhaft an Orten, wo kaltes Land ist, welches vielen Mist verträgt, und da, wegen des Mangels an Wiesewachs, wenig Dünger gemacht werden kann.

Daß zur Zeugung eines solchen seifenartigen Saftes, der zum Wachstum der Pflanzen erfordert wird, das alcalische Salz in seiner Verbindung mit oelichten Theilen das meiste beitrage, ist eine in der Theorie ausgemachte Sache. Da nun alle von vegetabilischen Dingen und besonders von dem Holze gebrannte Asche hauptsächlich aus einem solchen alcalischen Salze bestehet, so ist natürlich, daß solche in der Düngung eine besondere Kraft erweisen müsse. Jedoch lehret die Erfahrung, daß eine ausgelaugte Asche, z. B. eine ausgebrachte Seifen- oder Potsieder-Asche in dem Lande weit bessere Wirkung

thue, als die rohe Ofen-Asche. Da nun die Seifen- und Potsieder-Asche durch die Auslaugung bereits ihre Salze verloren hat, so folget von selbst, daß ausser den Salzen, noch eine andere Ursache von der Düngungs-Kraft der Asche vorhanden seyn müsse. Man nimmt zu solchem Ende an, daß die ausgelaugte Asche durch ihre Salze, die sie bei der Auslaugung bereits verloren, und wodurch sie gleichsam ein todtes Wesen geworden, dem Acker zwar keine Nahrung geben könne, sie sey aber durch die in ihr vorgegangene Auflösung gleichsam die Matrix geworden, von welcher alle in der Luft befindliche düngende, und insonderheit salpeterige, Theile an sich gezogen würden; dieses sey der wahre Grund von der vorzüglichen Eigenschaft der bereits aufgelöseten Asche. Das Getraide, so in einem mit Seifensieder-Asche bedüngten Acker gesäet wird, wächset nicht allein reichlich, sondern es hat auch einen Vorzug in Ansehung der Körner, welche es in überflüßigem Maaße giebt. Schon der Augenschein zeiget, daß das in Seifensieder-Asche stehende Getraide weit längere Aehren, als ein in einer andern Düngung, erzeuget habe. Demnächst reiniget auch diese Asche von dem überflüßigen Unkraut, und folglich hat das darinn gewonnene Getraide nicht so vielen Zusatz. Ein mit Seifensieder-Asche wohlbedüngter Acker hält, ohne einer fernern Düngung nöthig zu haben, 10 bis 12 Jahre gegen, und fast beständig kann man ihm bei der Fruchttragung eine vorzügliche Kraft ansehen. Die Schlesischen Wirthe sind besonders für diese Düngungsart eingenommen. Man hat Beispiele, daß man dieselbe auf 7 Meilen weit herbei gehohlt, und den Sud, welcher ungefähr 2 vierspännige Fuder beträgt, und womit höchstens $1\frac{1}{2}$ Schlesische Scheffel bedünget werden können, mit 7 Floren bezahlt, und dennoch dabei vielen Vortheil zu haben behauptet hat. Nur Schade ist es, daß man diesen vortrefflichen Dung so wenig und so selten bekommen kann. Die Seifensieder fangen

fangen den Nutzen davon schon selber an einzusehen, und sie daher auf ihre eigene Aecker zu fahren. Es mögte daher zur Aufnahme des Ackerbaues, sich solche selber zuzubereiten, wohl der Mühe werth seyn. Zuvörderst mus man einen etwa 15 bis 20 Scheffel haltenden Abzapfkufen oder Bottich, wie man zum Bierbrauen gebrauchet, in Bereitschaft halten. Demnächst schüttet man 15 oder 20 Scheffel, nachdem es die Umstände erlauben, und die Größe des Bottichs es erfordert, von der besten von hartem Holze gebrannten Asche, auf einen Haufen beisammen. In der Mitte dieses Haufens macht man eine Vertiefung, in welcher man 8 bis 12 Metzen, nachdem es die Menge der Asche nöthig macht, ungelöschten Kalk schüttet, und darauf einige Eimer Wasser gießet. Sobald der Kalk zu brausen und sich zu löschen anfängt, wirft man diese Oeffnung mit Asche zu, und verhindert dabei sorgfältig, daß der Kalk, solange er in der Gährung ist, nirgends durch den Aschhaufen durchbrechen kann, sondern sich in dem Innern des Aschhaufens ablöschen mus. Sobald die Gährung des Kalkes geendiget, sticht man den Haufen mit Wurfschaufeln 2 bis 3 mahl durch einander, damit der Kalk und die Asche wohl mit einander vermenget werde. Alsdenn bringet man diese Masse in den Bottich, und gießet siedendes Wasser, welches 2 Finger hoch über die Asche stehen mus, darauf. Nach 24 Stunden zapfet man die Lauge ab, und wirft nunmehr die auf solche Art ausgelaugete Asche zum fernern Gebrauch aus dem Bottich heraus, womit man alle 24 Stunden, solange bis man davon die gehörige Genüge hat, fortfähret. Die Lauge kann, wenn man sonst keinen andern Gebrauch davon zu machen weis, nachdem sie mit Wasser vermischet worden, zur Befruchtung der Grasgärten, Wiesen, Kleekoppeln und anderer Grastragenden Plätze, mit großem Nutzen angewendet, und also durch dieses eigene Aschmachen ein doppelter Vortheil gestiftet werden. Jedoch mus ein Wirth, der diese

Wirthschaft treiben will, dabei die Gegend, wo er wohnet, wohl in Ueberlegung nehmen. Denn da zu dieser Seifensieder-Asche nur allein die von hartem Holz gebrannte Asche tauglich ist, so ergiebt sich von selbst, daß, da nicht an allen Orten genugsames hartes Holz zur Feuerung vorhanden ist, dieses auch nicht überall angehe. Die Asche von weit entlegenen Gegenden herbeihohlen zu laßen, würde zu kostbar fallen. Diese Asche schicket sich fast für alle Arten von Boden; einen allzu nassen und sumpfigen ausgenommen, in welchem sie nicht die erwartete Wirkung thut. Die Art und Weise, solche dem Acker mitzutheilen, ist verschieden. Will man nur Roggen oder Gerste darinn säen, so bringt man sie auf die Saatfahre, nachdem solche vorher gehörig eingeegget worden. An einigen Orten läßt man sie ordentlich wie das Korn säen, jedoch mit einem doppelten Wurf. Am besten ist es, wenn man den Aschwagen auf den Acker fahren, ein paar Mannspersonen mit Schaufeln hinaufsteigen, und solche unter beständigem Fortrücken des Wagen rechts und links von einander werfen läßt. Wenn solches geschehen, wird das Getraide darauf gesäet, und beides mit einander untergepflüget. Will man aber Weizen in die Seifensieder-Asche säen, so mus selbige schon auf den ungebrakten Acker in kleinen Haufen gefahren, und alsdenn mit Wurfschaufeln ordentlich verbreitet werden. Zu Roggen oder Gerste sind zu einem Berliner Scheffel Aussaat 16 bis 18 Scheffel Asche hinlänglich; zu Weizen aber wird eine größere Menge, und wenigstens 24 bis 26 Scheffel, erforderlich seyn.

Bei dem Ausstreuen der rohen und unausgelaugten Asche ist die Vorsicht zu gebrauchen, daß dieselbe vorher ein wenig angesprenget werde, indem sie sonst unter dem Ausbreiten gar zu sehr verstäubet.

Eine gute gebrannte Asche von Wickenstroh, Kohlstauden und Weinreben, ist nicht allein eine gute Düngung, sondern tödet und vertreibet auch alle schädliche Würmer und Ungeziefer. Die

Die Asche von See-Unkraut wird in den abendländischen Insuln von Schottland sehr gebraucht. Sie ist unstreitig ein sehr gutes Düngungsmittel, wiewohl sie dem, was das Ober-Unkraut heißt, wenn es frisch von der See weg auf das Feld kommt, bei weitem nicht gleich ist.

Hieher gehöret auch die **Brand-Asche**, worunter diejenige zu verstehen ist, die von abgebrannten Gebäuden übrig bleibet, und wegen des darinn befindlichen Kalkes, Strohes, und anderer Ingredientien, von noch besserer Wirkung ist, als die pure Holzasche; sonderlich machet die, so von Häusern, in denen viel Leim gestecket, vortrefflichen Boden, weil selbiger die Schärfe der Holzasche um ein gut Theil temperiret, und allen Arten von Feldern nutzbar machet. Doch wünsche ich allen und jeden Landwirthen, daß sie niemahls Gelegenheit haben mögen, sich dieses kostbaren Düngers zu bedienen.

Asche ist nicht nur, wenn man sie allein gebrauchet, sehr gut, sondern sie ist auch in verschiedenen Zusammensetzungen vortrefflich. Holzasche mit Kühmist ist eine sehr schöne Mischung; auch bereichert sie die Haufen Erde, die von allerlei Unrath uud Mist zusammengebracht werden. Kohlenasche ist auch ein vortrefflicher Zusatz zu der Erde, die mit Hühnermist gemischt ist, indem nichts die Zähigkeit dieser reichen, aber sehr beschwerlich zu handhabenden, Düngung, so leicht brechen kann.

Von der (sonderlich büchenen) Asche, als einem Mittel wider den Mehlthau im Hopfen, siehe unter Lupulus. Von dem Gebrauche der Asche zu Vertilgung der Schnecken, Erhaltung der Eier, zum Aufbehalten und Verschicken geräucherter Victualien, als: Würste; siehe unter **Schnecke**, **Ei**, **Räuchern** und **Wurst**. Von Nutzung der Asche des verbrannten Holzes im Camin, und eines Aschen-Kuchen oder Teiges, zu Vermehrung der Hitze des Feuers; siehe unter **Camin**. Vom Gebrauche warmer Asche bei Ertrunkenen; siehe unter **Ertrunkene**.

trunkene. Man pflegt auch in schlafsüchtigen Zufällen den Kranken mit dem Leibe in lauwarme Asche, auch damit angefüllte Säcke auf das Haupt, zu legen.

Aus der Asche der Gewächse, wenn sie mit einigen andern Dingen versetzet und vermischet wird, werden mancherlei Medicamente verfertiget. Die Asche der Kräuter ist zwar in der Medicin gewöhnlicher, als die von den Bäumen; inzwischen findet man doch, daß einige von gewissen Sträuchern ihren besondern Nutzen haben.

Was insbesondere die Drusen-Asche, Salz-Asche, Tabaks-Asche, Torf-Asche, und Waid-Asche betrifft, so kann man die davon handelnden Artikul nachsehen.

Usage et oeconomie des cendres, s. im Journ. oeconom. Avr. 1758, S. 156, f. desgl. im Nouvelliste oecon. & litter. To. 30, p. I. m. de Juill. A. & Sept. 1759, S. 160 — 162.

Sur les cendres, regardées comme amendement, s. Journ. oecon. Mai 1762, S. 206 f.

On Soot and Coal-Ashes, and their excellence as a manure for clover, s. Genelem. Magaz. for Oct. 1764, S. 479.

Observation von Nutzbarkeit der Asche im Feldbau: st. im 5 Vers. der Breßl. Samml. 1718, S. 1388 — 1391.

Von Anrichtung der Aschenhäuser auf dem Lande, st. im 74 St. der Leipz. Samml. 1750, 8. S. 123 — 129.

Von dem Aschebrennen in den Wäldern von verfaulten Bäumen; aus dem Schwed. übers. st. in D. G. Schrebers Samml. verschied. Schr. XI Th. Halle, 1763, gr. 8. S. 147 — 156.

Abhandlung vom Aschenbrennen, st. im IV B. des Forstmagaz. Frf. und Lpz. 1764, gr. 8. S. 227 — 248.

J. B. W. Vorschläge zur Vermehr- und Verbesserung der Holzaschen, auch anderer daher sich ergebenden Vortheile, st. in No. 8 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 60, f.

Von der Asche, als einem Düngungsmittel, s. das 9 St. der Berl. Beytr. zur Landwirthschaftswiss. (1773) gr. 8. S. 551 — 556.

Von Aeschern und Kienruß, handelt Hans Carl v. Carlowitz, in seiner Anweis. zur wilden Baumzucht. Lpz. 1713, f. S. 395, f.

Vom Aschenbrennen, handelt *Franc. Phil. Florinus*, in seinem klug- und rechtsverständ. Hausvater. Nürnb. 1705, f. S. 836, f.

Des cendres comme engrais, s. le Gentilhomme cultivateur, trad. de l'anglois de Mr. *Hale*, Tom. II. à Paris 1761, gr. 12. S. 343 — 353.

Gottl. Rammelt Abhandlung von Düngung mit der Asche bei dem Ackerbau, st. im 2 St. der Neuen Oecon. Nachr. Lpz. 1763, 8. S. 87 — 94, desgl. in dessen vermischten öconom. Abhandl. Halle, 1768, 8. S. 251 — 257.

Von

Von der Asche und Potasche, handelt Jul. Bernh. v. Rohr, in seiner Geschichte der Bäume und Stauden in Teutschl. Lpz. 1732, f. S. 112 — 116.

J. E. Voigts Vorschlag, fleißiger zu Winterrocken im kalten Acker mit Seifensiederasche zu misten: st. in der 43 Woche der Berlin. wöchentl. Relat. der merkwürd. Sachen ꝛc. v. J. 1752, S. 703 — 705; ingl. in dessen sieben Vorschlägen zur Oeconomie eines Landes ꝛc. Berl. 1753 8. No. 4.

Asche, ein Fisch, L. Thymallus; siehe Aesche.

* Aschel, wird derjenige Schlamm auf den Blaufarbenwerken genennet, welcher sich in den zusammengegossenen und zur Ruhe ausgesetzten Waschfässern angesetzet, und bei dem Schmelzen wiederum zugesetzet wird.

Aschenbaum, Eschenbaum; siehe Fraxinus.

* Aschen-Farbe, Ascher-Farbe, eine Art von Grau, dem man sonst auch den Nahmen Aschgrau beigelegt hat. Aschgraue Leinwand oder wollenen Zeug zu färben, nimmt man auf 1 Pfund Wolle, 1 Loth Alaun, 1 Loth Weinstein, 1 Loth Galläpfel, stößt alles klein, läßt es bis zum Aufsieden kommen, nimmt alsdenn den Schaum hinweg, und thut die Leinwand oder Wolle hinein, läßt es anderthalb Stunden kochen, alsdenn abkühlen und ausspülen. Aschenfarbene Schuh zu machen, nimmt man Bleiweiß, Kienruß und Umbra, mischet es zusammen, und reibet es auf einem Reibestein mit ein wenig Gummiwasser zart ab; diese Farbe kann man auch nach Belieben mit ½ Loth abgesottenen rothen oder Blau-Holze vermischen, so wird sie etwas röthlich oder bläulich.

* Aschen-Faß, ist ein bei dem Seifensieden gewöhnliches Faß. Solches kann auf 4½ Fuß hoch, und oben 2½ Fuß breit, unten aber etwas enger seyn. Unten in dem Boden ist ein Zapfenloch, und darinnen ein Zapfen. Desgleichen mus ein Kreuz von zwei etwa Arms-starken Stücken Stangen auf dem Boden eingepaßt seyn. Auf dieses Kreuz wird noch ein Boden gemacht, welcher also eingerichtet ist, daß, wenn er auf dem Kreuze liegt, er rund herum am Fuße anstoße. In diesen Boden mus-

sen

sen viel kleine Löcher eingebohret, und endlich auch eine Keule, die Asche einzustampfen, gemacht werden.

* **Aschen-Grube, Aschen-Kammer, Aschen-Loch,** bei Küchen, Brau- und Back- auch Gewächs-Häusern, mus mit Steinen ausgemauert, auch mit einer hohen Brüstung umgeben seyn, damit die Asche, ohne Schaden zu thun, abkühlen könne, auch niemand aus Versehen etwa hineinfallen möge. Am besten ist es, wenn die Aschenbehältnisse, wie oben unter dem Art. **Asche** gezeigt worden, von den Wohn- und Wirthschafts-Gebäuden etwas entfernt sind, daher man auch an manchen Orten, sonderlich auf dem Lande, zu Vermeidung der Feuersgefahr, und zum Besten der Salpetersieder, allgemeine hinlänglich verwahrte **Aschenhäuser** angelegt hat.

Aschen-Korb, siehe **Laugen-Korb.**

Aschen-Kraut, siehe Jacobæa marina.

Aschen-Salz, siehe Kali.

* **Aschen-Tuch, Ascher-Tuch,** ist ein Stück grober Leinwand, ungefähr 3 bis $3\frac{1}{2}$ Ellen lang, und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Ellen breit, durch welches die Lauge durchgeseiget wird.

Aschern, das Garn; siehe **Garn äschern.**

Asch-Grau, siehe **Aschen-Farbe.**

Aschiar, siehe **Achiar.**

Asch-Kuchen, siehe **Babe.**

Aschnitz, Löwenfuß; siehe Alchemilla.

Aschwurz, siehe Diptamnus.

Asci, wird beschrieben als eine americanische Pflanze, welche Arten rother, hohler und eines Fingers langer Schoten treibet, worinn sich Saamenkörner, die wie Pfeffer schmecken, befinden. Die Americaner und Europäer würzen ihre Speisen damit.

* Vieleicht ist sie einerlei mit dem Afke der Araber, welches der Thymian ist.

Ascia, eine **Zimmer-Art,** zum Behauen des Holzes; siehe **Art.**

Ascle-

Asclepias Africana aizoides, flore pulchro fimbriato, COMMEL. BRADL. & ROESEL. Stapelia hirsuta LIN. eine Sorte von **Schwalbenwurzel,** vom Vorgebirge der guten Hoffnung, welche fast das ganze Jahr hindurch blühet. Sie erfordert einen sehr warmen Stand, oder man bringet sie lieber gar nicht an die freie Luft. Die andern Sorten blühen selten, jedoch verdienen sie eine Stelle in dem Garten, wegen der sonderbaren Gestallt der Pflanze, welche eben so saftreich ist, und sich eben so vermehret, wie der Costus, und andere dergleichen Pflanzen. Man schneidet in einem derer Sommermonathe einige Zweige oder Schößlinge davon ab, und stellet sie an einen trockenen Ort, damit die Wunde sich schließe; pflanzet sie sodenn in Töpfe mit einer sandigen Erde, und setzet sie so lange in ein temperirtes Beet, bis man sie im September, nebst den Aloe- und andern Gewächsen, in das Gewächshaus bringet.

Die Blumen riechen dermaßen nach verdorbenem Fleisch, daß die Fliegen ihre Eier darein legen, welche auskriechen; jedoch sterben die jungen Fliegen darinn, wegen Mangel der Nahrung.

Asclepias Syriaca, siehe Apocynum Syriacum.

Asclepias Vincetoxicum, siehe Vincetoxicum.

Ascyron, Ascyrum, **Hartheu, Hartheu;** siehe unter Hypericum.

Aselli ventricosi, siehe **Stockfische mit großen Bäuchen.**

Asellus, **Asselwurm;** siehe **Keller-Wurm.**

Asellus, Merlangius; s. **Laberdan, Merlan, Stockfisch.**

Asfodele, Aphodele, **Affodill;** s. Asphodelus.

Asjar, siehe **Achiar.**

* **Asiatische Waaren,** sind allerhand Arten des Gewürzes, herrlicher Gummi, Seiden- und Baumwollen-Zeug, allerlei Früchte und Materialien, die vornehmlich aus den Ostindianischen Reichen, Japan, Sina, Pegu, Ceylon, und unterschiedlichen Insuln mehr, kommen, deren theils ihre eigene heidnische Könige haben, theils

unter

unter der Holländer, Engländer und Portugiesen Botmäßigkeit stehen, welche jährlich um ganz Africa ihren Cours dahin nehmen, und anstatt der Europäischen Waaren, als da sind: Weine, Bier und ander Getränke, feine Tücher, allerhand Kram-Waaren, mehrentheils aber baar Geld, die unter dem Artikul **Ost-Indische Waaren** specificirten Waaren wieder mit heraus führen. Vornehmlich aber giebt Asien an etlichen Orten Gold, Silber und Edelgesteine; wie denn diese leztere zum Unterscheid **Orientalische** genennet werden, weil sie alle andere an Schönheit übertreffen. Man bringet auch aus Asien Elephantenzähne, Seide, Türkisch Garn, eine große Menge Cattun, seidene Atlasse und andere Stoffe, kostbare Tapeten, Camelhaar, Bisam, und gleichfalls verschiedene Manufacturen, welche in Smirna, Constantinopel, Alexandria, Tripolis in Syrien ꝛc. geladen, und über die Mittelländische See durch Engländer, Franzosen, Holländer, Genueser und Venetianer, ja zuweilen durch die Türken selbst, in Europa geführet werden; und heißet man diejenigen, welche nach iztbemeldeten Oertern fahren, und daselbst handeln, **Levante-Fahrer**, oder solche Leute, die gegen Osten oder Aufgang der Sonne zu fahren. Vor einigen 100 Jahren ist dieser Handel ganz allein in der Venetianer Gewalt gewesen, welche sodenn die Asiatischen Waaren hin und wieder in Europa verhandelt; seitdem aber die Holländer und Engländer zur See mächtig worden, und den Weg um Capo di Bona Speranza gefunden, haben sie die Handlung mehrentheils an sich gezogen, und den Venetianern wenig übrig gelaßen. Heutiges Tages floriren in Asien, sonderlich unter dem Türkischen Gebiete zu Constantinopel, Smirna, Alexandretta, Aleppo, baumwollene und lederne, wie auch seidene Waaren.

Asigi, siehe **Grünspan.**

Asilus, siehe **Bräme.**

Asingar,

Asingar, siehe **Grünspan.**

Asininus pes, **Knoblauchskraut**; siehe Alliaria.

Asinus, siehe **Esel.**

Asius oder *Assius lapis*, siehe **Sarg-Stein.**

* **Aslani**, werden bei den Türken und in den Levantischen Handelsplätzen die Burgundischen Kreuz- und absonderlich die Hölländischen Löwen-Thaler genannt. Sie werden von dem darauf geprägten Löwen, der im Türkischen also heißt, mit diesem Nahmen belegt, und sind bei ihnen das beste Geld. Ein solcher Aslani gilt in Constantinopel 115 Aspers.

Asmiar, siehe **Grünspan.**

Asmodée, siehe **Schlangenfürst.**

Asne, Ane; siehe **Esel.**

Asnen, heißt bei dem **Avicenna** das Salzkraut; siehe Kali.

Aspalathus, **Africanischer Genst**; siehe unter Genista.

Aspalathus, **Sibirischer Erbsenbaum**; siehe unter Acacia.

Aspalat, Aspalatus, Asphalatus, Lignum Aspalatum, ist das Holz eines annoch unbekannten Baumes, welches in den Apotheken gebraucht wird. Man hat wohl drei bis viererlei Arten desselben, und es ist schwer, eine richtige Beschreibung von demjenigen zu geben, was das wahre ist. Das eine und das gemeinste ist das **Rhodiser** oder **Rosen-Holz**, wovon man einen eigenen Artikul finden wird. Das andere ist ein schwärzliches Holz, welches viele sehr wahrscheinlich für nichts anders, als das Adler-Holz halten, dessen Geruch sehr stark ist. Das dritte ist von einem kleinen stacheligten Baume, schwer und dicht, oeligt, scharf und herbe von Geschmack, purpurroth und gesprengt. Es kommt am Geruche, der ziemlich stark ist, am Geschmacke, an Schwere, an Gestallt und an Tugenden dem Aloe-Holze sehr nahe, und wird auch vielfältig in Arzneien eins für das andere gebraucht, wie es denn auch insgemein für das rechte wahre Aspalat verkauft wird. Man bedienet sich dessen stark zu Räucherwerken. Der größte Gebrauch dieser bei-

den sehr seltenen Arten ist zu der Verfertigung der Trochiscorum Hedycroi. Diesen füget man noch eine vierte Art hinzu, welche ein rothes Holz mit einer aschfarbenen Rinde ist. Der Geruch desselben ist sehr stark, und fährt einem so schnell, wie das Bibergeil, in die Nase. Es treibet Aeste, wie das Rebenholz, und ist etwas stacheligt. Einige sagen, es komme von einem Strauche, welcher 3 Ellen lang sey, dichte Aeste und weiße Dornen habe, und wohlriechende Blumen trage.

* *Asparagus.* Dieses Wort bedeutet eigentlich die ersten Keimlein oder jungen Sprößlein aller und jeder Gewächse und Kräuter, ehe sie sich in Blätter ausbreiten. Wenn wir demnach z. E. bei früher Jahreszeit den Hopfen ausschlagen sehen, so sagen wir von seinen hervorkommenden Keimen oder Sprößlein, das ist Hopfen-Spargel. Allhier aber handle ich besonders von demjenigen Gewächse, so in den Gärten unter dem Nahmen Asparagus, Sparagus, oder Corallii Herba, Fr. Asperge, T. **Spargel, Spargen, Sparges**, oder **Asparagen**, und **Corallen-Kraut**, gebauet wird. Der Spargel ist unter allen Küchenfrüchten diejenige, welche die meisten guten Eigenschaften hat. Er ist gesund, angenehm von Geschmack, und die Begierde, welche jedermann darnach hat, macht ihm schon Ruhm genug; er ist überdies nutzbar, giebt während 3 Monathen überflüßig viel, und erfordert keine mühsame Wartung. Gewiß, wir haben kein Küchengewächs, bei welchem man so viele Vortheile beisammen findet.

Seine Wurzeln sind zahlreich, und hangen wie an einem Kopfe; sie sind cylindrisch, fleischigt, weißlicht und klebrig; sie treiben im Frühjahre zarte, lange und cylindrische, spitzige, grüne und glänzende Stängel, die ohne Blätter, von einem angenehmen Geschmacke sind, und 6, 8, 10 Zoll, mehr oder weniger, lang sind, und die man, wenn man sie essen will, sogleich ausstechen mus; das heißt 3 oder 4 Tage hernach, wenn sie aus der Erde heraus

heraus sind. Denn hernach blühen sie gleichsam auf, wachsen nach und nach wohl 3 bis 4 Schuh hoch, und theilen sich in viele Zweige, um welche herum viele kleine, grüne Fäden hervorkommen, welche die Stelle der Blätter vertreten. Der Spargel hatt männliche und Zwitter-Blumen, die von verschiedenen Wurzeln herkommen. Die männlichen Blumen sind röhrig, und bestehen aus 6 schmalen Blumenblättern, die sich nicht ausbreiten. Sie hat 6 kurze Staubfäden, aber weder Griffel, noch Narbe. Diese sind unfruchtbar. Die Zwitter-Blumen haben 6 Blumenblätter, die sich ausbreiten, 6 Staubfäden, die den Eierstock umgeben, und einen kurzen Griffel, welcher oben eine zugestumpfte Narbe hat, welche hervorraget. Der Eierstock verwandelt sich in eine Frucht oder weiche Beere von der Größe einer Erbse, die beinahe kugelrund, anfangs grün, und wenn sie reifet, hellroth wird, und in der Mitte 2 oder 3 hohle, schwarze und harte Körner hat, durch welche sich die Pflanze vermehret.

Es giebt davon drei Arten, die große, die gemeine, und die wilde, welche durch weiter nichts, als durch die Größe unterschieden sind.

Die erste Art, welche man sonst den **Polnischen oder Holländischen Spargel** nennet, hat sich noch nicht so vermehret, daß man sie auf öffentlichen Märkten findet. Sie ist von der gemeinen bloß in Ansehung ihrer Dicke unterschieden, welche einem Rohre nahe kommt. Da man keine Pflanzen von dieser Art findet, es auch gar schwer hält, guten Saamen zu bekommen, so mus man denselben selbst bauen, wenn man dergleichen haben will.

Der **gemeine oder Garten-Spargel**, Asparagus sativus oder hortensis, und altilis C. B. P. 489. Asparagus (*officinalis*) caule herbaceo erecto, foliis setaceis, stipulis duabus interioribus, vna exteriore *Flor. Suec.* 272. ist zweierlei; nehmlich 1) der weiße, welcher dicke, weiße Stängel oder Pfeifen treibet, die, wenn sie

aus dem Erdboden hervorstoßen, oben etwas röthlich gefärbt sind, weswegen ihn einige den **rothköpfigen Spargel** nennen. Er treibet zwar die stärksten Stängel, welche zuweilen an 7 bis 8 Loth wiegen, und in den Schüsseln, wenn sie aufgetragen werden, ein sonderliches Ansehen und Parade machen; es ist aber von jeder Pfeife nicht mehr, denn 3 Zoll in der Länge, zu genießen. 2) der **grüne**, dessen Stängel grün gefärbt aus der Erde hervorwachsen, zwar nicht so stark, als die am weißen, doch aber ziemlich dick, und am Geschmacke die allerbesten sind. Es sind auch die Pfeifen so weit zu genießen, als sie grün sind; und was ihnen an der Dicke abgehet, das kommt an der Länge wiederum gedoppelt bei.

Der **wilde, Wald- oder Wiesen-Spargel**, Asparagus sylvestris oder pratensis, DOD. J. B. Asparagus sylvestris, tenuissimo folio LIN. ist in keinem Stücke von dem in Gärten unterschieden, als daß er, aus Mangel der Wartung, nicht so fett wächst. Er wird in vielen Gegenden Teutschlandes auf Feldern und Wiesen, mehrentheils aber in Heiden und Büschen, wild wachsend angetroffen, und weil er daselbst gar schwache Stängel bekommt, die dem Viehe weder schädlich noch unangenehm seyn können, so kann man ihm seine Stäte wohl gönnen. Die Wurzel kommt mit dem Garten-Spargel vollkommen überein.

Es giebt derer Spargel-Sorten noch mehrere, welche aber unsere Winter, im freien Lande wachsend, nicht ertragen wollen, als da sind:

1. Asparagus orientalis, foliis gallii;
2. Asparagus Africanus scandens, myrti folio angustiore;
3. Asparagus Creticus fruticosus, crassioribus & brevioribus aculeis, magno fructu;
4. Asparagus aculeatus Africanus;
5. Asparagus Hispanicus, aculeis crassioribus, horridus;
6. Asparagus aculeatus, maximus, sarmentosus, Zeylanicus, *H. L.* 62;
7. Asparagus aculeatus alter, tribus aut quatuor spinis ad eundem exortum, C. B. P;
8. Asparagus foliis acutis, C. B. P;
9. Asparagus aculeatus, spinis horridus, C. B. P;
10. Asparagus maritimus, crassiore folio, C. B. P.

Alle diese 10 Spargel-Sorten sind bei uns fremd; und da sie keinen Nutzen für die Küche haben, so trifft man sie auch nur in den Gärten dererjenigen an, welche Liebhaber der Botanik sind. Wer ihre Saamen erhält, der säet sie zur Frühlingszeit in Töpfe mit güter Erde. Die hervorwachsenden Pflanzen wollen mit Begießen und Jäten abgewartet, und im Herbst, zur Beschirmung gegen harte Fröste, in ein Gewächshaus geschafft seyn. Die gesäeten Pflanzen werden nicht eher aus einander genommen und verpflanzt, als im Frühlinge des folgenden Jahres, und zwar ehe sie wieder ausschlagen. Von den aus einander genommenen Pflanzen oder vielmehr Wurzeln, setzet man jede, oder soviel man deren behalten will, in ihren besondern Topf mit guter Erde. Wenn die Witterung erst recht warm wird, und keine Fröste mehr zu besorgen sind, alsdenn können diese Töpfe im freien Garten gestellet werden. Den Sommer über verlangen diese Gewächse fleißiges Begießen; im Winter aber, da keine Krautstängel mehr an ihnen sind, desto weniger, weil sie sonst leicht verfaulen. Hat man zur Frühlingszeit von diesen Pflanzen versetzt, und stellet die Töpfe auf einige Zeit in ein warmes Mistbeet, so befördert dieses ihre geschwinde Anwurzelung. Da die Wurzeln sich von Jahr zu Jahr vergrößern, so mus man ihnen sodenn auch größere Geschirre einräumen.

Jedoch ich komme wieder zu dem bei uns bekannten nutzbaren Spargel, und zwar zuvörderst zu dessen Erziehung, theils aus dem Saamen, theils durch Zertheilung der Stöcke. Was die Aussäung des Saamens betrifft,

mus man bei Anschaffung desselben sorgfältig darauf sehen, daß man solchen von einem erfahrnen Manne bekomme, von dem man versichert seyn kann, daß er soviel Geschicklichkeit habe, die besten Schößlinge auszulesen, und auch soviel Ehrlichkeit, daß er uns von seinem besten Saamen giebt. Besitzet aber jemand selbst einige gute Spargelbeete, so ist es am sichersten, wenn man den Saamen selbst einsammelt. Zu dem Ende mus man zeitig im Frühling eine hinlängliche Anzahl der schönsten und derbsten Spargelstängel oder Schossen auszeichnen, und sie in den Saamen gehen laßen; weil diejenigen, die erst alsdenn in die Höhe schießen, wenn die Zeit, den Spargel zu schneiden, vorbei ist, insgemein so langweilig wachsen, daß ihr Saame nicht reif wird, wofern nicht ein warmer Sommer und ein sehr günstiger Herbst einfällt. Bei der Wahl der Schossen, die man in den Saamen gehen läßt, mus man wohl auf ihre Größe und Runde Acht haben, und niemahls solche, die flach sind, oder die ihre Häupter geschwind öffnen, stehen laßen, sondern vielmehr die rundesten, und deren Häupter am dichtesten sind, dazu erwählen. Da aber verschiedene derselben nur männliche Blühten tragen, welche unfruchtbar sind, so mus man eine größere Anzahl Schossen stehen laßen, als etwa nöthig seyn mögte, wenn man nicht zum voraus gewiß wüßte, daß sie alle fruchtbar wären.

Einige glauben, daß man den Spargel beständig abschneiden, und niemahls in Saamen schießen laßen müsse, wenn man große und dauerhafte Stöcke und dicken Spargel haben wolle. Andere aber halten dafür, daß man eben diesen Endzweck nicht anders erreichen könne, als wenn man einen jeden Stock jährlich Saamen tragen ließe. Wenn man erwäget, daß der obere, in Saamen schießende, Theil zu dem Ganzen dieses Pflanzengewächses gehöret, und daß bei allen Pflanzen auch der Theil unter der Erde nicht in vollkommenen Wachstume seyn kann, wenn das Gewächs beständig in seinen

seinen obern Theilen leidet, und niemahls zu der Vollkommenheit eines Gewächses, die seine Natur erfordert, gelangen kann: so mus man sich für die leztere Meinung erklären. Die Erfahrung ist auch mehr auf dieser Seite; und man hat durch sorgfältige Brobachtungen gefunden, daß diejenigen Spargelstöcke, die man in Saamen hat gehen laßen, im folgenden Jahre allemahl dickere Stängel hervorbringen.

Wenn man die Schossen erwählt hat, so ist es gut, wenn man zum Zeichen einen Stecken dicht an jeden in die Erde stecket, wobei man sich aber in Acht zu nehmen hat, daß man den Keim oder die Krone an der Wurzel nicht beschädige. Diese Stecken dienen theils, wenn auch die andern alle in Saamen gegangen sind, diejenigen, so man erwählt hat, zu unterscheiden, theils sie anzubinden, wenn sie etwa, wegen ihrer Höhe und Seitenäste, in Gefahr seyn mögten, umgebrochen zu werden. Ohngefähr gegen das Ende des Septembers werden die Beeren oder Saamenkörner daran vollkommen reif seyn. Alsdenn mus man die Stängel abschneiden, die Beeren in ein Faß abstreifen, und darinnen 3 oder 4 Wochen liegen laßen, um zu schwitzen, damit dadurch die äussere Hülse verfaule. Hernach füllet man das Gefäß mit Wasser an, und zerreibet mit den Händen alle Hülsen, indem man sie zwischen den Händen zerdrückt. Alsdenn schwimmen die zerquetschten Hülsen oben auf dem Wasser herum, und der Saame fällt zu Boden; so, daß wenn man das Wasser gelind abgießet, die Hülsen damit weggeschwemmet werden; und wenn man noch zwei- bis dreimahl frisches Wasser nachgießet, und den Saamen herumrühret, so wird er vollkommen rein werden. Sodenn breitet man den Saamen auf eine Matte oder ein Tuch aus, und leget ihn, bei trocknem Wetter, in die Sonne und an die Luft, bis er vollkommen trocken ist, da man ihn denn in einen Sack füllen, und an einem trockenen Orte bis zu Anfange des Februars, als der rechten Zeit

zum Aussäen aufhängen kann. Die Art, ihn zu säen, ist diese, daß man ihn auf ein wohl umgegrabenes und eben gemachtes Beet von guter fetter Erde ausstreuet, und alsdenn gelind überrechet. Wird er zu dick gesäet, so wachsen davon nur ganz kleine Pflanzen. Spargel-Saame, wenn er wohl aufgehen soll, will nothwendig Winterfeuchtigkeiten haben; daher mus er nicht zur Frühlings-Zeit, sondern in den Herbstmonathen, gesäet werden; auch kann es zur Winterszeit, wenn offenes Erdreich und bequeme Witterung dazu vorhanden ist, mit gutem Erfolge geschehen. Wer den Spargelsaamen zur Frühlingszeit säen wollte, dem würde er kaum zur Hälfte aufgehen, oder, wenn trockne Witterung nach der Saat einfallen sollte, gar sitzen bleiben und vermultern. Einige pflegen dergleichen besäetes Beet Fuß für Fuß zusammenzutreten, damit der Saame unter die Erde komme, und darauf nochmahls zu ebnen; welches aber eben nicht nöthig ist, weil durch die darauf folgenden Regen des Herbstes und Winters sich das Beet ohnehin vest zusammensetzet. Dergleichen Herbst-Spargelsaat hat darauf keine fernere Aufsicht oder Abwartung nöthig; man läßt sie demnach unverdeckt also liegen, und siehet im folgenden Frühjahr die Pflanzen aufs schönste hervorwachsen.

Da sich der Fall begeben könnte, daß man im Herbste zu keinem Spargelsaamen gelangen könnte, sondern denselben erst im Frühlinge erhielte, so ist, nach Hrn. Grotjan, anzurathen, solchen im Frühlinge zu säenden Saamen zuvörderst 5 bis 6 Tage lang im Wasser aufzuquellen, und alsdenn ihn zu säen, und zwar in Fürchlein, und diese beständig durch Begießen feucht zu erhalten, auch damit die Befeuchtung in den Fürchlein sich besser erhalten möge, sie mit Mooß solange verdeckt zu halten; bis der Saame auskeimet, so dürfte bei solcher fleißigen Wartung nach 8 bis 10 Wochen doch noch wohl ein guter Theil des Saamens hervorwachsen.

Im

Im folgenden Sommer mus man die hervorgewachsenen Spargelsaaten, weil sie öfters sehr dick bei einander aufgehen, durchziehen und dünn machen, daß jedes Pflänzgen drei bis 4 Finger breit Raum von dem andern erhalte; und zweitens sie fleißig vom Unkraut reinigen, als wodurch die Kräfte der Pflanze sehr gestärket werden. Gegen das Ende des Octobers, wenn die Stängel ganz verwelkt und völlig abgestorben sind, kann man oben über den Grund etwas verfaulten Mist, 2 Zoll dick, streuen, theils die Pflanzen zu düngen, theils die jungen Keime gegen den Winterfrost zu verwahren.

Im folgenden Frühling werden die Pflanzen bereits zum Versetzen tauglich seyn; ja, die jährigen Pflanzen sind die besten, weil deren Wurzeln noch mit jungen weißen Fasern bewachsen sind, es auch gar nicht achten, wenn etwa von ihren Wurzeln etwas abgerissen wird, welches hingegen die zweijährigen nicht vertragen können. Denn, wenn die zweijährigen Pflanzen aus ihrem Saat-Beete genommen werden, reißen gar leicht einige Wurzeln ganz, einige halb, ab, so die einjährigen an ihrem Wachstum im geringsten nicht störet; an den zweijährigen aber wird man jederzeit finden, daß diejenigen, deren Wurzeln nur geknickt, oder wovon gar ein Stück abgebrochen, im folgenden Jahre ganz hohl und faul sind, und anstatt man die zweijährigen beim Pflanzen entweder sehr weit, als etwa $2\frac{1}{2}$ Fuß, wegen ihrer langen Wurzeln, auseinander legen, oder diese stutzen mus, welche also erst wieder in neue Wurzeln arbeiten müssen, (folglich ihr Alter ihnen im Wachstum hinderlich ist) so wachsen die einjährigen ihnen inzwischen weit vorbei, haben auch zu der Ruhe ihres Wachstums ebenfalls mehr nicht, als 3 Jahre, nöthig, wie die zweijährigen, welche sie noch überdem in dem Schuß der Stangen sehr übertreffen, und im andern Jahre bereits gute Fingers-dicke Stangen treiben werden. Man wird auch gar selten finden, daß eine einjährige Pflanze zu-

rückbleibt, welches hingegen bei den zweijährigen gar nichts neues ist.

Das Erdreich, worein sie verpflanzt werden sollen, mus im Vorrath eine kurze Zeit vorher, doch ja nicht zu lange, dadurch vorbereitet werden, daß man es wohl umgräbt, und unten hinein eine gute Schicht verfaulten Mist wirft, auf welchen wenigstens 6 Fuß tief gute Erde liegen mus; hernach mus man das ganze Feld wohl einebnen, und alle große Steine heraus nehmen. Bei dem Pflanzen mus man sich nach der Natur des Bodens, oder nach der Witterung richten; denn ist der Boden trocken, und frühzeitig gute Witterung, so läßt sich diese Verpflanzung gegen das Ende des März vornehmen; auf feuchtem Boden aber ist es besser, wenn man bis zur Mitte des Aprils wartet, welches ungefähr die Zeit ist, da die Pflanzen zu schossen anfangen. Diejenigen, welche den Spargel um Michaelis zu pflanzen rathen, irren sich. Herr Miller sah sich in zwei verschiedenen Jahren gezwungen, vielen zu dieser Zeit zu versetzen; er glaubt aber, daß es besser gewesen wäre, er hätte die Pflanzen gar weggeworfen; denn als er im Frühjahr nachsah, so fand er, daß die meisten Wurzeln schimmlicht worden, und verdorben, denn zu solcher Zeit pflegt unter fünf versetzten Pflanzen kaum eine einzige gut fortzukommen, und diejenigen, welche anschlagen, sind so schwach, daß sie kaum des Platzes werth sind, wo sie stehen.

Wenn nun die Zeit zum Pflanzen gekommen ist, mus man die Wurzeln mit einer Mistgabel, welche enge Zacken hat, behutsam ausheben. Ein Grabscheit taugt nichts dazu, weil man sie damit leicht zerstechen kann. Die Erde um die Wurzeln herum wird abgeschüttelt, auch werden die Pflanzen von einander abgesondert. Wenn man sie in die Höhe legt, so daß die Köpfe oben stehen, wie sie gepflanzt werden sollen, so ersparet diese Einrichtung etwas Zeit und Mühe. Nach diesem

diesem wird das Beet, wo sie hinkommen sollen, eben gemacht, und dicht an der Seite eine Schnur lang hingezogen, damit man daran weg eine recht gerade Furche, etwa 6 Zoll tief, öffnen kann. Diese wird ziemlich bis auf den darunter liegenden Dünger hinunter reichen; doch mus man sich hüten, daß von diesem Dünger ja nichts in die Höhe gezogen werde. Die Pflanzen müssen gerade an den Rand der Furche angelehnt werden, so daß man die Wurzeln davon wohl ausdehne, (denen der Gärtner mit dem Finger helfen kann,) und die Keime aufwerts etwa 2 Zoll tiefer, als die Oberfläche des Erdbodens, stehen, womit die Furche zugefüllt, und hinter drein eben gerechet werden mus. In der Furche konnen die Pflanzen 12 Zoll von einander stehen. Hierauf gehet man mit der Schnur einen Schuh weiter zurück, und machet auf eben diese Weise eine andere Furche oder Grube, leget auch die Pflanzen eben so wieder hinein; und so fährt man, in gleicher Weite, von einer Reihe zur andern fort. Vier Furchen in gleicher Linie, einen Fuß von einander auf diese Art gepflanzt, machen ein ziemlich breites Beet aus. Dabei ist zu beobachten, daß man allezeit zwischen diesem und dem nächsten Beet, oder zwischen vier Reihen, einen $2\frac{1}{2}$ Schuh breiten Platz leer laße, damit man daselbst zwischen die Beete hineingehen, den Spargel ausstechen, und andere nöthige Arbeit verrichten könne.

Ist man nun mit dem Stück Landes fertig, und selbiges wieder eben gemacht worden, so kann etwas Zwiebelsaamen darein gesäet werden, welches dem Spargel keinen Schaden bringen wird; den Saamen selbst kann man eindrücken oder eintreten, und den Boden mit dem Rechen eben machen.

Ungefähr 4 oder 6 Wochen nach der Pflanz-Zeit, werden der Spargel und die Zwiebeln aufgegangen seyn. Alsdenn mus das Unkraut mit einer kleinen Hacke ausgejätet, und die Zwiebeln, besonders um die jungen Keime

me des Spargels herum, zum Theil ausgezogen werden; allein dieses mus vorsichtig und bei trocknem Wetter geschehen, damit das Unkraut, sobald als es abgeschnitten worden, auch wieder verwelke, und weder diejenigen Schossen des Spargels beschädige, noch die Zwiebeln, welche nach den Schossen wachsen, abgeschnitten werden. Diese Arbeit soll ungefähr dreimahl wiederhohlt werden; und wenn sie wohl verrichtet wird, auch das Wetter nicht zu feucht ist, so wird der Boden vom Unkraut ziemlich rein bleiben, bis die Zwiebeln zum Ausziehen tüchtig sind, welches insgemein im August zu geschehen pflegt, und daran erkannt wird, wann ihre Grüne vergehet. Wenn die Zwiebeln ausgehoben worden, mus man den Boden etwa noch einmahl vom Unkraut wohl reinigen, da er dann sauber bleiben wird, bis die Beete mit Erde bedecket und erhöhet werden. Dieses mus im October geschehen, wenn die Spargelstängel zu verwelken anfangen, und gelb werden. Solange der Stängel noch grün ist, darf man ihn durchaus nicht abschneiden, immaßen die Wurzel wieder ausschlagen, und die Pflanze entkräftet werden mögte. Durch das allzufrühzeitige Abschneiden wird den Saamenstängeln, eben so wie bei dem Kohlrabi über der Erde gezeigt werden wird, der Umlauf des Saftes gehemmet, daß derselbe in der besten Zeit, wenn die Stöcke zum zukünftigen Keimen wiederum ansetzen wollen, zurück gehet, und folglich anfängt zu stocken, woraus ebenfalls folgt, daß die Stöcke durch solches Abschneiden matt und schwach werden. Dieser Stängel mus mit einem recht scharfen Messer so abgeschnitten werden, daß er noch 2 oder 3 Zoll über der Erde stehen bleibe, da er denn dazu dienet, daß man die Reihen in den Beeten unterscheiden kann. Sodenn ist es nöthig, die Beete noch einmahl zu hacken, und alles Unkraut und Abraum davon mit einem Rechen wegzuziehen, welches unten in die Gänge hineingescharret wird. Denn diese müssen zu solcher Zeit aufgegra-

gegraben, und die Erde aus ihnen auf die Beete geworfen und eben gemacht werden, damit sie ungefähr 5 Zoll höher, als die Gänge, werden. Mitten in die Gänge läßt sich alsdenn eine Reihe Kohl pflanzen. Unbedachtsame Leute nehmen Bohnen dazu, bedenken aber dabei nicht, daß die Wurzeln davon gar zu weit auslaufen, und solchergestallt den zwo Reihen Spargel am Rande der Beete nachtheilig sind. Auf die Beete selbst mus von der Zeit an durchaus nichts weder gepflanzt noch gesäet werden, sondern sie müssen bis zum folgenden Frühling unangerührt liegen bleiben, da man denn die Beete gelind behacken soll, um das junge Unkraut auszurotten; auch mus man sie den ganzen folgenden Sommer hindurch überrechen und vom Unkraut rein halten. Im October gräbt man die Gänge nochmahls auf, und bedecket die Beete mit Erde, oder erhöhet sie, wie bereits gezeiget worden.

Im zweiten Frühlinge nach der Pflanzung, werden die Beete mit einer flachzackigen sogenannten Spargel-Gabel, welche mit Fleiß dazu gemacht ist, aufgerissen. Dieses geschiehet ungefähr gegen das Ende des Märzmonaths, ehe die Keime anfangen zu schossen, wobei man sehr behutsam verfährt, daß man nicht mit der Gabel zu tief komme, und das Herz der Wurzeln verletze. Eine ganz kurze Zeit darnach werden die Beete kurz vorher, ehe die Keime aus der Erde hervorkommen, glatt gerechet. Denn dadurch, daß man mit dem Rechen ein wenig wartet, und das Erdreich ein wenig rauch liegen läßt, wird das gute Land desto mehr mürbe, alles junge Unkraut desto nachdrücklicher getilget, und die Beete halten sich viel länger rein, als wenn ganz und gar nicht, oder gleich nach dem Aufreißen mit der Gabel, gerechet wird. In diesem zweiten Frühlinge nach der Pflanzung laßen sich schon zum Theil Spargelstängel stechen. Freilich ist es besser, wenn man sich bis zum dritten Frühlinge geduldet. Sollte indessen die Sehnsucht gar

zu

zu groß seyn, so kann man etliche, doch sehr wenige, von den stärksten Stängeln, wenn sie etwa 4 oder 5 Zoll hoch sind, ausstechen, und alles übrige in die Höhe schießen laßen, damit die Wurzeln desto mehr Kraft behalten. Wenn man mehr schneidet, so treibet zwar die Wurzel, und man vermehret die Zahl der Keime, dafür aber werden sie desto kleiner, und die Wurzeln verderben desto eher. Zum Schneiden des Spargels hat man ein ausdrücklich dazu verfertigtes, und vorn wie ein Haken gemachtes Instrument, welches schneidende Zähne, wie eine Säge, und ein ungefähr 6 Zoll langes Eisen hat, und so groß als ein ordentlicher Schlüßel mit einem runden hölzernen Griffe ist. Man stößt diese Art von Messer senkrecht längs dem Spargel hinein, und drehet es, wenn es 6 Zoll ungefähr hinein ist, damit man den Spargel mit dem Ende des Hakens fassen, und indem man ihn an sich ziehet, abschneiden oder vielmehr absägen kann. Ehe man aber den Schossen abschneidet, mus man die Erde um denselben herum mit dem izt beschriebenen Messer wegräumen, damit man sehe, ob noch andere junge Keime dicht darneben in die Höhe kommen. Giebt es deren mehrere, so kann man sich desto eher in Acht nehmen, daß man sie nicht verletze. Ohne eine solche Vorsicht läßt sich dieses Unheil nicht leicht vermeiden. Leute, die damit umzugehen wissen, stechen in kurzer Zeit eine große Menge Spargel aus, da es hingegen andern vieleicht mühsam und langweilig scheinen wird. Doch die hier angerathene Vorsicht müssen alle, welche Spargel schneiden, sich wohl merken. Den abgeschnittenen Spargel bindet man in Bunde zusammen, und stellet ihn, wenn man ihn nicht sogleich brauchet, mit der Spitze in die Höhe, in ein Gefäß, in welchem 2 Zoll hoch Wasser ist, oder leget, wenn man ein frisches Behältnis hat, welches noch besser ist, die Bündel zur Hälfte in frischen Sand, worinnen sie sich viele Tage halten. Aber frisch abgeschnitten ist er allezeit besser.

Die

Die Zurichtung der Spargelbeete ist alle Jahr eben so, wie bei dem zweiten Jahre gezeiget worden. Man hackt nehmlich zu gehörigen Zeiten die Erde auf, damit das Unkraut wegkomme; gräbt im October die Gänge um, und erhöhet die Beete mit Erde; man überfährt endlich die Beete gegen das Ende des März mit einer Gabel. Nur dieser Umstand ist noch anzumerken, daß es alle Jahre wohl gethan ist, wenn man etwas verfaulten Dünger, der aus einem Melonen- oder Gurken-Beete herausgenommen wird, über alle Spargelbeete wegstreuet, auch etwas davon in die Gänge zu der Zeit, da sie aufgegraben sind, hinein wirft. Dieses erhält den Boden so bei Kräften, und die Wurzeln so munter, indem es für den Spargel ein sehr lockeres Erdreich abgiebt, daß ein gutes Spargelstück 10 bis 12 Jahre hinter einander schöne Stängel hergiebt, wenn man nur nicht in jedem Jahre gar zu sehr darinnen schneidet. Denn wenn man diese Gewächse nicht sehr zeitig im Junius in die Höhe oder in Saamen schießen läßt, so werden die Pflanzen dadurch sehr geschwächt, und die Keime desto schmächtiger. Aus diesem Grunde ist es, wenn man spät im Jahre noch Spargel brauchet, viel rathsamer, etliche Beete dazu auszusetzen, als das ganze Spargelfeld dadurch zu beschädigen, wenn man gar zu lange darinnen herum schneidet.

Einige säen den Saamen des Spargels gleich dahin, wo er bis zu dem Schnitte stehen bleiben soll, und wodurch man mithin die Verpflanzung des Spargels erspahren kann. Dergleichen Verfahrungsart hat die Königl. Schwedische Academie der Wissenschaften im Jahr 1750 (s. den XII B. der übers. Abhandl. dieser Acad. S. 76 — 79,) bekannt gemacht, nachdem ihr dieselbe von dem Admiral Ankarkrona mitgetheilet worden, welcher dieselbe durch Versuche, unter andern Arten den Spargel zu erzeugen, am nützlichsten befunden haben will. Man verfährt nehmlich folgender maßen.

Wenn

Wenn der Boden wohl umgraben und gedünget worden, wird er wieder eben gemacht, über dem Boden aber nach der Queer eine Linie gezogen, eben wie man beim Einsetzen der jungen Pflanzen zu thun pfleget; hernach machet man mit einem Pflanzholz, einen Schuh weit von einander, Löcher, in deren jedes man zwei Saamenkörner fallen läßt, wenn etwa eins taub seyn, oder nicht anschlagen sollte. Diese Löcher sollen nicht über ½ Schuh tief seyn; hernach bedecket man den Saamen mit der wieder hineingefüllten Erde, und ziehet einen Schuh weiter, wieder eine Linie für eine andere Reihe. Wenn nun 4 Reihen gemacht worden, läßt man einen Raum, damit zwischen den Beeten ein Weg sey, wenn der Spargel stehen bleiben soll, bis die ordentliche Zeit kommt, ihn abzuschneiden. Herr **Miller** sagt: " Es sey dieses eine sehr gute Einrichtung, „ immaßen die Spargelpflanzen sehr viele lange Wur„ zeln austreiben, die sehr tief in die Erde hineinfahren. „ Wenn also der Saame gleich dahin gebracht wird, „ wo er stehen bleiben soll, so werden diese Wurzeln „ nicht zerrissen oder verletzt, wie es andern wiederfährt, „ welche verpflanzt werden. Daher dringen sie tiefer „ in die Erde, sie erstrecken sich viel weiter, und laufen „ an allen Seiten aus ". Doch eben dieser Beweis, wodurch Herr **Miller** die Einrichtung derer bestätigen will, welche ihren Spargel nicht von seinem ersten Platze weg versetzen, ist für denjenigen, der mehr durch Erfahrungen als durch Vernunftschlüsse geleitet werden will, der sicherste Grund, warum man den Spargel eher versetzen soll. Unzählige völlig entscheidende Versuche setzen ausser allen Zweifel, daß Gewächse von allen Gattungen mit schwachen Wurzeln ohne Ausnahme keinen Schaden, sondern vielmehr ihre merkliche Besserung haben, wenn man die Spitzen von den Wurzeln wegnimmt. Es wird niemahls fehlen, daß nicht an ihrer Stelle mehrere neue Wurzeln ausschlagen sollten,

wodurch das Gewächs viel mehr Nahrung, als zuvor, erhält. Es beweisen dieses alle Versuche des Hrn. **Duhamel**, und von **Chateauvieux**, ingleichen des Hrn. **Tulle**, auf eine unwidersprechliche Weise. Sogar Gewächsen mit zapfenförmigen Wurzeln wiederfährt in diesem Falle eine eben so große Güte, wenn man die Spitze an ihren langen Wurzeln wegschneidet, immaßen dieses Anlaß giebt, daß unzählige neue Wurzeln und Fasern in die Breite auslaufen, die den Gewächsen desto mehr Nahrung zuführen. Hr. **Miller** selbst, wenn er als ein Blumengärtner redet, giebt sehr oft den Rath, man solle die Spitzen an den Wurzeln der Blumen ein wenig wegschneiden, damit sie vermöge der Vermehrung von Fasern, welche eben diese Wurzeln alsdenn auslaufen laßen, desto besser in die Höhe treiben. Daß man die Spitzen an den Zapfenwurzeln der gelben Rüben, Pastinaten und anderer Gewächse, die bloß ihrer Wurzeln wegen erbauet werden, nicht abschneidet, dieses geschiehet nicht deswegen, weil diese Gewächse etwa dadurch an ihrem Wachstum gehindert werden; man weis eher davon das Gegentheil; vielmehr ist die Ursache diese, weil die Wurzeln hernach nicht gerade in die Erde hinunter, sondern seitwerts heraus wachsen, und unzählige neue Wurzeln und Fasern austreiben würden; dadurch würde unnöthige Nahrung und Kraft in das Kraut, das über den Erdboden herausstehet, geführet werden. Bei der Bestellung des Spargels aber ist die Absicht, daß er so viele Stängel oder Keime, als möglich ist, austreiben soll. Freilich mag der Beweisgrund, den **Miller** angiebt, warum man den aus dem Saamen erzeugten Spargel an seinem ersten Orte stehen lassen soll, alsdenn zum Theil gelten, wenn es anders recht ist, auf ein Beet vier Reihen zu machen. Denn da die zwo mittlern Reihen alsdenn von der, auf die Gänge gewendeten, Bestellung keinen Nutzen ziehen können, so ist ihnen nothwendig ein jeder Vortheil nöthig, der

sich daher leiten läßt, wenn ihre Wurzeln, so tief, als möglich, in guten Erdboden dringen können. Eben aus diesem Grunde aber mus es den Spargelpflanzen eben so gut, als allen andern Gewächsen mit vielen Wurzeln, sehr dienlich seyn, wenn sie recht sehr viel Oeffnungen oder Wurzeln haben, wodurch sie ihre Nahrung in sich ziehen können. Es ist daher überaus wahrscheinlich, daß auch diese am besten fortkommen, und folglich die größten Stängel treiben werden, wenn nur zwo Reihen davon $1\frac{1}{2}$, oder noch besser, 2 Fuß von einander, auf einem 3 Fuß breiten Beete stehen, und auf jeder Seite einen 2 Fuß breiten Gang haben. Sie sind auf diese Weise breit genug, daß man die Erde zwischen den Beeten auflockern oder aufgraben kann, und jede Reihe Spargel wird folglich daher eben so augenscheinliche Vortheile genießen, als wir an andern Gewächsen wahrnehmen, die auf solche Weise bestellet worden. Die Stärke und Größe der also erbauten Spargelstängel wird, allem Vermuthen nach, des ausserordentlich großen Umfangs von Erdreich wegen, der dazu erfordert wird, eine vollkommene Schadloshaltung verschaffen.

Es ist bekannt, was vor erstaunenden Wachstum diejenigen Weizengewächse, die nach der neuen Wirthschaft bestellt werden, durch die erste Auflockerung der Gänge in dem Frühlinge haben. Zu solcher Zeit ist es eine Regel, die Pferdehacke so nahe, als es sich thun läßt, an die Gewächse hinanzubringen, nur daß man sie nicht aus der Erde reiße. Sollten wir nicht aus gleichen Gründen natürlicher Weise schließen, daß eben dergleichen Vortheil zu erwarten sey, wenn man den Erdboden so nahe an die Spargelreihen hinan auflockert, als nach Maßgebung der Erfahrung ohne Schaden geschehen kann? Daß Spargel durch solche oftmahlige tiefe Auflockerung der Erde eine sehr große Hülfe bekomme, solches hat der Herr von Chateauvieux erwiesen. Am 24 März 1753 hatte er ein Beet, 200 Fuß lang, und 6 Fuß breit, bloß durch oft

oft wiederhohlte tiefe Auflockerung, ohne die geringste Hülfe von Miste oder anderer Düngung, vorbereitet, und pflanzte auf dasselbe eine Reihe Spargel, der eben dasselbe Jahr schon sehr starken Trieb hatte; s. *Dühamel* Culture des terres, T. III, p. 168. Im folgenden, als in dem zweiten Jahre, stund er so schön, als nur immer der am besten bestellte Spargel in Gärten seyn kann; s. eb. das. T. IV, p. 455. Im dritten und vierten war er stärker, wohlschmeckender, und in allen Stücken schöner, als anderer, den er in seinem Küchengarten hatte; s. eb. das. T. V, p. 544. (Man kann allenfalls das Beet zu zwo Reihen, auch nur 5 Fuß breit machen, anstatt daß Hr. von Chateauvieux auf ein 6 Fuß breites Beet eine einzige Reihe setzte.) Es ist ein sehr wichtiger Umstand, den Hr. v. Ch hier ausdrücklich anzeiget; wiewohl auch alle gute Landwirthe, die mit der neuen Wirthschaft wohl umzugehen wissen, diesen besonders bei der Bestellung der Hulsenfrüchte und Küchengewächse immerfort aus der Erfahrung angemerkt haben. Sie schmecken nehmlich viel besser, als irgend andere, die nach gemeiner Art erbauet worden sind. Dieser Umstand macht, daß man gar nicht weis, wie man es verstehen soll, wenn Herr Müller sagt: „Ich kann nicht umhin, „ an einen gemeinen Irrtum zu gedenken, der lange Zeit „ unter den meisten Leuten im Schwange gegangen ist. „ Sie düngen nehmlich kein Spargelbeet, in der Mei„ nung, es gebe der Mist dem Spargel einen strengen „ Geschmack. Doch dieses sind sehr unrichtige Gedan„ ken. Der süßeste Spargel wächst auf dem fettesten „ Boden; ein schlechter und dürftiger Boden aber ver„ ursachet jenen rohen und faulen Geschmack, worüber „ man so oft klaget. Die Güte des Spargels ist seinem „ schnellen Wachstum zuzuschreiben; dieses richtet sich „ nach der Güte des Bodens, und der warmen Witte„ rung. Dieses zu beweisen, pflanzte ich zwei Beete „ Spargel auf Land, das einen Fuß dick mit Miste ge-

„ düngt war, und der darauf gewachsene Spargel war „ viel süßer, als irgend ein anderer, den ich bekommen „ konnte, ungeachtet beiderlei Gattungen in einerlei „ Wasser gekocht wurden “. Dieses ist ausgemacht, daß derjenige der süßeste Spargel ist, der auf dem fruchtbarsten Erdboden wächst. Es kann auch gar wohl seyn, daß der schnelle Wuchs, der vielleicht allemahl, oder wenigstens sehr oft, sich der Güte des Erdbodens und der Wärme der Witterung gemäß verhält, zu dieser Süßigkeit vieles beiträgt. Indessen mag man auch, nicht ohne Ursache, sehr zweifeln, ob bloß der schnelle Wuchs desselben die einzige Ursache davon sey, wie Herr Miller, dem Ansehen nach, behauptet, oder ob diese gewünschte Eigenschaft im Spargel nicht eigentlich mehr von dem Erdboden selbst herzuleiten sey? Allein, ich rufe alle gute Landwirthe zu Zeugen auf, ob denn kein Erdboden fruchtbar, ja sehr fruchtbar sey, der nicht mit Miste angefüllt ist? Giebt es in der Welt gar nichts dergleichen von Natur, keinen fruchtbaren, keinen sehr fruchtbaren Boden? Hat man weiter keine Düngung, als Mist? Hat man denn kein Mittel, den Erdboden durch eine gehörige Vermischung bloß mit Erde sehr fruchtbar zu machen? Haben nicht die neuerlichen vortrefflichen Verbesserungen nach dem Entwurfe des Herrn Tull erwiesen, daß, wie Herr Evelyn vorlängst richtig behauptet hat, sogar der allerunfruchtbarste Erdboden bloß durch erforderliche Bestellung sehr fruchtbar gemacht werden kann? Die Küchengärtner um große Städte müssen davon leben, daß sie die Früchte ihres Erdbodens verkaufen, und sehen sich freilich gewissermaßen genöthigt, vielen Mist hineinzuthun, damit sie entweder sehr zeitig, oder sehr vielerlei Früchte, und auch wohl beides zugleich, erbauen. Der Bewegungsgrund, der sie dazu antreibet, ist freilich so beschaffen, daß man ihr Verfahren entschuldigen mus. Indessen sollten es doch Rittergutsbesitzer, oder solche, die ihre Gärten bloß für ihre Tafel bestellen laßen, nicht so machen.

chen. Spargel aus hungrigem Lande schmeckt zwar allerdings sehr schlecht; indessen hat er doch ganz sicher den schlechten Geschmack lange noch nicht, worüber man sich, als über eine Wirkung des Mistes, so sehr und mit so gutem Grunde beklaget. Daß Gewächse, die ohne Dünger erbauet werden, am süßesten, und ohne Zweifel am gesundesten sind, wird durch folgendes Beispiel ganz offenbar bewiesen. Kraut, das auf einem nicht erst kürzlich gedüngten Felde gewachsen ist, kocht sich am allerweichsten; auch das Wasser, worinn es gekocht wird, bleibt süß. Anderes hingegen, in welchem man Kraut gekocht hat, das auf einem stark gedüngtem Felde gewachsen ist, bekommt einen unerträglichen Gestank. Hiermit stimmet auch die Erfahrung des Herrn Rammelt überein. Dieser erwählte ein Stück Landes zu einem Spargelbeete; die Hälfte davon tractirte er nach der sonst gewöhnlichen Manier; er füllte die Gruben mit Mist an, und ließ ihn vest zustampfen; die andere Hälfte reolete er nur 3 Fuß tief, brachte aber keinen Mist darauf. Auf das erste Stück pflanzte er, nach der gewöhnlichen Weise, dreijährige Pflanzen in zwo Reihen, so daß sie 2 Fuß weit von einander zu stehen kamen; auf die andere Hälfte aber säete er, mit eben dieser Abtheilung, und in gleicher Weite, guten Spargelsaamen. Nach 3 Jahren konnte er seinen Spargel stechen, ohne daß er den geringsten Unterscheid merken konnte. Er machte jedoch die leztere Hälfte des Gebeetes etwas tiefer; weil das Land, darinn kein Mist war, sich nicht so setzen konnte; und brachte alle Jahre etwas gute Gartenerde darauf, bis er einen Fuß hoch erhöhet ward. Im Herbste streuete er $\frac{1}{4}$ Elle hoch, sowohl über die erste als über die andere Hälfte, guten Schaf- und Küh-Mist darauf, damit die salzigen und fetten Theile desselben durch die Winterfeuchtigkeit den Wurzeln zugeführet würden. Im Frühjahre schaffte er den mehresten wieder hinweg, und grub, was liegen blieb, behutsam unter.

Das Feld, so man mit Spargel bepflanzet, um eine kleine Familie damit zu versehen, mus wenigstens 8 Ruthen groß seyn; denn wenn man nicht auf einmahl 100 Stängel abschneiden kann, verlohnt es sich kaum der Mühe, weil man sie sonst nach dem Abschneiden, und besonders bei kaltem Wetter, 2 bis 3 Tage aufheben mus, um zu einem Gerichte genug zu haben. Aber für eine größere Familie mus man ein 16 Ruthen großes Stück Feldes bepflanzen, und wenn dieses gut ist, wird es, zu rechter Zeit, in Einem Tage, 2 bis 300 Stängel liefern. Zu solchem Beet oder Stück Land wird zuvörderst eine gute Lage erfordert, nehmlich ein Ort, welcher nicht allzu hoch oder sehr trocken lieget, weil diesem Gewächse lieber etwas mehr Nässe, als Dürre, dienlich ist. Ferner ist solche Lage am besten, da wenigstens die Sonne vom Vormittag und Mittag darauf scheinen kann, und also eine Lage gegen Mittag. Bei Anlegung eines neuen Spargelbeetes hüte man sich auch, einen Ort zu erwählen, wo alter Spargel gestanden hat. Man pfleget sonst alte verlegene Spargelbeete zu reolen, und neuen darauf zu pflanzen; Hr. **Rammelt** aber warnet dafür, weil ihn eine vielfältige Erfahrung von dem Schaden überzeuget hat, den man dabei erleidet.

Der erste Spargel, welcher im April oder Mai treibet, verdirbt bisweilen von dem Froste, wovon diese zween Monathe nicht befreiet sind. Diesem Schaden vorzukommen, mus man lang Stroh an den Rand der Beete legen laßen, und es, wenn man Frost zu besorgen hat, darauf werfen.

Der Spargel hat die Schnecken zu Feinden, welche ihn, vornehmlich in feuchten und nassen Jahren, fressen. Man kann sie, wenn man ein wenig Fleiß und Mühe anwendet, tilgen. Man mus ihnen früh, wenn der Thau fällt, nachstellen. Aber der Erdfloh, welcher sich bisweilen, und besonders in den dürren Jahren, daran machet, richtet ihn ohne Rettung zu Grunde.

Er

Er wird auch ferner von einer grünlichen Raupe gefressen, wenn er in den Saamen gehet. Dieses Ungeziefer zernaget das Oberhäutchen des Stängels, und seine kleine Fasern so ab, daß er gänzlich verdorret. Gemeiniglich treibet der Stock hernach noch einen neuen Stängel; aber bisweilen kommt er auch vor der Zeit, und wird dadurch, wenn er wieder treibet, allezeit entkräftet. Sobald man wahrnimmt, daß er von diesem Ungeziefer angegriffen wird, mus man etwas Leinwand unten um die Stängel breiten, und dieselben schütteln, damit sie herunter fallen; man zertritt sie sodann, und hemmet hierdurch fernere Verwüstung.

Man kann Hälse von zerbrochenen Glas-Bouteillen brauchen, die Gewächse auf den Spargelbeeten zu bedecken, und den Spargel durch die Hälse in die Höhe schießen zu laßen; davon wird er eher reif, und ungemein schön und dick.

Die andere Art der Erziehung des Spargels geschiehet durch Zertheilung der alten Stöcke, welche, wenn sie alt werden, und nicht mehr tragen wollen, von einander genommen und auf neues Land gebracht werden. Diese Zertheilung gehet aber nicht mit allen, sondern nur mit einigen an, denn sie treiben nicht alle Nebenstöcke, welche man abreißen kann. Sie müssen gleichfalls, wie die jungen aus dem Saamen erzeugten Stöcke, 3, oder wenigstens 2 Jahre, liegen, ehe ihre Pfeifen abzustechen sind. Jedoch ist von denen Pflanzen, welche gesäet worden, mehr zu halten.

Bei allem bisher gesagten wirket die Natur ganz allein; aber durch Beihülfe der Kunst zwinget man ihn den ganzen Winter hindurch. Man kann z. E. an mittägigen Seiten gelegene Rabatten, welche den vollen Sonnenschein genießen, mit Spargelpflanzen besetzen. Diese, wenn sie zumahl Mauern oder Gebäude hinter sich haben, die ihnen Schutz für den Nordwinden geben, dienen aufs vollkommenste zu Hervorbringung von

Winterspargel. Hat nun der Spargel 3 Jahre daselbst gelegen, so kann das Beet auch zum Wintertriebe gebraucht werden. Man überdecket nehmlich, gleich nach Weihnachten, jeden Platz, wo Pflanzen liegen, mit einem leeren Gartengeschirr, als etwa mit einem Topfe oder Kübel, und bedecket im kalten Winter, die aufgestürzten Geschirre sowohl, als das ganze Beet, mit guten frischen Pferdemiste, fein dick, damit dessen Wärme sich in selbiges hineinziehe, lüftet das Beet bei offener warmen Witterung ein wenig, thut den Mist und die Gefäße weg, und bringet Glasglocken oder Fenster darauf.

Oder, man hebet im September die Spargelstöcke, welche im Winter getrieben werden sollen, aus, und setzet sie in runde Körbe aus dürren Weiden, die bei der Verfertigung im Wasser wieder geschmeidig und zum Flechten wieder geschickt gemacht werden, (denn wenn man frische Weiden zu den Körben nehmen wollte, wäre zu besorgen, daß sie im künftigen Winter, bei Treibung des Spargels in den Mistbeeten, Wurzeln fassen, ausschlagen, und also den Spargel an seinem Triebe hindern mögten). Die bepflanzten Körbe werden im freien Garten gelaßen, und mit Begießen wohl abgewartet, bis im November harte Fröste sich äussern wollen, alsdenn läßt man sie in einen Keller oder in ein Gewächshaus tragen, und bedienet sich derselben zur Winterszeit, da, wenn sie nach und nach in warme Mistbeete gesetzet werden, es den ganzen Winter über an guten Spargel von ihnen nicht ermangeln wird. Es können alte Spargelstöcke, die ohnehin abgeschafft werden sollen, zum Wintertriebe erwählet werden, indem ein zur Winterszeit in Mistbeeten getriebener Spargelstock für verloren zu achten ist. In der Mitte des Decembers können die ersten Beete zum Spargeltreiben schon gemacht werden. Zwischen die darein gesetzten Körbe wird Erde geschüttet, und das Beet also gleichgemacht, und die ausgefüllten Plätze zwischen den Körben können mit Sallat und Monathrettig-

Saamen

Saamen besäet werden. Wenn die Stöcke nicht mehr aufschießen wollen, so können sie, sammt den Körben, wieder an gehörige Oerter versetzet werden, denn die Körbe verfaulen nachgehends in der Erde, und werden ihnen an Wachstum nichts hindern. Auf diese Art können die Stöcke endlich noch erhalten werden.

Sollte im September etwa vergessen worden seyn, Spargelstöcke in Körbe zu pflanzen, so kann man, der härtesten Winterkälte ungeachtet, auf folgende Art zu Spargel gelangen. Man machet um die Hälfte des Decembers, oder im Anfange des Jänners, ein ordentliches Mistbette, und bringet oben auf den Mist 2 bis 3 Zoll Erde; alsdenn hebet man alle Stöcke aus, welche man ohnedies aus dem Lande zu schaffen willens ist, oder von welchen man vermuthet, daß sie nicht lange mehr dauern werden; und damit verfährt man also: Man macht mit einer Baumhacke rings um den Stock eine Oeffnung, hebet solchen heraus, und bringet ihn sammt der Erde auf das Mistbette; und wenn auch gleich der Frost noch so stark wäre, so hat man sich nicht daran zu kehren; denn je härter der Frost ist, desto besser bleibt die Erde an den Stöcken. Man kann auch die Erde mit einem alten Beil oben und unten abhacken, wie man sie haben will. Wenn nun das Mistbette mit den Stöcken völlig belegt worden, so füllet man die Zwischenräume mit einer guten, mit Sande und Asche vermischten, Mist-Erde dergestallt aus, daß die Oberfläche durchaus gleich werde. Man decket alsdenn das Mistbette mit Fenstern und Decken zu; und gleichwie die gefrorne Erde alsobald aufzuthauen und ihre Nässe nach und nach zu verlieren anfängt: so kann man die obere Erde mit einem Harken behutsam und nicht zu tief durch einander ziehen, und das Beet allenthalben gleich machen. Der Spargel fängt sodenn nach und nach zu treiben an, und man kann, ohnbeschadet desselben, Sallat, Monath-Radiese und andere frühzeitige Pflanzen zugleich auf diesem Mistbette gewin-

nen. Der Mist kann dieses Jahr zum Mistbette, wenn frischer darunter gebracht wird, noch einmahl gebraucht werden, und giebt noch so gute Wärme von sich, als wenn er zum erstenmahl wäre hineingebracht worden. Es ist schlechterdings nöthig, daß man dergleichen Mistbetten, worauf Spargel getrieben wird, zum öftern frische Luft gebe. Man mus daher bei aller guten Witterung und Sonnenschein die Fenster, zum Theil, oder ganz, wegthun, und dieselben des Nachts und bei rauher Witterung wieder darauf legen. Dieses Lüften und der Sonne Bloßstellen giebt der Frucht die beiden Eigenschaften, welche man von ihr verlanget, nehmlich den Geschmack und die grüne Farbe. Indessen, da die Sonne in dieser Jahrszeit selten zum Vorschein kommt, so pflegt die Frucht unterweilen keins von beiden zu haben. Man kann diesem Mangel folgendergestallt abhelfen. Wenn man Spargel gesammelt hat, bindet man ihn in Bündel zusammen, verscharret sie halb in die Beetwärmer, und bedecket jedes Bund mit einer Glocke. Wenn die Sonne ein wenig scheint, werden sie, da sie vorher weiß oder röthlich waren, in 2 oder 3 Tagen grün; und dieses vergnügt wenigstens die Augen, wenn es dem Geschmacke nicht genug thun kann.

Eine andere Art des Treibens, bei welcher die Stöcke zum fernern Wachstum gut bleiben, erfordert etwas mehr Umstände, und besonders einen ziemlichen Raum im Garten. Die Spargelbeete, deren zu diesem Endzwecke 3 oder 4 seyn sollen, müssen dergestallt angeleget werden, daß um jedes ein Graben 3 Schuh tief, und eben so breit, gemacht werden kann. Der Graben wird zu Anfange des Jänners mit frischem Pferdemiste angefüllet, und vest eingetreten, dergestallt, daß der Mist der Oberfläche des Beetes gleich sey. Alsdenn setzet man einen viereckigen Kasten von Brettern, in der Grösse des Spargelbeetes, darum, so daß dieser Kasten die, aus der Erde hervorragende, Einfassung des Mistbetes

tes vorstellet. Dieser Kasten wird von aussen, so hoch als er ist, gleichfalls mit Miste belegt, damit die Kälte nicht hinein dringen kann. Man decket denselben mit Fenstern und Decken zu; und der Spargel wird eben so bald zu treiben anfangen, als in einem ordentlichen Mistbette. Wenn nun etwa 3 bis 4 Wochen vorbei sind, fängt man an, das andere auf gemeldete Art anzulegen, damit man immer in die Küche etwas Frisches haben möge. Man kann auch zwischen die Spargelstöcke unter die Fenster Salat säen, oder auch Winter-Salat auf das Beet stecken laßen. Haben nun diese zwei Spargelbeete im ersten Jahre ihre Dienste gethan, daß keine Pfeifen mehr aufschießen wollen, so läßt man es dabei beruhen, und hebet die bretternen Kasten sammt den Fenstern wiederum hinweg, bis auf das dritte Jahr, in welchem man sie wiederum treiben kann. Im 2ten Jahre bleiben die Stöcke, ohne daß man sie treibet, liegen, damit sie sich wieder erhohlen können. Die übrigen zwei Spargelbeete werden, wie izt beschrieben, das andere Jahr darauf auch also gebrauchet und getrieben. Ist nun das 2te Jahr auch vorbei, so nimmt man die im ersten Jahre gebrauchten und getriebenen zwei Beete wieder vor, thut den alten rings herum eingetretenen und verfaulten Mist aus der Grube heraus, und so etwa die Wurzeln von den Spargelstöcken in denselben hinein gewachsen, schneidet man solche mit einem Messer hinweg. Hierauf füllet und tritt man wiederum frischen Pferdemist in die Gruben, wodurch die Stöcke wiederum getrieben, und auf beschriebene Art erhalten werden können, daß man also diese Beete ein Jahr um das andere gebrauchen kann. Zu den Mistbett-Fenstern, deren man sich hierzu bedienen will, müssen sowohl die Spargelbeete, als auch die Bretter, welche man darum bringet, eingerichtet werden, damit sich dieselben fein einlegen. Es können aber, in Ermangelung der Fenster, auch Bretter und Läden hierzu gebraucht werden,

welche

welche man des Nachts darüber decket; wenn aber grosse Kälte vorhanden, mus man auf dieselben Pferdemist, der neben den Beeten immer bereit liegen soll, bringen, damit der Frost in solche nicht hinein dringen kann.

Denen Liebhabern des Winter-Spargels ist übrigens noch zu sagen, daß zu Erreichung ihres Zwecks nichts nöthiger sey, als einen Vorrath von recht tüchtigen Pflanzen, so zum wenigsten vier- oder fünf-jährig sind, bereit zu haben. Fangen sie die Arbeit mit allzu jungen, oder auch mit entkräfteten alten Wurzeln, an, so haben sie viele Mühe, und wenig Nutzen davon. Zur Erreichung solchen Zwecks ist demnach erforderlich, alle Jahre im Herbste etwas Spargelsaamen auszusäen, damit Vorrath von frischen Pflanzen, so vier- oder fünfjährig sind, vorhanden seyn möge.

Was den medicinischen Nutzen des Spargels betrifft, so gehöret die Wurzel unter die Zahl der sogenannten fünf großen eröffnenden Wurzeln, welche man in Ptisanen, Decocten und eröffnenden Brühen gebrauchet. Man nimmt die wilde, wenn man sie finden kann, vorzüglich dazu, weil man sie kräftiger befunden hat. Man bedienet sich bisweilen auch des Saamens, aber selten. Diejenigen aber, welche zum Griese geneigt sind, müssen sich deren enthalten, weil sie das Harnsalz in den Nieren allzu sehr auflöset und absondert, und weil, wenn einige fremde Säure durch die ersten Wege dazu kommt, eine Coagulation entstehet. Die Wurzel auf die schmerzhaften Zähne gelegt, soll machen, daß sie ohne einige Schmerzen ausfallen. Die rothen Beerlein gedörret, zu Pulver gestoßen, und davon eingenommen, stillen die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse.

Der menschliche Geschmack hat jederzeit in dem Spargel etwas ausnehmend Reizendes und Angenehmes gefunden, daß auch Einige glauben, der Lauch, den das verwöhnte Jüdische Volk als ein Aegyptisches Leckerbißlein so angerühmt (4 B. Mos. XI, 5.), sey Spargel gewesen.

Er enthält ein flüchtiges Salz, das sich durch seinen Geruch deutlich genug offenbaret, und es weiß jedermann, daß er dem Urin einen widrigen Geruch mittheilet. Wenn man dieses Gestanks überhoben seyn will, so mus man entweder mit dem Spargel, oder hernach, Citronensaft genießen, welcher dieses flüchtige kalische Salz dämpfet; oder nach Hrn. Macquers Rathe, in den Nachttopf ein wenig Wasser schütten, in welchem soviel Salzspiritus aufgelöset ist, daß das Wasser so scharf, wie der stärkste Weinessig wird. Dieser Salzspiritus ist hierzu um soviel leichter zu gebrauchen, weil er selbst an und vor sich nicht den mindesten Geruch hat, und nicht viel kostet. (s. No. 22 der Gaz. Salut. v. J. 1768.) Auf den häufigern Genuß desselben, sollen sich Blutharnen, Hämorrhoidal-Schmerzen, und Podagra ereignen; wie denn Kaiser Augustus, der diese Speise sehr geliebt, und das Sprüchwort; Citius ac Asparagi coquuntur, aufgebracht hat, viel am Podagra laborirte.

Spargel zu putzen und abzukochen. Man nimmt Spargel, sonderlich großen, beschabet ihm die Stängel sauber, und leget ihn in kaltes Wasser; hernach setzet man einen Kessel mit Wasser, worein man ein wenig Salz geworfen, aufs Feuer, und wenn es kocht, thut man den Spargel darein, und läßt ihn solange kochen, bis man ihn mit den Fingern drücken kann, thut ihn sodenn heraus in kaltes Wasser, und verbrauchet ihn folgender maßen.

Spargel zurecht zu machen. Der Spargel wird abgewaschen, in Bündgen gebunden, und gleich geschnitten, alsdenn in Wasser und gehörigem Salze weich gekocht, und wenn dieses geschehen ist, in einem Tiegel aus einander gelegt, Fleischbrühe darüber gegossen, und mit Butter, Pfeffer, Ingber und Muscatenblühte gewürzt; sodenn läßt man es mit einander auf einem Kohlenfeuer aufwallen. Endlich nimmt man 2 Eierdotter, schlägt

schlägt sie klein, gießet etwas von der Brühe zu den Eiern, klopft es unter einander, und richtet es über den Spargel an.

Spargel zu dörren, ist es am besten, wenn derselbe mit einer Nadel durchstochen, ein Faden durchgezogen, und so am Ofengeländer herum gehangen, auch fleißig nachgesehen wird, daß er nicht zu heiß werde, (indem er sonst schwarz wird, und wenn man ihn kochet, hat er gar keinen Geschmack;) ist er aber zu wenig gedörrt, so gehet er bald in Fäulung, läuft an und verdirbt, insonderheit wenn er an einem feuchten Orte aufbehalten wird; demnach mus er recht hart, aber doch langsam und bei gelinder Wärme gedörret werden.

Kleinen Spargel warm zuzurichten. Man schneidet oder bricht das Harte von dem Spargel ab, leget ihn in kalt Wasser, und läßt ihn auf vorbeschriebene Art sieden; alsdenn seihet man das Wasser davon ab, thut ihn in einen Tiegel, gießet siedende Fleischbrühe daran, streuet Pfeffer und Muscatenblühte darein, wirft zuletzt ein Stück Butter darzu, und richtet ihn, wenn er eine Weile gesotten hat, entweder so bloß in eine Schüssel, oder über gesottene Hühner und Tauben, auch über Kalbs- Ziegen- oder Lamm-Fleisch, an. Wenn man die Brühe an diesem kleinen Spargel etwas dicklich verlanget, so kann ein wenig Mehl in Butter geröstet, oder es können Eierdotter genommen, mit der siedenden Brühe angerührt, und darüber gegossen werden.

Spargel zu backen. Man nimmt schönen großen Spargel, schneidet das Weiße davon ab, wäscht ihn, und siedet ihn fein körnigt; hernach macht man einen Teig von Eiern, Mehl und Milch an, und tunket den Spargel, soweit das Mürbe gehet, darein, bäckt ihn sodenn in heißer abgeklärter Butter, richtet ihn an, und streuet Zucker darüber.

Oder: Wenn der Spargel, vorher beschriebener massen, abgeputzt und abgekocht ist, leget man ihn trocken

nimm

nimmt sodann zwei Eier, eine Handvoll Mehl und ein wenig Milch, quirlet dieses zu einem Teige, daß es wie ein dünner Brei wird, und salzet es ein wenig. Nach diesem setzet man in einer Pfanne Schmalz aufs Feuer und läßt es heiß werden; ehe es aber recht heiß ist, thut man einen Eßlöffel voll unter die Klare, tunket alsdenn den Spargel bis in die Hälfte oben vom Kopfe an in die Klare, leget ihn ins heiße Schmalz, und bäckt ihn fein schön goldgelb heraus. Hat man dessen genug gebacken, so richtet man ihn nach Belieben an.

Spargel in Oel zu braten. Es wird vom dicken Spargel das Weiße ein wenig abgeschnitten, eine Stunde in frisches Wasser gelegt, gewaschen, das Wasser wohl davon geschwungen, hernach Oel in ein Bratpfännlein gethan, selbiges warm gemacht, der Spargel hinein gelegt, und denn gebraten, daß er fein härtlich bleibe. Hierauf seihet man das Oel ab, und besprenget den Spargel mit Salz und Pfeffer, schwinget ihn ein wenig darinnen herum, und schlichtet ihn in eine Schüssel: gießet von dem Oel, worinnen er gebraten worden, etwas darüber, setzet ihn auf Kohlen, damit er noch ein wenig aufprägle, und giebt ihn auf den Tisch.

Spargel auf dem Roste gebraten. Man nehme schönen dicken Spargel, schneide ihn gleich, lege ihn in frisch Wasser, schwinge ihn alsdenn in einer Mulde in kaltem Oel, mit ziemlich viel Salz und Pfeffer, fein oft herum; er darf aber nicht lange darinnen gelaßen werden, sondern man schürt indessen eine gute Gluht unter einen Rost, leget den Spargel darauf, läßt ihn braten, und wendet ihn fein oft um, bis er sich ein wenig gebräunt hat.

Oder: Nachdem der Spargel in kaltem Wasser gelegen hat, wird er wohl ausgeschwungen, auf den Rost gelegt, eine kleine Gluht darunter geschürt, und Oel, Pfeffer und Salz in einem Pfännlein zusammen heiß gemacht. Hierauf bindet man etliche Federchen zusammen,

men, und tunket sie in das Oel, jedoch so, daß das Gewürz zuvor wohl darinnen aufgerührt sey; mit diesem bestreichet man den Spargel auf beiden Seiten, wendet ihn oft um, läßt aber das Oel nicht zu heiß werden, sondern den Spargel gemächlich abbraten, bis er sich ein wenig bräunet; hernach wird das übrige Oel mit dem Gewürze, wenn es zuvor wohl unter einander gerührt ist, darüber angerichtet; es müssen aber ja nicht zuviel Kohlen unter den Rost geschürt werden.

Spargel mit Baumöl und Essig, siehe **Spargel-Salat.**

Spargel mit Butter. Man bestreichet eine Schüssel, worauf man den Spargel anrichten will, eines Fingers dick mit ausgewaschener Butter, streuet Muscatenblühten, kleingeschnittene Citronenschalen, und ein wenig geriebene Semmel darein, leget den Spargel ordentlich darauf, und über denselben noch mehr Butter, setzet es auf ein Kohlenfeuer, decket es mit einer andern Schüssel zu, und läßt es so stehen, bis sich die Butter ein wenig in den Spargel gezogen hat; darnach richtet man ihn sauber aus, und bestreuet ihn mit Muscatenblühte und geriebener Semmel.

Spargel mit einer Butter-Brühe oder Sauce. Man leget abgekochten Spargel auf eine Schüssel, streuet geriebene Semmel und Muscatenblühte darauf, thut Butter daran, gießet Fleischbrühe oder Petersilienwasser darüber, und setzet die Schüssel mit dem Spargel aufs Kohlenfeuer, wo es kochen mus, daß die Brühe ein wenig dick wird; wenn man ihn nun hingiebt, streuet man geriebene Semmel und Muscatenblühte darüber.

Oder: Man richtet den Spargel auf eine Schüssel, leget ein Stück Butter darauf, gießet Brühe oder Wasser dazu, setzet ihn mit der Schüssel aufs Kohlenfeuer, und läßt ihn kochen. Darnach schlägt man drei Eierdotter in ein Töpfchen, thut Muscatenblühte und noch ein wenig Butter dazu, und quirlt es klar ab; alsdenn schüttet

schüttet man die Brühe vom Spargel daran, und rühret es stets, sonst läuft es zusammen. Endlich gießet man sie wieder an den Spargel, der aber nicht mehr kochen darf, und giebt ihn hin.

Spargel mit einer sauern Brühe. Man koche den Spargel mit Wasser halb gar, nehme ihn hernach aus dem Wasser heraus, laße ihn abtriefen, thue ihn alsdenn in einen Tiegel, und gieße halb Wein und halb Essig darüber; hierauf würze man es mit ein wenig Pfeffer, Muscatennuß und Zucker, thue Butter und etwas fein Mehl dazu, und laße es vollens gar kochen.

Spargel mit einer Fricassee-Sauce. Man leget gepuzten und abgekochten Spargel ordentlich auf eine Schüssel; schlägt hernach in einer Casserole oder einem Tiegel, (nachdem man viel Spargel hat) 3 bis 4, auch wohl mehr, Eierdotter, gießet ein paar Tropfen scharfen Essig daran, thut eine Messerspitze Mehl dazu, und rühret es klar ab. Ferner schüttet man ½ Pfund ausgewaschene Butter, Muscatenblühten und Citronenschalen zu den Eierdottern hinein, und rühret es durch einander, gießet ferner Fleischbrühe oder Petersilienwasser, ein paar Löffel voll Wein, und ein paar Löffel voll Essig darauf, setzet es auf ein Kohlenfeuer, und rühret es so lange, bis es dick zu werden anfängt; sodenn gießet man einen Löffel voll kalt Wasser darein, wovon es eben nicht zusammen läuft. Endlich gießet man es über den bereits in der Schüssel angerichteten Spargel, setzet ihn auf ein Kohlenfeuer, daß sich die Brühe ein wenig hineinziehe; er darf aber nicht kochen, und wenn man ihn auf den Tisch zu tragen giebt, sprenget man zerlaßene Butter darüber.

Spargel fricassirt mit Essig. Den abgekochten Spargel leget man, wie vorigen, auf die Schüssel; und das Fricassee macht man ebenfalls ab, wie das vorhergehende, nur daß dazu lauter Essig genommen wird.

Spargel mit kleinen Erbsen zugerichtet. Er wird in kleine Stücke zerbrochen, oder kann auch, wenn man will, mit Jüs zugerichtet werden; und zu dem Ende bricht man ihn in Stücke, passiret ihn mit Salz, Pfeffer, klein gehackter Petersilie, kleinen Zwiebeln und zerlaßenem Speck in einer Casserole; wenn dieses geschehen ist, läßt man ihn in einem kleinen Topfe mit einer guten fetten Brühe kochen; nach diesem fettet man ihn ab, und trägt ihn mit einem Jüs von Hammelfleisch und Citronensaft, zu einem Beigericht an Fleischtagen, auf.

Spargel mit Eiern warm zuzurichten. Wenn der Spargel in Wasser abgebrühet, und dann in einer Fleischbrühe gesotten worden, jedoch so, daß er etwas härtlich bleibt, so wird Pfeffer und Muscatenblühte daran gethan; indessen klopfet man ein paar Eierdotter wohl in einem Töpflein, drückt ein gut Theil Citronensaft darein, rühret sie mit der Brühe, worinnen der Spargel gesotten worden, an, und schüttet es über den Spargel her; hierauf setzet man die Schüssel auf eine Kohlen-Pfanne, und läßt sie eine Weile darauf stehen, damit die Brühe ein wenig dicklich werde, alsdenn wird er zu Tische getragen. Wenn es beliebt, können auch würflich geschnittne Citronenschalen darauf gestreuet werden.

Spargel mit Möhren oder gelben Rüben zu kochen. Man breche das Eßbare vom kleinen Spargel in 2 oder 3 Stücke, brühe ihn, und seihe das Wasser ab; hernach schneide man kleine gelben Rüben in Plätzchen, brühe sie ein wenig ab, und lege sie zum Spargel in einen Tiegel, röste klein gehacktes Petersilienkraut in Butter, thue es auch dazu, würze es mit Muscatenblühte, Pfeffer und Butter, gieße Fleischbrühe darüber, laße es recht mit einander aufkochen, thue alsdenn noch ein Stückchen Butter daran, und richte ihn warm an.

Spargel in Essig einzumachen. Man schneidet das Harte davon, thut ihn in ein Geschirr, schüttet Essig, der zuvor gesotten, und wieder kalt worden ist, darüber, läßt

läßt ihn eine Weile daran stehen, leget den Spargel hernach auf ein sauber Tuch, läßt ihn darauf trocken werden, schüttet ihn sodenn in einen großen Tiegel oder in ein Fäßchen, gießet frischen Essig darüber, daß er aber wohl darüber gehe, wie auch ein wenig Oel, und mache das Fäßchen oder den Tiegel recht zu. Wenn man ihn nun gebrauchen will, nimmt man nach Belieben heraus, siedet ihn in Wasser, bis er gelind wird, und macht ihn sodenn mit Oel und Essig an.

Pastete von Spargel. Dem Spargel müssen vorher oben die Köpfe, soweit als das Mürbe gehet, abgebrochen werden; hernach kann man ihn rein abwaschen, und im Wasser nur ein paarmahl aufkochen laßen, alsdann auf einen Seiher legen, damit er recht abtriefe; hierauf mit kleinen Stückchen Butter, Salz, ein wenig Pfeffer und Muscatenblühte, wie auch mit fein gehackten Kräutern und kleinen Zwiebeln anmengen, auch ein wenig Farce, wovon man will, machen, davon einen Rand auf feinen Butterteig setzen, und zwar so groß, als die Pastete seyn soll, den angemengten Spargel darein thun, denn vollens gehörig fertig machen und backen; endlich, wenn man die Pastete anrichten will, eine Sahn-Sauce darein schütten.

Potage von Spargel. Dazu kann man die Brühe, wie an die kleinen Erbsen machen, (siehe **Potage von Erbsen an Fasttagen**, unter Pisum), und anstatt des Ragouts von kleinen Erbsen, wohl gewürzte Spargelspitzen darein thun, womit man die Potage besetzet, den Rand der Schüssel aber mit gebackenen Champignons oder Semmelrinden garniren.

Spargel mit Sahne. Der Spargel wird in siedendem Wasser gesotten; wenn er gekocht ist, passiret man ihn mit Butter in der Casserole; hernach thut man Sahne, ein Bündchen kleine Zwiebeln und Petersilie, wie auch ein Eidotter, die Sauce dicklich zu machen, und

das gewöhnliche Gewürz daran. Spargel mit Sahne wird in Beigerichten aufgesetzt.

Spargel-Salat. Den Spargel putzet man sauber, läßt ihn im Wasser am Feuer sieden, thut ein wenig Salz dazu, und wirft den Spargel darein, damit er weich werde; nach diesem wirft man ihn in kaltes Wasser, leget ihn sodenn ordentlich auf eine Schüssel, gießet Essig und Oel darauf, streuet kleingeschnittne Citronenschalen darüber, und giebt ihn hin.

Spargel-Suppe. Man schneidet das Weiße vom Spargel sauber ab, bricht ihn noch ein- oder zweimahl von einander, leget ihn in frisches Wasser, setzet indessen ander Wasser in einer Pfanne zum Feuer, salzet es, und läßt den Spargel darinnen sieden, bis er nur ein wenig weich wird; alsdenn seihet man das Wasser davon ab, macht Fleischbrühe siedend, oder läßt sie auch nur warm werden, thut den im Wasser bereits abgesottenen Spargel hinein, würzet ihn mit Pfeffer und Muscatenblühten, und läßt ihn noch eine Weile darinnen kochen, jedoch so, daß er nicht zu weich werde. Zulezt thut man ein Stück Butter hinein, daß sie noch einen Sud mit aufthue; dann richtet man es mit würflich geschnittnem oder gebäheten Weißbrod an.

Spargel-Torte zu backen. Es wird alles Grüne vom Spargel geschnitten, aufgewellt, nachher in kalt Wasser geworfen, frische Butter in der Größe von zwo welschen Nüssen in eine Casserole gethan, diese aufs Feuer gesetzt, zu der geschmolzenen Butter soviel Mehl, als man zwischen 2 Fingern fassen kann, genommen, umgerührt, alsdenn, wenn es braun worden, ein wenig Fischbrühe daran gegossen, mit Salz, Pfeffer, und einem Bündchen feiner Kräuter gewürzt, und die Spargelspitzen dazu gethan. Wenn sie nun gar gekocht sind, kann man das Ragout mit einem braunen Coulis dicklich machen; zusehen, daß es einen guten und kräftigen Geschmack habe, es hernach abnehmen, und kalt werden laßen,

laßen, nach diesem eine Tortenpfanne mit einem Boden von Blätter-Teige belegen, das Ragout vom Spargel hineinschütten, die Torte mit eben dem Boden von eben dem Teige schließen, einen Kranz um die Torte machen, sie mit geklopftem Eidotter bestreichen, im Ofen gar backen, in eine Schüssel setzen, und warm anrichten.

Mémoire sur la culture des Asperges, st. im Journ. oecon. Août 1760, S. 344—347.

Aufrichtiger Unterricht, wie man mit Nutzen gute Spargel-Beete anlegen soll: st. im 4 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1749, 8. S. 330—334, und 5 St. S. 406—411. Auszug aus No. 6 des 5ten St. der Lpz. Oecon. Nachr. von Verpflegung des Spargels, st. in No. 10 des Giesser Wochenbl. a. d. J. 1750, S. 77—79.

Anmerkung vom Spargel, st. in No. 5 des 2 Th. der Greifsw. Beitr. ꝛc. 1754, 8. S. 20.

Erfahrungen vom Spargel, nebst einer neuen Art, ihn zu pflanzen: st. im 26 St. der Stuttg. phys. oekon. Realzeit. v. J. 1755.

Beschreibung des Spargels, seiner verschiedenen Arten, seiner Eigenschaften, seiner Wartung, u. s. f. st. im vollständ. Unterr. von Küchengewächsen: Leipz. 1756, 8. S. 133—155.

Beschreibung einer experimentirten, verbesserten und kürzern Art, guten Spargel zu pflanzen: st. im 136 St. der Leipz. Samml. 1756, 8. S. 300—318.

Vom Nutzen der Hälse von zerbrochenen Glas-Bouteillen, zu Bedeckung der Gewächse auf den Spargelbeeten: st. im 151 St. derselb. 1757, 8. S. 612.

Vorschlag, wie man frühzeitigen Spargel ziehen, und fast zu allen Zeiten haben könne: st. im 7 Th. der Neuen Auszüge aus den besten ausländischen Wochen- und Monatschr. a. d. J. 1768. Frf. und Mannh. 8. S. 76—80.

Anweisung, den Spargel und andres saftiges Küchengewächse auf eine wohlschmeckende Art ohne Wasser zu kochen: st. im 69 St. der gel. Beitr. zu den Brschw. Anz. v. J. 1769.

Eines guten Wirths Bemerkung beim Spargelsaamen: st. in No. 7 des Lpz. Int. Bl. v. J. 1773, S. 73.

Versuch von Spargelpflanzen, von J. A. C. Ehrenreich, aus dem Schwed. übers. st. im Stuttg. allgem. Magaz. v. J. 1767, S. 730—738.

Jo. Heinr. Gottl. v. Justi Abhandlung von Erzeugung guten und frühzeitigen Spargels: st. in No. 25 und 26 der Göttinga. Policeiamtsnachr. v. J. 1755. desgl. in dessen Oecon. Schriften 1 B. Berl. und Lpz. 1760, 8. S. 148—159.

Wie kann man die Spargelkiele zu der Größe eines viertel Pfundes und mehr schwer erziehen, sie zu einer Länge eines Dreyviertelschuhes eßbar hervortreiben, und ihnen den süßesten und angenehmsten Geschmack geben? st. in Jo. Fr. Mayers Beytr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Haus-Wirthsch. Fr. M. 1769, 8. S. 385—412.

Ge. Fr. Möllers Nachricht, wie der Spargel zu treiben, st. im 16 St. der Oecon Nachr. Lpz. 1750, 8. S. 235—260.
Gottl. Rammelt Unterricht von einer neuen und vortheilhaften Anlage des Spargels: st. in D. G. Schrebers Samml. versch. Schr. V Th. Halle 1760, gr. 8. S. 179 — 184; im 25 St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1766, S. 385—391; desgl. in seinen verm. ökonom. Abhandl. Halle, 1768, 8. S. 57—63.

Asparine, siehe Aparine.

Aspe, Aspenbaum; siehe Populus.

Asper, Fr. Apre, Apron; siehe **Barsch. (Rauher)**

* **Asper**, Fr. Aspre, eine Türkische Silbermünze, welche zweierlei ist: 1) große, die unweit Montesanto in Macedonien bei der Stadt Siderocapsa geschlagen werden, daher sie auch **Siderocapsen** heißen, deren 60 einen Reichsthaler oder $1\frac{1}{2}$ Rheinische Gulden machen; mit diesen besoldet der Sultan seine Bedienten und Soldaten; 2) **kleine**, deren sonst 80 auf einen Thaler gegangen; anjetzo aber rechnet man 120 auf einen holländischen Löwenthaler; diese werden bei der Handlung gebraucht. Der Nahme **Asper** ist Griechisch, und heißet soviel, als **Weißpfennig**; auf Türkisch heißen sie **Actsche**, welches eben dieselbe Bedeutung hat.

Aspercette, Esparcette, Sainfoin; siehe Onobrychis.

Asperge, **Spargel**; siehe Asparagus.

Aspergoute, siehe Aster atticus coeruleus vulgaris.

Aspergula, Asperula, Asperugo; siehe Aparine.

Asperula cynanchica, **die kleine unächte Stein- oder Berg-Röthe**; siehe Rubia cynanchica.

Asperula taurina, **die kleine Turinische Berg-Röthe**; siehe Rubia quadrifolia & latifolia lævis.

Asphalatus, siehe Aspalatus.

Asphaltum, siehe **Juden-Harz.**

Asphodelus, Fr. Asphodel, Asfodele, T. **Asfodill, Aphodill, Asfodilien, Alphodill- oder Asphodill-Wurzel**, ist ein Blumen-Gewächs, davon man zweierlei Gattungen hat, deren eine gelbe, die andere weiße Blumen trägt. Weil der Stängel dieser Pflanze, wenn sie blühet, einem Königlichen Scepter gleichkommen soll, so

so wird sie vom **Plinius** Hastula und Bacillus regius, von den Engländern King's Spear, und von den Franzosen Hâche royale, oder Bâton royal, genannt. Die gemeinen Gärtner nennen sie, eben des Stängels halber, **Peitschenstock.**

1. Asphodelus luteus & flore & radice. C. B. P. 28. Iphion Theophrasti ANGVILL. Erizambac *Arab.* Anthericum, T. **Gelber Asphodill, Gelbe Asphodillwurz, Goldwurz, Goldzwiebel, Drecklilie, heidnische Lilien.** Die Wurzeln bestehen aus vielen fleischigen, gelben Fasern, die oben zu in einem Haupt mit einander verbunden sind. Aus dieser Wurzel kommen starke, runde, einzelne Stängel heraus, die beinahe 3 Schuh hoch werden, und ihrer ganzen Länge nach mit langen, dreieckigen, nachenförmigen Blättern besetzt sind, welche eine meergrüne Farbe haben. Der obere Theil des Stängels ist halb mit gelben, sternähnlichen Blumen besetzt, welche sich von unten auf zu öffnen anfangen, worauf nachgehends oben andere nachfolgen, daher die nehmliche Aehre oft einen ganzen Monath lang blühet. Die Blühte kommt im Junius zum Vorschein, und der Saame wird im Herbst reif.

Man hat von dieser Sorte eine Varietät mit einer größern Blume, deren in dem Verzeichnis der Pflanzen, die in dem Königl. Garten zu Paris wachsen, Meldung geschiehet, wo sie Asphodelus spiralis luteus Italicus magno flore genennet wird.

2. Asphodelus albus ramosus mas. C. B. P.

3. Asphodelus albus non ramosus, C. B. P. T. **Weiße Affodill-Wurz.**

Die Wurzeln der zweiten Sorte bestehen aus vielen dicken, fleischigen Fasern; an einer jeden derselben ist ein länglicher Knollen, oder Knote, in der Größe eines kleinen Erdapfels, bevestigt. Die Blätter sind lang und biegsam, und haben spitzige Ecken. Sie wachsen in irregulären Trauben aus der Krone der Wurzel heraus.

Zwischen selbigen kommen die Stängel hervor, welche über 3 Schuh hoch werden, und verschiedene nackete Nebenzweige treiben. Der obere Theil dieser Zweige ist mit vielen weißen Sternblümlein gezieret, die aus einem einigen, in 6 Theile zerschnittenen, Blatt bestehen. Eine jede Blume hat einen purpurrothen Streif, der an dem äusserlichen Theil eines jeden Abschnittes, der Länge nach, hinläuft. Die Blumen wachsen in langen Aehren, und blühen stuffenweise in die Höhe. Sie kommen zu Anfange des Junius zum Vorschein.

Die Wurzeln der dritten Sorte kommen mit denen von der zweiten überein; die Blätter aber sind länger und schmäler. Die Stängel dieser Sorte kommen einfach zum Vorschein, und treiben niemahls Nebenzweige. Die Blühten haben eine reinere weiße Farbe, und wachsen auch in längern Aehren. Sie blühet mit der vorhergehenden zu einerlei Zeit.

Die erste Sorte wächst auf einigen Insuln des Archipelagus, ingleichen auch in Sicilien, wild. Die zweite und dritte wachsen für sich in Portugall, Spanien und Italien. Die dritte Sorte ist nicht so dauerhaft, wie die andern; daher kommt es, daß sie bei einfallenden starken Frost manchmahl zu Grunde gehet, wenn die Wurzeln im Winter nicht bedeckt worden sind.

Die gelbe Sorte vermehret sich sehr stark durch die Wurzeln, daher sie in kurzer Zeit eine große Rabatte zu überziehen pflegt, wenn man sie nicht versetzet, oder die Nebenwurzeln nicht wegnimmt. Die andern Sorten aber treiben nicht so viele Nebensprößlinge, und können also auch besser in den Schranken erhalten werden.

Die zweite und dritte Sorte vermehren sich nicht gar zu stark durch ihre Wurzeln; man darf sie auch nicht gar zu oft versetzen, denn dieses würde sie schwächen, und verursachen, daß ihre Blumenstängel nicht so lang, auch nicht so viele Blumen tragen würden, als wenn man sie einige Jahre in Ruhe gelaßen hat. Daher ist es

es am besten, wenn man diese Sorte aus dem Saamen ziehet.

Diese drei Sorten der Affodillen geben in einem Blumengarten eine sehr schöne Zierde ab, und da sie wenig Mühe erfordern, wenn man sie ziehen will, so sind sie um deswillen desto mehr zu schätzen. Man kann sie alle drei durch den Saamen fortpflanzen, welcher bald darauf, wenn er reif geworden ist, auf eine warme Rabatte von leichter frischer Erde ausgesäet werden mus. Im Frühling werden alsdenn die Pflanzen aufgehen. Wenn dieses geschehen ist, müssen sie sorgfältig vom Unkraut gereiniget, und wenn trockenes Wetter einfällt, fleißig begossen werden. Ist dieses genau beobachtet worden, so werden die Pflanzen Stärke genug erlangt haben, daß sie darauf um Michaelis versetzet werden können. Um diese Zeit mus man ein Beet von frischer Erde in der Blumenpflanzschule zubereiten, und sodenn die Wurzeln, ungefähr 6 Zoll weit von einander, setzen. Man mus sie aber so tief einsetzen, daß sie 3 bis 4 Zoll tief unter der Oberfläche der Erde zu liegen kommen; und um den Frost von dem Boden abzuhalten, mus man oben alten Loh oder Dung darauf streuen. In diesem Beet können sie ein Jahr lang stehen bleiben; sie müssen aber während dieser Zeit sorgfältig vom Unkraut gereiniget werden. Diese Zeit über werden die Wurzeln stark genug geworden seyn, um im folgenden Jahre Blumen zu bringen; daher soll man sie im Herbst, wenn ihre Blätter verwelket, sorgfältig ausheben und in den Blumengarten versetzen, wobei zu beobachten, daß man sie in die Mitte der Rabatten unter andere dauerhafte Blumensorten setze; und wenn sie daselbst schicklich untermischet worden, machen sie nicht nur eine angenehme Veränderung, sondern blühen auch lange Zeit.

Wenn man die Affodillwurzel in Wasser weichen und kochen läßt, um die Schärfe aus derselben heraus zu bringen, und das solchergestallt versüßte Mark mit Wei-

zen- und Gersten-Mehl versetzet, so kann man in Jahren des Mißwachses einen guten Gebrauch davon machen, indem man noch etwas Seesalz hinzu thut, und Brod davon bäckt. Auch läßt sich aus den Wurzeln Kraftmehl oder Stärke verfertigen.

Die Affodillwurzeln, sonderlich von der gelben Sorte, haben eine Kraft zu erwärmen, zu trocknen, zu eröffnen, zu zertheilen, zu verzehren und zu reinigen. Ein Quentchen davon in Wein getrunken, befördert den Urin, sammt der monathlichen Reinigung, vertreibet die Seitenschmerzen, dienet wider den Krampf, stillet den Husten, und hilft den Gelb- und Wasser-süchtigen. Saamen und Blumen in Wein gelegt und getrunken, ist gut wider den Gift. Die Wurzel in Wein oder Wasser gesotten, und wohl zerstoßen, übergelegt, säubert und heilet die alten, faulen, um sich fressenden Geschwüre und Wunden, auch alle hitzige Geschwulsten der Brüste, Beulen, Feigwarzen und Blutgeschwäre. Ein Breiumschlag davon, mit Pech, vertreibet den übeln Geruch der Füße. In Essig gesotten und damit gewaschen, dienet wider die Räude, Krätze und Flechten. Einige braten die Wurzel unter heißer Asche, und reiben sich damit das Gesicht und die Hände, um die Haut schön und rein zu machen. Es macht auch die Wurzel das Haar wachsend und kraus, wenn man die Haare vorher mit einem Scheermesser abnehmen läßt, und hernach das Haupt damit bestreichet. Sie bevestiget auch das Haar und wehret dem Ausfallen, mit Stabwurz in Lauge gesotten und damit gewaschen. Die gebrannte Asche von dieser Wurzel mit Honig vermengt, und angestrichen, macht das ausgefallene Haar auch wieder wachsend. Die Wurzel gepülvert, und mit gebrannten Alaun vermengt, auf unreine Wunden gelegt, ätzet das faule Fleisch aus. Mit dieser Wurzel geräuchert, vertreibet die Mäuse. Den Schweinen ins Wasser zum Saufen gelegt, oder dieselben öfters damit gewa-

gewaschen, verwahret sie vor der Seuche, und curirt die bereits davon befallenen.

Asphodill-Lilie, Lilio-Asphodelus; s. unter Lilium.

Aspic, L. Aspis; siehe **Natter**.

Aspic, Spic; siehe Lavendula.

Aspic d'outremer; siehe Nardus Indica.

Asplenium, **Milzkraut**; siehe Scolopendria.

Aspre, siehe **Asper**.

Asprelle, Presle, Prele, **Kannenkraut**; s. Equisetum.

* **Asprino**, der Nahme eines köstlichen italienischen Weines, der in dem Königreiche Neapel um Aversa herum wächst, und häufig nach Rom verführet wird.

Assa, siehe Asa.

Assaisonnement, siehe **Abwürzen**.

Assala, Nux Moschata; siehe **Muscaten-Nuß**.

Assazoe, ein Kraut, das in Abyssinien wächst, und eine besondere Kraft hat, die Schlangen zu tödten, und ihrem Gifte zu widerstehen, daß auch die Nattern von seinem Schatten betäubet werden und erstarren sollen.

* **Assecuranz-Anstallten**, **Assecuration**, **Assoranz-** oder **Versicherungs-Contract**, L. Assecuratio, Fr. Asseurance, Assurance. Die Unglücksfälle, welche einzelne Privatpersonen betreffen, sind dem gesammten Nahrungsstande überaus schädlich. Ob man nun gleich nicht alle und jede Unglücksfälle abzuwenden vermögend ist: so kann man dennoch durch gute Anstallten wenigstens den äussersten Folgen des Unglücks Einhalt thun, und dessen schädlichen Einfluß in den Nahrungsstand verhindern. Hierzu aber sind die **Assecuranz-** oder **Versicherungs-Anstallten** gar sehr geschickt; denn durch dieselben wird gleichsam das Unglück, welches etliche wenige betrifft, unter mehrere vertheilet, und daher weit erträglicher. Und weil diejenigen, die sich solcher Versicherungen bedienen, vorher einen Theil ihres Gewinnstes abgegeben haben, um ihr Vermögen in solchen Unglücksfällen in Sicherheit zu wissen, welche Abgabe ihnen

nen nicht sehr beschwerlich gefallen ist: so ist es eben das, als wenn sie wider das Unglück selbst gesichert wären.

Die wichtigste Art der Assecuranzen sind diejenigen, welche bei dem Seehandel gewöhnlich sind, L. Cautio naurica, wo andere, gegen einen verglichenen Vortheil, die Gefahr auf sich nehmen, und sich verbinden, im Fall das Schiff und die Waaren verlohren gehen sollten, denen Eigentümern den Werth derselben baar zu vergüten. Ueber eine solche Assecuranz wird allemahl ein schriftlicher Contract entworfen, welcher eine Assecuranz-Police, oder Polizza heißt, und von beiden Theilen unterschrieben wird. Die Versicherung ist entweder die erste, welche nur für die Hinreise, bis das Schiff und die Güter an den bestimmten Ort gelanget sind, gilt; oder die lezte, die auch die Wiederkunft begreift. Der Vortheil, welcher dem Assecurirer für die zu übernehmende Gefahr stipuliret wird, wird die Assecuranz-Prämie genennet, und ist bald gering, bald hoch, nach Maßgebung der Umstände des Schiffes, und des Orts seiner Bestimmung; hauptsächlich aber nach der Größe der Gefahr, welcher die Schiffahrt ausgesetzt ist. In Friedenszeiten wird von einer Schiffahrt, wo keine besondere Gefahr der Seeräuber oder Stürme zu befürchten, selten mehr, als 3 bis 4 pro Cent Prämie gegeben. Reisen hingegen, die einen besondern Wind erfordern, wenn sie glücklich seyn sollen, und die nicht ohne alle Gefahr wegen der Seeräuber sind, müssen wohl 8 und mehr pro Cent geben. Die Reisen nach der Levante und Guinea aber kosten wohl 16 bis 20 pro Cent. Und in Kriegeszeiten steigen die Assecuranzprämien gemeiniglich auf 30 bis 50 pro Cent. Insonderheit kommt es alsdenn darauf an, ob ein Staat seine Schiffahrt genugsam beschützen kann. Je weniger er dieses thun kann, desto höher steigen die Assecuranzen.

Diese Assecuranzen haben einen überaus großen Einfluß in das Aufnehmen der Commercien. Diese werden desto

desto blühender, je wohlfeiler eine handelnde Nation die Assecuranzen haben kann. Um sie so wohlfeil zu haben, als möglich ist, kommt es vornehmlich auf zweierlei Umstände an, auf ein geringes Interesse von dem Gelde, und auf den Schutz, den ein Staat seiner Schiffahrt leisten kann. Der wohlfeile Preis der Assecuranzen bringet dem Staate auch den Vortheil, daß er das Geld fremder Nationen, die sich der Assecuranzen dieses Volkes zu bedienen nicht ermangeln, an sich ziehen kann.

Die Assecuranz-Anstallten können auf verschiedene Art errichtet werden. In Frankreich, England, Italien, hat man Assecuranz-Kammern oder Gesellschaften von Assecurirern, die zu dem Ende ein gewisses Capital von einigen hundert tausend Thalern, und höher, zu diesem Geschäfte bestimmt, und dieses Capital durch Actien zusammengebracht haben. Es braucht dasselbe aber nicht allemahl baar beisammen zu seyn, sondern es ist genug, wenn die Gesellschaft aus Leuten bestehet, deren Vermögen genugsam bekannt ist; und da ist kaum nöthig, daß ein jeder den vierten oder sechsten Theil der genommenen Actien baar erleget. Hier mus sich die Regierung sehr hüten, einer solchen Assecuranzkammer ein ausschließendes Privilegium zu geben. Dieses würde die Assecuranzen beständig in einen hohen Preis setzen. Je mehr aber solche Assecuranzkammern vorhanden sind, und je größer mithin der Zusammenfluß von Assecurirern ist, desto wohlfeiler werden die Assecuranzen zu haben seyn. In andern Ländern, sonderlich in Holland, hat man keine solche Gesellschaften, sondern nur einzelne Assecurirer, worunter sich sogar Bauern zu befinden pflegen, welches aber der Landwirthschaft großen Nachtheil zuziehen kann, und also schwerlich zu billigen ist. Diese Leute verstehen den Handel nicht, und ein sehr mäßiger Verlust kann bei ihnen weit üblere Folgen haben, als wenn ein Kaufmann einen ansehnlichen Schaden dabei leidet. Der Herr von Justi, im 1 Bande seiner Policeiwissenschaft,

schaft, S. 883, schlägt noch eine andere Art von Assecuranzeinrichtungen vor. Selbige hat eben die Bewandtnis, als mit dem Intelligenzwesen. In der Hauptstadt, und in jeder wichtigen Seestadt, wird ein Assecuranzcomtoir errichtet; daselbst zeiget ein jeder, der zu assecuriren Lust hat, seinen Nahmen und die Summe an, wie hoch er assecuriren will; desgleichen wieviel mahl er sich zugleich und auf einmahl in Assecuranzen einlaßen will, ehe ein Schiff glücklich zurück gekommen ist. Alle Nahmen der sich angemeldeten Assecurirer werden in der Comtoirstube auf Tafeln öffentlich aufgehangen. Derjenige, so Assecurirer suchet, kann sich solche allda selbst auslesen. In Friedenszeiten, wo die Prämien nach jeder Gegend wohin Handlung getrieben wird, ihren gehörigen Preis haben, darf das Comtoir nur die Police ausfertigen, und sie denen erwählten Assecurirern zur Unterschrift zuschicken. In Kriegeszeiten und andern besondern Zeitumständen aber darf nur jeder Assecurirer dem Comtoir wissen laßen, wie hoch die Prämie seyn soll, wenn er sich einlaßen will.

Da durch den Assecuranzhandel ansehnliche Summen Geldes gewonnen werden können; so entstehet die Frage, ob es gut sey, daß Privatpersonen eines Landes Actien, und Theil daran haben, oder ob die Assecuranzcasse und dieser Gewinnst nicht dem Staate und dem Regenten selber gehören sollte? Zu Unterstützung der leztern Meinung wird angeführet: daß niemand seine Gelder zu 5 oder weniger pro Cent auslehnen wolle, so lange er sie in die Assecuranzcasse setzen könne; mithin verursache der bei dieser zu erhaltende große Gewinnst, daß die Zinsen nicht fallen könnten, welches ein sehr großes Uebel wäre. Sodenn würde mancher Kaufmann, welcher siehet, daß bei der Assecuranzcasse mehr, als bei dem Handel, gewonnen wird, angereizet, seine Gelder aus der Handlung zu ziehen, und diese zu verlaßen, so aber der Handlung und dem Staate sehr nachtheilig wäre.

End-

Endlich würden auch durch die großen Zinsen verschiedene müßige Rentirer und todte Glieder in dem gemeinen Wesen gezeuget, welche nie daran gedächten, sich etwas vorzunehmen, weil sie mit ihren Zinsen so wohl auskommen könnten.

Siehe Kopenhagener Magazin, I Band 4 Th. Kopenh. und Lpz. 1758, gr. 8. S. 47 — 49.

Diese Gründe wären in der That wichtig, wenn es erwiesen wäre, daß der Assecurationshandel dergleichen schädliche Folgen nothwendig nach sich ziehen müßte, so lange er sich in den Händen der Privatpersonen befindet, und daß nur ihm allein, und sonst keiner andern Sache, diese Folgen zugeschrieben werden könnten. Es ist nicht zu läugnen, daß der Assecuranzhandel nicht sollte die Wirkung haben, daß diejenigen, so dabei interessirt sind, ihre Gelder lieber auf denselben verwenden, als solche gegen geringe Zinsen auslehnen; allein daraus folget nicht, daß deswegen die Zinsen durchgehends im Lande in die Höhe steigen müßten. Es können sich nicht alle reiche Privatpersonen im Lande mit dem Assecuranzhandel abgeben; denn das Assecuriren kann sich nicht weiter erstrecken, als auf diejenigen Schiffe, so in der Handlung jährlich pflegen befrachtet zu werden; die Anzahl derselben kann aber so groß nicht seyn, daß man dazu so erstaunliche Summen, als das Vermögen aller reichen Leute im Lande ausmachen würde, nöthig haben sollte. Es werden also noch Capitalisten genug übrig bleiben, die ihr Vermögen nicht todt im Kasten liegen laßen. Gesetzt aber auch, daß alle reiche Leute im Lande ihr Vermögen in den Assecuranzhandel stecken könnten, so wird solches eher nützlich als schädlich seyn, und das Fallen der Zinsen eher befördern, als deren Erhöhung verursachen. Giebt es viele Assecurirer, und mehr, als man nöthig hat: so werden die Assecuranzen wohlfeil; dieser wohlfeile Preis derselben ziehet den Flor der Commercien nach sich; wo aber die Commercien flo-

riren,

riren, da kommt vieles Geld in die Circulation; und wo dieses geschiehet, da sind die Zinsen allemahl gering. England und Holland können uns hier zum Beispiel dienen. Man wird nirgends die Zinsen so niedrig antreffen, als in diesen Ländern, wo dem ungeachtet der Assecuranzhandel fast am stärksten getrieben wird. Eben so willig mus man auch zugeben, daß dieser Handel manchen Kaufmann anreizen könne, die Handlung zu verlaßen, und daß solches Unternehmen dem gemeinen Wesen schädlich sey. Allein, man kann wiederum nicht einräumen, daß dieses eine wesentliche und privative Eigenschaft des Assecuranzhandels seyn sollte. Die Commercien überhaupt können diese für sie so nachtheilige Standesveränderung wirken, wenn die Regierung nicht kluge Maßregeln ergreift, um solche zu verhindern. Man bedenket nicht, was es nach sich ziehen würde, wenn man die Assecuranzcasse dem Regenten und dem Staate zueignen sollte. Würde man alsdenn nicht suchen, aus dem Assecuranzhandel allen möglichen Vortheil zu ziehen, um die Landesherrlichen Einkünfte dadurch zu vermehren? Würde die Assecuranzkammer in Kriegeszeiten oder bei andern Unglücksfällen, oder bei unordentlicher Haushaltung, nicht in großer Gefahr stehen? Der Credit würde geschwächet, die Assecuranzen würden im Preise gesteigert, und die Commercien ruiniret werden; alsdenn aber müßten die Zinsen nothwendig in die Höhe steigen.

In großen Handelsstädten pflegen die Assecurationen auf folgende Art gesucht und erhalten zu werden. Derjenige, so etwas versichern laßen will, giebt einem Mäkler eine schriftliche Declaration derer Güter, so er entweder schon unterweges hat, oder die er, nach dem vorzuzeigenden Connoissement, an einen sichern Ort, und durch einen genannten Schiffer, einladen laßen; er zeiget darinn zugleich den Ort an, wohin die Güter bestimmt sind. Mit dieser Declaration des Versicherungsuchenden, gehet sodann der zur Schließung der Assecuranz

ranz angenommene Courtier zu dergleichen Kaufleuten, welche sich mit Versicherungen abgeben. Ist der Werth der Effecten, so zu versichern verlangt wird, nicht von sonderlicher Importanz, und sind die Reise, die Güter, die Qualität des Schiffes und andere in Betracht zu ziehende Umstände nicht bedenklich, so findet er seinen Assecuranten sehr bald, und vieleicht an Einer Person; ist aber der Werth der Effecten von Importanz, so unterzeichnen mehrere zusammen das zu versichern verlangte Quantum, so daß ein jeder derselben von dem ganzen Quanto eine sichere Summe benennet, und also auf diese Weise die Assecuranz durch Subscription erhalten wird. Durch diese von verschiedenen und in differenten Quantis gezeichneten Summen, wird denn endlich die Total-Summe gesammelt, die Prämie contrahiret, und die Police ausgefertiget, mit welchen allen man denn sehr leicht und geschwind reüssiret, und für alle auf dem Transport der Güter vorkommende Gefahr und Schaden gesichert ist.

Auser den Assecuranzen über den Seehandel, hat man auch **Assecuranzanstallten, wodurch die Häuser und Mobilien wider Feuerschäden versichert werden**, wovon ich unter dem Articul **Feuer-Casse** ausführlicher handeln werde. Da man gesehen, daß diese Anstallten sowohl für die Regenten selbst, als für die Unterthanen, ungemein vortheilhaft sind: so haben patriotische Schriftsteller Vorschläge gethan, wie man auf eine ähnliche Art dergleichen **Assecuranzen gegen Wasser-Wetter-Heuschrecken- und andere, die Feldfrüchte betreffende, Schäden** einrichten könne. Nach des Hrn. **von Justi** Vorschlag, in dessen **Policeiwissenschaft**, I Band, S. 887, f. (siehe auch dessen **Oecon. Schriften**, II Band, Berl. und Lpz. 1760, gr. 8. S. 473—478.) könnte ein Fürstentum oder Kreis allemahl zu diesem Endzwecke eine Gesellschaft mit einander ausmachen. Die Aecker und Wiesen werden in 3 Classen eingetheilt, nehmlich in gute, mittelmäßige und schlechte,

nach welchen der Werth der Feldfrüchte in jeder Classe vestzusetzen. Ein bereits vorhandener wohleingerichteter und sich auf die Nutzungen der Grundstücke gründender Contributionsfuß kann die Einrichtung sehr erleichtern. Nach diesen Nutzungen, oder nach dem, für die verschiedenen Classen der Aecker vestgesetzten, Werthe der Feld-Früchte, wird sowohl der Schaden vergütet, als der Beitrag der übrigen unbeschädigten Besitzer der Aecker zusammengebracht. Die Besichtigung und das Zeugnis der Obrigkeit bestimmen, ob das Unglück die Feldfrüchte ganz, oder nur zum Theil, ruiniret hat. Die Grade des Verlustes können nur in dem gänzlichen Ruin, in der Hälfte, und dem dritten Theile, bestehen; genauere Grade werden nicht in Betracht gezogen. Der Beitrag wird nur alle Jahre Einmahl im Herbste entrichtet, und die Schäden des ganzen Jahres werden alsdenn zusammen auf die Mitglieder der Societät eingetheilet. Damit die Beschädigten nicht so lange auf den Ersatz warten dürfen, und damit die Unordnung in der Einrichtung ihrer Haushaltung um so mehr vermieden werde, wird ein Fond, als die Casse der Societät, zusammengebracht, woraus die Vergütung des Schadens sofort geschehen kann. Es könnte auch die Steuer- oder Landschafts-Casse den Vorschuß thun. Es mus nicht in der freien Willkühr der Unterthanen beruhen, ob sie ihre Aecker versichern laßen wollen oder nicht. Es müssen zugleich Anstallten gemacht werden, die Ueberschwemmungen der Flüsse und Ströhme zu verhindern.

Einen andern Vorschlag eines unbekannten Schriftstellers, in seinem **Ohnmaßgeblichen General-Entwurf zu Einrichtung einer Wettercasse**, im I B. der **Oeconom Nachr.** S. 570, fgg. gehet dahin: 1) Wird ein Directorium bestellet, und demselben alle Untersuchung, Anordnung und Repartition überlaßen. Zu dem Ende müssen bei demselben alle Jahre sowohl von den Cassirern oder Getraidedepositariis die Rechnungen

gen richtig eingeliefert, als auch von jedes Orts Obrigkeit, bei sich ereignendem Wetterschaden, die Berichte eingeschickt werden. 2) Wird der Beitrag des Getraides in Natur dem Beitrag in baarem Gelde aus folgenden Ursachen vorgezogen. Es würde jener weit stärker und ansehnlicher ausfallen, als dieser, weil er angenehmer wäre, und die Landleute lieber zwei, vier und mehr mahl soviel an selbst erbaueten Naturalien, als an baarem Gelde, hergeben; woher denn nothwendig folge, daß in theuern Zeiten dem armen verunglückten Landwirthe durch ein Geldquantum, so doch nur sehr gering seyn könnte, gar schlecht und bei weitem nicht so gut geholfen würde, als durch das Getraide; und eben so würde im Gegentheil zur wohlfeilen Zeit dem Contribuenten der Beitrag an Gelde desto sauerer und schwerer ankommen; überhaupt aber würde ein Wetterbeschädigter durch das Getraide in Natur weit nachdrücklicher secundiret werden können, indem er auf diese Weise an der Bestellung seiner Felder gar nicht gehindert wird. Hiernächst wird der Beitrag an Getraide nur auf den Weizen, Roggen, Gerste, Haber und Heidekorn eingeschränket. Der Beitrag an Stroh wird, wegen der vielen Beschwerlichkeiten, so das Zusammenschleppen und Aufbewahren verursachen, nicht für rathsam gefunden, sondern der christlichen Liebe der Nachbaren überlaßen. Für den Beitrag in baarem Gelde hingegen werden folgende Gründe angeführet: **Erstlich**, weil sowohl die Art zu colligiren und auszutheilen, als auch die Rechnungen zu führen, weniger beschwerlich wären, als bei dem Beitrage des Getraides in Natur; **Zweitens**, auf solche Art die Städte, so wenig oder gar keinen Feldbau haben, wie auch andere dergleichen wohlhabende Leute zum Mitleiden gezogen, dagegen **Drittens** auch alle Arten von Feldfrüchten, ingleichen Garten- und Weinbergs-Früchte bonificiret werden könnten; **Viertens**, diese Art von Beitrag nicht so vielen Fatalitäten, wie das Getraide, in

Ansehung der Eintrocknung, der Würmer, u. d. gl. oder auch der übeln Administration der Depositarien, unterworfen sey. 3) Zu denen Contribuenten oder Mitgliedern werden bloß die Besitzer der Felder gerechnet. 4) Was die Art des Beitrages betrifft, so soll derselbe eigentlich ein freiwilliger seyn, und also bloß von der Generosität des Landwirths dependiren; jedoch wird angerathen, die Freigebigkeit des Contribuenten in gewisse Maßregeln zu setzen. Da ein jeder wisse, wieviel er zur Wettercasse zu liefern hätte: so müßte das Quantum an Weizen und Korn jedesmahl aufs späteste 14 Tage vor Michaelis, das Sommergetraide aber noch vor Weihnachten, an jedes Orts Obrigkeit, von dieser aber 8 Tage hernach an die Getraidedepositarien eingeliefert werden, damit der Landmann an der zeitigen Bestellung seiner Saat nicht verhindert werde; es müßte die Lieferung auch allemahl in neuen und zur Saat tauglichen Körnern geschehen, und zwar in gehäuftem Maaße, wegen des Abgangs auf dem Boden und zur Belohnung der Depositarien. Zu Aufschüttung des Getraides werden die Böden auf den Aemtern und Höfen der Kreis- und Amts-Hauptleute und Landesältesten vorgeschlagen. 5) Bei der Austheilung werden dreierlei Rechnungen und Register zum Grunde geleget; nehmlich, die Rechnung der Obrigkeit jedes Orts, so sie dem Depositario, an den sie gewiesen, zugleich mit dem Getraide in duplo überschicket; die Rechnung der Depositarien, welche diese, nebst dem einen Duplicat von jener, 8 Tage darauf dem Directorio einsenden; und lezteres hält ihre Generalregister. Die Anweisung geschiehet an den nächsten Depositarium, wo die Wetterbeschädigten das Getraide gegen Quittung selbst abhohlen. Hat jener kein Getraide mehr vorräthig, so weiset er die Assignation an den nächstanliegenden Depositarium an. Um die Kosten und Beschwerlichkeiten der Fuhren zu vermeiden, wird vorgeschlagen, das Getraide in loco und nach dem Markt-Preis zu

zu verkaufen, und das Geld, so nach Proportion des an beiden Orten currenten Getraidepreises zu bestimmen wäre, weil der Beschädigte das Getraide dafür an seinem Orte kaufen müßte, diesem zuzuschicken. Das zu verwilligende Quantum gründet sich auf die von verpflichteten Gerichten vorgenommene Besichtigung und Taxation des Schadens, und auf die Berichte der Gerichtshalter. Bei der Besichtigung werden folgende Umstände untersuchet: Ob das Gut, worauf der Schaden geschehen, stark oder gering sey? Ob es mit vielen Oneribus belegt? Ob es mit Schulden beschweret sey, oder nicht? Ob und wieviel dem Besitzer in jeder Art Getraide noch unbeschädigt übrig geblieben? Wie stark ordentlich die Aussaat in jeder Art auf dem Gute sey? Ob der Eigentümer noch mehrere Güter besitze, und ob die keinen Schaden erlitten, auch wie weit sie von dem beschädigten Gute abgelegen? Wie stark des Besitzers Familie, sowohl an Kindern und andern Verwandten, als auch an Gesinde und Auszugsleuten sey? Wie hoch zur Zeit der Preis von jeder oben specificirten Getraidesorte dasigen Ortes sey? und ob der Eigentümer dieses Jahr etwa mehrere nahmhafte Unglücksfälle in seiner Wirthschaft erlitten habe?

Herr Hofcammerrath **Bergius**, bringet im I Bande seines **Policey- und Cameral-Magazins**, Fr. a. M. 1767, 4. S. 58, fgg. folgenden Entwurf einer solchen Assecuranzanstallt für die Feldfrüchte in Vorschlag. 1) Ein ganzer Kreis, und wenn derselbe allzu klein sollte, zwei Kreise, oder ein mittelmäßiges Fürstentum, oder eine Grafschaft, würde eine einzige Gesellschaft ausmachen. In diese Gesellschaft müßten 2) alle Unterthanen ohne Ausnahme, welche Feldgüter besitzen, gezogen werden. Wollten die Landgeistlichen wegen der Kirchen- Pfarr- und Schul-Aecker auch daran Theil nehmen, würde ihnen solches zu vergönnen seyn; nur müßten sie keine besondere Vorrechte dabei verlangen, sondern sich in allem denen übrigen Mitgliedern gleichstellen. 3)

Wird vorausgesetzt, daß ein wohleingerichtetes Steuercatastrum vorhanden sey, aus welchem man ersehen könne, wieviel Aecker nach denen drei Classen des guten, mittelmäßigen und schlechten, in einer jeden Dorffluhr vorhanden, und wieviel daran einem jeden Unterthan, nach der Aussaat gerechnet, zustehe. Aus diesem Steuercatastro wird 4) sowohl über ein jedes Dorf ein Special- als über alle Dörfer des Kreises ein General-Assecuranzcatastrum extrahiret, solches aber 5) nur auf die Aecker extendiret; weil es, in Ansehung der Wiesen, bei der naturalen Vergütung, oder dem Beitrage des Heues, allzu große Schwierigkeiten geben dürfte; wie denn 6) diese Assecuranzanstallt bloß allein auf die Schäden, so durch Hagelschlag, Mißwachs, Ueberschwemmung und Heuschreckenfraß an denen mit Weizen, Korn, Gerste und Haber besäeten Feldern geschehen, gerichtet ist. 7) Um jedoch die armen Unterthanen auch bei denjenigen Unglücksfällen, so sie bei den übrigen Feldfrüchten, ingleichen bei Ueberschwemmung der Wiesen, bei Viehsterben und dergleichen, betreffen können, nicht ohne alle Hülfe und Unterstützung zu laßen, würde die hohe Landesobrigkeit zu bewegen seyn, denen verunglückten Unterthanen, dieser Assecuranzanstallt ungeachtet, die bisher zu verwilligen gewohnt gewesenen Remissionen an den Steuern und Abgaben noch fernerhin in gewisser Maaße angedeihen zu laßen, und hierinnen dem großen Beispiel des größten Königs unserer Zeiten zu folgen, der seinen durch Brand verunglückten Unterthanen Remissionen an der Contribution accordiret, auch die Vasallen und Grundherrschaften anhält, ihren Unterthanen die Frohnen und das Dienstgeld auf eine Zeitlang nachzulaßen, obgleich besondere Feuersocietäten im Lande errichtet sind. 8) Die Direction und oberste Aufsicht über diese Anstallt würde der Kammer aufzutragen seyn. Sind in dem Lande, nach dem Beispiel der preussischen Verfassung, Landräthe in den Kreisen bestellet: so würden selbige, da sie ohnehin das

das Policeiwesen auf dem Lande zu besorgen haben, die geschicktesten Personen seyn, denen man die Untersuchungen und die Austheilung des Beitrages anvertrauen könnte. Wo aber diese Einrichtung mit den Landräthen nicht Statt hat, würde man, nach der Beschaffenheit eines jeden Landes, andere tüchtige Bedienten, die auf dem Lande oder in einer Kreisstadt wohnen, zu Assecuranzcommissarien bestellen, und ihnen solche Geschäfte auftragen müssen. 9) Müßten in jedem Kreise, nach dessen Größe und Beschaffenheit, zwei, vier, sechs und mehr Schulzen und Gerichtsmänner, welche eine gute Erfahrung haben, den Ackerbau und die Einsaat richtig zu beurtheilen, und solches zu Papier zu bringen, zu ordentlichen und beständigen Taxatoren bestellet, und in Eidespflicht genommen werden. Doch verstehet sich von selbst, daß kein Taxator zur Aestimation seines eigenen, seiner nächsten Verwandten, oder des Dorfes Schaden, worinnen er wohnet, gebrauchet und zugelassen werden kann. 10) Die Untersuchung des Schadens geschiehet, nach denen verschiedenen Unglücksfällen, auf folgende Art. Haben die Feldfrüchte durch Hagelschlag Schaden gelitten: so müssen, wann es bei Amtsdörfern geschehen, die landesherrlichen Beamten, bei den Dörfern der Vasallen und Grundherrschaften aber deren Wirthschafter, mit Zuziehung der Schulzen und Gerichte des Orts, und in Beiseyn der beschädigten Unterthanen, sich sogleich ins Feld verfügen, den Schaden genau besichtigen, soweit derselbe im Felde gehet, mit Pfälen oder Sträuchen abstecken, die Aussaat, an welcher der Schaden geschehen, nach Anzahl der Scheffel tariren, darüber nach dem Formular A. eine Specification formiren, und diese dem Commissario einhändigen. Der Commissarius schicket solche mit Bericht an die Kammer, und diese befiehlt ihm alsdann, den Schaden zu besichtigen und zu untersuchen, welches aber längstens 14 Tage vor der Erndte geschehen mus. Der Commis-

sarius setzt darauf einen Tag zur Besichtigung an, und bestellet sowohl die beschädigten Unterthanen, als auch zween von den verpflichteten Taxatoren, dazu. Der Schaden wird nach der Ordnung, wie er in obiger Specification angezeiget worden, denen Taxatoren angewiesen, welche sodann untersuchen, wieviel Scheffel auf dem angewiesenen Ort ausgesäet worden, wieviel davon hätten eingeschnitten und ausgedroschen werden können, wenn die Beschädigung nicht geschehen wäre, und wieviel Scheffel hingegen nach der Beschädigung nur ausgedroschen werden können. Es mus diese Besichtigung nicht allein auf obengedachte mit Weizen, Korn, Gerste und Haber besäete Felder, sondern überhaupt auf alle und jede beschädigte Feldfrüchte, als: Lein, Rübesaamen, Heidekorn, und dergleichen mehr, gerichtet werden, damit die Kammer den ganzen Schaden einsehen, und zugleich, wegen der besonders zu verwilligenden Remission, die gehörigen Maaßregeln darnach nehmen könne. Ueber die Besichtigung und Schätzung des Schadens wird nach dem Formular B. ein ordentliches Protocoll geführet, und solches von dem Commissario und den Taxatoren unterschrieben. Aus diesem Protocoll ziehet der Commissarius nachher einen Extract, nach dem Formular C, worinnen nachgewiesen wird, wie hoch sich der Schaden eines jeden Unterthanen belaufe. 11) Bei Mißwachs, so durch anhaltenden Regen oder Nässe an den Feldfrüchten verursachet wird, mus der Schaden zum spätesten 4 Wochen vor der Erndte noch auf dem Felde untersuchet, und dabei nachgeforschet werden, ob etwa der Mißwachs von schlechter Bestellung des Ackers, oder auch daher rühre, daß untaugliche Saat genommen worden; denn in solchen Fällen verdienet ein liederlicher Wirth keine Vergütung und Hülfe. Es wird sowohl das Winter- als Sommer-Feld besichtiget, und geschätzet, das wievielste Korn von jeder Sorte des Getraides in beiden Feldern erbauet werden wird.

wird. Es wird nicht allein diejenige Art des Getraides, so mißgerathen, sondern alle Sorten, auch diejenigen, wobei sich kein Mißwachs oder Schaden findet, untersuchet und angemerket. Die Aussaat, so der Verunglückte angiebt, wird zwar im Protocoll notiret, bei der Vergütung aber nicht zum Grunde gesetzet, sondern es wird die Aussaat nach dem Catastro angeschlagen. Es müßte denn jemand durch andere Unglücksfälle so weit zurück gekommen seyn, daß er die ganzen Felder nicht besäen können, oder wann die Felder nicht gleich, und entweder die zwei kleinesten oder zwei größesten Felder besäet worden wären, in welchen Fällen die wirkliche Aussaat angenommen werden kann. Auf Lein, Hanf, Hirse u. d. gl. wird kein Betracht genommen, sondern nur auf Weizen, Roggen, Gerste und Haber gesehen; die Erbsen aber, so nicht in der Brache gesäet worden, können zum Roggen, und das gemengte Korn zum Haber mitgerechnet werden. Die Ausrechnung des Schadens geschiehet nach dem Formular D. 12) Bei denen Schäden, welche durch Heuschrecken, ingleichen durch Ueberschwemmungen, Ergießung großer und kleiner Ströhme und Bäche, oder durch Wolkenbrüche, an den Feldfrüchten geschehen, wird es mit der Specification und Untersuchung eben so gehalten, wie bei dem Hagelschaden. Der Schaden an den Wiesen wird, wegen der besondern Remission, nach zweispännigen Fudern, bei den verdorbenen Feldfrüchten mit specificiret. 13) In Ansehung der Unglücksfälle, so an den bereits eingeerndteten Feldfrüchten durch Feuersbrünste geschehen können, wird vorausgesetzet, daß im Lande Feuersocietäten eingerichtet sind. 14) Mus die Hülfe und der Beitrag denen verunglückten Mitgliedern an Getraide in Natur, jedoch nur an Weizen, Korn, Gerste und Haber, geleistet werden. Es kann weder die Beitreibung noch die Aufbewahrung des Getraides großen Schwierigkeiten unterworfen seyn. In den Kirchdörfern kann man sich

der Kirchenböden statt der Magazine bedienen, und sie werden allemahl hinreichend seyn, indem auf einen jeden Kirchenboden nur diejenigen Mitglieder ihr gesetztes Quantum liefern und aufschütten, welche in selbige Kirche eingepfarret sind. Die Lieferung geschiehet, zu Ersetzung des Abgangs, in gehäuften Scheffeln, in gestrichenen aber die Austheilung. In jedem Dorfe hat die Gerichtsobrigkeit eine ausführliche Specification aller dahin eingepfarrten Unterthanen, so Feldgüter besitzen, und was ein jeder zu der Assecuranz jährlich beitragen mus. Eine jede Gerichtsobrigkeit müßte also dafür sorgen, daß der Beitrag gleich nach der Erndte abgeführet werde. Dem Dorfschulzen würde man die Einnahme des Getraides, die Schlüssel zum Boden, und die Aufsicht darüber anvertrauen. Sie quittiren denen Unterthanen über die geschehene Lieferung in ihren gewöhnlichen Steuerbüchlein. Das Umstechen des Getraides müßten die Unterthanen statt eines andern Frohndienstes verrichten. Der Schultheiß müßte für allen Schaden stehen, die einzige Feuersgefahr ausgenommen. Für seine Bemühung würden ihm diejenigen, denen der Beitrag zu gut kommt, eine nach der Scheffelzahl vestzusetzende kleine Belohnung zu reichen haben. Ohne Ordre und Anweisung des Commissarii darf kein Schulze einiges Getraide an jemanden verabfolgen laßen. Er mus über Einnahme und Ausgabe des Getraides ordentliche Rechnung führen. Die Einnahme gründet sich auf obiger Specification der Mitglieder im ganzen Kirchspiel; die Ausgabe aber beleget er mit denen vom Commissario erhaltenen Anweisungen, unter welchen die Empfänger des Getraides ihre Quittungen schreiben. Zu einer bestimmten Zeit des Jahres müssen alle Schulzen ihre Rechnungen schließen, den verbleibenden Bestand an Getraide, in Gegenwart einiger Gerichtspersonen des Dorfes, umstürzen und nach gehäuften Scheffeln abmessen, und solchen Bestand von leztern attestiren laßen.

sen. Die Rechnung überliefern sie dem Commissario gedoppelt, welcher solche durchgehet und nach seinem eigenen Manual examiniret, darauf aber aus sämmtlichen Rechnungen einen Generalextract formiret, und diesen, nebst seinen Monitis und allen Duplicaten, wie auch seiner eigenen Generalrechnung über den ganzen Kreis, in einem gleichfalls vestgesetzten Termin, an die Kammer einsendet. 15) Der Commissarius mus einen jeden an den Feldfrüchten sich begebenden Unglücksfall an die Kammer berichten, und ohne derselben Befehl weder eine Besichtigung vornehmen, noch eine Vergütung anweisen. Die zu seinem Kreise gehörigen Dörfer hat er des Jahrs etliche mahl zu bereisen, und dabei die Getraideböden zu visitiren, die angetroffenen Unrichtigkeiten aber ohne die geringste Nachsicht der Kammer anzuzeigen; widrigenfalls sowohl er, als die Schulzen, welche nur der geringsten Untreue überwiesen werden können, nachdrücklich bestrafet werden müssen. 16) Die Assecuranz gehet bloß auf eineu wichtigen Verlust an den Feldfrüchten. Es mus wenigstens der dritte Theil der ganzen Erndte verlohren gegangen seyn, wenn eine Vergütigung erfolgen soll. Es wird auch die Größe des Schadens nicht nach den einzeln beschädigten Getraidearten bestimmt, sondern es müssen alle Arten zusammen genommen, und eine der andern zu Hülfe gerechnet werden. Und da 17) der Endzweck dieser Assecuranzanstallt dahin gehet, daß denen Unterthanen ihre Feldfrüchte einiger maßen und größtentheils sicher gestellet werden sollen: so folget ganz natürlich, daß die Vergütigung oder Schadloshaltung sich nicht bloß, wie sonst bei den Remissionen geschiehet, auf einen nach der Größe des Verlustes bestimmten Theil erstrecken kann; sondern es mus der an den vestgesetzten vier Getraidearten erlittene Verlust, insofern er den dritten oder einen größern Theil der ganzen Erndte betroffen, ganz und ohne Abgang ersetzet werden. 18) Um nun den jährlichen

lichen gewöhnlichen Beitrag, welchen die Unterthanen zur Assecuranz zu geben hätten, zu bestimmen: so dürfte man der Sache weder zu viel noch zu wenig thun, wenn man von jedem eingeerndteten Scheffel Weizen, Korn, Gerste und Haber, eine Metze, mithin den 16ten Theil vom Ganzen, forderte; doch würde, um einigermaßen einen Fond zu erhalten, in dem ersten Jahre, zumahl wenn dasselbe sehr fruchtbar gewesen, der 8te Theil beigetragen werden müssen. Es ist wohl nicht zu zweifeln, daß dieser Beitrag nicht zureichend seyn sollte, um damit denen Verunglückten ihren Schaden ersetzen zu können. Hagelschaden, Mißwachs und Ueberschwemmungen sind Unglücksfälle, die sich nicht alle Jahre in der Maaße zuzutragen pflegen, daß dadurch die völlige und ganze Erndte verlohren gehen sollte, ja man wird solches nicht einmahl auf die Hälfte der Erndte extendiren können; sondern, wenn man dergleichen Unglücksfälle alle Jahre voraussetzen will, nur den dritten Theil der Erndte, so dadurch beschädiget wird, annehmen müssen. Auch kann diese Beschädigung nicht auf den ganzen Kreis gezogen werden, sondern man mus einen proportionirlichen Theil desselben erwählen, welcher wahrscheinlicher Weise alle Jahre von solchen Unglücksfällen betroffen werden könnte. Vieleicht würde es der 5te oder 6te Theil seyn, wenn man hierinn gewiß gehen wollte. Dieses wäre schon als ein großes Unglück für den ganzen Kreis anzusehen, wenn es sich alle Jahre zutragen sollte; allein man mus dennoch auf die größern Beschädigungen, so über den dritten Theil der Erndte gehen können, einigen Betracht nehmen, und daher etwas reichlicher rechnen. Wir wollen einen Versuch machen, sagt Herr **Bergius**: um zu sehen, ob der von uns bestimmte Beitrag hinlänglich seyn wird. Wir wollen in dem Kreise 30 Dörfer annehmen, und einem jeden Dorfe, eines in das andere gerechnet, 15 Unterthanen, deren jeder 90 Morgen besitzet, und davon jährlich 60 Morgen Acker besäet, zueignen. Wir haben also 450 Unterthanen, die zusammen 40500 Morgen Feld besitzen, und davon jährlich zwei Drittheile, oder 27000 Morgen, besäen, das übrige Drittheil aber zur Brache liegen laßen. Um diese zu besäen, würden sie, auf den Morgen 2 Scheffel gerechnet, 54000 Scheffel Aussaat nöthig haben. Weil die Felder theils gut zum siebenten Korn, theils mittelmäßig zum sechsten, theils gering zum vierten, und theils schlecht zum dritten Korn sind, so wird, eins dem andern zu Hülfe, das fünfte Korn zur Erndte angeschlagen. Mithin würden von jener Aussaat 270000 Scheffel eingeerndtet werden. Wenn hiervon im ersten Jahre der achte Theil mit 33750 Scheffeln, in den folgenden Jahren aber nur der sechszehnte Theil mit 16875 Scheffeln zur Assecuranz beigetragen wird: so bekommen wir in sechs Jahren eine Einnahme von 118125 Scheffeln. Setzen wir nun voraus, daß jährlich der fünfte Theil des Kreises, oder 6 Dörfer, einen solchen Schaden an ihren Feldfrüchten leiden, wodurch der dritte Theil der Erndte verloren gehet, so würde sich solcher Verlust jährlich auf 18000 Scheffel, in sechs Jahren aber auf 108000 Scheffel, belaufen. Wann leztere von obiger sechsjährigen Einnahme abgezogen werden: so bleibet ein Bestand von 10125 Scheffeln, und dieser Bestand ist, nebst dem fortgehenden jährlichen Beitrage, hinreichend, den jährlichen Schaden annoch folgende neun Jahre ersetzen zu können. Alsdenn aber dürften die Fruchtböden leer und der Beitrag nicht mehr stark genug seyn, um alles zu bestreiten. Allein in einer Zeit von 15 Jahren werden auch schon manche Jahre vorkommen, wo man mit Hagel oder andern Unglücksfällen gänzlich verschont bleibet, und in manchen Jahren werden diese auch nicht allemahl sechs Dorffluren betreffen. Man wird also auch öfters ein ansehnliches erspahren, und auf solche Art allemahl im Stande seyn können, die

Assecuranz aufrecht zu erhalten. Sollte diese aber je durch ausserordentlich große und viele Unglücksfälle entkräftet werden: so würde kein anderes und besseres Mittel übrig seyn, als daß die Unterthanen, zu ihrem eigenen Besten, durch einen abermahligen doppelten Beitrag einen neuen Fond zu machen, angehalten würden. 19) Da der Beitrag nach der Beschaffenheit der Erndte abgeführet wird, so würde sehr nützlich seyn, den Erndteertrag einmahl für allemahl vest zu setzen, um dadurch sowohl die sonst nöthigen jährlichen Feldbesichtigungen und Schätzungen, als auch, wenn man es hierbei auf die bloße Aussage der Unterthanen ankommen läßt, die vielen Streitigkeiten und Unterschleife vermeiden zu können. In einem ordentlichen Steuercatastro pflegen zugleich die Körner ausgemacht und bestimmt zu seyn, was ein jedes Feld nach den verschiedenen Classen erträget. Ist ein solches Steuercatastrum vorhanden, so kann man diesen Fuß beibehalten; jedoch würde auch der Unterthan, wenn er durch andere Unglücksfälle ausser Stand gesetzt worden, alle seine Felder bestellen zu können, billig zu hören seyn. 20) Könnte der Assecuranz ein grosser Vortheil gestiftet werden, wann der überflüßige Vorrath in theuern Zeiten verkauft, und für das Geld in wohlfeilen Zeiten andere Früchte dagegen eingekaufet würden; jedoch mit Consens der Kammer.

A. Spe-

A. Specification.

Bei dem Dorfe N. N. im N. N. Kreise haben nachbenannte Unterthanen durch den am 24. Jun. a. c. gefallenen Hagel (oder, durch die bei dem Austritt des N. Flusses geschehene Ueberschwemmung) an ihrer Aussaat Schaden gelitten.

	Nahmen der Unterthanen.			Felder.	Aussaat, so beschädiget worden.		
				I. Im Winterfelde.	Sorten der Aussaat.	Schfl.	Mtzn.
				1. A. d. Hufen.	Weizen	7	8
1.	A				Roggen	34	12
2.	B				Roggen	47	—
3.	C				Weizen	3	4
4.	D				Roggen	7	12
5.	E				Roggen	4	—
6.	F				Weizen	1	2
7.	G				Roggen	2	—
8.	H				Flachs	1	8
9.	I				Hirse	—	12
				2. Auf den vier Ruthen.			
10.	A				Weizen	6	12
11.	E				Roggen	2	—
12.	D				Roggen	3	4
13.	G				Weizen	—	11
14.	F				Roggen	4	—
15.	H				Roggen	2	—
				3. A. d. Sandkaveln.			
16.	A				Roggen	5	7
17.	I				Roggen	1	—
				II. Im Sommerfelde.			
				2. A. d. Hufen.			
18.	K				Grobe Gerste	3	—
19.	E				Kleine Gerste	4	—
20.	F				Haber	—	12
21.	B				Haber	18	—
22.	H				Kleine Gerste	2	8
				2. A. d. Grundstücken.			
23.	A				Erbsen	5	—
24.	C				Flachs	1	8
25.	H				Buchweizen	—	12
26.	B				gemenget Haber	2	—
					gemenget Wicken	2	—
					Summa der Aussaat	174	4

					Heuschaden.	Fuder.
				3. Auf den Wiesen.		
27.	H	″	″	″ ″	Heu	3
28.	F	″	″	″ ″	dito	1
29.	A	″	″	″ ″	dito	10
30.	E	″	″	″ ″	dito	2
					Summa an Heu	16

N. N.

den 25. Junii 1764.

N. N. Grundherrschaft,

oder:

Landesherrliche Beamte,

oder:

Der Wirthschafter für seinen Principal.

N. N. Schultze.

N. N.
N. N. } Gerichtsmänner.

B. Besichti-

B. Besichtigungsprotocoll.

Actum N. N. im N. N. Kreise, den 4. Julii 1764.

Nachdem die hiesige Gemeine unterm 25. vorigen Monaths eine Specification von erlittenem Hagelschaden übergeben, ist zu Taxirung dessen Terminus anheute angesetzet, und haben der Schulze N. N. zu N N und der Schulze N. N. zu N N. nachdem sie ihres Eides, welchen sie als Taxatores geleistet, erinnert worden, solchen Schaden folgendermaßen geschätzet.

Nahmen der Felder u. Verunglückten.		Aussaat, so beschädiget worden.			Würde ohne Beschädigung getragen haben.			Kan aber nach der Beschädigung nur bringen:			Also fehlen:	
		Sorten der Aussaat:	Sfl.	M.	Zu Körner	Thut in Summa: Sfl.	M.	Sfl.	Mz.		Sfl.	M.
	1. Im Winterfelde. 1. A. d. Huf.											
1.	A ″ ″	Weiz.	7	8	5	37	8	18	12		18	12
		Rogg.	34	12	4	139	—	69	8		69	8
2.	B ″ ″	Roggen	47	—	4	188	—	94	—		94	—
3.	C ″ ″	Weizen	3	4	5	16	4	8	2		8	2
4.	D ″ ″	Roggen	7	12	4	31	—	15	8		15	8
5.	E ″ ″	Roggen	4	—	4	16	—	8	—		8	—
6.	F ″ ″	Weizen	1	2	5	5	10	1	13		1	13
7.	G ″ ″	Roggen	2	—	3	6	—	3	—		3	—
8.	H ″ ″	Flachs	1	2	½ v. ganzen	—	—	—	9		—	9
9.	I ″ ″	Hirse	—	12	6	4	8	2	4		2	4
	2. Auf den 4 Ruthen.											
10.	A ″ ″	Weizen	6	12	4	27	—	13	8		13	8
11.	E ″ ″	Roggen	2	—	3	6	—	3	—		3	—
12.	D ″ ″	Roggen	3	4	3	9	12	4	14		4	14
13.	G ″ ″	Weizen	—	11	5	3	7	1	11½		1	11½
14.	F ″ ″	Roggen	4	—	4	16	—	8	—		8	—
15.	H ″ ″	Roggen	2	—	3½	7	—	3	8		3	8
	3. Auf den Sandkav.											
16.	A ″ ″	Roggen	5	7	3	16	5	8	2½		8	2½
17.	I ″ ″	Roggen	1	—	3½	3	8	1	12		1	12
	Larus	— —	134	6		532	14	266	—		268	—

	Nahmen der Felder und Verunglückten.		Aussaat, so beschädiget worden. Sorten der Aussaat:	Sfl.	M.	Würde ohne Beschädigung getragen haben. Zu Körner:	Thut in Summa: Sfl.	M.	Kan aber nach der Beschädigung nur bringen: Sfl.	Mtz.	Also fehlen: Sfl.	M.
		Transp.:		134	6		532	14	266	—	268	—
	II. Im Sommerfelde. 1. A. d. Hufen											
18.	K	″ ″	gr. Gerste	3	—	4	12	—	6	—	6	—
19.	E	″ ″	kl. Gerste	4	—	3½	14	—	7	—	7	—
20.	F	″ ″	Haber	—	12	3	2	4	1	2	1	2
21.	B	″ ″	Haber	18	—	3½	63	—	31	8	31	8
22.	H	″ ″	kl. Gerste	2	8	4	10	—	5	—	5	—
	2. Auf den Grundstück.											
23.	A	″ ″	Erbsen	5	—	3½ ¼ vom gantzen	17	8	8	12	8	12
24.	C	″ ″	Flachs	1	—	3	—	—	—	—	—	12
25.	H	″ ″	Buchw.	2	—	3	6	—	3	—	3	—
26.	B	″ ″	Haber	2	—	3	6	—	3	—	3	—
			Wick.	2	—	4	8	—	4	—	4	—
		Summa:		174	10	—	671	10	335	6	338	2
	3. Auf den Wiesen			″	″	″	Fuder		Fuder		Fuder	
27.	H	″ ″		—	—	—	6	—	3	—	3	
28.	F	″ ″		—	—	—	2	—	1	—	1	
29.	A	″ ″		—	—	—	20	—	10	—	10	
30.	E	″ ″		—	—	—	4	—	2	—	2	
		Summa:		—	—	—	32	—	16	—	16	

Womit also diese Taxe, nachdem denen Interessenten solche vorgelesen worden, geschlossen ist. Actum ut supra.

N. N. Commissarius.

N. N. }
N. N. } erforderte Taxatores.

C. Ex-

C. Extract der Taxe,

welche am 4 Jul. 1764. über den Hagelschaden bei N. N. im N. N. Kreise gehalten worden.

	Nahmen der Felder und der Verunglückten.	Fehlende Körner nach der Taxe. Sorten des Getraides	Sfl.	M.	Kommt noch ein: Sfl.	M.	Sollte eingeerndtet werden: Sfl.	M.	Kommt in die Assecuranz mit Sfl.	M.
	1) A.	Weitzen	18	12	18	12	37	8	18	12
1	Auf den Hufen	Roggen	69	8	69	8	139	—	69	8
10	Auf den vier Ruthen	Weitzen	13	8	13	8	27	—	13	8
16	Auf den Sandkaveln	Roggen	8	2½	8	2½	16	5	8	2½
23	Auf den Grundstücken	Erbsen	8	12	8	12	17	8	—	—
	Summa:		118	10½	118	10½	237	5	109	14½
29	Auf den Wiesen	Heu	10 Fud.		10 Fud.		20 Fuder.			
	2) B.									
2	Auf den Hufen	Roggen	94	—	94	—	188	—	94	—
21	Auf den Hufen	Haber	31	8	31	8	63	—	31	8
26	Auf den Grundstücken	Haber	3	—	3	—	6	—	3	—
		Wicken	4	—	4	—	8	—	—	—
	Summa:		132	8	132	8	265	—	128	8
	3) C.									
3	Auf den Hufen	Weitzen	8	2	8	2	16	4	8	2
24	Auf den Grundstücken	Flachs	—	12	—	—	¼ v. gantzen.	—	—	—
	Summa:		8	14	8	2	16	4	8	2
	4) D.									
4	Auf den Hufen	Roggen	15	8	15	8	31	—	15	8
12	Auf den vier Ruthen	Roggen	4	14	4	14	9	12	4	14
	Summa:		20	6	20	6	40	12	20	6
	5) E.									
5	Auf den Hufen	Roggen	8	—	8	—	16	—	8	—
11	Auf den 4 Ruthen	Roggen	3	—	3	—	6	—	3	—
19	Auf den Hufen	kl. Gerste.	7	—	7	—	14	—	7	—
	Summa:		18	—	18	—	36	—	18	—
30	Auf den Wiesen	Heu	2 Fud.		2 Fuder.		4 Fuder.		—	—

	Nahmen der Felder und der Verunglückten.	Fehlende Körner nach der Taxe. Sorten des Getraides	Sft.	Mtz.	Kommt noch ein: Sft.	Mtz.	Sollte eingeerndtet werden: Sft.	Mtz.	Kommt in die Assecuranz mit Sft.	Mtz.
	6) F.									
6	Auf den Hufen	Weizen	3	13	1	13	5	10	3	13
14	Auf d. vier Ruth.	Roggen	8	—	8	—	16	—	8	—
20	Auf den Hufen	Haber	1	2	1	2	2	4	1	2
	Summa:		12	15	10	15	23	14	12	15
28	Auf den Wiesen	Heu	1 Fuder		1 Fuder		2 Fuder		—	—
	7) G.									
7	Auf den Hufen	Roggen	3	—	3	—	6	—	3	—
13	Auf d. vier Ruth.	Weizen	1	$11\frac{1}{2}$	1	$11\frac{1}{2}$	3	7	1	$11\frac{1}{2}$
	Summa:		4	$11\frac{1}{2}$	4	$11\frac{1}{2}$	9	7	4	$11\frac{1}{2}$
	8) H.									
8	Auf den Hufen	Flachs	—	9	—	9	$\frac{1}{2}$ v. ganzen		—	—
15	Auf d. vier Ruth.	Roggen	3	8	3	8	7	—	3	8
22	Auf den Hufen.	gr. Gerste	5	—	5	—	10	—	5	—
25	Auf d. Grundstck.	Buchw.	3	—	3	—	6	—	—	—
	Summa:		12	1	12	1	23	—	8	8
27	Auf den Wiesen	Heu	3 Fuder		3 Fuder		6 Fuder		—	—
	9) I.									
9	Auf den Hufen	Hirse	2	4	2	4	4	8	—	—
17	Auf d. Sandkavl.	Roggen	1	12	1	12	3	8	1	12
	Summa:		4	—	4	—	8	—	1	12
	10) K.									
18	Auf den Hufen	gr. Gerste	6	—	6	—	12	—	6	—

D. Nach-

D. Nachweisung des Mißwachses

bei dem Dorfe N. N. im N. N. Kreise, im Jahr 1764.

No.	Nahmen derer Unterthanen, so Mißwachs erlitten.	Aussaat nach dem Catastro. Sorten.	Sft.	M.	Würde ohne Mißwachs getragen haben zu Körner: Sft.	M.	Wird aber nur erbauet zu Körner: Sft.	M.	Fehlen also und kommen in die Assecuranz: Sft.	M.	Taxe des Verlustes:
1.	I. Im Winterfelde.										
	A . . .	Weizen	3	—	6	18 —	$\frac{1}{2}$ 1	8	16	8	Beinahe $\frac{3}{4}$
		Roggen	7	—	7	49 —	7	49	—	—	
		Roggen	4	—	5	20 —	2	8	—	12	—
		Weizen	2	—	5	10 —	4	8	—	2	—
	II. Im Sommerfelde.	Hirse	—	12	6	4 8	3	8	4	—	—
		Gerste	3	—	4	12 —	4	12	—	—	—
		Gerste	4	—	3	12 —	3	12	—	—	—
		Haber	—	12	3	2 4	2	1	8	—	12
		Haber	—	8	3	1 8	1	—	8	1	—
		Erbsen	—	8	$3\frac{1}{2}$	1 12	1	—	8	—	—
	Eben also wird bei denen übrigen Bauern, so Mißwachs erlitten haben, verfahren.	Buchw.	2	—	3	6 —	2	4	—	—	—
		Summa.	27	8	137	—	99	4	32	4	

Gedanken über eine Erndte- und Vieh-Assecuration, st. im 14 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765.

Von Assecuranz-Anstallten und Societäten zur Vergütung der durch das Viehsterben entstehenden Schäden, werde unter dem Articul Vieh-Seuche handeln.

An manchen Orten findet man auch Gelegenheit, eines Menschen Leben auf gewisse Jahre versichern zu laßen, welches manchem nicht anders, als sehr paradox fürkommen mus. Man wird denken: Was hilft es mir, wenn ich mein Leben auf 10 Jahre und länger versichern laßen könnte, und ich sterbe doch im ersten Jahre? kann ich als ein Todter meinen Regreß an den Assecuranten nehmen? was hilft also eine solche Versicherung? Allein, wir müssen nur die Fälle uns vorstellen, bei welchen eine solche Lebens-Versicherung von Nutzen ist, so fällt das Paradoxe ganz weg. Gesetzt, es hat jemand Gelegenheit, eine mit guten Revenüen verknüpfte Bedienung, durch eine gewisse zu erlegende Summe, und also gleichsam durch einen Kauf, zu erlangen, so fällt ihm ganz natürlich hierbei der Gedanke ein: Wenn ich wüßte, wie lange ich noch lebte, so würde ich so und so viel Geld daran wagen; allein, da ich die Länge meines Lebens nicht taxiren, und also vieleicht morgen sterben kann, so würde ich mein Vermögen verlieren, und meine Familie von den Mitteln ihres künftigen Unterhalts entblößen. Diese Ungewißheit seiner Lebenslänge macht also den Haupt-Vorwurf seiner Speculation aus, und hiervon hängt sein Entschluß ab; findet er nun Gelegenheit, seines Lebens Versicherung auf eine gewisse Zeit zu erlangen, so verstehet es sich von selbst, daß hiermit die Verbindungen und Beneficia, so ihn bei seinem Leben betreffen, eigentlich, und nicht selbst das natürliche Leben, versichert werden; denn der Versicherer hat nicht das Vermögen, oder eigentlicher zu sagen, die Schöpfers-Kraft, das verlohrne Leben eines Menschen herzustellen. Es wird also einem Menschen die Versicherung seines Lebens mit der Condition gegeben, daß der Versicherer seinen

seinen Nachgelaßenen die Revenüen, wofür er bei seinem Leben sein Capital angewandt, im Fall des Todes bezahle, und hierüber giebt er seine Versicherung gegen eine zwischen ihm und dem Assecurirten verglichene Provision, welches man bei andern Assecuranzen eine Prämie nennet. Hierdurch wird der, so durch einen Ankauf eines Beneficii oder öffentlichen Bedienung, die dafür zu erlegende Summe anwenden will, sicher gesetzet, daß wenn auch nicht er, doch seine nachgelaßene Familie in den Genuß der damit verknüpften Revenüen gesetzt, und also nicht sein Vermögen zu stark risquiret wird: der Versicherer aber ziehet dafür auf soviel Jahre, als er versichert hat, einen gewissen Antheil an der Einnahme des Versicherten, nach der Assecurations-Convention, die unter beiden Theilen contrahirt ist. Es folget aus der Natur einer solchen contrahirten Versicherung von selbst, daß derjenige, so seinen lezten Athem nur noch durch Kunst des Arztes auf wenige Zeit aufhalten kann, oder dessen schwache Leibes-Constitution seinen nahen Tod verkündiget, keinen Assecuranten seines Lebens auf viele Jahre finden wird. Hierbei wird der Mensch bloß physice taxiret; er mus gesund seyn, und eine solche gute Leibes-Constitution haben, daß sich wenigstens ein so langes Leben, als ihm versichert wird, wahrscheinlich bei ihm vermuthen läßt; bei einer solchen Assecuranz aber gehen die Fälle derer Assecurirten, da sie durch schlechte Aufführung oder Malversationes ihre gekaufte Charge verlieren, den Versicherer nichts an; er ist auch nicht gehalten, seine einmahl erhaltene Prämie zurückzugeben, weil nicht der Tod, oder ein anderer unglücklicher Zufall, sondern die eigene Schuld des Versicherten, ihn zum Genuß des mit seiner Charge verbundenen Beneficii unwürdig oder unfähig gemacht hat.

Assel-Wurm, siehe **Keller-Wurm**.

Assemblée, heißt, bei den Jägern, der Ort im Walde, wo sich die Jäger zusammen einfinden; das Rendez-vous.

Aßja, siehe Achiar.

Assiette, heißt überhaupt das Grundlager eines Ortes; insonderheit aber wird in der Reitkunst die Sitz-Stellung oder Positur eines Reiters auf dem Sattel, oder das Sitzen eines Reiters zu Pferde, also genennet.

Bei den Pflasterern heißt es die untere Fläche des Pflasters, die seiner obern Fläche, auf welcher man gehet, entgegengesetzt ist; desgleichen die veste Lage der gesetzten Steine; wie auch eine ganze Schicht oder Lage von Steinen.

Im Forstwesen heißt Assiette der Schlag, der Holzschlag, d. i. der Platz, der im Walde angewiesen und bezeichnet wird, um innerhalb desselben die Bäume zu fällen. Wenn ein solcher Schlag in der Absicht gemacht ist, um darinn das zu fällende Holz zu verkaufen, oder das Holz von dem Käufer fällen zu laßen, so heißt er l'assiette de vente.

* *Assiette* ist auch ein Färberwort, und heißt eine Kufe (Küpe), die gehörig zubereitet, und mit dem, was zum Färben nöthig gebrauchet wird, angefüllt ist. Das Königl. Französische Reglement von 1669 verbietet, die Assiette einer Kufe, die mit Waid, Indigo und Pastell zubereitet ist, zu den Tüchern, die man schwarz färben will, mehr als zweymahl aufzuwärmen.

Die Vergolder nennen eine Farbe so, die etwas fett ist, und deren sie sich bedienen, das Gold aufzulegen, wenn sie mit Wasserfarbe vergolden.

In der Haushaltung heißt es eine Art von Schüsseln, welche etwas tiefer, jedoch größer, als gewöhnliche Teller, sind, in welchen man Salate, eingemachte Sachen, Obst, Confituren, u. d. m. aufsetzet und präsentiret. Man hat deren von Fayance, Zinn, Porcellan, Silber ꝛc. Unter Assiette volante verstehen die Franzosen einen dergleichen mit allerhand niedlichen Sachen angefüllten Teller oder Schüsselchen, so um die Tafel herumgetragen wird.

Vendre

Vendre du vin à l'assiette heißt bei den Franzosen Wein einzeln verkaufen, mit der Erlaubnis, daß man denenjenigen, an die man ihn verkaufet, zu essen geben, den Tisch mit einem Tischtuche bedecken, und Teller darauf legen dürfe. Dieses ist von der Art, den Wein Kannen-weise zu verkaufen, unterschieden, welches zwar auch ein Verkauf im einzeln ist, wobei man aber weder Tischtuch noch Teller auflegen, noch zu essen geben darf. Die Weinhändler und Weinschenken verkaufen den Wein à l'Assiette, die Bürger aber Kannen-weise.

* **Assignationen** oder **Umschläge**, sind schriftliche Anweisungen an eine Casse, auf welche diese die darinn enthaltenen Summen an die auch darinn benannten Personen auszahlen soll. Diese **Assignationen** oder **Anweisungen** geschehen auf verschiedene Art. Sie gehen entweder geraden Weges an diejenige Casse, auf welche sie gerichtet sind, oder sie laufen durch mehrere Cassen, die sich an demselben Orte oder auch anderwerts befinden. Beide Arten kommen bei der Kammer täglich vor. Erstere ist ganz klar und deutlich. Die Casse zahlet die assignirten Gelder aus, und bringet solche in ihrer Rechnung in Ausgabe, welche sie mit der Assignation beleget. Die andere Art der Assignationen werden eigentlich **Umschläge** genannt, und bestehen darinn, daß sie von einer Casse zur andern, beständig statt baaren Geldes, und ohne daß die ausgezahlte Summe in Ausgabe kommt, herumgehen, bis sie endlich an die erste Casse, die sie ausgestellt hat, wiederum statt baaren Geldes zurückkommt. Z. E. zu der Salzcassenrentei zu Halle werden die Unkosten, welche zu Siedung des Salzes aus der Königlichen Extra-Sole erfordert werden, aus der Generalsalzcasse von Berlin fourniret; weil es aber viele Umstände machen würde, die Gelder daher kommen zu laßen, hingegen die Magdeburgische Rentei viel Gelder nach Berlin einschicken mus: so wird von selbiger das Nöthige genommen, und zwar wiederum durch Umschläge; z. E.

der Amtmann in N., welcher seine Pachtgelder nach Magdeburg an die Landrentei zu entrichten hat, zahlet zur Hallischen Salzcassenrentei 2000 Rthlr. Nachdem selbige allhier behörigermaßen in Einnahme gebracht, bekommt er dagegen eine hiesige Quittung; diese schickt er nach Magdeburg an die Rentei statt baaren Geldes, und erhält dagegen von selbiger eine Quittung in Abschlag seiner Pachtgelder. Die Magdeburgische Rentei schickt die Hallische Quittung an die Generalcasse nach Berlin wiederum statt baaren Geldes, und bekommt dagegen gehörige Quittung. Die Generalfinanzcasse präsentiret hierauf die erhaltene Hallische Quittung der Generalsalzcasse, welche sie mit baarem Gelde einlöset, und der Hallischen Rentei à Conto setzet. Auf solche Art werden über obige 2000 Rthlr. drei Quittungen ausgestellet, da es doch in der That nur Eine ist. Auf diese Weise geschehen öfters vielerlei Umschläge; und diese Art der Auszahlungen ist sehr bequem, den Transport des Geldes, und die darzu erforderlichen Kosten, zu vermeiden. Das Hauptwerk bei diesen Umschlägen kommt darauf an, daß man wohl Acht hat, welche Cassen mit einander abzurechnen haben. Ein Rendant also hat sich hierbei wohl vorzusehen, daß er keine Assignationen eher ausstelle, als bis er dagegen entweder baar Geld, oder richtig assignirte Quittungen und Belege, erhalten habe. Auch sind alle Umstände wohl und fleißig zu notiren, und mus sich ein Rentmeister nicht auf seine Gedanken, sondern vielmehr auf das, was er geschrieben, verlaßen.

Assigniren, Anweisen, ist unter Kaufleuten sehr gebräuchlich, und gereichet zu ihrer großen Bequemlichkeit, um des baaren Geldauszahlens überhoben zu seyn, indem derjenige, welcher von einem andern etwas zu empfangen, und an einen andern hingegen wieder auszuzahlen hat, diesen auf jenen verweiset, welche Anweisung von solchen hernach weiter und auf andere fortgehet, bis endlich einer die Gelder baar empfängt, der andere aber aus-

auszahlet. Solchergestallt werden, indem sie einander gute Rechnung darüber halten, viel Schuldposten mit leichter Mühe richtig gemacht. Es geschiehet aber solches entweder mündlich oder schriftlich. Mündlich wird gemeiniglich in Meßzeiten bei Bezahlung der Wechsel-Briefe assigniret, weil es unmöglich ist, daß, wegen Kürze der Zeit, bei großen Handlungen alle Wechsel-Briefe selbst eingezogen, und auch hernach per Calla wieder bezahlet werden können. Schriftlich aber wird bei Bezahlung anderer Schulden, sowohl in als ausser Messen, assigniret, und zwar mit diesen Formalien: „Ein hundert „ Rthlr. schreibe Rthlr. 100. beliebe der Herr an Cajum, „ oder dessen Ordre, gegen diese Assignation zu zahlen; es „ soll mir validiren. Leipzig, d. 11 Oct. 1773. Sempro„ nius“. Ob nun wohl alle Assignationen, sie mögen mündlich oder schriftlich geschehen, einerlei Inhalts sind: so haben sie doch nicht einerlei Wirkung, sondern sind, in Ansehung dieser, gar sehr von einander unterschieden. Denn sie passiren auf zweierlei Art und Weise: 1) als eine **schlechte Ordre**; und 2) als eine insbesondere sogenannte **Delegation** oder **Ueberweisung**. Wenn eine Assignation als eine **schlechte Ordre** ergehet: so ist sie mehr nicht als eine Procura und Mandat, sowohl in Ansehung des angewiesenen Gläubigers, als Schuldners, maßen beide dadurch Macht und Gewalt bekommen, und zwar jener, der Gläubiger, das Geld von dem assignirten Schuldner einzuheben, und nach dessen Empfang die Schuld des assignirten Schuldners gut zu schreiben; dieser aber, der assignirte Schuldner, solch Geld an den assignirten Gläubiger zu bezahlen. Wie nun aber durch dergleichen Assignation auf beiden Seiten weiter nichts, als eine bloße Procura, zu iztbesagtem Ende, und solchergestallt weder die Schuld selbst, noch ein daraus entstehendes Recht, übertragen wird, daher sie auch nur des assignirten Schuldners seine Gevollmächtigte sind; also folget hieraus: 1) daß der assignirte

signirte Schuldner die Assignation von der geschehenen Bezahlung wiederrufen könne; 2) daß durch eine auf solche Art ertheilte Assignation keine neue Obligation zwischen den Interessenten gemacht werde, wenn auch schon der assignirte Schuldner die Assignation zu acceptiren, und dem assignirten Gläubiger die Zahlung darauf zu thun verspricht, weil aus diesem bloßen Versprechen keine verbindliche Handlung zu machen ist; mithin der assignirte Schuldner dem assignirten Gläubiger durch dergleichen bloße Assignation nicht obligiret, noch zu dessen Schuldner gemacht wird, sondern die erstere Obligation bleibt bei ihren vorigen Kräften, bis die assignirte Post bezahlet worden. Daher 3) wahr, wie insgemein gesaget wird, daß solche Anweisung keine Zahlung sey, und daß 4) solche auf Gefahr des Assignanten geschehe, an welchen, wenn keine Zahlung erfolget, der assignirte Gläubiger seinen Regreß nehmen mag.

Was die andere Art betrifft, wenn nehmlich eine Assignation als eine **Delegation**, und an Zahlungs statt, angenommen wird, weil der Gläubiger anstatt seines Schuldners auf einen andern siehet, und von demselben die Zahlung erwartet: so ist dieses eine solche Handlung, dadurch der assignirende Schuldner seiner Schuld, dem Rechte selbst nach, quitt und los wird, also daß, wenn der assignirte Gläubiger von dem assignirten Schuldner hernach nicht bezahlet wird, er nicht wieder an seinen Mann zurückgehen kann. Denn eine dergleichen Assignation wird in Ansehung des assignirenden Schuldners, für eine Zahlung geachtet, wodurch die vorhergehende Obligation gänzlich entkräftet wird.

Im übrigen wird es bei Bezahlung der Assignationen, in Ansehung der Münzsorten, nicht so genau genommen, als wie bei einem Wechselbriefe; es müßte denn deshalb zwischen dem Schuldner und Gläubiger ein anderes verabredet, und bedungen worden seyn.

Von

Von einer noch besondern, und bei den Kaufleuten, vornehmlich zu Meßzeiten, gar gebräuchlichen Art, durch Anweisungen und Abrechnungen zu bezahlen, siehe den Articul: **Scontriren.**

Was sonst noch von den Assignationen zu merken ist, betrifft die **Quittung.** Solche wird auf die andere Seite der Assignation geschrieben, ungefähr mit diesen Worten: „Nebige Rthl. 100. sind von mir dato wohl „empfangen worden, welches hiermit quittire. Leipzig, „d. . . 1773. N. N. "

Assiminier, siehe Annona.

Assis, siehe As.

* **Assistenten**, werden bei den Holländischen Contoiren in Indien die Buchhalter genannt.

Assistenz-Häuser, siehe **Leih-Häuser.**

Association, Zusammengesellung; siehe **Compagnie-Handlung.**

* **Associiren, Zusammengesellen**, L. Associare, heißt in eine Compagnie, Gesellschaft oder Societät treten, oder jemanden darinnen aufnehmen, und ihn an den Handelsgeschäften, die man unternehmen will, oder die man bereits unternommen hat, Theil nehmen laßen. Siehe **Compagnie-Handlung.**

* *Assoler*, heißt, bei den Französischen Landwirthen, die Felder eines Guts in Schläge eintheilen. Gemeiniglich geschiehet solches so, daß man einen Theil davon über Winters mit Roggen und Weizen, den andern mit Sommergetraide, als: Haber, Gerste, Erbsen und Linsen ꝛc. bestellet, den dritten Theil zur Hut nützet, den vierten Theil aber brach liegen oder ausruhen läßt, (wie in Teutschland z. E. bei der Meklenburgischen und Hollsteinischen sogenannten Koppelwirthschaft geschiehet).

Assoranz-Contract, siehe **Assecuranz-Anstallten.**

* **Assore- oder Assorce-Bund**, ist eine von den 6 Sorten Seide, die in den Staaten des großen Moguls bereitet werden. Siehe **Kasembazar.**

Assorti,

Assorti, **Sortirt**; siehe **Sorte**.

* *Assortiment*, siehe **Sorte**.

Assouplir, wird auf der Reitschule von Pferden gebraucht, und heißt ein Pferd zusammen bringen, d. i. es geschmeidig dressiren; siehe **Abrichten ein Pferd**.

Assourou, siehe **Campeche-Holz**.

Assurance, siehe **Assecuranz**. Sonst ist dieses Wort auch bei den Falkenirern gebräuchlich; l'Oiseau est en assurance, das heißt: man hat dem Falken sein Geschühe losgemacht, und er blockt (oder sitzt) nach seinem Vortheil.

Auch die Jäger sagen; Aller d'assurance, la bête va d'assurance, der Hirsch gehet vertraulich, d. i. ganz langsam, ohne etwas zu besorgen, Schritt vor Schritt.

Assure, siehe **Einschlag**.

* *Assurer une couleur*, ist ein Färberwort, und heißt, eine Farbe feiner und dauerhafter machen. Also kann der Indigo, welcher aus Indien kommt, und dessen Farbe keine von den besten ist, wenn er nur allein gebraucht wird, durch den Waid oder Pastell feiner und dauerhafter gemacht werden, wenn man von dem erstern nicht über 6 Pfund zu jedem großen Ballen Pastell thut.

* **Astiginat**, ist eine Art Saamen von einer sehr warmen Eigenschaft, welcher von Suratte kommt, und an vielen Orten in Ostindien, sowohl in Zubereitung gewisser Ragouts des Landes, als auch in der Arzeneikunst ziemlich stark gebraucht wird.

Assyrium malum, siehe **Adams-Apfel**.

* **Ast**, L. Ramus, Fr. Branche, Rameau, ist derjenige Theil eines Baumes, welcher theils über dem Stamm, theils an dessen Seite herauswächst, und woraus, wenn deren viele zusammen kommen, das Haupt oder die Krone eines Baumes formiret wird. In Niedersachsen sagt man **Zacken**.

Wird von der Menge der Aeste eines noch grünen Baumes gesprochen, so brauchet man nach der Forstsprache auch vielfältig das Wort **Wald**; und so sagt man:

man: der Baum hat viel, oder er hat wenig Wald, welches nichts anders bedeutet, als er habe viel oder wenig belaubte Aeste.

An einem Obstbaume sind viererlei Aeste, als: **Holz-Frucht-falsche und schwache Aeste**. Die ersten, nehmlich die **Holz-Aeste**, Fr. Branches à bois, sind die allergrößten Aeste an einem Baume, welche von dem vielen Safte desselben herkommen; diese stehen alle aufrecht hoch an dem Baum, und treiben mit Gewalt vor sich. Sie haben etwas große Augen, welche eng bei einander stehen, und diese Aeste sind es, die dem Baum eine rechte Art geben, und eine anständige Gestallt machen. Aus diesen entspringen 2) die **Frucht-Aeste**, Fr. Branches à fruit, welche theils lang, theils kurz und schwach, deren etliche gerade, etliche ein wenig gebogen sind; der eine treibet stark, der andere gemach; einer treibet Holz, der andere Frucht, und füllen also mit ihren Blättern und Früchten den Baum; sind daher die besten Aeste, weil die Frucht von ihnen herkommt. 3) Die **falschen Aeste**, Fr. Branches de faux bois, welche auch den Nahmen **Wasser-Aeste**, oder **Wasser-Schosse**, (**Wasser-Schößlinge**) führen, entstehen von dem überflüßigen Saft des Baums; befinden sich meistens an denenjenigen Bäumen, welche schon etliche Jahre gestanden, und stark gewachsen sind; haben flache, ziemlich weit von einander stehende Augen, und wachsen aus dem alten Holze gerad in die Höhe; sind groß, wie die Holz-Aeste, doch stehen sie niemahls bei denselben; nur wo der Baum überflüßigen Saft hat, da brechen sie heraus, tragen nicht gern Früchte, und benehmen hingegen dem Baume seinen Saft. Ueber iztgemeldete Art falscher Aeste finden sich im ersten oder andern Jahre noch andere, welche den Holz-Aesten ganz ähnlich sehen. Sie werden auf folgende Weise erkannt: Wenn ein junger Baum seine starken Holz-Aeste oben stehen hat, und unter solchen zween oder mehr Aeste stehen,

hen, deren einer kleiner als der andere ist, es folget aber unter diesen kleinen noch ein starker Ast, so ist derselbe falsch; ingleichen, wenn unten an dem Stamm die Holz-Aeste sind, und über denselben die kleinen stehen, über diesen aber ein starker kommt, so ist er ebenmäßig falsch, und kommt von dem überflüßigen Safte des Baumes. Diese falsche Aeste werden, wenn Trag-Aeste genug vorhanden sind, von den Gärtnern alle hinweg geschnitten. 4) Die schwachen Aeste, sind die nach den Frucht-Aesten stehen, haben aber nicht so viel Saft als diese, daher sie schwächer, und an der Spitze des Holzes schwarz werden. Diese bleiben stehen, und werden zu Frucht-Aesten gesparet; jedoch beschneidet man die dürre Spitze daran, damit sie besser treiben.

Ausser diesen izterzählten viererlei Arten Aeste, finden sich noch zweierlei Gattungen, davon die erstern weder Frucht- noch Holz-Aeste genennt werden können, indem sie zu jenen zu stark, zu diesen aber zu schwach sind; haben aber doch mehr Saft, als die Frucht-Aeste, und wachsen unterhalb der Holz-Aeste hervor. Im Französischen heißen sie Branches à demi-bois. Die andern kommen erst nach den Hundstagen, und zwar von vielem Safte, an unterschiedenen Orten des Baumes, bringen keine Früchte, und werden glatt hinweggeschnitten. Nach diesem Unterscheide richtet man sich im Ausputzen der Bäume, sonderlich der fruchtbaren. Siehe Ausbrechen. Lezterwähnte Arten gehören zu den unnützen Aesten, Fr. Fretins, worunter man überhaupt alle und jede Aeste eines Baumes verstehet, welche ihm nicht den geringsten Nutzen schaffen, weil sie entweder zu klein, zu dünn, und knorricht, oder von Alter abgenutzt sind. Alle dergleichen Aeste mus man bei dem Baumschnitte wegnehmen.

Von Rechtswegen soll ein Schaft zu 20 bis 30 Ellen seyn, ehe die völligen Aeste anfangen, daß er etliche Brett-Klötzer, oder noch so viel Schindel-Spähne gebe,

be, und sonsten zum Bau tüchtig sey. Wenn man große Aeste abschneidet, so mus man unten und oben losschneiden; sonst, wenn ihn die Schwere des Astes selbst losreißt, so nimmt es die Schale von den Bäumen mit, und beschädiget also dieselben. Wird ein Ast oder Knorren abgehauen, so überläuft es sich nicht leicht mit der Rinde, sondern wird hohl, alsdenn dringet Wasser, Luft und Wetter hinein, und der Baum wird nach und nach gar faul; daher mus man alles Unnütze glatt abschneiden.

Bei denen in Holz arbeitenden Handwerken, heißt Ast, oder Ast-Loch, in einer Pfosten oder einem Brett, derjenige Ort, daraus der Holz-Ast seinen Ursprung genommen, und in dem Stocke, die zu dergleichen auf die Sägemühlen gebracht worden, daselbst mit durchgesäget worden. Dieser Aeste giebt es zweierlei Arten; als: verwachsene und verwimmerte (wammrige,) und ausfallende; wie nun die erstern den Brettern eine Vestigkeit und Dauer einigermaßen geben, so sind hingegen die ausfallenden desto unangenehmer, weil sie, wenn das Brett eintrocknet, leicht verlohren gehen, und ein ungebohrtes Loch abgeben, so daß man, anstatt eines Ganzen, verlöcherte Tafeln oder Schreinwerk bekommt, die wenig Zierde geben, und vielmahl abgeändert, oder mit anderm Holz verzapfet werden müssen. Von diesen Ast-Löchern hat man Gelegenheit genommen, auch diejenigen kleinen Löcher im Schleier, Leinwand, Cattun, Nesseltuch, Mousselin u. d. gl. eben also zu nennen, die bei Webung solcher Tücher, wegen des gerissenen oder knotigten Fadens, entstanden sind.

* Ast-Henkel, werden in der Meißner Porcellanfabrik eine Sorte von Henkeln an Confectblättern genennet.

Astacus, siehe Krebs.

Astacus marinus, Hummer; siehe Krebs. (See-)

* *Aster*, Engl. Starwort, T. Stern-Blume, Stern-Kraut. Diese Pflanze wird also genennet, weil die

kleinen Blätter der Blumen strahlenweise stehen, wie an einem Stern. Sie hat eine zusammengesetzte Blume, die aus verschiedenen weiblichen und Zwitter-Blumen bestehen, die in einem gemeinen schuppigen Kelch eingeschloßen sind. Die Strahlen oder der Rand der Blume bestehet aus verschiedenen weiblichen Blümlein, deren obere Theile an der einen Seite wie eine Zunge ausgestreckt, und am Ende in drei Abschnitte getheilt sind. Die Zwitterblumen bilden die Scheibe, oder den mittlern Theil der Blume. Diese sind trichterförmig, und oben in fünf Theile getheilt, die sich ausbreiten. Eine jede derselben hat fünf kurze zarte Staubfäden, die mit walzenförmigen Kölblein gekrönt sind. Unten auf dem Boden lieget ein gekrönter Eierstock, welcher einen zarten Griffel unterstützet, der oben eine zweispaltige Narbe hat. Aus dem Eierstock wird nachgehends ein länglicher Saame mit einer Haarkrone. Die weiblichen Blumen haben einen Eierstock, auf dem ein zarter Griffel ruhet, der zwo längliche Narben hat, die sich rückwerts kehren. Diese haben keine Staubfäden, im übrigen aber kommen sie mit den Zwitterblumen vollkommen überein.

Sorten. 1. Aster montanus coeruleus, magno flore, foliis oblongis. C. B. P. Aster atticus alpinus coeruleus. Aster (*Alpinus*) foliis lanceolatis hirtis, radicalibus obtusis, caule simplicissimo vnifloro, LIN. *Sp. Pl.* 872. Diese Sorte wächst auf den Alpen wild, woselbst sie selten über 9 Zoll hoch wird, und wenn man sie in einen Garten versetzet, so wird sie nicht über 16 Zoll hoch. Sie treibet aus der Wurzel einzelne Stängel, die dünn mit länglichen Blättern besetzt sind. Oben auf dem Gipfel eines jeden Stängels befindet sich eine einige große blaue Blume, die einiger maßen mit dem Italienischen Sternkraute (s. No. 2.) übereinkommt. Sie blühet im Junius. Die Wurzel ist bleibend; sie mus aber an einen schattigen Ort und in einen nassen Boden

Boden gesetzet werden. Man kann sie im Herbst durch Abtheilung der Wurzeln fortpflanzen. Die hohen staudigen Arten des Sternkrautes verdecken manche unangenehme Plätze von allerlei Boden, und die spätblühenden geben den Luststücken im späten Herbste noch ein gutes Ansehen, wenn fast alle Gewächse zu blühen aufgehört haben.

2. Aster atticus coeruleus vulgaris C. B. P. Amellus Virgilii putatus. Aster (*Amellus*) foliis lanceolatis obtusis scabris trinerviis integris, pedunculis nudiusculis corymbosis, squamis calycinis obtusis, LIN. *Sp. Pl.* 873. **Das gemeine blaue Berg-Sternkraut, insgemein das Italienische Sternkraut** genannt. Diese Sorte hat ihren Stand auf freigelegenen warmen Höhen und Kalkbergen. Sie vermehret sich nicht so gar stark durch die Wurzeln, wie solches von den meisten Americanischen Sorten geschiehet, wodurch dieselben in den Gärten öfters eine beschwerliche Last werden; man darf auch den Stängeln keine Stütze geben, wie jenen, denn diese werden selten über 2 Schuh hoch, und haben so starke Stängel, daß sie selten von dem Winde zerbrochen werden. Sie kommen in großen Trauben aus den Wurzeln heraus. Eine jede derselben treibet an dem Gipfel 8 bis 10 Stiele, von denen ein jeder eine einzelne große Blume mit blauen Strahlen und einer gelben Scheibe hat. Sie blühet im October, und fährt damit, bei gelinder Witterung, bis in die Mitte des Novembers fort. Man kann sie durch Theilung der Wurzeln fortpflanzen. Die beste Zeit darzu ist bald darnach, wenn die Blumen verwelkt sind; denn diejenigen, welche erst im Frühjahr versetzet werden, blühen im folgenden Herbst nicht so stark. Diese Wurzeln müssen nicht öfter, als nur alle 3 Jahre Einmahl, versetzet werden, da sie alsdenn viele Blumen bringen.

Sie wächst in den Thälern in Italien, Sicilien und Narbonne, wild. Man hält sie insgemein für den

Amellus, deſſen **Virgil** in ſeinem IV Buche von dem Ackerbau, unter den Kräutern, die auf den Viehweiden wachſen, Meldung thut. Da die Blätter und Stängel dieſer Pflanze rauh und bitter ſind, ſo bleibt ſie meiſtens von dem Vieh unangetaſtet. Wenn daher einige von dieſen Wurzeln auf den Feldern ſtehen, ſo treiben ſie ein dickes Gebüſche von Stängeln, und wenn dieſe, nachdem das Gras abgefreſſen iſt, allein ſtehen bleiben, ſo machen ſie, weil ſie voller Blumen ſind, ein ſchönes Anſehen, welches vieleicht die Aufmerkſamkeit jenes Dichters rege machte.

3. Aſter maritimus, Tripolium dictus, RAJ. *hiſt.* 270. Aſter (*Tripolium*) foliis lanceolatis integerrimis carnoſis glabris, ramis inæquatis, floribus corymboſis, LIN. *Sp. Pl.* 872. Dieſe Art iſt nur in naſſen Niederungen, um die Meerufer, Inſuln, und andere Seen, dauerhaft und anſehnlich, wo ſie einen ſalzigen Grund findet, und wirklich ein recht ſchönes Anſehen hat. Man hat Gelegenheit, dieſe zuweilen in einem ſolchen Boden recht wohl anzubringen, in welchem ſonſt wenig andere fort wollen. Sie blühet im Julius und Auguſt.

4. Aſter Tripolii flore, anguſtiſſimo & tenuiſſimo folio, MOR. *hiſt.* 3. 121. Aſter (*linifolius*) foliis linearibus acutis integerrimis, caule corymboſo ramoſiſſimo, *Hort. Cliff.* 408. Iſt in Nordamerica urſprünglich zu Hauſe. Sie treibet im Frühjahr allemahl viele ſtarke Schößlinge, die zwiſchen 2 und 3 Schuh hoch werden, und mit länglichen, wechſelsweiſe wachſenden, und mit ihrer Baſis den Stängel halb umfaſſenden, Blättern beſetzt ſind. Der Hauptſtängel treibet viele Seitenzweige, die faſt halb ſo lang, als die Blätter ſelbſt, ſind. Dieſe ſind mit kleinen Blättern beſetzt, die gegen den Gipfel zu immer kleiner werden. Daſelbſt ſtehet eine einzelne blaue Blume, womit ſich der Stängel endiget. Sie blühet im Auguſt und September. Man

Man kann ſie leicht durch die Theilung der Wurzeln ziehen, welches bald darauf, wenn die Blumen verwelkt ſind, geſchehen mus. Sie kommt in jeder Lage, und auf jedem Boden, fort.

5. Aſter Novæ Angliæ altiſſimus hirſutus, floribus amplis purpureo-violaceis. *Par. Bat.* 98. Aſter (*Novæ Angliæ*) foliis lanceolatis alternis integerrimis, ſemiamplexicaulibus, floribus terminalibus. *H. C.* 408. Unter allen Sternkräutern iſt dieſe Sorte bei uns die höchſte und anſehnlichſte, welche ihre überaus ſchöne Blumen faſt zulezt bringet, und die Blühte bis zu den ſpäteſten Nachtreifen fortſetzet. Die Wurzel macht ſehr große Stöcke, ohne daß ſie durch das Auslaufen beſchwerlich würde, daß ſie alſo ihren Platz in guten Gärten vorzüglich verdienet. Die Stängel werden faſt 5 Schuh hoch. Sie ſind mit lanzenförmigen Blättern beſetzt, welche ganz ſind, und die Stängel halb umfaſſen, die ſich mit großen purpurvioletten Blumen, ſo in lockern Kolben wachſen, endigen. Sie wird durch die Theilung der Wurzeln fortgepflanzt.

6. Aſter Novæ Angliæ purpureus ,virgæ aureæ facie & foliis vndulatis. *Par. Bat.* 96. Aſter (*vndulatus*) foliis cordatis amplexicaulibus vndulatis, ſubtus tomentoſis, floribus racemoſis adſcendentibus. *H. C.* 408. Dieſe Sorte wächſt in Nordamerica wild. Sie hat unten breite, herzförmige, wie Wellen geſtalltete Blätter. Die Stängel werden 2 bis 3 Schuh hoch, und treiben verſchiedene kleine Nebenzweige; an denſelben kommen die Blumen in lockern Aehren zum Vorſchein, welche eine ſehr dunkelblaue, in das Weiße fallende, Farbe haben. Sie blühet mit den vorhergehenden zu gleicher Zeit, und kann auch auf eben dieſe Art fortgepflanzet werden.

7. Aſter Americanus latifolius, puniceis caulibus. *H. L.* 649. Aſter (*puniceus*) foliis ſemiamplexicaulibus lanceolatis ſerratis ſcabris, pedunculis alternis ſubunifloris,

unifloris, calycibus discum ſuperantibus. *H. C.* 408. Dieſe Sorte macht verſchiedene ſtarke Stängel, die ungefähr 2 Schuh hoch ſind, eine purpurrothe Farbe haben, und mit lanzenförmigen glatten Blättern beſetzt ſind, die unten an ihrer Baſis den Stängel halb rund umfaſſen. Die Blumen wachſen auf einzelnen Stängeln, bilden oben am Gipfel einen Strauß, und haben eine bleich-blaue Farbe. Sie kommen gegen das Ende des Septembers zum Vorſchein.

8. Aſter ericoides Meliloti agriæ vmbone. *Hort. Elth.* 40. Aſter (*miſer*) floribus ovatis, disco radiis longiore, LIN. *Sp. Pl.* 877. Dieſe Sorte macht zarte Stängel, die ungefähr 3 Schuh hoch werden. Sie treiben auf allen Seiten viele ſchwache Zweige, die mit ſehr kleinen Blättern beſetzt ſind. Die Blumen wachſen an ſehr kurzen Stielen, an allen Seiten der Zweige, ſind ſehr klein, und haben weiße Strahlen und eine gelbe Scheibe. Sie kommen im November zum Vorſchein, und blühen oft noch im December.

9. Aſter Novæ Belgiæ latifolius vmbellatus, floribus dilute violaceis. *H. L.* 66. Aſter (*Novi Belgii*) foliis lanceolatis ſubſerratis ſeſſilibus, caule paniculato, ramulis vnifloris ſolitariis, calycibus ſquamoſis. *H. C.* 408. Wird faſt auf 4 Schuh hoch, hat unten breite Blätter, die bis an den Gipfel hinauf, ſtuffenweiſe kleiner werden. Die Blumen kommen in Art einer lokkern Dolde an dem Gipfel der Stängel zum Vorſchein, und haben eine blaßblaue Farbe. Sie blühen in dem lezten Theil des Auguſts. Es iſt dieſes eine harte Pflanze, die eben ſo, wie die vorhergehenden, gezogen werden kann.

10. Aſter Tripolii flore, C. B. P. Aſter (*linariifolius*) foliis lanceolato-linearibus ſubcarnoſis integerrimis planis, floribus corymboſis faſtigiatis, pedunculis folioloſis, LIN. *Sp. Pl.* 847. Wächſt in den ſüdlichen Theilen von Frankreich und Italien wild. Die Blumen

Blumen wachſen in großen Trauben an dem Gipfel, und bilden eine Art eines Straußes. Sie ſind dunkelblau, und kommen zu Anfang des Auguſts zum Vorſchein.

11. Aſter ericoides dumoſus, *H. E.* 40. Macht zarte Stängel, die 3 Schuh hoch werden, und zarte Nebenzweige treiben, die faſt die Länge derſelben haben, ſo daß ſie alſo einen dicken Buſch bilden. Sie ſind der ganzen Länge nach mit ſehr ſchmalen Blättern beſetzt, und endigen ſich mit einzelnen Blumen.

12. Aſter latifolius autumnalis, CORNVT. *Canad.* 64. Aſter (*cordifolius*) foliis cordatis ſerratis petiolaris, caule paniculato. *H. C.* 408. Wird ungefähr 2 Schuh hoch, und hat zarte Stängel, die mit länglichen, zugeſpitzten, herzförmigen Blättern beſetzt ſind, welche am Rand ſcharf eingekerbt ſind. Der obere Theil der Stängel iſt in verſchiedene kleine Zweige abgetheilt, die ſich mit weißen, in lockern Aehren wachſenden, Blumen endigen. Sie blühen im September.

13. Aſter Americanus Belvidere foliis, floribus ex coeruleo albicantibus, ſpicis prælongis. PLVK. *Phyt. tab.* 78. f. 5. Aſter tenuifolius. Macht 5 Schuh hohe Stängel, die verſchiedene zarte Seitenzweige treiben, ſo mit ſchmalen lanzenförmigen Blättern beſetzt ſind, und ſich mit kleinen weißen Blumenähren endigen, die zu Ende des Octobers zum Vorſchein kommen. Dieſe Sorte breitet ſich durch die Wurzeln ſehr weit aus, und überziehet alſo die Rabatten gar bald.

14. Aſter Virginianus pyramidatus hyſſopifolius, aſperis calycis ſquamulis foliaceis, MART. *Cent.* 19. Aſter grandiflorus. Der Stängel wird 3 Schuh hoch, und iſt mit kleinen ſchmalen, rauhen, rückwerts gebogenen Blättern beſetzt. Dieſe Sorte floriret blau, zu Ende des Octobers, und den meiſten Theil des Novembers hindurch, und wird von den Gärtnern insgemein

das Catesbysche Sternkraut genennet, von Hrn. Catesby, der sie mit aus Virginien gebracht hat.

15. Aster coeruleus serotinus fruticescens Tradescantii, RAJ. *hist.* 269, insgemein die Michaelis-Zeitlosen genannt. Diese Sorte ist von Hrn. Jo. Tradescant aus Virginien gebracht worden; sie hat sehr viele Stängel, die ungefähr $3\frac{1}{2}$ Schuh hoch werden, und mit länglichen, spitzig zulaufenden, Blättern besetzt sind, welche an ihrer Basis den Stängel halb umfassen; diese treiben viele Seitenzweige, die sich mit sehr großen, blaßblauen, und in das Weiße fallenden, Blumen endigen. Die Wurzeln vermehren sich sehr stark, auch wird der Saame oft sehr weit weggewehet, daher sie sich dergestallt vermehret, daß sie in den Gärten zur Last wird.

16. Aster Novæ Angliæ, linariæ foliis, chamæmeli flore. *Par. Bat. Prod.* 95. Aster (*dumosus*) foliis linearibus integerrimis, caule paniculato. *H. C.* 409. Ist eine schöne kleinblühtige und feinblättrige Art des Sternkrautes, von mitlerer Größe, welche spät blühet. Man zertheilet die starken Wurzelstöcke, zur Vermehrung, im Frühlinge, mit großem Vortheile.

17. Aster Novi Belgii latifolius paniculatus, floribus saturate violaceis. *H. L.* 65. Aster (*mutabilis*) foliis lanceolatis serratis, calycibus squamosis, panicula subfastigiata, LIN. *Sp. Pl.* 1230. Eine sehr gemeine Pflanze in den Lustgärten, wo sie alle 3 Jahre in lockern frischen Gartenlande, durch Zertheilung der Wurzeln vermehret wird.

18. Aster montanus salicis folio. Inula salicina, LIN. p. 882. Gelbes Bergsternkraut, wächst bei uns auf erhabenen und trockenen Wiesen häufig und so dicht bei einander, daß gar kein Gras darzwischen aufkommen kann. Die Wurzeln breiten sich unter der Erde sehr aus, und wo erst eine hin zu stehen kommt, da nimmt sie in etlichen Jahren einen großen Platz ein. Es fressen sie zwar die Pferde, Kühe, Schafe und Ziegen;

gen; allein die rauhen und harten Blätter und holzigten Stängel geben ein sehr schlechtes Futter ab, daher man sie auf Wiesen nicht dulden mus.

19. Aster chenopodii folio annuus, flore ingenti speciosо. *H. E.* 38. Aster (*Chinensis*) foliis ovatis angulatis dentatis petiolatis, calycibus terminalibus patentibus foliosis. *H. C.* 407. Chinesischer Aster. Diese Sorte ist ursprünglich in China zu Hause; von daher ist der Saame davon von den Missionarien nach Frankreich geschickt worden, woselbst man auch diese Pflanzen zuerst in Europa gezogen hat, und wo sie nunmehr ganz gemein geworden sind. Anfänglich wußte man nur von der einfachen blauen, rothen und weißen; izt aber achtet man solche nicht mehr, indem man sie gefüllt hat. Da dieses jährliche oder Sommer-Pflanzen sind, so können sie allein aus dem Saamen gezogen werden, welcher im Frühling auf ein gutes Mistbeet, oder, in Ermangelung dessen, in Scherben oder Kästen, welche man in der warmen Stube vor die Fenster setzet, ausgesäet werden mus, um es nur dahin zu bringen, daß die Pflanzen aufgehen; denn man mus sie, sobald es nur möglich ist, an die freie Luft gewöhnen, damit man keine schwache Pflanzen bekomme. Wenn die Pflanzen stark genug sind, daß sie zum Versetzen taugen, mus man sie sorgfältig ausheben, und in ein Beet von guter Erde, 6 Zoll weit von einander, einsetzen, und sie fleißig vor der Sonne bedecken, bis sie aufs neue Wurzeln geschlagen haben. Wenn trocknes Wetter einfällt, so müssen sie fleißig begossen werden. In diesem Beet können sie 4 oder 5 Wochen lang stehen bleiben. Unter dieser Zeit werden sie stark genug werden, daß sie in die Rabatten, in dem Blumengarten, an den Ort, wo sie in Zukunft bleiben sollen, versetzet werden können. Man mus aber die Pflanzen mit vieler Sorgfalt ausheben, und große Stücke Erde an den Wurzeln laßen; auch mus man die Erde wohl umgraben, und um den Ort,

wo die Löcher zum Einsetzen der Pflanzen gemacht werden, die Schollen wohl zerschlagen. Nachdem die Pflanzen eingesetzt sind, und die Erde dicht an die Wurzeln gedrückt ist, mus man sie etwas begießen, damit sich die Erde um die Wurzeln setze. Dieses mus, wenn es möglich ist, zu einer solchen Zeit geschehen, wenn Regenwetter ist; denn alsdenn werden die Pflanzen gar bald neue Wurzeln schlagen, nach welcher Zeit sie keine andere Wartung mehr brauchen, als daß man sie fleißig vor dem Unkraut zu verwahren suchet. Im August werden sie blühen. Um diese Zeit werden sie, wenn der Boden, worinn sie stehen, fett ist, 2 Schuh hoch seyn und viele Nebenzweige haben, von denen sich ein jeder mit einer großen, weißen, rothen, oder blauen, Sternblume endigen wird. Man hat sich an diesen drei Sorten nicht begnügen wollen, sondern die Kunst hat es so weit gebracht, daß nunmehr auch die vierte Sorte, nehmlich aschgraue, erzeugt worden, welche aber vermuthlich durch Vermischung des männlichen Saamenstaubes von dem blauen und weißen Aster, welche nahe bei einander gestanden, entsprungen ist. Diese Blumen gehören mit unter die größten Zierden der Blumengärten im Herbst, so lange sie floriren. Der Saame wird zu Anfang des Octobers, und bei etwas nassen Herbste noch später, reif, daher man sie, wofern sie in Scherben stehen, unter Obdach bringen mus; wenn er vollkommen trocken ist, mus er gesammelt werden. Um die Sorten mit gefüllten Blumen zu erhalten, mus man diejenigen, welche an den Seitenzweigen wachsen, so insgemein mehrere Blätter haben, als diejenigen, die an dem Hauptstamm wachsen, allezeit zum Saamen auslesen.

Anmerkung von einem überwinterten oder perennirenden Chinesischen Aster: st. im 15 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1757, 8. S. 275.

Asteriscus, siehe Buphthalmum.

Asteroides BOERH. Astericus calyce brevi angustifol. falsches Fallkraut; siehe unter Arnica.

Astragali

Astragali leporum, siehe Hasen-Sprung.

Astragali porcorum, siehe Schweine-Sprung.

* *Astragalus*, Fr. Astragale, Engl. Wild Liquorice, Liquorice Vetch, oder Milk Vetch. T. Wirbel-Kraut, Christians-Wurzel, Knollen-Kraut, Erd-Möhren. Dieses Gewächs hat eine Papilionsblume, deren Kelch aus einem einzigen Blatt bestehet, welches oben in 5 zugespitzte Theile zerschnitten ist. Die Fahne stehet aufrecht, ist zugestumpft, und an den Seiten gekrümmt. Die Flügel sind länglich, und kürzer als die Fahne. Das Schifflein hat einerlei Länge mit den Flügeln, und ist eingefaßt. Sie hat 10 Staubfäden, welche mit einander vereinigt sind; einer aber davon stehet einzeln. Sie haben rundliche Kölblein. Unten in der Blume befindet sich ein kegelförmiger Eierstock, welcher einem pfriemenförmigen Griffel zur Stütze dienet, der oben eine stumpfe Narbe hat. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine Schote mit zwo Zellen, in deren jeder sich eine Reihe nierenförmiger Saamen befindet.

Sorten. 1. Astragalus glycyphyllus. Astragalus luteus perennis procumbens vulgaris sylvestris, MOR. *hist.* 2. 107. insgemein das wilde Süßholz genannt. Wächset an Hügeln und Hecken, um die Feldbüsche und Vorhölzer, und treibet, unter den bekannten Arten, seine starke Wurzeln am tiefsten. Das Gewächs macht in einem Grunde, der nicht ganz niedrig und naß ist, viele Sprossen und lange gestreckte Stängel. Das Ansehen der Blumen im Junius und Julius ist fein, und der Saame reifet im September häufig. Die Blätter haben einen süß-bitterlichen Geschmack.

Die Wurzel und der Saame stillen den Durchlauf, und treiben den Harn, wenn sie abgekocht, und davon getrunken wird; sie dienet auch äusserlich, die Schäden rein und trocken zu halten.

2. Astragalus hamosus. Astragalus luteus annuus Monspeliacus procumbens. MOR. *hist.* 2. 108. Diese

ſe Sorte iſt eine jährliche Pflanze. Die Zweige derſelben, welche geſtreift ſind, liegen auf dem Erdboden auf. Die Blätter ſind gefiedert, beſtehen ungefähr aus acht paar Lappen, und endigen ſich mit einem einzelnen ungleichen Blatt. Sie ſind an ihren Spitzen gekerbt. Die Blumenſtiele kommen aus den Flügeln der Blätter heraus, ſind ungefähr 3 Zoll lang, und gegen den Gipfel zu, mit wenigen blaßgelben Blumen beſetzt, von denen immer eine über der andern wächſt. Auf die Blumen folgen längliche Schoten, welche wie eine Sichel gekrümmt, an der äuſſern Seite rund, an den gegenüber ſtehenden aber flach ſind, und ſich mit einer Spitze endigen. Den Saamen dieſer Sorte mus man im April ausſäen, an den Ort, wo die Pflanzen ſtehen bleiben ſollen. Sie brauchen keine andere Wartung, als daß man die Pflanzen, wo ſie zu dicht an einander aufgehen, verdünnert, ſo daß ſie $1\frac{1}{2}$ Schuh weit von einander ſtehen. Man mus ſie auch vor dem Unkraut verwahren.

3. Aſtragalus alopecuroides. Aſtragalus Alpinus procerior Alopecuroides, TOVRN. *Inſt.* Dieſe Sorte iſt eine zweijährige Pflanze, welche für ſich auf den Alpen wächſt.

4. Aſtragalus galegiformis. Aſtragalus Orientalis altiſſimus, folio galegæ, flore parvo flavescente, TOVRN. *Cor.* 29. Dieſes vortreffliche und dauerhafte Staudengewächs gehet mit ſeinen Wurzeln ſtark um und unter ſich, wie das folgende, und zeiget ſowohl wegen der Blätter, als Blumen, ein feines Anſehen in den Frühlingsmonathen, auf den Luſtſtücken, wo es lange genug blühet.

5. Aſtragalus Carolinianus. Aſtragalus procerior non repens, flore viridi flavescente. *H. E.* 45. Dieſe Sorte treibet hohe Stängel, und macht ſtarke Wurzelſtöcke, die ſich, zur Vermehrung, im Herbſte wohl zertheilen laßen. Man hielt ſie ehedem für zärtlicher, als

als ſie wirklich iſt, und winterte ſie in Töpfen aus. Sie dauert in verſchiedenem Grunde, wenn er nicht zu naß und zu derb iſt, und wird auch aus dem Saamen im Frühlinge leicht erzogen.

Die übrigen Sorten des Aſtragalus, beſchreibet Miller ausführlich.

Aſtragalus Tragacantha, **Bocksdorn, die unächte Tragacanthſtaude**, ſiehe unter Tragacantha.

Aſtragalus tuberoſus ſcandens fraxini folio, ſiehe Glycine.

Aſtragalus veſicarius, ſiehe Cicer ſylveſtre.

* *Aſtrantia*, T. **Aſtranz**, iſt eine Pflanze, deren Blumen in einer Dolde wachſen. Die gemeine Dolde beſtehet aus 4 bis 5 kleinern, und der Kelch derſelben in der einen Sorte aus 2 groſſen dreiſpaltigen, und 2 ganzen Blättern; in einer andern Sorte hingegen aus verſchiedenen kleinen Blättern.. Der Kelch der kleinern Dolde beſtehet aus vielen kleinen ſpitzigen Blättern, die länger ſind, als die Dolden, gefärbt ſind, und ſich ausbreiten. Der Kelch der Blume iſt bleibend, ſtehet aufrecht, und iſt in 5 kurze ſpitzige Abſchnitte getheilt. Die Blume hat 5 Blumenblätter, welche gerade ſtehen, zweiſpaltig und einwerts gebogen ſind. Sie hat 5 Staubfäden, welche die Länge der Blumenblätter, und oben einfache Kölblein haben. Der längliche Eierſtock ſtehet unter dem Saamenbehältnis, und unterſtützet zween zarte Griffel, die ausgebreitete Narben haben. Aus dem Eierſtock wird nachgehends eine ovale, zugeſtumpfte, etwas ausgehöhlte Frucht, die in 2 Theile getheilt iſt, welche 2 längliche eirunde Saamen, in der Hülſe eingeſchloßen, in ſich enthalten.

Sorten. 1. Aſtrantia major, corona floris purpurascente, *Inſt. R. H.* 314. Aſtrantia (*major*) foliis radicalibus quinquelobatis ſerratis, caulinis trilobatis acutis. Dieſe Sorte hat viele Blätter, die ſich ausbreiten, aus der Wurzel zum Vorſchein kommen, und aus 5 groſſen Lappen beſtehen, welche am Rande ziemlich

tief

tief gekerbt sind. Zwischen diesen Blättern kommen die Stängel heraus, die fast 2 Schuh hoch werden, und an jedem Gelenke ein, tief in 3 scharf zugespitzte Lappen zerschnittenes, Blatt haben. An dem Gipfel des Stängels kommt die Blumendolde heraus. Unten an derselben befindet sich der allgemeine Kelch, welcher aus 2 langen dreispaltigen, und 2 ganzen Blättern bestehet, die eben so lang sind. Die kleinern Dolden stehen auf langen Stielen oder Strahlen, unter denen der Kelch sich befindet, welcher aus vielen lanzenförmigen zugespitzten Blättern bestehet, die sich über die Strahlen hinaus erstrecken, und eine purpurrothe Farbe haben.

2. Astrantia major, corona floris candida, TOVRN. Astrantia (*candida*) foliis quinquelobatis, lobis tripartitis HALL. Diese Sorte hat viel Aehnlichkeit mit der erstern, daher man sie auch nur für eine Varietät von derselben gehalten hat. Sie ist aber von ihr darinnen unterschieden, daß sie 5 Lappen an den Blättern der Stängel hat, die viel kürzer, und oben an der Spitze runder sind, als die an der erstern Sorte. Der gemeine Kelch der Dolde bestehet aus kurzen schmalen Blättern; die Kelche der kleinern Dolden aber sind kürzer und weiß.

3. Astrantia minor, siehe Helleborus niger, saniculæ folio.

Astrantia Dodonæi, **Meisterwurz**; siehe Imperatoria.

* *Astrolabium*, **Winkelmesser**, sonst auch Planisphærium genannt, ist eigentlich ein Instrument, welches die vornehmsten Cirkul der Himmelskugel auf der Fläche eines ihrer größesten Cirkul, als auf dem Horizonte oder auf dem Mittagscirkul, darstellet, und in der Astronomie zum Messen der Höhen der Sterne gebraucht wird.

Astrolabium, nennet man auch, wiewohl etwas uneigentlich, ein Instrument, welches gebraucht wird, die Winkel bei dem Feldmessen aufzunehmen, und bestehet aus einem halben Cirkulbogen, der in Grade und Minuten aufs

aufs genaueste abgetheilt, am Diameter mit 2 Visieren (Absehen oder Absichten) versehen ist, und ein bewegliches Linial, gleichfalls mit Absichten, hat, welches um das Centrum gewendet, und auf den begehrten Punct vermittelst der Absichten gerichtet wird, da es dann mit dem einen Ende auf dem abgetheilten Cirkul die Grade, und folgends die Weite des Winkels, anweiset.

Astrologie, siehe **Sterndeut-Kunst**.

Astropole, heißt bei den Blumisten eine Nelkensorte mit breiten Blumenblättern, die auf einem milchfarbigen Grunde violettbraun schattirt sind.

Astrutium, siehe Imperatoria.

Asugar, siehe **Grünspan**.

Asur-Blau, siehe **Lasur-Blau**.

Ata, heißt eine Frucht, die im Königreiche Siam auf einem sehr schönen Baume wächst. Sie gleichet einem Fichtenzapfen, ist aber größer; die Haut ist dick, das Fleisch weich, und schmeckt wie eine süße Creme.

* Sonst verstehen die Spanier unter diesem Worte auch die Cistenröslein; siehe Cistus.

Atabule, heißt in Apulien ein Wind, der den Bäumen und Weinstöcken sehr schädlich ist.

* **Atche**, oder **Atsche**, ist die kleinste Münze, die in den Ländern des Türkischen Kaisers geschlagen wird, und gangbar ist. Sie ist von Silber, und gilt ungefähr 6 französische Deniers. Da es nun im ganzen Ottomannischen Reiche keine kupferne Münzen giebt, ausgenommen in der Provinz Babylon, allwo Liards von Lyon und Dombes anzutreffen: so befinden sich die Armen, denen man ein Allmosen geben will, ganz wohl dabei, indem das wenigste, so sie bekommen können, beständig eine Atche oder 6 Deniers ist. Diese Atches oder kleinen **Aspers**, wie sie Einige nennen, gleichen ziemlich den Flitterchen von falschem Golde, womit man sonst unsere goldene und silberne Stickerarbeit erhob, ausser daß sie etwas stärker und länger sind. Sie sind, wie

die

die Para oder Parates, mit arabischen Buchstaben gezeichnet. Man giebt gemeiniglich 3 oder 4 Atches für einen Para. Sonst aber gilt der Atche ungefähr einen Asper. Siehe Asper.

Atel, Adel, siehe **Addel.**

Atelle, siehe Atrelle.

Ateloire, siehe Atteloire.

Aterissement, siehe Atterissement.

Athamanta Oreoselinum LINN. **Berg-Peterlein**; siehe Peterselinum montanum.

Athanor, ist ein großer unbeweglicher Ofen, von Ziegelsteinen oder Erde gemacht, welcher in einer von seinen Seiten, oder in der Mitte einen hohlen Thurn hat, welcher senkrecht in die Höhe steiget, und worein man die Kohlen leget, welche die Hitze durch Röhren oder Oeffnungen, die an den Seiten des Feuerheerdes sind, unterschiedlichen daran stehenden Gefäßen, worinn man zu gleicher Zeit verschiedene chymische Arbeiten verrichtet, mittheilet.

* Der **Athanor** wird sonst auch Piger Henricus, der faule **Heinrich** oder **Heinze**, genennet, weil er keinen so großen Fleiß, als andere Oefen erfordert. Im Französischen heißt er auch Fourneau philosophique, oder Fourneau des Arcanes. Wenn man sich dieses Ofens bedienen will, so thut man in seinen Feuerheerd soviel glühende Kohlen, als man für nöthig erachtet, und füllet den Thurn mit todten Kohlen bis oben an; man verschließet hernach diesen Thurn genau mit seinem Deckel. So wie die Kohlen des Feuerheerdes sich verzehren, so machen sie den Kohlen des Thurns Platz, welche durch ihre Schwere herunter fallen, und genöthigt sind, den entstandenen leeren Raum auszufüllen. Da der Kohlenvorrath, welcher in dem Thurn enthalten ist, keine Gemeinschaft mit der äussern Luft hat, so können sich die Kohlen nicht entzünden noch verbrennen, als in wie fern sie in den Feuerheerd kommen, wo sie die glühenden

glühenden Kohlen so, wie sie hineinkommen, anzünden, und wo ihre Verbrennung durch ihre hinlängliche Gemeinschaft mit der Luft enthalten wird.

Dieser Ofen ist in der alten Chymie sehr berühmt und gebräuchlich gewesen, und viele Chymisten haben von diesem verbesserten Ofen besondere Beschreibungen mitgetheilt; izt aber wird dieser Ofen weniger gebraucht, und fast gar vernachläßiget. Die Ursache hiervon ist, daß alle alte Chymisten Gold zu machen suchten, und daß sie, durch diesen mächtigen Reiz erweckt, und in völliger Hoffnung, solches zu erlangen, keine Mühe noch Kosten spahreten. Sie unternahmen mit dem größten Muthe Operationen von einer unendlichen Dauer, und die niemahls kalt werden durften; anstatt daß jezt, da diese schöne Hoffnung beinahe ganz verschwunden ist, diejenigen, welche die Chymie ausüben, beinahe keinen andern Zweck bei ihren Arbeiten haben, als die Theorie dieses wesentlichen Theils der Physik auszubreiten und vollkommen zu machen. Der Athanor ist aber vermuthlich auch wohl aus der Ursache in Vergessenheit gerathen, weil die Kohlen des Thurns entweder ganz und gar stocken, oder auf einmahl in gar zu großer Menge hinunter fallen. Doch kann man sich zu vielen Arbeiten, welche keinen großen Grad Hitze vertragen, des Lampenofens bedienen, welcher ein wirklicher Athanor ist. Siehe **Lampen-Ofen.**

Athem, (Stinkender) L. Foetor oris; siehe **Gestank des Mundes.**

Athemhohlen der Gewächse, siehe unter **Pflanze.**

Atia, siehe **Achiar.**

* **Atibar**, ist ein Nahme, welchen die Einwohner des Königreichs Gago, in Africa, dem Goldstaube geben. Aus diesem Worte haben die Europäer, sonderlich die Franzosen, das Wort Tibir gemacht, welches auch Goldstaub bei denenjenigen, so damit handeln, bedeutet.

Atincar, siehe **Borax.**

* **Atlas**, oder **Attlas**, Fr. Satin, ist eigentlich ein einfarbiger glatter seidener Zeug von einem unvergleichlichen Glanze und Spiegel. Man nimmt zu dessen Kette oder Aufzuge sehr feine ungedrehete, zum Einschusse hingegen etwas vestere, Seide. Den gedachten vortrefflichen Glanz und Spiegel giebt diesem Zeuge die besondere Art, ihn zu fabriciren, welche darinn bestehet, daß die sehr feine ungedrehete Seide, die zum Aufzuge genommen wird, auf der einen Seite fast ganz bloß, auf der etwas vestern Seide, welche zum Eintrag gebrauchet wird, zu liegen kommt, und diese dagegen inwendig fast ganz versteckt ist. Daß sich aber der ganze Aufzug auf der einen Seite beinahe ganz sehen läßt, rühret daher, weil nur der achte Theil bei jedem Durchschusse gehoben wird, damit die Kette oder der Aufzug doch einigermaßen eine Bindung erhalten möge. Solchergestallt bleiben jederzeit sieben Theile der Kette unverbunden und so liegen, wie sie sind, indessen daß man bloß den achten Theil durchschießet. Daher denn auch diejenige Seite des Atlasses, welche auf solche Art den Glanz und Spiegel erhalten, die rechte; die andere aber die umgekehrte Seite ist, als die Taffent-artig erscheinet. Ob nun gleich der Atlas, seiner Erfindung nach, **glatt** ist: so wird er doch auch **geblümt** gemacht. Die **glatten Atlasse** sind zwar einfärbig, aber von allerhand Farben, wie man denn weiße, aschfarbene, gelbe, blaue, schwarze ꝛc. Atlasse hat. Die ächten Farben, als: Ponceau, Karmesin, und Lein- oder Flachs-Grau (Gris de Lin), pflegen die theuersten im Preise zu seyn. Bei den **geblümten Atlassen** sind die Blumen entweder von Gold, oder von Silber, oder bloß von Seide, und zwar von eben derselben oder von einer andern Farbe. Die leztern entstehen von dem Ziehen der Zieh-Schnüre (Cordes), welche ein Ziehbursch, der neben der rechten Hand des Arbeiters stehet, niederziehet, wodurch sich der Harnisch mit einigen Fäden der Kette

Kette in die Höhe ziehet, welche der Weber durchschießet zur Blume, indessen daß die übrige Kette ungebraucht liegen bleibt. Solchergestallt entstehet die Bildung über dem Atlasgrunde dadurch, daß man die Kette bloß an derjenigen Stelle aufziehen läßt, wo die Figur hinkommen soll. Uebrigens ist der geblümte Atlas an sich theurer, als der glatte.

Ohngeachtet ferner der Atlas, seiner Erfindung nach, **ganz seiden** ist: so werden doch auch **Halb-Atlasse** verfertiget, d. i. solche sehr glänzende Zeuge, deren Eintrag aus feinem leinen Garne bestehet; und es prahlen die Halb-Atlasse, sonderlich die von Brügge, so gut, als die ganz seidenen, weil der gedachte Eintrag von den Webern so versteckt wird, daß ein guter Kenner darzu erfordert wird, den Unterscheid zu bemerken. Hiernächst hat man auch **wollene Atlasse**, mit welchem Nahmen man einen gewissen einfarbigen glatten Zeug beleget; solcher ist von vielerlei Sorten, in Ansehung sowohl seiner Güte, als auch der Breite, Länge und Farbe, indem wollene Atlasse von allen Farben gemacht werden können, wie z. E. in Gera geschiehet. Ja man hat auch **Atlas-Leinwand** oder leinene Zeuge auf Atlas-Art. Am besten aber hält, und ist freilich der seidene, weil die Seide am besten ungedrehet verarbeitet werden kann.

Was den Gebrauch des Atlasses, als der nur einseitig zu gebrauchen ist, anbetrifft: so bedienet man sich des glatten Atlasses zu Frauenzimmerkleidungen, und zu Unterkleidern für Mannspersonen, auch wohl zum Unterfutter der Oberkleider. Der geblümte Atlas wird zu Mannswesten, u. s. w. gebraucht.

In Ansehung der Länder und Städte, wo Atlas fabriciret wird, ist der älteste und schlechteste derjenige Ostindische, welcher insgemein **Bällchen-Atlas** genennet wird. Man hat aber auch Französischen, und Italienischen, von welchem leztern besonders der, so zu Meiland,

Genua, Lucca und Bologna fabriciret worden, für den besten unter allen, wiewohl ihnen auch die von Lyon sehr wenig nachgeben, gehalten wird. Ja izo wird dergleichen auch in Berlin, Frankfurt an der Oder, Leipzig, Weißenfels, und sonst noch hier und da in Teutschland, gar schön gemacht.

Es giebt demnach, wie schon gesagt, besonders unter den Indianischen Atlassen, die man auch Chinesische nennet, ganz glatte, brochirte, oder gestickte, gestreifte und würfeligte, wie auch mit goldenen oder seidenen Blumen, desgleichen auf Damast-Art gewirkte, und noch verschiedene andere Gattungen und Faßons, nach dem Einfall des Künstlers, welcher neue Moden erdenken kann, um seine Waare beliebt zu machen. Alle diese Sorten von Atlassen müssen über Kämmen von $\frac{1}{24}$ gemacht werden, d. i. sie müssen $\frac{1}{2}$ Elle, weniger ein 24 Theil, zwischen ihren Salbänden haben. Bei denenjenigen, in welchen Gold und Silber eingewirkt ist, mus der Einschlag von feinem Gold und Silber, und der Aufzug, so wie bei den pur seidenen, ganz von Seide, und besonders der Eintrag von diesen leztern, in den französischen Manufacturen von reiner und feiner, gekochter, unvermengter, und roh gefärbter Seide seyn, bei Strafe einer Geldbuße von 60 Livres, und der Confiscation.

Die Faßons der Atlasse werden gemacht, indem man neue Arten des Aufzuges oder Einschlages hinzu füget. Die sogenannten **Furien** sind ganz glatt gewebte, hernach aber mit unterschiedlichen Farben gedruckte und gemahlte Atlasse. Dieselben sind in Frankreich scharf verboten, sie mögen gleich im Königreiche, in Flandern, oder in Holland, gemacht worden seyn, oder auch wahrhaftig aus Indien kommen. Man mus bekennen, daß die Fabrik an den Indianischen Atlassen bewundernswürdig ist, und etwas Besonderes hat, und daß vornehmlich in den Atlassen mit Blumen das Gold und die Seide auf eine solche Weise angebracht sind, welche die Euro-

Europäischen Wirker nicht nachahmen können. Ausserdem hält man sie auch sonderlich deswegen hoch, weil sie sich leicht wieder weiß machen und auffrischen lassen, ohne fast etwas von ihrem Glanze zu verlieren, und ohne daß das Gold davon sich weder mehr abstößt, noch auch weniger schimmernd wird. Doch haben sie weder die Güte, noch das Ansehen und den Glanz, welche die Franzosen den ihrigen zu geben wissen. Unter den verschiedenen Gattungen von **Indianischem Atlas**, sind die beträchtlichsten: die **Coronis**, die **Cancanias**, die **Calquiers**, die Bouilles Coronis, und die Bouilles Chasmay oder Charmay. Die **Coronis** werden also genennet, weil der Grund derselben von Baumwolle, und der Rest von Seide ist. Die **Cancanias** sind wie mit kleinen Kettlein durchwirkt oder gestreift; die Cancanias aber, welche seidenreicher zu seyn scheinen, nennet man **Quenckas**. Die **Calquiers** sind Atlasse auf Türkische Art, oder wie gestickte Ungarische Arbeit. Die Bouilles Coronis, und die Bouilles Charmay, sind seidene Stoffe, nach Art des Gros de Tours, von Rebhühneraugen-Farbe.

Man hat die Atlasse von verschiedener Länge und Breite, als: von 4 Ellen und $\frac{1}{8}$ lang, und $\frac{2}{3}$ breit, bis auf 14 Ellen in der Länge, und $\frac{9}{16}$ in der Breite. Diejenigen aber, welche bis zur Hälfte der ordentlichen Länge kommen, nennet man halbe **Stücke**.

Noch eine besondere Art von Chinesischen Stoffen oder Atlassen, sind die im Französischen sogenannten Satins linez, welche Benennung sie von der besondern Art, womit, und wie sie zusammengelegt sind, bekommen. Es giebt deren zwo Gattungen. Einige sind in Form der Bücher, die man in Großoctav nennet, und die andern, wie die in Quart, zusammengelegt. Ihre Längen und Breiten aber sind nicht gewiß. Man hat deren zu 11, oder ungefähr so viel Ellen das Stück, und andere nur zu 6 Ellen. Die weißen Atlasse von dieser Art mit Blumen, sind von dem leztern Maaße. Die buntgeblümten aber

und die brochirten, von dem erstern. Es werden auch in Frankreich melirte Atlasse von Floretseide und von Garn gemacht, welche man daselbst Satins de la Chine, oder **Chinesische Atlasse**, heißet. Dieses sind die Gattungen von Brüggischen Atlassen; aber ihre Streifung ist verschieden, indem sie in Gestallt der Felsen, oder auf die Art gemacht sind, welches man sonst Chinesische Art in gestickter Tapezerei nennet. Diese Atlasse sollen so breit, als die Brüggischen, liegen. Eben diese **Brüggischen Atlasse**, Fr. Satins de Brugges, oder auch Satins Caffards, genannt, sind von einer ganz besondern Faßon, und werden deswegen also genennet, weil die erste Fabrik davon zu Brügge angeleget worden. Ihr Aufzug ist von Seide, und der Eintrag von Garn. Die Brüggischen Atlasse, welche in Frankreich fabriciret werden, sollen bei Strafe einer Geldbuße von 30 Livres, zum wenigsten $\frac{1}{2}$ Elle, weniger $\frac{1}{16}$, oder eine völlige halbe Elle, oder gar $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{16}$ in der Breite haben. Im übrigen hat man auch einen kleinen seidenen Zeug, beinahe auf die Art des Brüggischen Atlasses, aber etwas schwächer, welcher insbesondere Satinade genennet wird, und woraus man allerhand Meublen, absonderlich Tapezereien, in die Cabinetter machet. Sonst aber nennet man auch eine andere Art von solchen kleinen, aber sehr schwachen und leichten Atlassen, ebenfalls Satinade, wovon sich das Frauenzimmer lange Röcke zur Frühlings- oder Herbst-Zeit, oder auch zum Ueberwerfen bei Auskämmung der Haare, machet.

Wie allerhand Flecke aus dem Atlas herauszubringen seyn, siehe unter **Fleck**; und wie der Atlas aufs schönste wieder zuzurichten sey, siehe unter **Seidene Zeuge**.

* **Atlas-Art**, oder **Atlas-artig**, Fr. Façon de Satin oder Satiné, sagt man von einem Gewebe oder Bande, welchem die Faßon, das Ansehen und der Glanz des Atlasses gegeben ist. In der Handlung mit Zeugen ist dieser

ser Ausdruck gar gewöhnlich, und manchmahl auch in der mit Edelgesteinen. In Ansehung dieser, heißt die **Atlas-artige Farbe**, Fr. Couleur satinée, eine helle und schimmernde; wie hingegen die **sammethaftige**, Couleur velotée, eine dunkle und düster scheinende.

* **Atlas-Band**, Fr. Ruban de Satin, heißt dasjenige Band, welches nach Atlas-Art fabriciret wird. Manches ist auf Einer Seite, manches aber auch auf beiden Seiten, also gewirkt. Seidenen Atlas-Bande den Glanz zu geben, nimmt man 1 Theil Gummitragant, 2 Theile Arabischen Gummi; zerschmelzt es in ein wenig Bier, mischet Eierweiß darunter, und ziehet folgends das Band durch, so bekommt es einen schönen Glanz. Noch besser aber ist es, wenn das Band aufgespannet würde, und nachher mit einem reinen leinen Tüchlein in den Gummi getunket, auf der unrechten Seite überstrichen und eingerieben, wieder getrocknet wird. Oder also: Man beizet das Seidene in Weinstein und Ungarischen Kupferwasser, thut Röthe und Schmack darzu, läßt es eine Stunde kochen, kühlet es aus, und gießt die Beize weg. Zulezt siedet man Blauholz ab, und färbet in dieser Farbe das Seidene aus.

Atlas-Beeren, Elsbeeren; siehe Cratægus.

Atlas-Damast, siehe **Damast**.

Atmosphäre, Dampf-Kreis, Dunst-Kugel, L. Atmosphæra, Fr. Atmosphère, nennet man die ganze Luft-Masse, welche sich um die Erde herum befindet. Es füllet dieselbe alle Leeren der Körper aus, begiebt sich daselbst hinein, und wird solchergestallt die Ursache und Hauptquelle der Veränderungen, welche darinn vorgehen. Daraus entstehet ihre Erzeugung, ihr Verderbnis und ihre Auflösung. Dem Drucke der Atmosphäre haben die Pflanzen ihr Wachstum zu danken.

Man hat sehr vielerlei Instrumente erfunden, um die verschiedenen Veränderungen der Atmosphäre erkennen zu lernen, und zu messen; dergleichen sind Barometer,

Thermometer, Anemometer, Hygrometer ꝛc. wovon man an gehörigen Orten nachschlagen kann.

Atocalt, heißt eine Spinne in Mexico, die nicht giftig ist, und nahe am Wasser lebet. Ihr Gewebe von rothen, gelben und schwarzen Fäden ist von einer besondern Schönheit.

Atole, heißt ein Brei von Türkischem Weizen-Mehl, welcher in America sehr gebräuchlich ist, und von Gesunden sowohl als Kranken genossen wird. Siehe Mays.

Atractylis, siehe Attractylis.

* **Atrament-Stein**, eine Art Kies, woraus man Vitriol zum Schwarzfärben oder zur Dinte machen kann. Siehe Vitriol.

Atramentum, siehe **Dinte**.

Atramentum Chinense oder Sinicum, siehe **Tusche**.

Atramentum citrinum, siehe **Schwefel**. (**Gelber Berg-**)

Atramentum rubrum, siehe Chalcitis.

Atramentum sutorium, siehe **Vitriol**.

Atraphaxis, siehe den folgenden Articul.

Atriplex, Chrysolachanum, Atraphaxis, Olus aureum, Fr. Aroche, Arroche, Belle Dame, Bonne Dame, Follette, Prude Dame, Engl. Orach oder Arach, T. **Melde, Melte, Meltenkraut, Milten, Mölde, Molten.** Es giebt derselben drei Arten, die weiße, die rothe, und die stinkende.

Die weiße, Atriplex hortensis alba, sive pallide virens, C. B. P. 119. Atriplex sativa TRAG. domestica MATTH. alba hortensis I. B. sativa alba GER. Atriplex (*hortensis*) caule erecto, herbaceo, foliis triangularibus, *Hort. Cliff.* 469, **weiße Garten-Melde, zahme weiße Melde, Türkische Melde**, ist die einzige, die man isset. Sie hat eine lange faserigte Wurzel. Die Blätter gleichen gewissermaßen dem Blatte des Mangolts, sind aber kleiner, glänzender, weicher und gelber, gleichwie sie auch von Seiten des Stiels anders gestalltet sind, indem sie wie geflügelt und an den Rändern

dern ein wenig krausicht sind. Sie trägt in eben dem Jahre, worinn man sie säet, Saamen, und treibet einen 5 bis 6 Schuh hohen Stängel, der unten cylindrisch, oben aber eckig, ist. Die Blumen kommen an den Enden des Stängels und der Aeste in großer Menge hervor, und haben keine Blätter, sondern bestehen aus vielen Fäden, auf welchen oben gelbe oder grünliche Staubbeutelchen stehen. Diese Fäden kommen aus einem fünfblätterigen Kelche, nebst einem Pistill, aus welchem ein einziges, rundes und plattes Saamenkorn, wie eine Linse, wird, welches von gelblicher Farbe ist, und in einer blätterichten Capsul lieget. Man mus den Saamen, sobald sich die ersten Körner abzusondern anfangen, einsammeln, sonst führet der Wind denselben größtentheils weg. Man schneidet alsdenn den ganzen Stängel ab, läßt denselben etliche Tage in der Sonne liegen, und schüttelt ihn alsdenn sogleich aus. Man sammlet den Saamen im Heumonathe; er hält sich zwei Jahre gut, und man kann ihn allezeit während der schönen Tage aussäen. Unterdessen säet man ihn gemeiniglich nur zu Anfange des Frühjahres, und zwar mit unter den Möhren- und Zwiebel-Saamen, damit man ihn, ehe der Mangolt, welcher nicht geschwind treibet, hervorkommt, genützen kann. Wenn aber die Melde auf der einen Seite den Vorzug hat, daß sie viel eher, als andere Pflanzen von ihrer Art, aufgehet: so hat sie auch den Fehler, daß sie sogleich schosset, und dieses verursachet, daß sie, ausser der Zeit, da man sie brauchet, aus dem Küchengarten ausgeschlossen ist. Nichts destoweniger ist sie diese kurze Zeit gut zu den Suppen und Gemüsen, wobei man sie, in Ermangelung des Mangolts, mit dem Sauerampfer brauchet.

Die rothe **Melde**, Atriplex hortensis rubra C. B. hat dunkelrothe Blätter, und die Blühte, oder vielmehr der Knopf, ist purpurfarbig. Ausserdem gleichet sie der vorhergehenden vollkommen. Sie hat beinahe eben die Eigenschaf-

ten, und man bedienet sich ihrer in der Arzenei eben so, wie der andern; die rothe Farbe aber, welche die Brühe von den Blättern bekommt, und welche widrig aussiehet, verbannet sie aus der Küche.

Es giebt auch eine Sorte mit grünen Blättern, und purpurrothen Einfassungen. Man hält sie bloß für zufällige Varietäten, welche aus dem Saamen gezogen werden können; **Miller** aber versichert, sie 40 Jahre lang gezogen, und niemahls eine Veränderung an ihnen wahrgenommen zu haben.

Diese Pflanzen sind jährlich; sie müssen daher zum Gebrauch entweder im Frühling ganz zeitig, oder um Michaelis, bald hernach, wenn der Saame reif geworden ist, ausgesäet werden. Sie erfordern weiter keine Wartung, als daß man sie jäte, wenn sie ungefähr 1 Zoll hoch sind; daß man sie abschneide, wo sie zu dicht stehen, und 4 Zoll Raum zwischen ihnen laße, und daß man alles Unkraut ausrotte. Dieses mus bei trockenem Wetter geschehen; ausserdem wird das Unkraut aufs neue Wurzeln schlagen, und machen, daß alle Arbeit vergebens ist. Wenn die Pflanzen ungefähr 4 Zoll hoch geworden sind, so jätet man sie zum zweiten mahl, auch sticht man die Pflanzen, wenn sie hier und dort noch zu dicht an einander stehen, aus. Wo die Pflanzen in einen fetten Boden gesäet werden, und genug Platz haben, da werden ihre Blätter sehr groß, und hierinnen bestehet die Güte dieses Krautes.

* Man bedienet sich der Blätter von beiden Arten, wie des Mangolts, sowohl in Bouillons, als auch in den kühlenden und erweichenden Decocten. Das Kraut in der Speise gebraucht, giebt gar wenig Nahrung, und ist für schwache Magen eben nicht sehr verdaulich. Die Bauern in der Lombardei machen aus Melde, Butter und Käse, Pasteten, die sie gar hoch halten. Die Fleischbrühe, darinn junge Melde gekocht ist, pflegt den Leib etwas zu laxiren, und dienet wohl den hitzigen und cholerischen

lerischen Menschen, und die Blut speien; giebt aber, zuviel genossen, mehr wässerig als gut Geblüt, deswegen es auch die Wasser- und Gelb-Sucht verursachen soll, und, nach des **Plinius** Zeugniß, vom **Pythagoras** verworfen worden ist. Das Kraut gestoßen und aufgelegt, ziehet Splitter und Dornen aus, und heilet die Wunden. Ueber den Nabel gebunden, treibet es die Bauchwürmer aus. Man brauchet es auch in erweichenden Clystieren, den eingedorrten Unrath abzuführen; zu Umschlägen, um die Entzündungen zu hemmen, die Schmerzen zu stillen, die gespannten Theile schlaff zu machen, die harten Geschwulsten zu erweichen, und die Gichtschmerzen zu lindern. Das destillirte Melden-Wasser, mit Aloe gemengt, vertreibet die Räude, und heilet den Grind. Der Saame dienet für das Ueberlaufen der Galle, wider die Verstopfung der Leber, und reizet zum Brechen; er mus aber nur starken Leuten gegeben werden. In Honigwasser eingenommen, heilet die Gelbsucht. Die Einwohner der Landschaft Virginien, in America, sollen aus den Stängeln der Melde ein Salz machen, um sich dessen zu den Speisen zu bedienen.

Die dritte Gattung, welche man die **stinkende, Wald- oder wilde Melde** nennet, wird nicht gegessen. Ihre wesentliche Eigenschaft ist, der Mutterbeschwerung abzuhelfen. Man infundirt die Blätter wie Thee, und trinkt die Infusion davon ganz warm, macht auch Decocte davon zu Clystieren. Man kann die frisch abgeschnittenen Blätter auch mit Zucker einmachen, welche besonders für hysterische Personen gut sind. Man findet diese Pflanze an wüsten Oertern, und an den Wegen; doch kann man sie auch in den Gärten pflanzen oder säen. Die Wurzel ist klein, und faserig; das Blatt ist beinahe rund, und vorn spitzig, von eben der Farbe, wie die weiße Art, aber viel kleiner, und mit einem weißen Mehlstaube bedeckt, und von stinkendem Geruche, beinahe wie eine faule Makrele. Der Stängel ist niedrig,

fast

fast kriechend, und hat ziemlich viel Aeste. Die Blühten stehen oben auf den Zweigen beisammen, und haben keine Blätter, sondern bestehen aus vielen Staubfäden, welche aus einem in 5 Theile getheilten Kelche hervorkommen, und einem Pistill, aus welchem ein einziges kleines, glänzendes, schwärzliches, fast rundes und plattes Korn wird, welches in einer Capsul lieget, die wie ein Stern aussiehet.

Von der sogenannten **Hunds-Mist-Scheiß-** oder **Speck-Melde**, siehe Mercurialis.

Atriplex latifolia, sive Halimus fruticosus, MOR. *hist.* p. 2. 207. Atriplex (*Halimus*) caule fruticoso, foliis deltoidibus integris, H. C. 469. Fr. Arroche en arbrisseau, oder Pourpier de mer, Soutenelle, die **breitblätterige Meer-Meldenstaude**, insgemein **der Meer-Portulacbaum** genannt. Diese Sorte wurde vor diesem in den Gärten als eine Staude gezogen, und von einigen Hecken daraus gemacht, auch, damit sie dick blieben, beständig unter der Scheere gehalten; diesen Gebrauch aber billiget **Miller** nicht, denn sie wächst zu stark; die Zweige werden in einem Monath, zu der Jahrszeit, wenn die Pflanzen im besten Wachstum sind, 2 Schuh lang, wenn sie anders einen guten Boden haben, so daß man eine Hecke von dieser Pflanze nicht so wohl in Ordnung halten kann; auch wird die Hecke niemahls dick werden. Es hat aber diese Pflanze einen noch größern Fehler; denn in sehr harten Wintern verdirbt sie gar oft, und in sehr trockenen Sommern stehen auch viele dieser Pflanzen ab, und dadurch bekommen die Hecken große Oeffnungen. Ob sich aber gleich diese Pflanze nicht zu Hecken schicket, so verdienet sie doch einen Platz in Lustwaldungen, indem sie dieselben dicker zu machen dienet, und die silberfarbigen Blätter mehren die Veränderung unter den Staudengewächsen von gleichen Wachstum. Sie wächst 8 bis 10 Schuh hoch, und wenn man sie ohne Beschneiden wild wachsen läßt, breitet sie sich etliche Schuh weit im Umkreis aus, bringt auch manchmahl Blumen. Sie läßt sich durch abgeschnittene Zweiglein fortpflanzen, die man in einem derer Sommermonathe in eine schattige Rabatte setzet, woselbst sie, wenn sie gehörigermaßen begossen werden, bald Wurzel schlagen, und darauf um Michaelis versetzt werden können, da man sie denn dahin pflanzen mus, wo sie bleiben sollen; denn wenn sie ziemlich groß und buschig geworden, schlagen sie, wenn sie versetzt werden, nicht wohl an. Der versilberten Blätter wegen, die fast den ganzen Winter hängen bleiben, kann man diesen Strauch in die Winter-Lustwäldlein setzen. Er würde sich auch in die für den Herbst schicken; allein die Schnecken und Vögel fressen die Blätter ab, welche seine ganze Schönheit ausmachen. Man macht die Blätter davon mit Lake ein, und verspeiset sie wie Salat.

Atriplex marina fruticosa, Halimus & Portulaca marina dicta angustifolia, RAJ. *Syn.* Atriplex (*portulacoides*) caule fruticoso, foliis subovatis, *Flor. Suec.* 829. die **staudige Portulac-Melde**. Diese Sorte wächst an der See in nordlichen Gegenden wild. Man kann sie, wenn sie noch jung ist, in einen steinigen Sandboden verpflanzen, oder auch, wie die vorige, aus abgeschnittenen Zweiglein ziehen. Dieses ist ein niedriges Stäudlein, so selten über $2\frac{1}{2}$, oder aufs höchste 3 Schuh wächst, wird aber ziemlich buschig. Die Blätter sind schmal und weiß- oder silber-grau. Man kann ihr unter andern niedrigen Stauden einen Platz einräumen, und sie bleibet etliche Jahre beständig.

Atriplex mori fructu, vel fragifera, **Maulbeer-Melde**, siehe Blitum.

Atropa Belladonna, **Tollkraut, Tollbeere**; siehe Solanum furiosum.

Atropa Mandragora, siehe Mandragora.

Atrophia plantarum, siehe **Auszehrung der Pflanzen.**

Atsche, Münze; siehe **Atche.**

Atsjaar, Eingemachtes; siehe **Achiar.**

Attache, heißt bei den Gärtnern, eine Verzierung, wodurch ein Parterre mit dem andern verbunden wird.

Attagen, siehe **Birkhuhn.**

Atteinte, bei den Hufschmieden, wenn sich ein Pferd tritt, streichet, in die Eisen hauet, oder streifet. Siehe **Getreten.**

Attelabus, Arachnoides; siehe **Spinne.** (Wasser-)

Attelage, eine Anzahl, oder ein sogenanntes **Gespann** oder **Spann**, Pferde, Ochsen oder andere Thiere, welche einen Wagen ziehen sollen. Einige verstehen auch darunter das Wagengeschirr.

Atteler, die Pferde, (Ochsen) oder auch andere Thiere vor einen Wagen (vor einen Pflug) spannen.

Atter, siehe **Natter.**

Attereau, nennen die französischen Köche eine Art von Ragout aus ganz dünn geschnittenen Stückchen von Kalbfleisch, welche mit Speck gespickt, und nebst ein wenig Fleischbrühe in einer zugedeckten Tortenpfanne abgekocht werden.

Atteſtat, siehe **Zeugnis.**

Attig, Attich, Ebulus; siehe Sambucus No. 4.

Attilus PLIN. Attilus Padi, Fr. Adane, Ital. Adeno oder Adelle, heißt ein gewisser Fisch, der sich nur im Flusse Po aufhält. Er hat 5 Reihen große, rauhe, stacheligte Schuppen, zwo auf jeder Seite, und die andere auf der Mitte des Rückens. Seiner großen Schuppen wegen gleichet er ziemlich dem Stör, verlieret aber dieselben, wenn er ein gewisses Alter erreicht hat, da hingegen der Stör die seinigen niemahls verlieret. Er hat 2 fleischige und weiche Bärte, aber keinen Zahn. Er nähret sich von andern Fischen, und verbirgt sich zur Winterszeit in den Tiefen des Po-Flusses. Er wieget zuweilen 1000 Pfund, und wird mit einem Hamen, der an einer eisernen Kette hängt, gefangen, und man nus ihn, nach des **Plinius** Zeugnis, mit 2 Ochsen ans Land ziehen. Sein Fleisch ist

ist weichlich, und dem Geschmacke nicht gar unangenehm; jedoch nicht so delicat, wie der Stör.

* **Attine**, ist eine Pohlnische Silbermünze, und gilt 9 Kreuzer, oder 3 Kaisergroschen, oder 2 gute Groschen und 3 Pfennige.

* *Attirante*, wird im Scherz ein Band, welches auf Schleifen-Art um die Unterröcke der Frauenzimmer geheftet zu werden pflegt, genennet.

Attlas, siehe **Atlas.**

Attombiſſeur, siehe **Stößer.**

Attractylis, **Spinnrocken-Distel, Spindelkraut**; siehe unter Carthamus.

Attrampé, Attrempé, heißt in der Falkenirkunst ein Falk, der weder zu fett, noch zu mager ist.

Attrape-Mouche, L. Muscipula, T. **Leimkraut**; siehe unter Lychnis.

Attrempé, siehe Attrampé.

Atzel, Aglaster, L. Pica; siehe **Elster.**

Atzen, siehe **Aetzen.**

* **Atzung, Atzungsgerechtigkeit, Ausspann, Ablager**, L. Hospitium, Fr. Droit d'auberge, heißt die Schuldigkeit der Unterthanen, Lehnleute, Stifter oder anderer, die in gewissen Fällen ihrem Herrn und seinem Gefolge oder andern Personen die Herberge und Bewirthung, Futter und Mahl leisten und frei verschaffen müssen. Dieses Recht wird unter die Regalien gerechnet, und dessen Ursprung von der Zeit hergehohlet, da die Landesherren oder deren Statthalter im Lande herum zogen, das Recht zu pflegen. Heut zu Tage haben es zuweilen auch andere Bediente, oder auch die Jägerei, zu genüßen. Es gründet sich entweder auf Verträge, oder altes Herkommen, der Verjährung, wenn jemand an einem Orte von geraumer Zeit her als ein Freund aufgenommen und frei bewirthet worden.

Chr. Gottl. Knorrens Nachricht von dem Ursprung und der Benennung des Atzhafers, und dem Befugnis, solche Abgabe einzufordern: st. in No. 34 der wöchentl. Hall. Anz. v. J. 1750.

* **Avaccari,**

* **Avaccari**, ein kleiner indianischer Baum, dessen Blätter, Blühten und Früchte wie die an den Myrten aussehen, aber viel anziehender sind. In Malabar, allwo er auf den Bergen wächst, wird er sehr hoch geschätzt, und bei lange anhaltender rothen Ruhr, wenn dieselbe von Erkältung herrühret, für dienlich gehalten.

Avachir, (*f*) wird bei Gärtnern von Aesten und Zweigen gesagt, welche, anstatt gerade zu stehen, welk herunter hangen.

Avalaison, Avalasse, das Abschießen des Wassers nach einem großen Regen, wodurch das Erdreich ausgeschwemmet wird, und Löcher eingerissen werden.

Avalanches, Avalanges, das Rollen des Schnees von einem Berge; große Schneeklumpen; Lauwinen, Lenen.

Avaler, Ravaler oder Abaisser, heißt bei den Gärtnern, einen Ast ganz nah am Stamme abschneiden.

Beim Weinhandel heißt Avaler du vin dans une cave, die Weinfässer auf der Schrotleiter in den Keller hinablaßen; den Wein einkellern; die Weinfässer schroten.

* *Avalies*, Wolle von den Fellen geschlachteter Schafe oder Hammel. Sie dienet nur zum Eintrag.

Avaloire, heißt an Pferden der **Schwanz-Riemen**.

Avalure, Mangelhaftigkeit eines neuen, weichen und höckerigten Hornes, das sich an dem Hufe eines Pferdes ansetzet, wenn das Huf verletzt ist, und eine Wulst machet, indem das neue Horn das alte vor sich wegstößt; diese ist eigentlich das Merkmahl des Ortes, wo das neue Horn das alte berühret.

Es heißt auch eine gewisse Krankheit der Canarienvögel, da sie einen verhärteten und dicken Bauch bekommen, übrigens aber ganz mager werden.

* *Avance*, Avanzo, heißt bei den Kaufleuten der Gewinn, der ihnen in ihrer Handlung zufließet; ingleichen der Vorschuß an Gelde.

Auch ist Avance oder Avant eine Rede bei dem Hühnerhund, und heißt soviel, als: such, rück an, oder auch stichs, stich hinein.

* Avan-

* **Avanciren**, bei den Kaufleuten, siehe **Vorschießen**.

Dieses Wort brauchet man auch bei flüchtigen Pferden, welche im Schritte und Trabe wohl fördern. Auf der Reitbahn hält man von einem Schulpferde viel, welches in Curbetten, Crupaden und Capriolen wohl vorgreift.

* **Avanie**, ein in der Levante und in allen Staaten des Großsultans sehr gebräuchliches Wort, die Beschwerungen, Erpressungen, Plackereien, Gewaltthätigkeiten u. d. gl. dadurch auszudrücken, welche die christlichen Kaufleute von den türkischen Zollbedienten und auch Bassen erfahren und auszustehen haben, die unbilliger Weise, und unter falschen Vorwendungen der Contravention, oder eines begangenen Unterschleifs, Verehrungen und Geldstrafen von ihnen fordern. Wenn diese Beschwerungen eine ganze Nation betreffen: so reguliren die Abgesandten und Consuls dieselben, und legen hernach deren Eintreibung den Kaufleuten und den Particuliers von der Nation auf; gemeiniglich aber mit Vorbewußt und Theilnehmung der Vornehmsten unter ihnen. Was aber die Particulierbeschwerungen anbelanget, so suchet ein jeder sich derselben, so gut als es ihm möglich ist, zu entledigen, wobei sie gleichwohl beständig das Ansehen und die Unterhandlung der Abgesandten und der Consuls gebrauchen, als deren vornehmste Verrichtung zu Constantinopel und in den Handelsstädten am Mittelländischen Meere ist, die Handlung und die Handelsleute zu beschützen, und den übermäßigen Beschwerungen zuvorzukommen, oder Einhalt zu thun.

Avantage, siehe **Gewinn**.

Avant-Coeur, Anti-Coeur, Ancoeur; siehe **Cardialgie der Pferde**.

Avantin, Crossette, ein wie ein Bischofsstab geschnittener Weinrank, zum Einlegen.

Avant-Main, heißt auf der Reitschule der Vordertheil eines Pferdes, z. E. Kopf, Hals, Brust, Schultern ꝛc.

Avant-Pêche, eine **Früh-Pfersig**, L. Persica præcoci fructu, Præcoqua dicta; siehe unter Persica.

Avant-Pieu, heißt in der Wasserbaukunst ein Pfalhalter, oder ein viereckiges Stück Holz, das neben einen einzurammenden Pfal gestellet wird, um ihn senkrecht zu erhalten.

In der Landwirthschaft heißt es ein Pfaleisen, ein Locheisen, eine Stichel, ein an dem vordern Ende spitziges kegelförmiges Eisen, womit Löcher in die Erde gemacht werden, um hernach Zeltpflöcke, Pallissaden, Pfäle, Weinpfäle, u. d. gl. hineinzustoßen.

* *Avant-rouge*, wird bei den Gärtnern eine Gattung röthlicher Frühpfersige genennt.

* *Avanture*, oder Aventure, ist bei den Franzosen eigentlich nur ein Seehandlungswort, dessen man sich mehrentheils nur auf den Fall bedienet, wenn man das Wort Grosse hinzu füget. Z. E. Geld auf Grosse Avanture legen, heißt: Geld mit Profit an oder auf Schiffe legen. **Güter oder Waaren auf große Avanture mitgeben**, heißt, wenn ein Kaufmann einem Schiffer oder Botsmanne, der nach Archangel, Spanien, oder gar nach Indien, fährt, Waaren mitgiebt, auf die Condition, daß, wenn er dermahleinst wiederkommt, er ihm die Waare so und so theuer bezahlen solle, bei welchem Accord denn gedachte Waaren dermaßen hoch angeschlagen werden, daß das Interesse, Assecuranzprämie und Profit schon alles dabei gerechnet, und die einige Condition nur dabei ist, daß, wenn dem seefahrenden Manne die ihm auf große Avanture mitgegebenen Waaren durch See oder Feind genommen würden, er dafür nicht responsable seyn darf, gleichwie er wohl wäre, wenn er solche auf seine eigene Gefahr (Rifico), und als sein erkauftes eigenes Gut mitgenommen, und die Waaren vorher auf das genaueste bedungen hätte.

* *Avan-*

* *Avanturier*, Aventurier, Vaisseau aventurier, heißt ein Kauffahrteischiff, welches eine Gegend befährt, über welche, und soweit sich die Concession einer Handlungs-Compagnie erstrecket, daselbst zu handeln, ohne daß es die Erlaubnis darzu erhalten hat.

* *Avanturiers*, oder Aventuriers, heißen die Engländer diejenigen, welche in den Compagnien, die zur Etablirung ihrer americanischen Pflanzstätte aufgerichtet sind, Actien nehmen. Dieses unterscheidet sie von denenjenigen, die sie Planteurs oder **Pflanzer** nennen, das heißt: Einwohner, die daselbst Plantagen haben. Die leztern beschäftigen sich mit Pflanzen und dem Landbau, und die andern leihen ihr Geld dazu her, und legen es gleichsam auf Avanture, in Hoffnung des Nutzens, den sie durch Dividenden davon ziehen sollen. Diese sind eigentlich hier diejenigen, die man in Frankreich Actionnaires oder **Actionisten** nennet; jene hingegen nennet man daselbst **Einwohner, Colonisten** und Concessionnaires.

* *Avanturiers*, wurden auch vor Zeiten die englischen nach Teutschland handelnden, und nunmehro in eine ansehnliche reiche Court oder Gesellschaft in Hamburg zusammengewachsenen Kaufleute genannt, weil sie nehmlich zu Anfange des 17ten Jahrhunderts, da der Hanseebund noch bei seiner Macht war, unter der englischen Königin Elisabeth Schutze, ihr Glück durch Handlung nach Teutschland suchen wollten.

* *Avanturine*, Aventurine, oder Adventurine, ein gelbbrauner oder röthlicher Edelstein, welcher aussiehet, als ob er voller Goldflitterlein wäre. Es giebt dessen zweierlei Arten. Eine, die **natürlichen** oder ächten, die man in Böhmen, Schlesien, und an unterschiedlichen Orten in Frankreich findet, wird gestoßen, und unter den Streusand gemenget. Sonst aber brauchet man diesen Stein, weil er sich leicht poliren läßt, wiewohl er auch leicht zerstoßen werden kann, zu der schönsten eingelegten Arbeit von Steinen, wie auch zu Schnupftabaksdosen, Mu-

schenschächtelchen, Gehäusen zu Taschenuhren, u. d. gl. Die andere Art dieses Steines aber, welche man die nachgemachte oder durch Kunst verfertigte nennet, ist ein Gemenge von Glas- und Kupfer-Staube, der unter das Glas gemengt worden, während daß es über dem Feuer und im Flusse gestanden, und welchem man sodann eine gelbe Farbe gegeben hat; wiewohl der nachgemachte dem wahrhaftigen niemahls gleichkommt. Jedennoch aber brauchen die Schmelzkünstler von dem lezteren viel zu ihrer Arbeit. Den Nahmen Avanturine hat er daher bekommen, weil er von ungefähr erfunden worden, als Kupferstaub unversehens ins geschmolzene Glas gefallen ist.

Avanzo, siehe Avance.

Avarie, siehe Haverei.

* *Avarié*, Avariée, wird bei den Franzosen von Waaren und Effecten gesagt, die in den Kauffahrteischiffen auf ihrer Reise entweder durch Sturm, Schiffbruch, Strandung, oder sonst beschädiget worden. Daher sagt man: Du Caffée avarié, beschädigter Caffee; De la Cochenille avariée, beschädigte Cochenille, u. s. w.

* *Auban*, Droit d'Auban, heißt in einigen Landrechten eine Abgabe, welche an die Herrschaft des Ortes, oder an die Policeibedienten, für die Erlaubnis, einen Kramladen, oder auf Märkten eine Bude anzulegen, bezahlt wird. Es wird auch von der Erlaubnis selbst verstanden.

Aube de moulin, eine Schaufel am Mühlenrad, oder auch an andern Wasserrädern, auf welche das Wasser stößt, das Rad zu treiben.

Aube-pin, Epine blanche, siehe unter Hecke.

Aubepin, siehe unter Mespilus.

Aubepine, Sorbus spinosa foliis obtusis sæpe trifidis, spina alba; siehe unter Sorbus.

Auber, oder gewöhnlicher Aubère, L. Leucophæus, nennet man auf der Reitschule ein Pferd mit Pfersigblühtfarbigen

farbigen Haaren, oder vielmehr mit weißem Haare, wo allerwerts rothe oder lichtbraune zwischenstehen.

Auberge, Alberge, eine Art kleiner Früh-Pfersige; siehe unter Persica.

Auberge, (Droit d') siehe Atzung.

Aubergine, siehe Melongena.

Aubier, Hollunder-Rosenbaum, Schneball, Wasserflieder; siehe Opulus.

Aubier, Aubour oder Obier, L. Alburnum, heißt auch die noch unvollkommene weichere und weißliche Holzlage zwischen der Rinde eines Baums und seinem vestern oder Kern-Holze. Siehe Splint.

Aubifoin, die blaue Korn-Blume; siehe Cyanus.

Aubin, das Weiße im Ei, Eiweiß; siehe Ei.

Auf der Reitschule heißt Aubin der gebrochene Gang eines Pferdes, das weder einen rechten Paß, noch einen rechten Galop gehet, wie z. E. steife Postpferde.

Aubiner, Faire aubiner le plant, heißt in der Landwirthschaft und beim Weinbau, die eingelegte Rebpflanze etliche Jahre ruhen laßen, daß sie Wurzeln bekomme, ehe man sie an den Ort versetzet, wo sie immer stehen bleiben soll.

Aubiton, Aubifoin; siehe Cyanus.

Aubour, siehe Aubier.

Aubour, Aubours, Ebenier des Alpes; s. unter Cytisus.

Aubrier, Abereau, Hobereau, Stoßfalk, Lerchenfalk; siehe Falk.

* Auction, Licitation, Gant, Vergantung, Subhastation, Aufschlag oder Ausbietung, öffentliche Steigerung, öffentlicher Ausruf, L. Auctio oder Subhastatio, Venditio sub hasta, Venditio publica, Fr. Vente publique oder Encan und Inquant, bestehet darinn, daß Güter, Waaren, Mobilien und Effecten, nachdem Zeit und Ort vorher bekanntgemacht worden, um einen Zusammenfluß von Käufern zu veranlaßen, an denjenigen käuflich überlaßen werden, welcher zulezt,

nach erfolgtem Schlage mit einem Hammer oder Schlüssel, der Meistbietende geblieben ist. Zu Amsterdam werden alle Arten von Auctionen oder öffentlichen Ausbiet- und Verkaufungen, der **Verkauf bei oder unter dem Becken**, Fr. Vente au Bassin, genannt, weil man ordentlicher Weise auf ein kupfernes Becken schlägt, wenn man irgend eine Waare dem, der am lezten das meiste darauf geboten hat, zuschlagen und ausliefern will. Siehe **Gabelung**.

Die Auctionen geschehen entweder freiwillig, und aus eigener Bewegung des Verkäufers, oder auf richterliche und gesetzliche Verordnung. Die **freiwilligen Auctionen** geschehen sowohl mit allerlei Gütern, Mobilien und Geräthschaften, deren man sich entledigen will, als auch mit ordentlichen Kaufmannswaaren, wie solches bei allen Handlungsgesellschaften insonderheit gewöhnlich ist, ingleichen in Seestädten bei den Ladungen zurückgekommener Schiffe, woran viele Rheder Theil haben. Ja einzelne Kaufleute pflegen zuweilen diese oder jene Sorten von Waaren durch eine öffentliche Steigerung zu verkaufen.

Die **gezwungenen Auctionen**, oder diejenigen, so auf richterliche und gesetzliche Verfügung geschehen, finden zuvörderst bei allen Schuldnern, die zur Bezahlung verurtheilt sind, wann sie, oder ihre Erben, dem Urtheil kein Genüge leisten, Statt; sodann auch nach denen Gesetzen bei allen Mobilien und Geräthschaften der Pupillen, die ohne Verringerung ihres Werthes und ohne Gefahr und Kosten nicht aufbewahret werden können. Heutiges Tages ist auch in vielen Staaten gesetzlich verordnet, daß alle Mobilien und Geräthschaften einer Erbschaft durch eine öffentliche Licitation verkaufet werden müssen, sobald mehr als Ein Erbe vorhanden ist. Durch dieses heilsame Gesetz werden alle Schwierigkeiten und Streitigkeiten bei Theilung der Erbschaften gänzlich vermieden; es ist auch solches keinem Erben nachtheilig, indem ein

ein jeder, der von seiner Aeltern oder Anverwandten Sachen gern etwas behalten will, solches selbst erstehen kann. Diese durch Urtheile bei den Schuldnern, und durch Gesetze bei den Erbtheilungen verordnete Auctionen, mögen die Veranlaßung gegeben haben, daß das ganze Auctionswesen in verschiedenen Ländern von den Justizcollegiis abhänget, da doch solches im eigentlichsten Verstande eine Policeianstallt ist, welche dem Zusammenhange des Nahrungsstandes zum Vortheil und Besten eingerichtet ist.

In den Seestädten und großen Handelsplätzen geschehen die Auctionen der Schiffsladungen und Waaren gemeiniglich durch die vereideten Mäkler. In andern Städten sind besondere **Auctions-Commissarien, Auctionatores** und **Ausrufer** bestellt, die bei allen richterlichen oder gesetzlichen Auctionen gebraucht werden müssen. Und in verschiedenen Ländern ist verordnet, daß auch die freiwilligen Auctionen durch dieselben geschehen müssen. Lezteres will Herr **von Justi**, im 1 B. seiner **Policeiwissenschaft**, §. 775, nicht billigen. Allein, wenn man bedenket, daß die Auctionscommissarien verpflichtete und autorisirte Leute sind, und also in zweifelhaften Fällen einen viel gültigern Ausspruch thun können, auch wegen ihrer Erfahrung und täglichen Uebung, die Auctionsgesetze und überhaupt das ganze Werk besser verstehen, als andere Leute, die mit dergleichen Geschäften selten und wenig zu thun haben: so ist es, zu Vermeidung vieler Unordnungen, allemahl rathsamer, wenn die Auctionen durch besondere Commissarien verrichtet werden; zumahl es auch in Ansehung der Kosten wohl auf eins hinaus laufen dürfte, man nehme diese oder jemand anders nach seinem Gefallen darzu.

Die Maaßregeln, welche man bei der Einrichtung des Auctionswesens zu nehmen pfleget, ersiehet man am besten aus den vorgeschriebenen Auctionsgesetzen selbst. **Das Königlich Preußische Reglement und In-**

struction für die Auctionatores, d. 12 Apr. 1756, findet man im Novo Corpore Constitutionum Marchicarum, To. 2, S. 58, f.; und einen Auszug davon liefert Bergius, im I Bande seines Policei- und Cameral-Magazins, S. 91—94.

Unter Kaufleuten in Seestädten werden ganze Schiffe bei brennender Kerze, wie sie es nennen, verkauft. Siehe Kerzen.

Aucuparia, siehe Sorbus sylvestris.

Aucupium, siehe Vogelfang.

Audix, siehe Salmiac.

* Aue, bedeutete vor alten Zeiten ein gewisses Stück Land, so an einem Strohm oder Fluß gelegen, und von solchem gleichsam eingeschlossen war, daher man noch die alten Nahmen, als: Allgau, Sundgau, Hennegau ꝛc. hat.

In Feldgütern, heißt Aue oder Au-Feld, L. Tractus vallensis, ein Stück Land, so in einem Grunde oder Thale, oder aber an einem Strohme, Flusse oder Bache gelegen, und mit Höhen umgeben ist. Die Auen von guter Art werden als eine Weide für das Vieh genutzet; und wo fruchtbares Erdreich sich findet, werden Aecker angeleget, und zu gehöriger Zeit bestellet. Diejenigen Auen, welche bloße Gründe und angenehme Thäler sind, und in einiger Entfernung von Flüssen liegen, bestehen gemeiniglich in einem fetten und starken, doch warmen und mürben Boden, welcher sich für alle Früchte und zu aller Witterung schicket, und sind die gesegnetesten und sichersten Felder; diejenigen Auen aber, welche um die Ufer der Ströhme liegen, sind gemeiniglich sehr leimigt, vest und bindend. Leztere sind nicht nur der Gefahr der Ueberschwemmung unterworfen, und also gar selten sicher, sondern gehen auch jenen wirklich in der Güte nach. Zwar wenn die Witterung ihnen favorisiret, so sollten sie es jenen in der Tragbarkeit noch wohl zuvorthun, denn bei solchen Umständen ist ihr geiler Trieb oftmahls ganz erstaunend, aber eben das ist das übelste dabei, daß sie nicht

nicht alle Witterung annehmen. Erhalten sie nur ein wenig zuviel Nässe, so wird ihr leimigter Boden dergestallt schmierig, daß man nicht gut mit ihnen umgehen kann. Trägt sich aber solches im währenden Schossen der Früchte zu, so wächst alles lager. Bleibt hingegen der Regen nur ein wenig aus, so wird ihr vester Leim so hart, daß er weder mit dem Geschirre zu gewinnen ist, noch auch die etwa schon gesäete Frucht darunter aufgehen, am wenigsten aber sich recht bestocken kann. Sind auch solche Felder nur einmahl ausgetrocknet, so mus es gewiß ein durchdringender, und zugleich anhaltender Regen seyn, wenn er anziehen, und sich auch nur bis auf die Wurzeln einsenken sollte. Ein jählinger Gußregen, der bald wieder vorüber ist, wird bei ihnen keinen andern Nutzen schaffen, als daß er solche vollens derb schlage, daß die nachher darauf fallende Sonne eine desto undurchdringlichere Cruste auf dieselben backen möge. Gemäßigte Regen, ob sie auch gleich noch so anhaltend wären, werden selten mehr thun, als daß sie dem Acker und dessen Frucht eine kühlende Erfrischung geben, und wenn sie auch durch die Fortdauer endlich noch bis auf die Wurzeln eindringen sollten, so sind sie doch nicht vermögend, der untersten Lage des Bodens die erforderliche Frucht-treibende Feuchtigkeit zufließen zu laßen. Soviel aber ist gewiß, wenn solcher Acker anfangs die gehörige Winterfeuchtigkeit gehabt, und die Früchte schon zu solcher Höhe gelanget sind, daß sie selbst Schatten unter sich werfen: so widerstehet nicht allein derselbe der brennenden Hitze, auf eine sehr geraume Zeitlänge, sondern es scheint auch, als ob er sich selbiger, zu desto schärfern Triebe und gedeihlichern Wachstume seiner Früchte bedienete.

Allen denjenigen Acker, welcher ausserhalb der Aue lieget, nennet man Heide-Feld, wovon man am gehörigen Orte nachsehen kann.

Avelaine, Avelane, Aveline, die Haselnuß; siehe Corylus.

Avelanéde oder Valanéde, die Schale der Eichel, ingleichen der Kelch, worinn die Eichel sitzt. Siehe Quercus.

Aveline, L. Avellana, die Haselnuß; und Avelinier, die Haselstaude, siehe Corylus.

Avellana Mexicana, die Chocolade-Frucht; siehe Cacao.

* *Avena*, Fr. Avoine, Aveine, Engl. Oats, T. Haber, Hafer, Haffer, Haver, ist eine jedermann bekannte Gattung der Sommerfrüchte. Er treibet einen Stängel mit verschiedenen Knoten, und siehet dem Weizen, sowohl an Blättern als Stielen, gleich. An der Spitze oder dem Obertheile des Halms stehet die Aehre, die man Riffe, Raspe oder Rispe nennet, worinn lange, spitzige und weißliche Körner befindlich sind. Das Haber-Korn ist etwas länger, als das Gersten-Korn; dieses ist dagegen dicker, als jenes. Ein Gersten-Korn hat allein soviel, als 2 Haber-Körner, Mehl in sich, und an Schwere kann man in gutem Haber 3 Körner gegen 2 Gersten-Körner rechnen. Die Haber-Aehre stellet im Kleinen einen ordentlichen großen Fichten- oder Tannen-Baum vor, dessen untersten Aeste sich rings herum ausbreiten, die mittelsten weniger, und die obersten nur kurz, und die ganz obersten spitzig, in Form einer Pyramide, zeigen. Die untersten Haberähren-Ausschößlinge, Sprossen oder Rispen, haben mehrentheils 4 Aeste, die aus dem Stängel gewachsen, woran die stärksten 7, 8 bis 10, die schwächern 3, 4, 5 bis 6, auch mehrere, Körner bringen; nach 2 bis 2½ Zoll höher hinauf, ist wiederum ein Ausschuß von dergleichen Sprossen oder Rispen, und zwar auf vorige Art, und weiter hinauf immer etwas kürzer, und nach einem Zoll höher am Gewächse auch eben also; noch höher nach der Spitze kommen wohl noch ein oder mehrere Ausschößlinge, oder kleinere und kürzere Sprossen; allein diese sind nicht so körnerreich, als wie die untersten, denn je weiter die Ausschößlinge, Sprossen oder Aeste in der Aehre hinauf kommen, je kürzer

kürzer sind die Gewächsstängel, und folglich sind auch nicht der Körner soviel daran. Die untersten Ausschößlinge sind zuweilen ¼ Elle, und wenn der Acker gut und stark ist, auch wohl noch länger, vom Stängel abgewachsen. Die Körner wachsen an langen schwachen Nebenstängeln, und gleichwohl sind dieselben so vest, daß gar selten ein Sprößlein mit seinen Körnern abbricht; sondern eher fällt das Körnchen aus der Spreu oder Hülse. Körner sind an einem Sprößling mehrentheils 2 und 2 bei einander; das eine ist lang, das andere kürzer; das kürzere ist am untersten Ende aus dem langen, vermittelst eines zarten Stielchens, herausgewachsen. Manchmahl geschiehet es, daß das kurze Körnchen mehlreicher und dicker, als das lange wird; auch benimmt das kurze Korn manchmahl dem langen die Kraft ganz und gar, so daß das lange nur eine leere Schale ohne Mehl ist. Die Krinsen, welche die Körner haben, stehen, wenn 2 Körner beisammen sind, auf einem Sprößchen gegen einander gewachsen; ist aber nur ein einziges Korn am Sprößchen, so drehet es die Krinse oder Narbe nach dem Stängel. Die Saamen-Capsul am Haber bestehet allemahl aus 2 Blättern oder Spreu-Hülsen; sie decken oder fassen entweder die zwei mit einander, oder auch nur einfach, gewachsene Körner. Die Haber-Aehren sind an Gestallt nicht alle einander gleich. Bisher habe von der Art, welche in zerstreueten Rispen nach Tannen-Bäume- oder Pyramiden-Art wächst, geredet; der sogenannte Bart-Haber hingegen hat nicht solche Aehren, sondern die Körner wachsen meist nach Einer Seite, doch unten breiter, als nach der Spitze. In der ersten Art Haber schießen die Aeste aus dem Hauptstängel nicht alle gleich rings herum, sondern übers Creuz, abwechselnd, oder über einander, aus.

Der Flug- Wind- oder Wild-Haber, wilder Haber, Habertwarch, L. Avena semine nigro C. B. Fr. Avoine sauvage, wächset nicht in allerlei Boden;

nicht

nicht in nassem schweren, auch nicht im thonigten Harz-Lande. Er liebet leichten trockenen Boden und allerlei gut Mittel-Land. Aus diesem Umstande ist begreiflich, warum er nach harten Wintern, und besonders, wenn das Frühjahr darauf naß ist, um so viel häufiger wächset, und alsdenn beinahe alle Vorsicht und Mühe des Ackermanns zu Schanden macht; denn der Frost lockert den Boden auf, und die Nässe verursachet, daß auch der unter der Pflugschaar liegende hervorkeimet, und das ausgesäete Getraide bald überwächst. Er findet sich, wie anderes zu den Sommergewächsen gehöriges Unkraut, am häufigsten unter dem Sommer-, selten unter dem Winter-Getraide; es müßte denn lezteres sehr dünn und verwintert stehen, oder eine Fluth über die Stelle gegangen seyn. Er wird allezeit 14 Tage eher reif, als der Roggen, Weizen, Gerste und Haber, und fällt auch aus, ehe die andern Früchte geschnitten oder abgemähet werden, daher bekommt man ihn nicht in die Scheune. Wenn lezteres wäre, so würde ihm der Ackermann bei weitem nicht so gram seyn, denn die Pferde fressen ihn gern. Aber das ist die Beschwerde, daß er sich aus dem Stroh macht, sobald er die Sense klingen höret. Eben daher aber ist auch leicht zu begreifen, wie seine Vermehrung zum Erstaunen ist; denn wenn dieses Jahr der 6te Theil meines Getraides Wildhaber ist, so fällt vollkommen soviel und mehr aus, als zur Besäung des ganzen Ackers nöthig wäre, wenn ich nichts als Wildhaber davon erndten wollte. Wo er einmahl in einer Flur herrschet, bekommt man ihn leichtlich wieder, wenn man seinen Acker auch noch so sorgfältig davon gereiniget hat. Er ist leicht und rauch, mithin so gebauet, daß ihn der Wind heben und wegwehen kann. Artig ist es anzusehen, wenn man einige vollkommene Körner in eine warme Stube bringet, und alsobald auf einen Tisch, auf welchem sich keine rauche Decke befindet, hinleget; anfänglich werden diese Körner ganz ruhig liegen bleiben; sobald sie

sie aber ihre an sich habenden Federlein oder gedreheten Grannen von sich strecken, so laufen sie auf dem Tische hin und her, als wenn sie lebendig wären; welche Bewegung durch den subtilen Wind, der durch die Fenster hindurch dringet, oder durch das Schnauben derer um den Tisch herum sitzenden Personen verursachet wird. Eben so gehet es mit den Körnern auf den Aeckern, welche, wenn sie in trockenem und dürrem Wetter ihre Federlein von sich strecken, gar leicht beweget, und wohl 200 und mehr Schritte fortgetrieben werden können. Sie laufen auf dem Lande hin und her, und bleiben nicht eher ruhig, bis sie hinter einen Klumpen Erde, allwo sie vor dem Winde sicher sind, liegen bleiben.

Er gehet meistens zu Anfange des Mai, doch manches Jahr auch früher auf, wenn nehmlich der Acker vor Winter gepflüget ist; sonst wartet er, bis das Pflügen geschiehet. Nach jedesmahligem Pflügen kommt neuer Windhaber nach. Ein Acker kann 2 bis 3 mahl in einem Sommer gepflüget werden, so daß fast alles Unkraut, das beim Pflügen grün war, verdorret; dennoch aber wächset immer neuer Wildhaber. Er ruhet auch von einem Jahre zum andern. Wenn Wintergetraide ausgesäet, oder ihm sonst die Jahreswitterung nicht anständig ist, so wartet er auf Sommergetraide und auf bessere Zeit. Der gemeine Mann glaubt, daß die Körner, welche an den untersten Rispen sitzen, das erste Jahr, die übrigen aber so, wie sie gegen den Gipfel der Aehre zu, immer höher über einander hängen, um so viele Jahre später aufgehen.

Die bisherigen Mittel zu Tilgung dieses schädlichen Unkrauts, sind theils sehr unvollkommen, theils zwar sicher, aber nicht von allgemeiner Anwendung. Sonst würde gewiß der Wildhaber längst ausgerottet seyn, da der Ackermann keiner Art von Unkraut mehr feind ist, als dieses, welches ihm oft seine Erndte dergestallt verderbet, daß er nicht viel mehr, als die Einsaat von

seinem

seinem Getraide, und noch dazu ein taubes und schlechtes Korn, wieder erhält, oder wohl gar, welches noch kläglicher ist, genöthigt wird, seine Gerste zusammt dem Wildhaber abzumähen, und zu Heu zu machen. Indessen müssen doch gegen ein so wichtiges Uebel alle mögliche Gegenmittel zur Hand genommen werden.

1) Man kann den Boden so tractiren, daß er zur Erzeugung des Wildhabers beinahe ungeschickt wird. Ein sicherer Weg, aber ein schlecht Stück für einen Ackermann. Die Kunst bestehet darinn, daß man den Acker fein vest werden läßt, und so wenig pflüget als möglich. Mit dieser Manier kommt einiger maßen überein, daß man den Acker, besonders wenn er nicht allzu weit von Dörfern entlegen ist, den Winter über ungestoppelt liegen läßt, damit der ausgefallene Saame auf der Oberfläche bleibe, und währenden Frostes von Mäusen, Vögeln und allerlei Ungeziefer verzehret werde. Die Methode ist nicht unrecht; nur ist es dem Acker nicht heilsam, wenn er nicht zur rechten Zeit gestoppelt wird; und man erreichet auch den vorgesetzten Zweck nicht, im Fall die Aecker den Winter durch mit Schnee bedeckt sind.

2) Man kann sich mit der Aussaat des Getraides zuweilen darnach richten, daß der Wildhaber nicht aufkommen kann. Weizen und Roggen halten ihn für das Jahr zurück. Ein gleiches thut manchmahl auch die frühzeitig gesäete Gerste; denn da der Wildhaber meistens erst zu Anfange des Mai hervorkommt, so ist es, unter gewissen Bedingungen, die nur nicht alle in des Ackermanns Gewalt sind, möglich, daß die Gerste einen solchen Vorzug vor dem Wildhaber gewinnet, daß dieser zurückbleiben mus. Wenn der Winter hart gewesen, und das Frühjahr naß ist, und der Acker, wie man saget, die Trift, das ist: Fruchtbarkeit und Fettigkeit, hat, und wo man, wenns möglich, den Saamen zuvor einquellen und einbeizen kann, daß er desto eher aufgehet, da glaube ich, daß man die frühe Aussaat zum

zum Gegenmittel gegen den Wildhaber allezeit wagen könne, und besser fähret, als mit der Spätbestellung. Nur kommt es eben, wie bei lezterer, ein wenig auf die Witterung an. Erreichet man seinen Zweck, so hat man für das Jahr eine bessere Erndte. Uebrigens ist es eine Palliativcur.

3) Es giebt Getraidearten, zwischen welchen man den Wildhaber aufwachsen läßt, die aber eher reif werden, als dieser zum Ausfallen kommt. Daher denn, weil beides mit einander abgemähet wird, theils keine neue Aussaat in den Acker, theils der Wildhaber in die Scheune kommt, und man kann ihn alsdenn zu Nutzen anwenden. Nur Schade, daß solcher Getraidearten nicht mehrere sind. An manchen Orten bauet man zu diesem Ende den Augusthaber, und will guten Nutzen davon gehabt haben. An statt dessen ließ jemand den Englischen sogenannten schweren Haber ins Feld säen. Dieser kam im Reifen dem wilden Haber zuvor, und übertraf sowohl den gemeinen weißen, als auch den August-Haber, in Körnern. Es stand viel Wildhaber darzwischen. Sobald aber der Englische Haber zeitig war, ließ er denselben zusammt dem Wildhaber abmähen, und es war noch kein Korn vom Wildhaber ausgefallen. Er erhielt beim Dreschen von einer guten halben Metze Englischen Haber Aussaat, 4 Metzen Englischen, und zugleich 3 Metzen Wild-Haber. Diese 3 Metzen Wildhaber konnten sich doch aufs künftige Jahr nicht wieder aussäen, und er ließ sie den Pferden füttern, anstatt daß unter andern Haber der Wildhaber jederzeit ausfällt, und man fast nichts davon als das leere Stroh in die Scheunen bekommt. Hierbei aber ist zu bemerken, daß man den Englischen Haber nicht in solche Aecker säen mus, wo er vor dem Wildhaber gar nicht aufkommen kann, sondern wo der Acker entweder nicht gar zu stark besaamet, oder durch andere Mittel schon etwas gereinigt ist, zum Nachsetzen, wenn man den Feind auf der Flucht hat.

4)

4) Eine andere Manier ist auch nicht zu verwerfen, wenn man den Wildhaber entweder vorher, oder sobald er schosset, zur grünen Viehfütterung anwendet, oder zu Heu machet. Wenn, anstatt der altgothischen oder barbarischen Gewohnheit der geschloßenen Felder, ein Jeder den freien Gebrauch der Brache hätte, so könnte mancher, der seinen Acker überall voll Wildhaber hat, denselben erst als eine Wiese nutzen, und würde seinen Acker dadurch vieleicht eben so gut reinigen, als durch alles Abhüten und Auflockern mit dem Pfluge geschiehet. Ausser den Brachjahren mähet man, wie schon erwähnt worden, zuweilen im äussersten Nothfalle Getraide und Wildhaber ab, und machet Heu davon. Ein geschickter Hauswirth säet zu Zeiten Erbsen in Wildhaber-Aecker, und läßt, wenn die Erbsen aufwachsen, die Lämmer auf solche Gebreiten treiben. Diese rühren die Erbsen nicht an, sondern fressen den Wildhaber solange weg, bis die Erbsen die Oberhand gewinnen, und den Wildhaber für das Jahr unterdrücken. Auch der einfältigste Ackermann weis den Vortheil, daß man wildhaberigte Aecker mit Wicken zu grünem Viehfutter besäen müsse; und es ist noch bei einigen ein Einwurf gegen die Klee-Aussaat, daß man Wickfutter säen müßte, um die Aecker zu reinigen.

5) Das Ausjäten thut auch seine Dienste. Zu diesem Ende mus man Gewächse aussäen, zwischen welchen gejätet werden mus; als: Lein, Rüben, Mohrrüben ꝛc. Nur daß dieses Mittel alle Jahre bei gar zu wenigen Aeckern anzuwenden stehet.

6) Hieher gehöret zugleich der Anbau solcher Gewächse, zwischen welchen gerodet wird; Kohl, Tartuffeln, Kohlrüben ꝛc. Das Roden zernichtet den Wildhaber, und wenn auch zwischen dem Kohl hin und wieder ein Halm aufkäme, kann man ihn leichtlich ausziehen laßen.

7) Nicht minder thut die Sommerrübesaat ihre Dienste. Sie wird spät bestellet, und man zerstöhret also

also vorher den Wildhaber durch fleißiges Pflügen und Egen.

8) Endlich sind Brache und Spätbestellung die Mittel, zu welchen man das meiste Vertrauen hat, und am gewöhnlichsten seine Zuflucht zu nehmen suchet. Diese Mittel helfen; sie helfen aber nicht völlig, nicht immer. Die Erfahrung bezeuget, daß in denen Feldern, welche allezeit um das dritte Jahr brache liegen, nicht weniger Wildhaber stecket, als in den Jahrfeldern, welche alle Jahre bestellet werden; daher erkennet man, daß das Brachen an sich selbst den Wildhaber nicht ausrotte, sondern, wenn es ein Mittel dagegen seyn soll, es darauf ankomme, wie, wenn und wie oft gepflüget wird. Denn man darf sich nicht vorstellen, daß etwa das Abhüten währender Brache den Wildhaber zerstöhre. Mancher denkt, wenn er ein paarmahl mehr pflüget, wie andere Leute, so will er den Wildhaber zum Weichen nöthigen. Es kann gerathen; aber es ist auch mehrmahlen fehl geschlagen. Daher der gemeine Mann sagt, daß wer den Wildhaber am strengsten verfolge, den verfolge er desto ärger wieder. Das macht, daß durch das Auflockern des Bodens der Wildhaber in den Stand gesetzet wird, sich desto ärger zu bewurzeln; wenigstens hat der, welcher im künftigen Jahr aufgehen will, einen desto besser zubereiteten Boden. Die Erfahrung ist richtig. Es ist indessen nicht zu läugnen, daß das Pflügen ein gutes und nothwendiges Gegenmittel gegen den Wildhaber sey. Es kommt aber darauf an, daß durch den Pflug und die Ege der aufgehende Wildhaber theils zerrissen, theils auf die Oberfläche gebracht und von der Sonne gedörret werde. Daher mus man 1) pflügen, wenn der Wildhaber noch ganz jung, und seine aufsprossende Halme einem Zwirnsfaden ähnlich sind, daß sie leicht zerschnitten und zerrissen werden können. Wenn er sich erst bestocket hat, so zertheilet man die Stauden, und es wurzelt sich leicht eben so viel

viel wieder an, als man etwa zerstöhret hat. Was einmahl jung zerrissen ist, gehet nicht wieder auf, man pflüge auch bei welcher Witterung man wolle; 2) mus man auf gut Wetter und Sonnenschein sehen, wenn er verdorren soll; und wenn das Wetter gut bleibt, einige Tage nach einander egen, bis alles, was nicht etwa mit dem Pfluge ganz untergebracht worden, Heu und Pulver ist.

In der Brache, auch wo man sonst Sommerrübesaamen säen will, hat ferner das wiederhohlte Pflügen den sichtbaren Erfolg, daß man vielen Wildhaber zum Aufgehen bringet, welcher sonst im folgenden Jahre erst aufgegangen seyn würde. Man ist aber deswegen für das folgende Jahr noch nicht ganz frei. Denn wenn auch alles, was in diesem Jahr keimet und aufgehet, den Winter über zu Grunde gehet, so lieget doch sehr viel Gesäme in dem Acker, daß immer noch genug für das folgende Jahr übrig bleibet.

Die späte Bestellung des Sommergetraides ist auch nicht allemahl nützlich, und man ist, bereits erwähnter maßen, mit der Frühbestellung unter gewissen Umständen glücklicher. Bestellet man spät, so hat man insgemein flaches und schlechtes Korn; das ist schon ein Schade. Allein der Wildhaber wird auch nicht sicher dadurch getilget, und denn ist der Schade noch größer. Bestellet man zu Anfange des Mai, so zerreißet man mit dem Pfluge vielen Wildhaber, aber es ist alsdenn noch vieler zurück, welcher nachkommt. Wartet man bis in die Mitte des Mai, so hat sich der Wildhaber bestocket, und das Pflügen ist ihm so gut, als wenn er umgepflanzt würde. Folget ein Regen, so klebet alles wieder an, und wächst hernach desto muthiger.

Man pflüget gemeiniglich den bestellten Acker, sobald man allzu vielen Wildhaber unter der aufgegangenen Saat vermerket, wieder um, wofern die Jahreszeit noch nicht allzu spät ist; und dieses gehet an, ohne daß man eine

eine neue Aussaat von Getraide daran waget. Denn da der Wildhaber mit der Wendefurche etwas tiefer untergebracht ist, als die Gerste oder Haber bei der Saatfuhr: so fasset man mit dem Pfluge unter die Wurzeln des Getraides, daß solches zwar umgestürzt, aber nicht zerschnitten wird. Vom Wildhaber hingegen wird sehr vieles zerschnitten, oder, weil er schon länger ausgewachsen ist, als das keimende Getraide, herausgeeget, um zu verdorren. Nach Beschaffenheit der Umstände, wenn man fürchtet, daß die Saat Schaden gelitten, oder wofern man dieses Verfahren zweimahl wiederhohlen müßte, giebt man dem Acker noch den halben Saamen nach. Ja zuweilen wird beides mit einander umgepflüget und ausgeeget, und der Acker aufs neue mit der völligen Aussaat bestellet.

Aus diesem allen siehet man, daß in der ganzen Ackerwirthschaft kein skeptischer Ding ist, als der Wildhaber. Ich will also zeigen, wie man sich alle diese bisherigen Anmerkungen zu Nutze machen müsse, um ihn, da er sich nicht mit Gewalt tractiren läßt, methodisch und standhaft zu verfolgen. Es kommt vornehmlich darauf an, daß man sich nicht vorstelle, man wolle den Wildhaber allemahl gleich in Einem Jahre, oder durch Einen Versuch, aus dem Acker bringen. Denn der Saame lieget in allzugroßem Ueberfluß darinnen, und man kann ihn nicht alle in Einem Jahre zum Aufgehen bringen. Je mehr man aber zum Aufgehen bringen kann, desto besser ist es; nur mus man sehen, daß er sich nicht wieder besaamet, und beim Pflügen und Egen, soviel möglich, auf trockne Witterung Acht haben, damit das Aufgegangene, was nicht mit dem Pfluge zernichtet wird, doch größtentheils verdorre, und sich nicht aufs neue bestaude. Demnächst mus man den Schaden, den der Wildhaber an der Erndte, es sey auf eins, oder mehrere folgende Jahre, verursachen würde, gegen denjenigen abwägen, den der Gebrauch einiger Gegenmittel nothwendig mit

sich führet; damit man desto herzhafter ein kleineres Uebel, statt eines größern, erwähle. Vor allen Dingen aber mus man den Acker etliche Jahre nach einander mit solchen Getraidearten besäen, die theils den Wildhaber nicht aufkommen laßen, theils zeitiger abgemähet werden, als der Wildhaber ausfällt, theils mit solchen Gewächsen, zwischen welchen er ausgejätet oder durch die Hacke verderbet werden kann. Dergleichen Bestellung wäre nach der Brache, Weizen. Das folgende Jahr Lein, darnach Roggen, endlich wieder Brache, und so fort. Oder 1. Weizen, 2. Englischer Haber, 3. Brache, 4. Roggen, 5. Mohrrüben, 6. wieder Brache. Kurz, man kann immer mit Brache, Winterfrüchten, und solchen Sommergewächsen, als Englischen Haber, Augusthaber, Sommerrübsen, Tartuffeln, Möhren, Lein, Kohl, Wickfutter ꝛc. abwechseln. Und die Erfahrung zeiget den Nutzen dieser Methode. Wo man in der Nähe von Städten alles Ackerland wie Gartenland tractiren kann, hat man wegen des Wildhabers keine Sorge. Das Graben, Hacken, Jäten, und verschiedene bald die Oberhand gewinnende Gewächse laßen ihn nicht aufkommen. Von leztern hat man besonders die Schminkbohne zu Tilgung allerlei Arten von Unkraut sehr vorzüglich befunden, mit welcher, besonders der Staffelbohne, sich die so verdrüßliche Weißwurzel (Campanula rapunculoides), die sonst eine Plage der Gärtner ist, und viele andere Arten von Unkraut, sehr glücklich ausrotten laßen. Die allerbequemste und sicherste Art ist endlich die Bestellung eines mit dem Wildhaber allzusehr behafteten Ackers mit perennirenden Futterkräutern. Die ersten paar Jahre gehet der Windhaber mit auf, und wird etliche mahl mit abgemähet, welches der Fütterung im mindesten nicht schadet, sondern solche dem Viehe desto angenehmer und verdaulicher machet. Nachher siehet man keinen Wildhaber weiter, und wenn nach 10 oder 12 Jahren der Acker wieder umgepflüget und mit

mit Getraide bestellet wird: so hat man auf etliche Jahre von dem Wildhaber keine Noth, wenn nur von des Nachbars Acker keine neue Einsaat wieder zugeführet wird.

R. Abhandlung vom Wildhaber, st. in D. G. Schrebers neuer Cameralschr. XI Th. S. 185 — 200.
Vom Wildhaber, s. auch Leipz. Samml. VII B. S. 411. J. A. Grosjans Land- und Garten-Calender, 2 Th. S. 126 — 132, und C. Reicharts Land- und Garten-Schatz, 3 Th. S. 31 — 36.

Vom Tauben- oder Gauch-Haber, L. Avena fatua oder sterilis, Aegilops, Fr. Fetu oder Avoine sterile, siehe Festuca.

Der **Grau-Haber** unterscheidet sich in 2 Sorten, nehmlich 1) den **Halbrecht**, und 2) den **Bart-** oder **Rauch-** oder **Purr-** oder **Sand-Haber**, welcher sonst auch den verächtlichen Nahmen **Mückenbein** führet. Bei diesem sehen die Aehren einem großen Husaren- oder Grenadier-Barte, welcher am Backen breit und dick, vorwerts aber schmäler und spitziger ist, nicht unähnlich; doch hat von einem solchen Barte der Haber nicht seinen Nahmen, sondern vielmehr, weil das Korn viel Bart, oder langes, auflockerndes und leichtes an sich hat; denn auf den langen Körnern ist auf der runden oder glatten Seite ein recht langer Grahn oder Grachel, wie ein starkes Pferdhaar, gewachsen, welcher im Fort- oder Zumessen, viel im Maaße vortheilet, oder Auflockerung machet. Der Rauch-Haber wird häufig in schlechtem Lande gebauet, giebt wenige, aber wohlschmeckende Grütze, und füttert ungemein gut. Dabei hat er noch diesen Vorzug, daß, weil er viel Frost vertragen kann, ja, es ihn gar nicht hindert, wenn er auch abfrieren sollte, man ihn daher sehr zeitig säen kann. Das ganz schlechte Sandland würde den Kleebau bei brennenden Jahren, in welchen der zu starke Dünger mehr schadet, als hilft, so ungewiß als kostbar machen; der Bau des Rauch-Habers hingegen ist gewisser. Man nehme 1) alle 14 Tage 1 Morgen, 2, 3, 4 mahl nach dem Verhältnis

Viehes und Saatlandes; 2) nicht das beste Land, aber auch nicht todten rohen Sand, sondern mittelmäßiges Sandland und Dünger. 3) Am Ende des Märzes kann derselbe schon gesäet werden. 4) Man säet ihn dicker, als gewöhnlich. 5) Man mischet auf 1 Morgen $\frac{1}{8}$ Metze kleine schwarze sogenannte Vogel- oder Schir-Wicken darunter. 6) Ehe er schosset, in den lezten Tagen des Maimonaths, wird er abgemähet, und kommt noch einmahl wieder; ja in gutem Lande und günstiger Witterung wohl das dritte mahl, aber kurz, und fein von Stängeln. Beide Erndten, nebst der dritten, wenn sie folget, geben überaus vieles und kräftiges Futter, grün und trocken gemacht, weil solches recht in der Kraft gemähet wird; insonderheit die Wicken, welche so gut als das beste Heu, und oft noch besser, sind. Dieser Haberbau hat vor dem Kleebaue gewisse Vorzüge; denn 1) nimmt der Haber mit schlechterm Lande und wenigerm Dünger vorlieb; 2) die Saat ist nicht so kostbar; 3) schicket sie sich für alle Oerter, und vornehmlich gut für Leute, die kein anderes als Moor- und Heide-Gras zur Weide haben, welches nach Johannis keine Kraft mehr hat, und schon vor Johannis nur wenige. 4) Ist bei dem Haberbau, grün und trocken gefuttert, weniger Mühe und Gefahr. Der Klee mus in Laken oder Körben eingetragen werden, brennt sich leicht, und so ist er ein Gift; der Haber hingegen wird in Garben eingebunden, und läßt sich mehr und bequemer tragen. Der Klee ist auch an sich schwer zu trocknen. Ist es naß Wetter, so verfault er auf dem Halme, wird in Schwaden gelb und schwarz, und verlieret seine Kraft; der Haber hingegen kann mehr Regen vertragen. Ist es zu heiß, so brennen die kleinen Blätter und Kleeblumen zu Pulver, so daß man nur die groben Stängel erndtet, welche das Vieh verschmähet. Der Klee ist so zart, daß er nicht viel betreten werden will, welches man doch gleichwohl nicht füglich verhüten kann; die Kleestaude wird davon zerquetscht, daß sie einfaulet und

und stirbt: der Haber hingegen ist nicht so weichlich, sondern kann in diesem Punct schon etwas vertragen. Der Klee, wenn man ihn zum Winterfutter trocknen will, verursachet viel Mühe; mähet man ihn zu jung und zu früh ab, so fällt er sehr zusammen; läßt man ihn zu alt werden, so hat er grobe Stängel, wornach das Vieh nicht sonderlich lüstern ist: beides darf man beim Haber nicht besorgen. 5) Giebt das Haberfutter eine nicht so wässerige Milch, und folglich mehr Butter, als die viele Klee-Gruse, und weil solches von Geile nicht allzu stark, wie der Klee, so verzehret das Vieh selbiges, grün und trocken, rein auf; den Klee hingegen nicht.

Von dem Anbaue des sogenannten Purrhabers in dem leichten Boden der Sandgegenden, und dessen Nutzen, s. im 5 S. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Phil. Ernst Lüders Abhandlung von dem Anbau des Purrhabers in dem leichten Boden, und dessen vorzüglichen Nutzen, st. in dessen Abhandl. u. Bedenken über das Ackerwesen ꝛc. Flensb. u. Lpz. 1765, gr. 8. S. 268 — 280.

Hrn. Amtm. Neumanns Bemerkungen vom Rauchhaber: st. im 164 St. der Oecon. Nachr. 1762, 8. S. 529 — 531.

Von dem Seeländischen Sandhaber, s. die 2 Samml. des I B. der Kön. Großbritt. Churf. Brschw. Lüneb. Landwirthschaftsgesellschaft Nachr. ꝛc. Zelle, 1769, 8. S. 117 — 120. und 3 Samml. S. 330 — 332.

Tolle, vom Anbau des rauhen Habers auf dem Sande: st. in derselben II B. 3 Samml. S. 342 — 345.

Der **Schwarz-Haber**, L. Avena nigra C. B. & J. B. sylvestrior nigra CÆSALP. wird wiederum in zwo verschiedene Sorten eingetheilt. Die erste ist der sogenannte **Augst-** oder **August-Haber**, welcher kohlschwarz an Farbe, nicht allzudickschälig und so vollkommen an Körnern ist, daß er vielmahls der nicht zum besten gerathenen Gerste nicht viel nachgiebt, sonderlich, da seine Körner ziemlich rund fallen. Er hat, sonder Zweifel, den Nahmen vom August-Monath, zu dessen Anfang, oder wenigstens im Mittel, er zu seiner vollkommenen Reife gediehen ist, ob er gleich noch sehr spät gesäet werden kann; und würde er nothwendig allen übrigen Arten des Habers vorzuziehen seyn, wofern nicht dieses besondere

Risico dabei wäre, daß ihn, bei dessen herannahenden Reife, auch ein mäßiger Wind völlig ausschlagen könnte, oder zur Erndtenzeit, auch nur 24 verabsäumte Stunden, ihn nicht mehr in den Rispen, sondern auf dem Felde liegend, anträfen.

Die zweite Sorte des Schwarz-Habers ist der Eichel-Haber, welcher vermuthlich diesen Nahmen von seiner harten Schale hat, welche, in gewissen Grad, der Schale einer Ecker noch wohl zu vergleichen ist. Die äussere Schale ist zwar schwarz, jedoch übertrifft ihn der Augst-Haber noch an Schwärze; und dazu sind auch in diesem Habergeschlechte niemahls alle Körner kohlschwarz, sondern im Gegentheil sehr viele davon so weiß, als der schönste Weiß-Haber; gleichwohl aber sind und bleiben auch diese weiße Körner ein vollkommener Eichel-Haber; ja, man bemerket zuweilen, daß in fetten Boden, und bei, durch untermischten Regen, temperirter Witterung, weit mehrere weiße Körner gewonnen werden, als sonst in magern Boden und trockenern Jahren geschiehet. An Körnern ist dieser Haber, nach dem Augst-Haber, unter allen der vollkommenste, und muß der Weiß-Haber, der doch sonst zuweilen auch sehr schön ist, besonders gut gerathen seyn, wenn er ihm an Größe etwa beikommen soll. Dem innerlichen Gehalt nach ist er zwar noch wohl reicher, als der Weißhaber, doch aber auch etwas härter, als dieser, welches jedoch seine wahre Güte eher vermehret, als verringert, indem er dadurch nahrhafter wird, und die Pferde, bei einerlei Quantität des Futters, bei dem Eichelhaber allemahl besser, als bei dem Weißhaber, zu gedeihen pflegen. Noch härter aber ist die äusserliche Schale, maßen diese Sorte Haber, unter allen übrigen, der dickschäligste ist. Er ist daher auch nur bei jungen und muntern Pferden, und die in ordentlicher Wartung stehen, mit Nutzen zu füttern; für alte abgetriebene Acker- oder Fuhrmanns-Pferde aber, und denen öfters nicht einmahl die nöthige Zeit zum Fressen gegönnet wird, ist er freilich nicht. Uebrigens haben die Körner keinen sogenannten Bart, als der eigentliche Barthaber, sondern sind so glatt, und von eben der Proportion, als der Weiß- oder Grau-Haber. Er wird zwar zu einerlei Zeit, als der andere Haber, gesäet; es ist aber gleichwohl besser gethan, wenn man den Eichelhaber etwas bei Zeiten in die Erde bringen kann. In dem Auswurf observiret man gleiche Maaß, als mit allem übrigen Haber; nur mus man dabei gehörig auf die Größe der Körner sehen. Den Boden darf man nicht anders wählen, als man ihn zu andern Haber nimmt. Ein gutes geschlachtes Kornland ist ihm allerdings am angenehmsten; und je tragbarer das Feld ist, desto besser geräth er auch nach der gemeinen Eigenschaft alles Getraides. Er nimmt aber auch andern bequemen Boden an, wie man ihn denn auch in einem etwas steinigten, doch tragbaren, Felde an Rispen und Körnern sehr vollkommen findet, ob er gleich übrigens etwas dünner, als gehörig, stehet. Mit kalten und sehr nassen Boden aber ist er gleichwohl nicht recht zufrieden, maßen er darinnen leicht versauert, und gern zweiwüchsig wird. Ueberhaupt liebet er zwar ein trocknes und warmes Land mehr, als ein feuchtes, es mus aber bei seiner Wärme auch nicht allzu locker seyn, daher nicht zu rathen stünde, ihn auf den bloßen Sand zu bringen. Eine derer Haupttugenden dieses Habers ist wohl diese, daß er das Feld, nach Art des andern Habers, weder wüstet, noch aussauget, sondern man findet im Gegentheil das Stoppelfeld davon in allen Jahren besonders mürbe und locker, verspühret auch sonst keine mehrere Auszehrung, als sonst etwa von dem ordinairen Winterkorn. Das Stroh am Eichelhaber ist zwar etwas stärker und härter, als am Weiß- oder Rauch-Haber; der Unterscheid aber ist gleichwohl eben nicht so gar beträchtlich. Die Rispen aber sind allemahl um ein ansehnliches größer und vollkommener, als bei den übrigen beiden Sorten. Unter die Vorzüge des Eichelha-

chelhabers ist sonder Zweifel auch dieser mit zu zählen, daß ihm das Wild auf dem Felde nicht soviel Abbruch thut, als dem andern Haber. Ob es ihn etwa zu hart, oder sonst nicht nach seinem Geschmack findet, will ich nicht untersuchen; unterdessen ist die Sache an sich selbst gewiß. Wer ihn mit Vortheil einerndten will, mus ihn auch zu seiner rechten Reife gelangen laßen, und darf er nicht eher gehauen werden, als bis die Körner vollkommen schwarz, und die Schlossen weiß werden. Denn anstatt, daß er sonst im Schwade reifen sollte, wie man etwa vom andern Haber, doch meines Erachtens ebenfalls ohne Grund, wie ich unter dem Articul Weiß-Haber zeigen werde, vorgiebt: so welket er vielmehr, wenn er unreif gehauen worden, erstaunend sehr ein, behält eine bleiche lichtbraune Farbe, und wird über die maßen spitz und dürftig. Es hat auch bei ihm mit dem Ausfallen bei weitem die Gefahr nicht, als etwa bei dem August-Haber, und 4 bis 5 Tage nach seiner vollkommnen Reife conserviret er sich noch ganz vest in den Rispen. Ja, er mus ebenfalls nach dem Hiebe noch einige Tage im Schwade rösten, daß er sich im Drusch abschlage, und aus den Schlossen gehe.

Gemeiniglich wird er zu Anfange des Augusts, und also noch in der Korn-Erndte, oder wenigstens mit dem Sommerkorne zugleich, reif. Mithin brauchet er zu seiner Reifung beinahe 4 Wochen weniger Zeit, als der Weißhaber, welches auch wohl die Haupturſache ist, warum dieser Eichelhaber im Meißnischen Erzgebirge so stark erbauet wird, weil in dasigen Gegenden die Kälte vielmahl so zeitig eintritt, daß das andere Getraide nicht einmahl zu seiner Reife kommen kann. Zudem wird daselbst auch viel Haber-Brod gegessen, worzu sich dieser Haber, seiner großen und mehlreichen Körner wegen, am besten schicket. Was endlich das Verhältnis des Eichelhabers gegen die andern Haber-Sorten, sowohl die Schocke, als den Ausdrusch betreffend, anbelanget:

langet: so ist zwar gewiß, daß der sogenannte Bart-Haber unter allen Arten der ergiebigste ist; denn ob er gleich noch so wenig Schocke bringet, so ist doch hingegen der Ausdrusch ostmahls ganz erstaunend. Gleichwohl ist und bleibet es an sich die schlechteste Sorte des Habers, welcher auch nur an denjenigen Orten erbauet wird, wo kein anderer wachsen will. Ich will also anizt auch nur die beiden bessern Sorten, nehmlich den Schwarz- und Weiß-Haber gegen einander vergleichen. Und da findet sich gemeiniglich, daß der Weißhaber zwar mehr an Schocken, der Schwarzhaber aber mehr an Körnern bringet. Man kann nehmlich in Mittel-Jahren auf 1 Scheffel Dresdner Maaß Aussaat Weißhaber, 1 Schock, 3 Mandeln zur Erndte rechnen. Auf 1 Scheffel Eichelhaber aber gewinnet man nicht mehr als 1 Schock, 2 Mandeln. Hingegen drischt man aus einem Schocke Weißhaber nur 4 Scheffel; aus einem Schocke Schwarzhaber aber 5 Scheffel aus. Wenn man nun also rechnet:

1 Scheffel Aussaat Weißhaber bringt
1 Schock, 3 Mandeln, à 4 Scheffel Ausdrusch,
thut 7 Scheffel;

1 Scheffel Aussaat Eichelhaber bringt
1 Schock, 2 Mandeln, à 5 Scheffel,
thut 7 Scheffel, 2 Viertel:

so findet sich, daß man an einem Scheffel Aussaat Eichelhaber noch 2 Viertel mehr gewinne, als an einem Scheffel Aussaat Weißhaber. Die Ursache dieses Ueberschusses aber ist in der Vollkommenheit der Rispe und Größe der Körner zu suchen. Und überhaupt bemerket man, daß je dünner der Eichelhaber auf dem Felde stehet, er desto vollkommener an der Rispe werde.

Schlüßlich ist noch anzumerken, daß $\frac{3}{4}$ Metze Eichelhaber am Gewichte gleich eine ganze Metze Weißhaber austrägt, welches zu der Zeit, wenn der Miliz die Natural-

tural-Verpflegung zugewogen wird, in der Quantität schon etwas bewirket, auch ohne Bedenken mitgenommen werden kann, weil die Güte der Körner den Abgang am Maaße ganz reichlich ersetzet.

Nachricht vom Eichel-Haber, st. im 10 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1750, 8. S. 732 — 741.

Der nackende oder **nackte Haber**, L. Avena nuda, wird meistentheils nur in England gebauet. Dort hat man schon vor Alters in der Provintz **Kent** von der Cultur dieses Gewächses nützlichen Gebrauch gemacht, wie aus **Lobels** adversariis stirpium, S. 9. erhellet. Nach **Ray's** Zeugnisse, in synopsi stirpium britannicar. ed. 3. p. 389. geschiehet es auch in der **Provinz Cornwall**, wo ihn die Einwohner **Pillis** oder **Pilcorn** nennen, und nicht geringer, als den Weizen, verkaufen. In **Millers Gärtnerlexicon** Th. 1, S. 321 der teutschen Uebersetz. in 4. ist folgende Nachricht davon befindlich: „Der nackete Haber ist seltener, als die „ übrigen Sorten, besonders in den südlichen Theilen „ von England. In den nordlichen Theilen von Eng„ land, Schottland und Wales aber, wird selbiger in „ Menge gebauet. Man schätzet diese Sorte besonders „ deswegen, weil sich die Körner rein aus den Hüllen „ dreschen laßen, und nicht erst in die Mühle gebracht „ werden dürfen, wo man Habermehl oder Grütze „ machet. Man bekommt zwar von einem Morgen „ Landes an Körnern nicht so viel, als von dem gemei„ nen Haber, weil die Körner klein und nacket sind, „ und also in dem Maaß näher zusammengehen; allein, „ was am Maaß abgehet, wird durch seine Güte wie„ der ersetzet". Hierbei ist zu bemerken, daß der Uebersetzer dieses Lexicons, diesen Haber Augst-Hafer genennet; allein, es sind dieses zwo unterschiedene Arten.

Der nackte Haber unterscheidet sich von diesem und allen übrigen dadurch, daß das Saamenkorn gleichsam nackend sitzet, d. i. ausser seiner eigentümlichen sehr zarten

ten Schale, keine dergleichen spelzenartige daran vest verwachsene Bedeckung hat, wie die übrigen Habergattungen. Er ist eine natürliche **Habergrütze**, bei dessen Anbau man aller Mühe und Arbeit uberhoben seyn kann, die diese nahrhafte und gesunde Speise erfordert, wenn sie aus einer oder der andern Art von Haber, durch die Absonderung der Hülsen vom Mehle auf der Mühle, zum Gebrauch in der Küche geschickt gemacht werden soll. Es wird bei diesem Haber, welcher aus lauter Mehl ohne merkliche Hülse bestehet, nichts als das bekannte Küchengeschirr, der Durchschlag, erfordert, um ihn so zur Speise zuzubereiten, wie die durch die Kunst verfertigte Habergrütze. Das von diesem gedörrten Haber gebrauete Bier, preiset **Lobel**, a. ang. O. für das allerbeste an.

Dan. Gottfr. Schrebers Nachricht von dem sogenannten nackten Hafer, der oeconomischen Societät zu Leipzig bei der allgem. Versamml. d. 7 May 1765 vorgelesen: st. n. e. Kupferabbild. in dessen Neuer Cameralschr. V Th. Halle, 1766, 8. S. 333 — 340.

Was endlich den **Weiß-Haber** betrifft, so unterscheidet sich derselbe in den schweren oder Englischen, und den ordinairen oder gemeinen Haber. Der schwere oder **Englische Haber**, unterscheidet sich in der Größe und Mehlreichheit der Körner vor allen andern Arten des Habers sehr, wie man denn auch gegen diese in der Futterung nur die Hälfte brauchet, oder sonst die Pferde damit überfüttern würde. Herr Pr. **Schreber** hat diesen Haber gegen Gerstenkörner von der besten Art abgewogen, und den Haber allezeit schwerer, als die Gerste befunden. Bei etliche mahl mit vollen Körnern angestellten Versuchen, ist gemeiniglich zwischen 50 vom Haber, und 60 von der Gerste, eine Gleichheit gewesen. Eine ausführliche Nachricht von dem Nutzen und Gebrauche des Englischen weißen Habers nach angestellten Versuchen zu Lunden, von Hrn. **Gerh. Willemot**, findet man im XIII B. der übers. **Schwed. Abhandl.**

handl. a. d. J. 1751, S. 240 — 243. Der Herr Verf. derselben erweiset: 1) daß er sich viel stärker, als andere Arten, vermehre; 2) daß er größer und körniger, als der gewöhnliche, auch zum Bierbrauen sehr dienlich sey; 3) daß er nicht allein bessere Grütze, sondern auch gutes Futterstroh gebe; die Stoppel, so von diesem Getraide kommt, wenn man es schneidet, sey insbesondere den Schafböcken zu geben dienlich, wenn sie die Schafe im Herbste bespringen, weil sie davon viel brünstiger werden; auch sey es dienlich, sie damit zum Schlachten zu mästen. Er merket auch zugleich mit an, ehe man ihn aussäete, müste er ungefähr einen Tag lang in Mistwasser eingeweichet werden. Sobald er etwas getrocknet ist, säet man ihn ganz dünn auf den Acker, wie man Dinkelgerste säet, und eget ihn etwas tief ein. Nach verrichteten Säen läßt man den Acker einen Tag oder mehrere liegen, nachdem sich die Witterung anläßt, und darauf die Ege von neuem über ihn gehen. Er lieget lange in der Erde ehe er aufgehet, alsdenn aber schosset er desto schneller. Wenn er erst in die Höhe kommt, ist er von andern Gersten- und Haber-Arten durch seinen starken Wuchs, seine großen breiten Blätter und dunkle Farbe sehr zu unterscheiden. Einige Versuche mit diesem Haber hat Herr Professor **Schreber** im J. 1757 angestellt, und in dem 25 St. der **Hannov. nützl. Samml.** v. J. 1757, S. 398, f. Nachricht davon ertheilt, so wie von denen in den Jahren 1758, 59 und 60, im 2 Th. seiner **neuen Sammlung** ꝛc. S. 432. Hr. St. H. v. W. zu S. berichtet davon an Hrn. **Schreber**, unterm 5 Jan. 1762. daß er davon im Garten soviel gebauet, daß er nun im Felde schon einen Versuch damit machen könne; er habe die Körner gesteckt, und es sey derselbe so stark gewachsen, daß die Blätter über einen guten Zoll breit, und die Stängel wie starkes Rohr geworden; jedoch seyn sie vom Winde zerknickt worden, daß er ihn an Stäbe anbinden

binden laßen müssen; aus einem Korne wären 10 bis 12 Halmen gewachsen, und die großen Stängel hätten über 100 Körner gehabt.

Anmerkung von dem Englischen Haber, st. in No. 16 des Lpz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 150, f.

Der **ordinaire** oder **gemeine Weißhaber, weisser, gelber oder glatter Haber, März-Haber,** Avena vulgaris vel alba C. B. sativa & prima TRAG. Avena frumentum CORD. Avena vesca LOB. PARK. wird zwar unter den sämmtlichen Feldfrüchten für gering geachtet; aber wer die Wirthschaft recht verstehet, wird ganz anders davon urtheilen, sintemahl sehr oft die Gerste nicht halb so viel Nutzen einbringet, wenn dieselbe auf das beste Land nur zu unrechter Zeit gesäet worden ist, als wenn Haber, welcher eben nicht so ekel in Ansehung der Witterung ist, dahin gesäet worden wäre, und da zumahl der Haber öfters das 10te ja 12te Korn trägt, und sich also vortrefflich löset, so mus in der That diese sehr nutzbare Frucht nicht für gering geachtet, oder, wie insgemein geschiehet, so gar schlecht tractirt werden. Er wächst zwar überhaupt in allen Ländern, und zwar fast auf allen Boden, und trägt auf den meisten gut zu, wo man nur irgend eine Kornerndte erwarten kann. Insgemein wirft man ihn in das allerschlechteste Land; und wo sonst nichts wachsen will, da bringt man Haber hin; allein, wenn man ihm einen bessern Boden widmete, würde er auch besser gerathen, als gemeiniglich geschiehet. Es ist ein sehr irriges Vorurtheil, das wir von ihm haben, als ob er schlechterdings nur ein schlechtes Land verlange, und allen guten Boden verwürfe. Die Erfahrung hat gezeiget, daß er in einem guten Lande so schön gerathen sey, als er in eben solchem Jahre in einem schlechten Felde jämmerlich gestanden hat. Und es haben ja schon unsere Vorfahren gewußt, daß ein schlechter Haber in besserm Boden wieder besser an Körnern werde, ein guter Haber aber in schlechtem

Boden

Boden auch wohl gar ausarte. Da sich nun der Preis des Getraides gewisser maßen auch nach der Güte desselben richtet, der Haber auch noch endlich allemahl, in Proportion seines Gedeihens, auch noch sein Geld gilt: so thut man unstreitig besser, wenn man ein äquivoques Feld, d i. ein solch Stück Land, welches z. E. noch etwa Gerste tragen könnte, doch aber davon noch keine gewisse Frucht verspricht, statt der Gerste mit Haber besaamet, so ist man desto sicherer, und risquiret weder Saat noch Frucht. Kurz, man wird am Haber niemahls einbüßen, wenn man ihn auch gleich in das beste Weizenfeld säen wollte. Ein ungezweifelter Beweis, daß er auf reichem Lande gut fortkommt, ist der, daß er gemeiniglich zuerst gesäet wird, wenn die reichsten Felder und Wiesen aufgebrochen werden, um, wie man saget, ihnen ihre Schärfe zu benehmen; Weizen würde darauf blos ins Stroh schiessen. Auf einem nassen und sumpfigen Boden thut der Haber niemahls gut, indem die Körner zum Theil bald, und zum Theil langsam, aufgehen, folglich derselbe nicht zu Einer Zeit reif wird. Es ist also am besten, solche Aecker hierzu zu erwählen, wo vorher Winter-Weizen oder Roggen gestanden.

Wer viel trockene Wiesen von hartem Erdreiche hat, und nicht im Stande ist, weder ihnen mit Dünger zu helfen, noch sie zum Acker zu brauchen, nutzet sie am besten zu Haberlande, wenn er sie im Herbste mit dem Pfluge durchackert, nachdem alle die andern Aecker bestellt sind. Im Frühling wird der Haber gesäet und eingeeget. Nach der Erndte läßt man das Feld bis zum andern Jahre ruhen, und kann mittlerzeit Vieh darauf weiden laßen; aber keine Schweine. Auf diese Art erfrischet sich das Erdreich in solchem harten Lande, weil die Graswurzeln und Stoppeln, indem sie verfaulen, selbst guten Dünger geben, und ein Stück Land, das, nach der Versicherung des Hrn. **Triwen**, im IV B. der übers. **Schwed. Abhandl.** S. 41, nicht 3 Lispfund

pfund Heu trug, eine vollkommene Wagenladung Haber mit Stroh und Frucht geben kann.

Wenn der Haber nach einer Frucht von Weizen, Roggen oder Gerste gesäet wird, so pflegt man gemeiniglich um den Anfang des Februars einmahl zu ackern, um die Stoppel umzuwenden, und den Saamen auf zweimahl breit zu säen. Nach der ersten Saat wird er ein- und nach der zweiten 5 bis 6 mahl eingeackert. Dabei ist zu merken, daß ein- bis zweimahl mit der Ege queer über die Furche gefahren wird, um die Klumpen zu zerschlagen, und den Saamen zuzudecken; die übrigen mahle aber bleibt es nach der Linie, wie die Furchen gehen, damit nicht die Stoppel heraus auf die Fläche kommen möge. Doch dürfte es wohl den Wirthschaftsregeln gemäßer seyn, die Stoppel im Herbste einzuackern, damit sie im Winter faulen kann, und das Feld gleich vorher, ehe der Haber gesäet wird, noch einmahl zu ackern, und gut zu egen. Dieses macht den Erdboden klärer, und zu der Aufnahme der Körner bequemer. Die darauf erfolgende reichlichere Erndte wird die, einmahl mehr angewendeten, Ackerkosten reichlich ersetzen. Herr **Dühamel**, im VI Th. seiner Culture des terres, S. 2 merket an, es wisse jeder Landwirth, obwohl wenige darnach thäten, das alles Sommergetraide auf solche Weise sehr gebessert würde; alsdenn führet er das Beispiel eines von seinen guten Freunden, des Hrn. v. **Elů**, an, der sein Haberfeld zum Theil dreimahl habe ackern laßen; das Jahr 1759 wäre ganz besonders trocken und für das Sommergetraide gar nicht günstig gewesen, doch wäre sein Haber gut gewachsen, hätte vollkommen wohl ausgehalten, bis er ganz reif gewesen wäre, und hätte sehr viel Körner gegeben. Wenn Haber auf Brachfeld, oder auf solches, das neu aufgerissen ist, wie es oft geschiehet, gesäet wird, so ackert man vorher einmahl im Jänner, wenn die Erde feucht ist, um die Schwarte umzuwenden. Die Ege mus eben so geführt

werden, wie die Furchen liegen, oder doch sehr wenig die Queere gehen, damit nicht der Rasen heraus komme. Doch auch dieses heißt nicht gut gewirthschaftet. Denn diese Saat geschiehet doch hauptsächlich, als eine Vorbereitung zu anderm Getraide, und dazu würde der Erdboden viel besser bestellt werden, wenn der Schwarte Zeit zu verfaulen gelaßen würde. Denn die Graswurzeln werden den Wurzeln des Getraides nicht verstatten, tief in die Erde zu dringen. Haberacker mus, wenn er gleich ins Beet fertig geackert worden ist, einige Tage, ehe man säet, liegen bleiben, damit die Furchen von der Sonne und Luft erwärmet und trockener gemacht werden. Wenn der Haberacker lehmartig ist, da thut man sehr wohl, wenn man solchen noch vor Winters ordentlich ins Saamenbeet pflüget; der Lehm wird durch den Frost angegriffen und mürbe gemacht; und wenn man solchen im lezten Winter, nehmlich im Februar, oder März, säet, so zerfallen die sonst vesten Furchen, wie Märgel, von einander; hingegen sind lehmartige Aecker im Frühlinge oder lezten Winter sehr schwer zu ackern; es sind die Furchen schleußigt, und gleißen vor Fettigkeit; wenn auch die Ege darauf etliche mahl hin und her geschleppet wird, so bleiben die Furchen doch als Bänke liegen; ja, wenn die Luft und Sonne darauf fällt, so wird der lehmartige Acker noch vester.

Viele, auch sonst sich klug dünkende, Ackersleute, wenn sie im schweren Boden den Haber auf die erste Furche säen, pflegen die Furche über die Maßen breit zu machen, unter dem Vorwande, daß sie mit der Arbeit eilen müsten, um dem Saamen noch die ersten Winter-Feuchtigkeiten genüßen zu laßen. Allein, es ist gewiß, daß dergleichen Leute, durch das breite Furchen ackern, sich nur, anstatt die Arbeit zu fördern, solche vielmehr aufhalten, und sich und dem Ackervieh sauer machen, sondern auch noch überdies das Aufgehen und Wachstum der Frucht verhindern, und den Acker auf viele Jahre hinaus verderben.

derben. Denn 1) ob ich zwar solchergestallt wohl 1 oder 2 Umgänge auf jedem Beete im Ackern erspahre, so mus ich doch die hier erspahrte wenige Mühe und Zeit, im Einegen des Saamens, vielfach wieder bezahlen; angesehen, daß dergleichen Acker vielmahls kaum mit 15 bis 20 Strichen, und nachdem die Witterung naß einfällt, auch wohl gar nicht gewonnen, sondern die Furchen immer vester und derber, wie eine Tenne, in einander getreten, und also die Saamenkörnchen am Aufgehen, und die etwa noch einzeln aufgegangenen am Fortwachsen verhindert werden, anstatt daß, wenn die Furche nur $\frac{2}{3}$, oder auch wohl nur halb so breit ist, der Acker mit 4, bis höchstens 6 Strichen, gut gemacht werden kann. Ueber dies zeiget sich auch 2) die üble Wirkung dieses Wühlens im Acker in der Brache, als die durch die Vestigkeit des Feldes verhindert wird, sich gehörig zu bestocken, und dem Vieh recht zustatten zu kommen. Am allermeisten aber zeiget es sich 3) alsdenn, wie übel dergleichen Acker dadurch vorgestanden worden, wenn er im nächsten Sommer wieder zur Kornsaat werden soll, maßen man ihn alsdenn so verwildert und ungeschlacht finden wird, daß er, nach Beschaffenheit der einfallenden Witterung, vielmahls kaum durch zwo Arten von Bearbeitung, mehr als sonst gewöhnlich, z. E. durch Wenden nach der Brache, oder durch zweimahl Hacken, nur ein wenig wieder wird zurecht gebracht werden können. Die Stücke Rasen werden sich bei der Saat doch immer noch auf dem Acker herum zerren, und den Saamen von dem einen Ort weg, auf den andern aber zusammen schleppen; der übrigen Schäden, welche sich erst bei nächster Erndte entdecken werden, nicht zu gedenken.

Den Saamen betreffend, so soll es unverdorbener, lauterer, und einerlei Haber seyn. **Unverdorbener**, der nicht grasgrün abgemähet, erstickt oder ausgewachsen ist. **Lauterer**, der von dem schwachen oder wilden Haber, von den vielfältigen Gattungen fremden Gesämes

absonderlich aber von seinem schädlichen Stiefbruder, dem Schwindelhaber (Triticum remulentum), mit der Reuter oder Sieb fleißig gesäubert und geschieden worden. **Einerlei**, daß nehmlich nicht ordinairer und frühzeitiger Haber, oder Haber von zwei unterschiedlichen Gegenden und Böden, unter einander gesäet werde. Zweierlei Haber-Saamen werden gemeiniglich ungleich zeitig. Ob im übrigen der zum Säen bestimmte Haber vorigen Herbst etwas untergrün oder ganz zeitig abgemähet, erst nach wenigen Tagen, oder gleich der Sichel nach, aufgebunden worden sey, wird eben nicht gar zu viel zu bedeuten haben, wenn er nur nicht schwach oder ausgewachsen ist. Man hat angemerkt, daß ein 2, 3, 4, 5, 6 und mehr-jähriger Haber, wenn er sonderlich im Stroh bleibet, noch immer ein sehr vorzüglich schöner Saathaber sey, welcher viel größere und vollere Körner trägt, weil die Getraidekörner in ihren Aehren nach und nach viel kräftiger werden, wie denn auch die Austrocknung dieser Körner, wenn sie auch sehr weit gienge, an ihrer Fruchtbarkeit nichts schadet. Gewöhnlicher Weise nimmt man 4 Scheffel Aussaat zu einem Morgen Landes; aber an verschiedenen Orten säen sie 6, oder mehr, hinein, wo nehmlich der Boden mager ist, oder wo diese schlechte Gewohnheit eingeführt ist. Es ist selten, daß man den Haber einweichet; er scheinet auch nichts nöthig zu haben, daß er gut wachse. Aber, man weichet ihn auch ein, wenn man andere Absichten hat, wie man im Articul **Einweichen** finden wird; und dieses kommt bloß auf den Landmann an. Man hat ein Sprüchwort, daß nehmlich ein hurtiger Mensch den Haber, und ein träger Kerl die Gerste säen solle, weil der Haber nicht so dicht, als die Gerste, gesäet werden mus. Insgemein hält man die Regel: In geringem Felde darf der Haber nicht so dick, als in gutem und fettem, gesäet werden, sonst würde ein Körnlein das andere im Wachsen verhindern. Allein, dieses kommt aus dem gemeinen Wahn her, daß man

man glaubt, aus einem Körnlein wachse nur ordentlicher Weise ein einiger Halm mit einer Aehre. Da aber die Erfahrung ein anderes lehret, daß nehmlich aus den untern Knoten des Haupthalms, wenn sie in oder auch nur an die Erde zu liegen kommen, Wurzeln ausschlagen, welche Nebenhalme treiben, und diese immer sofort dergleichen Eigenschaft behalten, solange Nahrungssaft vorhanden ist: so ist am besten, wenn niemahls der Saame allzu dick, ja in wohlgedüngtem und fettem Acker eher weiter, als näher, zusammenkommt, weil er sodenn besser standet, und folglich reichlicher trägt.

Vordem pflegte man den Haber nicht eher, als im Märzmonathe, zu säen; aber seit einiger Zeit hat man angefangen, im Anfange des Februars zu pflügen, und in der Mitte des Februars ihn zu säen und zu egen; und hier können wir das alte Sprichwort anbringen: **Je eher in den Boden, desto eher heraus**; auch ist die Bauernregel: **Den Haber säe im Hornung wohl, so werden deine Scheunen voll**, oder, wie die Franzosen sagen: Avoine de Fevrier remplit le grenier; wie man denn auch aus der Erfahrung findet, daß das Korn solchergestallt früher reif wird, als es werden würde, wenn man es später säete. Man kann also den Haber, wenn man nur wegen des Frostes und Schnees, und wegen der Nässe, in den Acker kommen kann, ohne Gefahr und Bedenken im Februar säen. Wenn die Winter nach Lichtmesse warm, und zu der Zeit offenes Wetter gewesen ist, so weis ich, (sagt Hr. Amtman **Leopold** zu Sorau im 25 St. der **Neuen Oecon. Nachr.** S. 151,) daß in Schlesien viel 1000 Scheffel im Februar sind gesäet, und daraus der frischeste und beste Haber geworden ist. Ja, ich getraue mir gar, die Probe zu machen, daß, wenn ich im December vor Weihnachten gutes und offenes Wetter, in den Acker zu kommen, hätte, man zu solcher Jahreszeit schon ohne Bedenken Haber säen könne. Denn es ist bekannt, daß der Haber dickschälicht ist, und sich lange im Acker,

wenn es kalt ist, ohne aufzugehen, hält. Er gehet niemahls eher auf, als bis die Sonne den Acker erwärmet, und also würde unfehlbar mein vor Weihnachten gesäeter Haber ohne Schaden bis auf den Frühling im Acker liegen, und gesetzt, er gienge auch unter dem Schnee etwas auf, so würde es sich mit demselben eben so, wie mit dem Korne, verhalten, welches auch manchmahl unter dem Schnee aufgehet. In den Teichen wird aber der Haber aus der Ursache nicht so früh, als auf dem Felde, gesäet, weil man im Teiche, wegen zu vieler Nässe, nicht so zeitig ackern kann, auch die nöthige andere Feldackerarbeit verhindert, daß man die Teiche bis nach der Gersten-Aussaat versparen mus. Wer aber trockene Teiche hat, und solche zeitig ackern kann, erlanget auch bessern und frischern Haber, als wenn er spät säen mus.

Man hat zwar die alte Bauern-Regel; **Gerste soll man einstäuben, und den Haber einkleiben**; man thut aber allemahl besser, wenn man alles und jedes Getraide, auch den Haber selbst, bei zwar annoch feuchten Lande, aber doch trocknen Wetter, in die Erde bringen kann.

Das Haberkorn, wenn es im Acker gesäet worden, wird nicht sobald, als wie Weizen, Korn und Gerste, zum Bewurzeln und Aufgange erweichet; die harte und dicke Schale verhindert es. Wenn es aber dahin gebracht wird, so kommen am kurzen abgestumpften Ende zuerst die Wurzeln hervor, und hernach bricht im andern, oder obern spitzigen Orte, der Keim oder das Blatt heraus. Wenn das Haberkorn durchbricht, so kommt zuerst nur ein einziges Blatt hervor; es siehet, der Farbe nach, in etwas der Gerste ähnlich, doch ist das Haber-Blatt etwas schmäler, und auch mehr dunkel-grüner. Wenn im Mai der Haber scharf zu wachsen anfängt, und er stehet auf gutem Acker, so kommt er der Gerste im Ansehen sehr nahe und gleich; und auf fremden Orten können sich die Wirthschafter leicht versprechen, daß sie Haber für Gerste ansehen. Das Bestocken und Schossen des

Habers

Habers ist mit andern Getraidesorten einerlei; jedoch weichet das Blühen des Habers in etwas von der Gerste ab. Wo in der Gerste man keine Blühten verspühret, so siehet man doch am Haber manchmahl eine Blühte.

Wenn der Haber etwa 4 Zoll hoch stehet, so laßen verständige Landwirthe eine hölzerne Walze darüber wegfahren, nachdem ein Regen die Erdklöße erweicht hat. Wenn diese auf solche Weise zerdrückt und zerschlagen werden, so kommt an die Wurzeln der Pflanze frische Erde, ihr Wachstum wird merklich befördert, wenn sie nicht zu dick stehen; und die Oberfläche der Erde wird damit glatt gemacht, daß die Mäher in der Erndte desto genauer an dem Boden weg hauen können. Dieses leztere sollte sorgfältig gethan werden, da der Haber selten hoch wächst. Sowohl Haber, als Gerste, mus genau von Unkraut gereiniget werden.

Wider den schädlichen **Mehlthau im Haber**, hat ein gewisser J. F. L. aus dem Hollsteinischen, im 102 St. der Leipz. Samml. S. 541, ein durch Versuche bewehrt befundenes Mittel bekannt gemacht. Nachdem ihm nehmlich der Mehlthau seit etlichen Jahren die Habersaat auf seinem unweit Hamburg belegenen Marsch-Gute dergestallt verdorben, daß, da er sonst bei mittlern Jahren das 5te, 6te Korn rechnen können, er kaum die Einsaat geborgen: so ließ er im Frühjahr 1752 einen Schlag Weide-Land ausbrechen, und besäete solchen mit weißen Haber, ohne Mist. Ein Stück in solchem Schlage von 1 Sack oder 6 Himpten Einfall, hatte er vorher mit kurzem Schweinmist gedünget. Ein anderes Stück von gleichem Gehalte hatte er zwar nicht mit diesem Mist gedünget, doch aber die Saat 12 Stunden vorher in solcher Mistgauche eingeweichet, nachher trocknen, und daher etliche Tage später säen laßen; beide Stücke aber sind vom Mehlthau gänzlich befreiet geblieben, da doch derselbe, sowohl in diesen, als andern Haberschlägen, den gewöhnlichen Schaden gethan hatte.

Von der Raupe in dem Haber, werde unter dem Articul Raupe (Getraide-) handeln.

Der Haber ist reif, wenn das Stroh gelb wird, die Körner eine Härte bekommen, und die Hülse sich zu öffnen und den Saamen zu zeigen anfängt, welches mehrentheils zu Ende des Augusts geschiehet. Nachdem der zeitige Haber beschaffen ist, und es die Lage des Feldes zuläßt, wird er entweder mit der Sense abgemähet, oder mit der Sichel geschnitten. Insgemein mähet man ihn noch halb grün ab, wenn er an seinen Körnern noch nicht reif und hart ist, welches man darum thut, daß diese Arbeit desto besser und geschwinder von statten gehen soll, und weil man vorgiebt, man könne nicht so lange warten, bis das ganze Feld zeitig ist, man müsse das künftige Kornfeld um diese Zeit pflügen und ansäen, und weil man glaubt, daß dessen ungeachtet der Haber dennoch auf dem Boden zeitige, eben so gut, als wenn er noch aufrecht stünde. Allein, grün abgeschnittener Haber bleibt mehrentheils leicht, und gehet ungern vom Stroh; und wenn solcher gedroschen, und nachgehends auf den Boden gebracht wird, so schrumpfen die Körner zusammen, und können folglich nimmermehr so viel in das Maaß geben, als vollkommene Körner. Hingegen mus man den Haber auch nicht allzu reif oder überständig werden und die Rispen einbrechen laßen, weil sonst Wind und Platzregen den beßten Theil der gehofften Erndte abwehen und ausschlagen, und solche überzeitige Frucht auch noch auf dem Boden etwas dahinten läßt.

Eine sichere Methode, zu urtheilen, wenn der Haber zu schneiden ist, von Jo. Elton: st. im Strtg. allgem. Magaz. v. J. 1767, S. 467 — 469.

Wie lange endlich der abgehauene Haber noch auf dem Acker liegen bleiben solle, ehe er heimgeführet wird, ist eine Frage, bei deren Beantwortung vieles auf die Landesart, und auf den bestimmten Gebrauch desselben, ankommt. Auf dem obern Schwarzwalde, allwo der mehreste

mehreste Haber gemahlen, und nebst Roggenmehl zu Brod gebacken wird, läßt man denselben nicht lange auf dem Felde liegen und benetzet werden, damit man ihn desto zarter mahlen und nützlicher verbacken könne; maßen, wie bekannt ist, das Mehl von der im Wetter aufgeschwollenen Frucht im Backen leichtlich fließet und nachläßt. In andern, und zwar den mehresten Gegenden aber, in welchen der Haber größtentheils den Pferden, dem Rindvieh, den Schweinen ꝛc. gewidmet wird, läßt man ihn in den Reihen und Schwaden, 8, 14 Tage, und 3 Wochen, der Witterung über, bis er durch einen Regen wohl eingeweicht, oder von den starken Thauen mürbe gemacht worden, und zwar aus folgenden Gründen, 1) weil solcher überwitterter Haber besser futtere; 2) weil er auf solche Art größer und vollkommner werde, d. i. das Maaß desto eher voll fülle; 3) weil solcher beim Dreschen lieber vom Stroh gehe; 4) weil das Unkraut, wenn sich etwas davon findet, dürre werde. Wenn sich nun viele Regen einstellen, so wird er unansehnlich und schwarz, wächset auch unterweilen in den Schwaden gar aus. Während solcher langen Zeit fressen die Raben und andere Vögel, wie auch die Mäuse und Hamster, gar vieles weg, welche leztere den mehresten Schaden thun, und den Haber in ihre Kammern schleppen; der Diebere nicht einmahl zu gedenken. Und was noch das Schlimmste ist, so nimmt man auch von solchem Haber wiederum zur Aussaat. Wie können aber dergleichen verdorbene Körner aufgehen, keimen und hervorwachsen? Es ist gewiß, daß sie beinahe die Hälfte zurückbleiben, welches man nachmahls dem Grunde und Boden, wie nicht weniger der Witterung, beimessen will. Wäre es daher nicht besser, wenn ein Ackersmann jedes Jahr soviel Haber recht vollkommen zeitig werden ließe, als er ungefähr im künftigen Jahre zum Ausstreuen nöthig hätte? und diesen soll er bei gutem Wetter abschneiden, und gleichbald, oder wenigstens unberegnet, an seinen gehörigen

Ort führen. Jedoch kann Haber noch unter allen am feuchtesten eingefahren werden, wenn nur das Unkraut darunter erstorben ist. In einer sehr nassen Erndte, wenn das übrige Getraide übel zugerichtet wird, leidet doch dieser wenig oder gar keinen Schaden; denn das Stroh und die Aehren sind so glatt und vest, daß das Wasser davon abläuft; von Natur ist er so trocken, daß er auch, wenn er feucht eingefahren ist, dennoch im Feimen nicht warm oder schimmeligt wird, wie es anderm Getraide gemeiniglich gehet. Dieses ist in den Nordischen Gegenden ein großer Vortheil, weil dort die Erndte insgemein spät, und der Herbst naß ist.

Sollte ja nicht alles vom Haber in der Gelb-Reife zu zwingen seyn: so ist entweder bei Mondenschein, oder bei den Morgen- und Abend-, keinmahl aber in den heißesten Mittags-Stunden, zu hauen, auf welche Art auch den Mähern die Arbeit erleichtert wird. Beim Binden werden die Hauhecheln ausgeworfen, damit sich weder Menschen noch Vieh in dies ganz unnütze Kraut stechen.

Herr Lisle widerleget die Meinung derer, dir sich einbilden, grün gehauener Haber werde reif, wenn er in Schwaden liegt. „ Wenn reif werden, spricht er, soviel „ heißt, als verschrumpfen, abtrocknen, oder verwelken, „ so mus ich den Satz einräumen. Will aber der Landmann damit soviel sagen, der grüne Haber werde, „ wenn er 14 oder 10 Tage, oder nur eine Woche vorher, „ gehauen wird, ehe er reif ist, in seinem Wachstum „ weiter fortfahren, und solange er in Schwaden liegt, „ aufschwellen, sowohl als hart werden, so mus ich ihm „ widersprechen. Im Jahre 1707 habe ich davon einen richtigen Versuch gemacht. Da ich das Sommergetraide hatte säen laßen, und der Boden durchaus trocken war, so gieng die Hälfte von Haber und „ Gerste nicht eher auf, als da gegen das Ende des „ Maimonaths Regen kam. Hierdurch war das Ge-

„ traide

„ traide an den meisten Orten zweiwüchsigt. Weil nun „ zu befürchten war, der unzeitig aufgegangene Haber „ mögte die Körner fallen laßen, so musten wir den „ grünen mit dem reifen Haber zugleich hauen; ausserdem hätten wir noch 10 Tage länger gewartet. Ich „ ließ ihn länger, als eine Woche, in Schwaden liegen. „ Da ich ihn aufladen ließ, so hatte, dem Ansehen „ nach, der grüne Haber eine reifere Farbe angenommen; das Korn war sehr hart, aber zum Erbarmen „ klein und eingekrochen. Damahls that ich dieses aus „ Noth; indessen mus es doch nicht mit solcher Gleichgültigkeit geschehen, als es unter den Landwirthen „ gewöhnlich ist. Ich darf nicht unerinnert laßen, daß „ dieser grüne Haber völlig aus der Milch, und vollkommen ausgewachsen war “.

In den Handgriffen, den Haber einzuerndten, übertreffen die Landleute in den nördlichen Provinzen Englands die südlichen; denn sie mähen ihren Haber sehr sorgfältig, und säubern ihn von dem Unkraute, wie die sorgfältigsten Landleute bei ihrem Weizen thun; und viele von ihnen binden ihn gleich in Garben, wenn sie ihn gemähet haben. Aber andere, die klüger sind, binden ihn den ganzen Tag über nicht, bis die Mitte der Garben trocken ist; alsdenn erst binden sie ihn auf, und setzen 10 oder 12 Garben in einen Hocken, wie es dem Landmanne gefällt. Zwei davon werden Hooders (Decken) genannt, welche auf die andern geleget werden, um sie zu bedecken. Auf diese Art können sie einige Tage ohne Schaden stehen; und wenn etwa schlimmes Wetter einfällt, so wird der Haber doch in Einem trocknen Tage wieder gut seyn.

Um den Haber in den Scheunen wohl aufzuhäufen, mus man die Büschel auflösen, und die Halme auf eine gleiche Weise auf den Haufen legen. Man setzet den Haber durch diese Art, ihn zu legen, vor dem Gewärme, welches alsdenn nicht durchdringen kann, in Sicherheit.

cherheit. Der Kern erlanget hierdurch eine Beschaffenheit, welche er nicht haben kann, wenn man ihn in Garben läßt, und es geht in einen einigen Raum so viel Haber, als zween anfüllen werden. Denn da die Habergarben nicht lang genug sind, um an die Wand, wie die Korngarben, so genau hinzureichen, so finden sich in allen Reihen leere Plätze, in welche sich die Ratten und Mäuse, welche eine beträchtliche Verheerung daselbst anrichten, schleichen.

Haber, er sey von was vor Gattung er wolle, erfordert trockenes Wetter zu seinem Abdrusch, weil er sonst nicht leicht vom Strohe, noch schwerer aber aus den Schelfen gehet, und sehr schwerlich, ja fast gar nicht, recht rein zu machen ist. An einigen Orten wird er, anstatt des Dreschens, ausgeritten, das ist: auf einer ordentlichen langen Scheun-Tenne, oder auf einer dazu gemachten Reit-Tenne, durch die Pferde ausgetreten, und zwar auf diese Art, daß man die Pferde auf der dazu besonders angelegten Tenne in der Runde herumreitet, und den Haber also austreten läßt. Endlich, weil er zu rauch dazu ist, und nur hängen bleiben würde, wird er durch die Rolle oder Fege nicht gelaßen, oder braucht allenfalls im Fegen so gar viele Mühe eben nicht, weil man bei ihm nicht so genau nimmt, wenn auch gleich noch etwas leichtes, oder noch etwas Zusatz darunter ist. Alsdenn wird er auf den Boden fein dünn geschüttet, und einige mahl gewendet, damit er nicht auf einander moderig oder dumpfig werde; denn, wenn er diesen garstigen Geruch an sich hat, so fressen ihn die Pferde nicht gern, werden hiervon ungesund, und crepiren wohl gar darüber. Der Haber hält sich, wenn er gedroschen und in der Spreu liegen bleibt, ohne weitere Mühe und Sorge recht gut, wenn nur die Näße nicht zu ihm kommen kann. Auch hält er sich in Körnern gut, wenn er auf einem Ofen wohl abgetrocknet, und in reine veste Fäßer eingespündet wird. Das beste

ste Mittel aber, die Producte dieses Getraides zu verwahren, da wo sie zu Brod gebraucht werden, ist, sie erst zu mahlen, und alsdenn in einen hölzernen Kasten vest einzupacken, worinn sie sich viele Jahre lang halten.

Der **Handel** mit dieser Feldfrucht gehet nicht allein mit großen Städten, wo es viele Pferde giebt, ingleichen wo Reiterei lieget, und hauptsächlich zu Kriegeszeiten; sondern es wird solcher Handel auch sowohl zu Lande, als über See, von den Kornhändlern und Juden weit und breit, und mit gutem Profit, stark getrieben, wie denn der Haber aus Polen, Preussen, Pommern, Holstein und Mecklenburg stark in die Seestädte, ingleichen nach Holland, Frankreich ꝛc. verführet wird.

Der Haber ist schon von langen Zeiten her in der Küche gebraucht worden, wie denn **Plinius** schreibet, daß die Teutschen kein ander Gemüse, denn Haberbrei, gegessen. **Breie von Habermehl** stillen die innerlichen Schmerzen und Durchbrüche des Bauches, und dienen den Schwindsüchtigen; und aus der Erfahrung hat man, daß die Kinder, so mit Haberbrei gespeiset worden, sehr stark und wohl gefärbt worden.

Habermehl-Mus oder Brei zu machen. Es wird Habermehl in Butter braun geröstet, hernach Fleischbrühe, wie auch ein wenig Essig, daran geschüttet, mit Pfeffer, Ingwer und Muscatennuß gewürzt, und so gesotten, bis er dicklich wird.

Habermehl-Suppe zuzurichten, wird das Habermehl schön licht im Schmalze geröstet, alsdenn im Wasser wohl aufgesotten, und durchgezwungen; ferner läßt man es sieden, und wirft Muscatenblühten darein; indessen zerklopft man einen Eidotter, rühret denselben mit der Brühe, in welcher zuvor ein Stück Butter zergangen seyn mus, und richtet es endlich über würflicht geschnittenes Brod an.

Zuweilen ist man, aus Mangel genugsamen Korns, genöthigt, aus Habermehl Brod zu backen; dergleichen

Haber-

Haber-Brod aber ist, dem Geschmack nach, nicht gar angenehm, heiß und trocken, schwer zu verdauen, und stopfet; doch soll es denen fetten Leuten, welche gern mager seyn wollen, dienlich seyn. Die Bauern in den nördlichen Ländern haben fast nichts weiter, als Habermehl, womit sie sich nähren, und die Schottländer sind bei diesem Brod, starke Leute, welche die härtesten Arbeiten verrichten.

An einigen Orten pflegt man den Haber unter das Malz zum weißen Biere, um ihm eine schöne Farbe und frischen Geschmack zu haben, es gesünder und ihm einen lange anhaltenden Gescht zu machen, zu gebrauchen. Es kann derselbe auch allein gemalzt werden, und giebt ein gelindes, aber überaus liebliches, Getränk. Sonderlich machen in Rußland die armen Leute sich einen Trank daraus, den sie **Quas** nennen, und welcher, nach des **Cardanus** Bericht, eben so trunken und voll macht, wie sonst der beste und starke Wein thut.

Von dem in Breßlau neu eingeführten Haber-Bier, s. Breßl. Samml. 3 Vers. 1718, S. 721 — 723.

Egidii Essen Beschreibung eines Gebrauchs von ungemülzten Haber, st. im 4 Th. des Schwed. ökon. Wochenbl. 1765, Art. 115, S. 526 — 530.

In unsern Tagen hat man angefangen, sich des Habers anstatt des Coffee zu bedienen, welcher aber von schlechtem Geschmack ist, und mit dem Coffee weiter nichts ähnliches, als bloß die Farbe, hat.

An manchen Orten nimmt man den Haber auch unter den Branntweinschrot.

Wenn der Haber gelind getrocknet ist, und die Spitzen sammt den Hülsen in der Mühle davon abgestoßen sind, daß er also zu einem groben Mehle gemacht ist: so bekommt man die **Habergrütze**, L. Alica oder Polenta avenacea, Grutum, Avena decorticata, Fr. Avoine sans l'écorce, Grü oder Gruau d'avoine, in einigen Provinzien auch Pileche genannt. Weil nur das innere kleine Körnlein von den äusserlichen groben Hülsen übrig

übrig bleibt, so werden aus einem Scheffel guten Habers nicht mehr als 6 Metzen Habergrütze: die andern 10 Metzen werden zu einer spreuigten Kleie, dessen eine Metze, wegen der vielen untermengten groben Hülsen, ungefähr auf 6 Pfenn. genutzet werden kann.

	Rthlr.	Gr.	Pf.
1 Scheffel Haber, (nach dem Mittelpreise auf 20 Gr. gerechnet) giebt gehäuft 6 Metzen Habergrütze, à 5 Gr. 3 Pf. thut = = =	1	7	6
10 Metzen Kleienspreu, à 6 Pf. =	—	5	—
Summa	1	12	6

ist also an Habergrütze, gegen den rohen Verkauf des Habers, Plus 16 Gr. 6 Pf. auf jeden Scheffel.

Die Habergrütze giebt in der Haushaltung nicht nur ein gutes Zugemüse, welches gesund ist, wohl sättiget und nähret, sondern es werden auch daraus gute Suppen und Brühen für Gesunde und Kranke gekocht, als: für diejenigen, welche einen rauhen Hals oder scharfe Brust haben, sintemahl dergleichen Suppen, mit Zuckercandi oder Violensaft abgesüßt, oder mit kleinen Rosinen oder Feigen zugerichtet, die Heiserkeit und den Husten sehr sänftigen und lindern, darneben den verstopften Leib erweichen, den Schlamm oben ausführen helfen, und den Durst stillen. Zwar wollen Einige, daß sie Winde im Leibe machen, wiewohl ihnen solches durch ein wenig Anis- oder Fenchel-Saamen benommen werden kann. Der Grützwürste, die man in nordischen Gegenden damit macht, anizt zu geschweigen. Hier sind einige Beschreibungen, die Habergrütze zuzurichten.

Habergrütze in Milch gekocht. Man leset die Habergrütze zuvörderst rein aus, setzet hernach Milch zum Feuer, und läßt sie kochen; unter währendem Kochen aber brühet man die Habergrütze mit heißem Wasser, schüttet sie alsdenn in die Milch, damit diese auch kochen möge; doch mus sie öfters ungerührt werden, weil

weil sie sich sonst gern anlegt. Wenn sie bald angerichtet werden soll, so salzet man sie, und schüttet sie auf eine Schüssel, macht auch in einer Pfanne braune Butter warm, und gießt sie darüber.

Habergrütze in Wasser. Man lieset dieselbe reinlich aus, wäscht sie hernach, und setzt sie mit Wasser zum Feuer, damit sie koche. Sie mus dann und wann auch umgerührt werden; sonst legt sie sich an. Hat sie genug gekocht, so salzet man sie, rührt ein ziemlich Stück Butter darein, und richtet sie an.

Suppe von Habergrütze. Man lieset ½ Pfund Habergrütze aus, schüttet es in einen Kannentopf, giesset Wasser darauf, läßt die Grütze beim Feuer ein wenig aufquellen, und gießet hernach auch Fleischbrühe dazu. Wenn sie nun gekocht ist, streichet man sie durch in ein ander Töpfchen, und würzet sie mit Muscatenblühten; sie darf aber nicht gar zu dick seyn. Hierauf schlägt man ein paar Eierdotter in ein Töpfchen, thut ein Stück Butter daran, und quirlet es durch einander. Hernach schneidet man Semmel würflicht in die Schüssel, worauf man anrichten will, ziehet mit den Eierdottern die Suppe ab, richtet sie auf die würflicht geschnittene Semmel an, und kann, nach Belieben, auch sauber ausgewaschene kleine Rosinen über die Suppe streuen.

Der rohe Haber ist, wenn er so lange aufbehalten worden, bis er vollkommen trocken ist, das beste Korn sowohl für die Zug- als Reit-Pferde, weil er kalt ist, und ihnen das Blut nicht so sehr erhitzet, als die Erbsen und Wicken; auch hat man nicht die Krankheiten von ihm zu fürchten, welche gemeiniglich nach dem Futter der Bohnen zu erfolgen pflegen. Man hat Pferde gesehen, die bloß mit Haber gefüttert worden sind, und doch 30 Jahre ohne einige Krankheit gelebt und gearbeitet haben. Wie nöthig derselbe bei erwachsenen Pferden sey, beweiset der erbärmliche Augenschein an denen

denen, welche mit Heu und Stroh vorlieb nehmen müssen. Man pflegt sie aber lieber mit altem, als neuem, Haber zu füttern, weil der neue Haber bis nach Michaelis, die Pferde gar nicht füttert, sondern sie verstopfet, daß sie nicht pferchen können, mit faulen Säften erfüllet, nachher engbrüstig und keichend werden, und wohl gar crepiren müssen. In dem 93 St. des **Hannov. Magaz.** v. J. 1765, ist eine Aufgabe befindlich: Ob der ausgewachsene Haber den Pferden den sogenannten **Dümpfen** also verursache, daß sie davon umfallen? Weil die Erfahrung lehret, daß zur Verhütung der Druse bei Pferden, (die sie leicht davon bekommen, wenn man, wegen Mangel alten Habers, kürzlich eingescheuertes und noch feuchtes Futter nimmt) man solchen im Backofen, wenn das Brod darinn zuvor gar geworden, in Säcken trocknet, da sodann dieser Haber keine Druse verursachet, vermuthlich, weil die sonst von selbst ausdünstende Feuchtigkeit durch die Ofenhitze auf einmahl weggenommen wird; und da das ausgewachsene Getraide, wovon die Pferde die sogenannten Dümpfe kriegen, ebenmäßig schädliche Feuchtigkeiten bei sich hat, und welches demselben durch das Schroten nicht genommen werden kann: so hält Hr. v. Hest, nach Anzeige des 99 St. gedachten Magazins, dafür, daß man mit diesem, wie mit jenem, zu verfahren habe, und findet sich in dieser Meinung durch die Erfahrung eines gewissen Roßhändlers bestärkt, welche darinn bestehet: Wenn er feucht eingescheuerten oder ausgewachsenen Haber, wovon die Pferde, seines Erachtens, zwar nicht die Dümpfe oder Dämpfe allemahl, aber das Blutharnen oder den Lauterstall bekämen, zu füttern genöthigt gewesen, so hätte er solchen nicht schroten, sondern im Ofen trocknen, jedoch zuvor im Wasser abspülen laßen. Durch eine seit vielen Jahren erlangte Kenntnis und Erfahrung hat Hr. J. N. zu Cassel, gefunden, daß zur Conservation der Pferde, bei nothwendiger Fütterung mit ausgewachse-

wachsenem Haber, sehr dienlich ist, wenn solcher Haber geschroten, bei dem Gebrauch jedes Futter mit einer guten Handvoll Roggen-Schrot vermenget, und solchergestallt naß gefüttert wird; auch kann der ausgewachsene Haber, wenn er vorher auf lüftigen Boden dünn aus einander geschüttet, öfters umgestochen, soviel möglich ausgedünstet und getrocknet, und, wie vorgedacht, mit dem Roggen-Schrot vermenget wird, ungeschroten ohne Gefahr gefüttert werden. Es ist aber dabei zu merken, daß alsdenn sehr wenig darinnen bleibt, weil diese hauptsächlich in dem Auswachs, welcher durch das Umstechen mehrentheils abgestoßen wird, bestehet. Nach dem 100ten St. gedachten Magazins, hat ausgewachsener Haber, der nur erst in den Keim getreten, zwar etwas von seiner Kraft verloren, kann aber den Pferden gar nicht schädlich seyn, wenn er nur auf dem Felde wieder im Stroh trocken worden, sodann gedroschen, gewörfelt, und gut gestäubet ist. Es ist aus der Erfahrung bekannt, daß, wenn man jungen Füllen und Pferden recht gütlich thun will, um ihnen auf die Beine zu helfen, man den guten Haber ins Wasser werfe, keimen, und sodenn trocken werden laße, weil dieses das allerverdaulichste Futter ist. Wäre aber der Haber ganz und gar bis ins Laub ausgelaufen, so würde er ganz ohne Kraft, zum Dreschen unbrauchbar, und nichts mehr als ein lederzähes Wesen, also keinesweges zu brauchen seyn. Wollte man denselben dennoch, wie auch zuweilen mit dem guten Haber geschiehet, aus der Garbe zu Heckerling schneiden laßen, müßte man sich allerdings üble Folgen besorgen, weil die ehemahls auf dem Felde halbverfaulten Hülsen nachher im Trocknen verharschet, und mit einem faulen Schleim an die ausgewachsenen Körner gleichsam wie angeleimt sind, und daher fast gar keine Nahrung mehr an sich haben. Diesemnach ist, nach der Meinung des Verf. dieser Abhandlung, der ausgelaufene Haber, so lange er noch gedroschen werden kann,

kann, den Pferden ganz unschädlich, ob er gleich viel Kraft verloren, wenn er nur beim Wörfeln wacker gefeget, und sodann gesiebet und gestäubet wird; doch, daß man nicht vergesse, alsdenn die Portion für ein Pferd also zu vergrößern, wie das Gewichtverhältnis zwischen guten, und dem zu fütternden ausgewachsenen Haber an die Hand giebt. Wollte man, um noch sicherer zu gehen, den ausgewachsenen reinen Futterhaber waschen und trocknen laßen, so könnte solches von größern Nutzen, als das Schroten, seyn. Von den Verwahrungs- und Heil-Mitteln gegen die Krankheit, die von Verfütterung des ausgewachsenen und gar schlechten Habers besorget wird, werde ich unter dem Articul Dümpfen handeln. Nach dem II Bande des übers. Museum rusticum & commerciale, S. 155, kann man Pferde auch mit neuem Haber ohne Gefahr füttern, wenn er in einen Haufen geschüttet, und etwas Wasser darüber gesprengt wird, so daß man ihn durch und durch feucht machet, da er sich denn bald erhitzen wird.

Eben so dienlich ist Haber, die Kuh zu füttern, um ihr Milch für das Kalb zu geben. Nach der Versicherung des Mills, haben etliche Milchleute nahe bei London Habermehl in Wasser gekocht, und ihren Kühen zu saufen gegeben. Diese Kosten sind ihnen durch die reichliche Milch über die Maßen ersetzt worden, die sie von diesen Kühen mehr hatten, als von andern, die dergleichen Getränke nicht bekommen hatten. Auch giebt der Haber dem Ochsen in seiner Arbeit Stärke, und machet ihn zum Schlachten fett. Man kann auch ungemein gut Schweine mit dem Haber füttern, denn er macht den süßesten Speck; ob es gleich rathsam ist, den Schweinen, gegen das Ende ihrer Mastung, um ihren Speck zu härten, etwas Erbsen zu geben.

Der gute Haber wird auch wohl unter Hühner- Gänse- Enten- und Tauben-Futter genommen; wiewohl auch das geringe, so bei dem Dreschen abgenommen

worden, zusammengehalten und dem Federvieh gegeben wird. Die Weiber pflegen den Hühnern, wenn sie nicht wohl legen, gerösteten Haber zu fressen zu geben.

Die Haber-Spreu wird unter die Weizen- und Roggen-Spreu gemenget, und den Stuten den Winter über, so lange man nicht zu Acker fähret, auch dem Rindvieh, entweder trocken, oder unter die Siede mit gemengt, gegeben.

Das Haber-Stroh, gehört mit unter das Futter-Stroh, vornehmlich, wenn etwas Haber darinn bleibet, und nur das beste ausgedroschen wird, und wird den Stuten und dem Gältevieh nach dem Futter, anstatt des Heues, eingeleget. Einige wollen es den Melk-Kühen nicht gern geben, weil sie davon verseigen oder die Milch verlieren sollen; Andere aber machen sich kein Bedenken darüber, sondern ziehen auch noch das Haber-Stroh dem Gersten-Stroh in der Fütterung des Rindviehes vor, und zwar nach der Landesart, oder nach eigener Erfahrung, oder nach eines jeden Gefallen. Die Sache kommt aber hauptsächlich auf die Gewohnheit des Viehes in der Futterung an. Die es nicht von Jugend auf gewohnt sind, denen schadet es. Einige wollen es den Pferden deswegen nicht gern geben, weil ihnen die Zähne davon stumpf und schlähe werden, und die Bäuche davon wehe thun. Zum Dach-Decken ist zwar das Weizen-Stroh besser, indessen kann doch auch das Haber-Stroh verschiedene Jahre lang liegen. Das Haber-Stroh, wenn es den Pferden untergestreuet und Mist davon gemacht wird, dienet nicht wohl zu den Treibe- und Mist-Beeten, denn man will angemerkt haben, daß er anfänglich allzu sehr hitzet, daß die darauf gesäeten Blumenkohl-Kohlrabi- und andere Pflanzen gelb geworden und nicht von der Stelle gewachsen sind, ob man gleich nach gehöriger Art, wie gebräuchlich ist, die stärkste Hitze vorbei gehen laßen. Das Haberstroh wird auch sonst zur Arznei gebraucht, da man sich dessen in Bädern

dern für garstige Krätze und böse Geschwüre, auch wider den Lendenstein, bedienet. Das Frauenzimmer macht eine Lauge daraus, womit sie sich die Haare gelb färben.

Mit dem Haber-Schrot füttert man die Jagd- und andere Hunde.

Die Haber-Blühten werden von den Walkern zum Walken der Zeuge gebrauchet. Sie heißen in einigen französischen Zeugmanufacturen, sonderlich zu Amiens, Grumel.

Den Nutzen und Gebrauch des Habers in der Arznei anbelangend, so führet derselbe viel Oel und Sal essentiale oder volatile. Er reiniget, hält an, zertheilet, lindert, ist gut für die Brust, und wird inn- und äusserlich gebraucht. Man röstet ihn mit etwas Weinessig, und leget ihn hernach so warm auf.

Der berühmte Loweriſche Haber-Trank, L. Decoctum avenaceum Loweri, oder Ptisana avenacea, wird also bereitet: Man nimmt 1 ½ Händevoll wohlgereinigten Haber, und ½ Handvoll zerschnittene Hindläuf-Wurzel, gießet darauf 20 Quart klares Wasser, und kochet es mit einander in einem reinen Töpf, solange bis die Hälfte davon eingekocht ist. Sodenn seiget man das klare Wasser ab, und läßt es aufwallen, nachdem man vorher 1 Loth gereinigten Salpeter, und 12 Loth Zucker, auch etwas von rothem Sandelholz dazu gethan hat; nachher läßt man es in eben dem Gefäß binnen 24 Stunden sich setzen. Was alsdenn klar und hell ist, davon gießet man in eine reine gläserne Flasche, und stellet solche an einen kühlen Ort wohl-zugebunden zum Gebrauch hin. Es mus aber, welches wohl zu merken, der Haber von Raden, Unkraut und Staub wohl gereinigt seyn, und der Zucker dabei nicht vergessen werden, als welcher auch nicht ohne Wirkung ist. Mit diesem Trank wird die sogenannte Haber-Cur im Frühling, Herbst und Winter, und selbst in den Hundstagen, vorgenommen, da nehmlich selbiger des Morgens nüch-

tern, und 2 oder 3 Stunden vor der Mittagsmahlzeit, oder aber nur früh um 7, und Nachmittags um 3 Uhr, 2 gute Bechervoll kalt oder warm getrunken, und damit 14 bis 15 Tage unausgesetzt continuirt wird. Vorher aber mus man zu Ausführung der bösen Feuchtigkeiten, und Auflösung der Säfte, eine ganz gelinde Purganz gebrauchen; und während der Zeit der Cur ist eine gute, doch nicht allzustrenge, Diät sehr nützlich. Dieser ganz angenehme Trank machet keinen Schmerz, noch einige Oeffnung des Leibes, sondern seine Wirkung ist unmerklich. Er reiniget das Geblüt, absonderlich die Nieren, treibet den Urin stark, und führet durch den Speichel und die Nase ab, erleichtert das Gehirn, und reiniget die Lunge, Leber und Milz, vertreibet alle Fäulnis, benimmt die heftigen langwierigen Kopfschmerzen; ist gut für allerlei Augenmängel, Zahnschmerzen, Ohrenweh, Flüsse, und bösen Kopf; ingleichen bei hitzigen und kalten Fiebern; hat im Friesel, in viertägigen Fiebern, in der laufenden Gicht, Engbrüstigkeit, Husten, Blutauswerfen, Herzklopfen, Schwindsucht, Seitenstechen, gute Wirkung; vertreibet die Mastkörner, Steinbeschwerungen, Darmsucht, Milzkrankheit; eröffnet die goldene Ader, und benimmt das Sodbrennen; dienet bei Masern, in Entzündung der Leber; kurz, er kann als eine Universal-Medicin von Jungen, Alten, Gesunden und Kranken genommen werden. Sonst wird er auch als ein Gurgelwasser und zum Clystier gebraucht. Mit Päonienwasser gekocht, ist er vornehmlich gut wider das Fieber.

Ivo Jo. Stahl diss. de decocto bromio D. LOWERI, germ. von Lowers Habertrank. Erf. 1729, 4. 2 B.

Etliche rohe Haberkörner gegessen, stillen das Sodbrennen. Habermehl in Wasser gesotten, und den Brei über die hitzigen Geschwülste, Beulen und Fisteln geschlagen, bringet dieselben zur Heilung; mit Butter vermischt, heilet es den Grind des Haupts. Habermehl ist auch gut, das Gesicht schön zu machen, mit Bleiweiß vermengt,

vermengt, und oft damit gewaschen. Habermehl gebrannt, und mit Honigwasser vermengt, vertreibet den steten Husten. Wider die Krätze und Schrunden der Nägel, wird das Habermuß mit pulverisirter Althäenwurzel zu einem Umschlage gekocht und aufgelegt. Haber mit unter die Emulsionen, welche wider den Stein bereitet werden, genommen, thut gute Hülfe. Haber und Kümmel in ein Säcklein gethan, und warm auf den Leib gelegt, lindert die Colik, und Mutterschmerzen. Einige thun bisweilen auch noch Wacholderbeeren, Lorbeeren, Dillsamen und Salz hinzu. Wenn ein Pferd nicht stallen kann, so siede man Haber in genugsamen Weine auf den dritten Theil ein, und gebe ihm solchen ein.

Reflexions sur la récolte des Avoines, & sur le moment le plus favorable à les serrer, st. im *Journ. oecon.* Sept. 1761, S. 397-399.

Abhandlung vom Haber, st. im 2 Th. der Greifsw. Beitr. 1754, 4. S. 244—246.

Nachricht von dem dieses Jahr (1755) mißrathenen Haber, st. im 10 St. der Schles. oeconom. Samml. Bresl. 1755, 8. S. 207—212.

Abhandlung von den verschiedenen Arten Haber, welche man in England säet, st. im 31 St. des III Th. des physical. und oeconom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 339—242.

Von einer Haberstaude, an welcher nicht nur aus der dicken und vielfaserigten Wurzel etliche Halme gewachsen zu seyn scheinen, sondern wo auch noch die zween daran befindlichen Hauptha lme an 7 bis 8 Aehren haben, st. im 36 St. des Wittenb. Wochenbl. a. d. J. 1768, S. 297.

De l'avoine, s. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, To. VIII, à Paris 1762, 8. S. 83—90. Des usages de l'avoine, S. 90—93. Des sols propres aux avoines, S. 94—96. Maniere de recolter les avoines, S. 96 — 99. Du produit et des autres avantages de l'avoine, S. 100—105. Des véritables avantages des avoines, S. 105—109. Calculs du profit des avoines, S. 110—122. De la maniere de garder les avoines, S. 122, f. Teutsch, im 2 Th. der übers. Allgem. Haushalt. und Landwiss. Hamb. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 424—441.

Fehler bei dem Baue des Habers, von Heise, st. im 47 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

D. Rich. Loweri Βηχμογραφία, oder Haber-Beschreibung zu allerhand Krankheiten, Gebrechen und Schwachheiten des menschlichen Leibes, als eine Universalmedicin dienlich, übers. von D. Jo. Franco, 1708, 8. 2 B. Siebente Aufl. Frf. und Lpz. 1736, 8. st. auch als ein Anhang bei Jo. Joach. Bechers Klugen Hausvater ꝛc. Lpz. 1755, 12. S. 1057—1061.

Von der Bestellung des Habers, handelt Jo. Mills, in s. übers. vollständ. Lehrbegriff von der prakt. Feldwirthsch. 1 B. Lpz. 1764, gr. 8. S. 454—463.

Ge. Fr. Möllers Gedanken von dem Stürzen des Haferfeldes vor Winters, st. im 34 St. der Oeconom. Nachr. Lpz. 1751, 8. S. 724—730.

Zuverläßige Nachricht von gegenwärtigem Haberbau, von Hrn. S. F. M. st. im 5 St. der Stuttgard. Select. phys. oeconom. 1751, 8, S. 416—434.

Jo. Cph. Erich Springers physikalisch-practisch- und dogmatische Abhandlung vom deutschen Getraidbau, oder von dem Bau des Weizen, Dinkels oder Spelt, Rocken, Gersten, Haber und Buchweizen. Götting. und Gotha, 1767, 8.

Von der berühmten Verwandlung des Habers in Roggen und Weizen.

Herr **Joh. Bernh. Wirgin**, ein Schwedischer Patriot, hat nach einem zwei Jahre nach einander angestellten wiederhohlten Versuche befunden, daß der Haber, zu einer gewissen Jahreszeit ausgesäet, zu seiner Zeit abgemähet, und, nachdem seine Wurzel einen Winter über in der Erde gelegen, das folgende Jahr, ohne einzige andere menschliche Hülfe und Zuthun, nicht allein den schönsten Roggen, sondern auch den herrlichsten Weizen, wiewohl von diesem nur etwas, getragen hat. Dieser Menschenfreund theilete seine in der Gegend von Calmar, in Schonen, gewonnene Erfindung, mit vollständigem Unterricht in einer d. 3 Jan. 1757 aufgesetzten, in Schwedischer Sprache geschriebenen Abhandlung mit, welche im Teutschen die Ueberschrift führet: **Die Goldtinctur des Landmannes, oder wunderbare Verwandlung der Getraidearten, absonderlich des Habers in Roggen**; und es ward selbige dem 13 St. des 2 Th. des Hamburgischen **physikalischen und oekonom. Patrioten**, v. M. März des bemeldeten Jahres eingerückt, und in No. 35 und 36 der **Dreßdner gel. Anzeigen**, v. J. 1757, wörtlich abgedruckt. Der Verfasser schlägt dem verständigen Landmanne, welcher seine Aussaat und Bearbeitung leicht nach der Natur und Eigenschaft seines Erdreichs, wenn es entweder südlicher

licher oder nordlicher, als Schonen, läge, wiewohl dabei nichts Sonderliches anzumerken seyn mögte, einzurichten wissen werde, folgende Beobachtungen vor:

„ Die Aussaat geschiehet auf folgende Weise: Dasjenige Acker-
„ land, welches man dazu ersehen hat, brach zu liegen, um ge-
„ gen den Herbst Roggen darauf zu säen, (es sey nun, daß es
„ im Herbste umgepflüget worden, und den Winter über in
„ Furchen gelegen, und welches zwar die beste Weise ist, oder
„ daß es erst im Frühling umgeackert würde,) wird allemahl
„ im Sommer, anstatt des im Herbst auszusäenden Roggens,
„ welchen man nunmehro erspahren kann, mit gutem schwar-
„ zen Haber besäet, durch welche Aussaat des Habers eine rei-
„ chere Erndte an Roggen, als wenn Roggen würklich wäre
„ gesäet worden, das folgende Jahr im Herbste zur gewöhnli-
„ chen Zeit erfolget, wenn alles nach der Anweisung, die unten
„ folget, gehörig in Acht genommen worden. Hierbei ist nun
„ 1) zu bemerken: die Saatzeit, welche nicht viele Umstände
„ erfordert. Man hat damit Zeit, bis das Vieh das erste
„ Gras im Frühlinge abgefressen, und davon Stärke bekom-
„ men hat. Wenn der Acker aus leichter und fetter Erde beste-
„ het, so wird nicht eher, als im Anfange des Junius, gesäet;
„ ist das Erdreich hingegen mager, so säet man etwas früher,
„ oder mit dem Schlusse des Maimonaths. Das Korn wird
„ nicht zu dick gesäet; denn in diesem Fall hält man es nicht
„ für gut einzupflügen. Ein ganz hartes und leimigtes Erd-
„ reich, und überhaupt alle schwere Erde, ist zu dieser Aussaat
„ weniger dienlich, weil erstlich der Acker, welcher länger, wie
„ gewöhnlich, ungeackert liegen bleibt, desto schwerer zu bepflü-
„ gen, und hernach die Haberwurzeln sich darinnen nicht so gut
„ ausbreiten können, als man bemerket, wie sie sonst in einem
„ leichten und nicht allzuvesten Erdreich, bei dieser Art zu säen
„ übergewöhnlich zu thun pflegen, welches daher kommt, weil
„ sie eine längere Zeit, nehmlich 2 Sommer, zu wachsen haben;
„ und dieses ist eben eine Hauptursache mit, zu der wunderbaren
„ Verwandlung und Vermehrung desselben. 2) Sieben bis
„ acht Wochen nach dem Säen, nehmlich mit dem Schlusse des
„ Julius, oder Anfange des Augusts, wird man sehen, daß der
„ Haber in Aehren schießen will. Sobald nun dieselben sich
„ zeigen, mus man nicht lange säumen, den noch zarten Halm
„ mit der Sense abzumähen, welcher denn sofort weggetragen,
„ zum Trocknen gesetzt, und nachgehends als ein vortreffliches

„ und nahrungsreiches Futter für das Vieh eingefahren wird.
„ Im Fall der Acker sehr groß und breit wäre, so könnte man,
„ damit der Stumpf nicht allzu stark betreten würde, etliche
„ schmale Creuz- und Queer-Gänge machen, den Halm dar-
„ auf zu setzen, bis er trocken genug zum Einfahren ist, und
„ dieselbe unbesäet laßen, welche denn im Herbste mit Roggen
„ besäet werden können, zumahl an solchen Orten, wo man spät
„ säet. Mithin hat man auch das folgende Jahr Gelegenheit,
„ mit Verwunderung zu sehen, wie aus der Wurzel des Habers
„ ein weit schönerer Roggen, als selbst aus der Wurzel des
„ Roggens, hervor schießet. An den nordlichern Oertern aber,
„ wo früh im Herbst, und eher, als noch der Haber das lezte-
„ mahl abgemähet worden, gesäet wird, da kann man diese
„ Creutz- und Queer-Gänge, wo sie nöthig sind, im Frühling
„ mit Korn besäen. 3) Falls der Sommer fruchtbar, naß und
„ warm ist, so wird man, nach Verlauf von 3 bis 4 Wochen,
„ von der Zeit an, da der Halm abgemähet worden, befinden,
„ daß der Haber aufs neue so stark hervor geschossen sey, daß
„ er in Aehren schießen will, alsdenn er nochmahls, sobald
„ als die Aehren sich zeigen, gleich wieder abgemähet werden
„ mus. Sollte er noch zum drittenmahl vor dem Winter in
„ Aehren, oder sonst zu hoch schießen, so ist es ein Fehler, wor-
„ aus eine geringere Frucht entstehet. Es pflegt aber nicht leicht
„ zu geschehen, insofern man sich nur, wie oben gesagt worden,
„ nach dem Clima, und der Eigenschaft des Ackers, wenn er
„ entweder fetter oder magerer ist, in Ansehung der Saatzeit
„ gehörig richtet. Doch kann es wohl bei einem nassen Som-
„ mer und gelinden Herbstwetter sich zutragen, alsdenn aber
„ der Halm ebenfalls zum dritten mahl abgemähet wird. Nur
„ passet man es so ab, daß es nicht zu spät sey, damit der Ha-
„ ber vor dem Winter noch Zeit habe, in etwas wieder zu
„ schießen. Doch mus es auch nicht früh geschehen, damit er
„ in währender Zeit nicht zu hoch heraus schiesse, als wodurch
„ er entweder verfaulen, oder sonst Schaden leiden könnte.
„ Man hat es in der Gegend von Calmar versucht, den Haber
„ zu Anfang und in der Mitte des Septembers zum dritten-
„ mahl abzumähen, welcher nichts desto weniger doch den dar-
„ auf folgenden Herbst eine zwar mehr als gewöhnliche Menge
„ Roggen getragen, doch so reichlich nicht, als derjenige, der
„ nur zweimahl, und zwar das lezte mahl mit jenem zu gleicher
„ Zeit, abgemähet worden. Unterdessen hat man dabei vor al-
„ len Dingen in Acht zu nehmen, daß er allemahl, es sey das
„ erste,

„ erste, zweite oder dritte mahl, sobald als sich die Aehren nur
„ zeigen, abgemähet werden mus; denn wenn man die Aus-
„ saat den ersten Sommer über die besagte Zeit fortwachsen
„ läßt, so wird dadurch die Wurzel geschwächet, und gleichsam
„ todt, woraus denn nothwendig ein Unvermögen zu der hier-
„ unter gesuchten nützlichen Verwandlung und Vermehrung ent-
„ stehet. Hingegen, so lange noch die Wurzel ihr vegetabili-
„ sches Leben bei sich behält, und die ihr eingepflanzte Kraft
„ nicht von sich giebt: so ziehet sie, unter währendem längern
„ Wachstum aus den elementarischen Kräften immer mehrere
„ Kraft und Stärke an sich, wodurch denn auch ihre Frucht zu
„ einem höheren, ja gar zu dem höchsten, Grade der Vollkom-
„ menheit in ihrer Art gelanget, dergestallt, daß sie sich vermeh-
„ ret, und, wenn ich nach dem System der alten Weltweisen
„ so reden darf, ihr Eisen durch die Reise zu Gold wird; d. i.
„ daß aus Haber Roggen und Weizen wird, welches wohl in
„ Wahrheit als ein Wunder in der Natur mag angesehen wer-
„ den, und vieleicht ein großes Licht in denen zum Ackerbau
„ und der Physic gehörigen Dingen geben kann “.

Hierauf zeiget uns unser Erfinder, aus dieser wundervollen Verwandlung, sehr mühsam folgende Nutzen:

„ 1) Bekommt man durch das Abmähen des Haberhalmes
„ den ersten Sommer, zu zwei mahlen Futter für das Vieh,
„ das eben so gut ist als Heu, und zwar um so viel, als das
„ ganze Roggenland zweimahl tragen mag. 2) Mittelst dieser
„ neuen Art Aussaat braucht man nicht um Johannis den Acker
„ zum andern mahl umzupflügen, um dem Unkraute vorzubeu-
„ gen; sondern man ist auch 3) der Arbeit überhoben, den
„ Roggen im Herbste auszusäen, welcher um diese Jahrszeit
„ schon in der Haberwurzel steckt; auch darf man nicht wegen
„ einer unbequemen Saatzeit im Herbste in Sorgen stehen.
„ 4) Erspahret man dadurch alle Aussaat des Roggens, wel-
„ ches ein merkliches beträgt; und dagegen ist zu rechnen, daß
„ man durch diese Habersaat wo nicht das achte, doch wenig-
„ stens das sechste, Korn gewinne, wenn sonst ein gutes fet-
„ tes Land in der gewöhnlichen Roggensaat etwa das fünfte
„ Korn bringet “.

Welches alles, und weil damit nicht allein der Viehstand vermehret werden, sondern auch das Land mehrere Einwohner ernähren kann, ja diese in den Stand kommen,

kommen, mehrern Tribut zu entrichten, wirkliche Nationalvortheile sind.

Endlich belehret uns unser Schriftsteller noch von folgenden **Merkwürdigkeiten**:

„ 1) Gerathe diese Habersaat in einem magern Erdreiche „ besser, als die gewöhnliche Aussaat des Roggens wachse; wie „ denn bei dem im Jahr 1756 in Schweden erlittenen allgemeinen Mißwachse, die in Roggen verwandelte Aussaat des „ Habers gar keinen Anstoß davon gehabt, sondern nichts desto „ weniger einen stärkern Roggen gegeben, als man nur von einer „ gewöhnlichen Aussaat, auch in den besten Jahren, nicht erhält. 2) Der Roggen, welcher durch diese Verwandlung „ vom Hafer erlanget werde, arte nicht wieder ab, oder er werde wieder zu Haber, sey auch zur Aussaat sicher zu gebrauchen, wie ein damit angestellter Versuch erwiesen habe. 3) „ Man habe es auch versucht, den zu Roggen gewordenen Haber im Frühlinge gleich anderer Frühlingssaat zu säen, um „ zu erfahren, in wie weit derselbe, als aus der Frühlingssaat „ erzeuget, gegen den Herbst reif, oder wieder in Haber abarten werde? das leztere aber sey nicht erfolget; jedoch habe sich „ dabei folgendes Seltsame zugetragen. Weil dieser Roggen „ etwas zu dick gesäet worden, und die Erde ohnedies sehr fett „ gewesen, wäre er ganz geschwind und so dicht aufgeschossen, „ daß er sich gleich geleget, und zu verfaulen geschienen. Aus „ dieser Ursache habe man ihn müssen abmähen laßen; er sey „ aber unter Begünstigung einer nassen Witterung bald eben so „ stark wieder aufgeschossen, daher er auch wieder abgemähet „ worden, welches auch noch zum dritten mahl vor dem Herbste geschehen, wodurch man ihn verhindert habe, in Aehren „ zu schießen. Das Jahr darauf habe er zur ordentlichen Zeit „ einen dicken starken Roggen getragen, der aber doch so gut „ nicht gewesen, wie der von dem Haber, welches eben merkwürdig, und wovon die Ursache ohne Zweifel sey, daß der „ Roggen nicht die Art und Kraft habe, in so breite und tiefe „ Wurzeln zu schießen, wie der Haber “.

Uebrigens, und nachdem der Verfasser schon im Vorhergehenden eingestanden, daß er es nicht gewiß sagen könne, ob auch Gerste, auf dieselbe Art gesäet und in Acht genommen, sich in Roggen verwandle, welches er doch zu vermuthen Ursache habe: so überläßt er denen Natur-

Naturforschern, die Ursachen anzugeben, warum der Roggen, vermöge des so langen Wachstums, nicht auch eben so wohl wie der Haber, sich in einen höhern Grad, nehmlich in Weizen, verwandeln könne.

Diese Schrift hat viele Anhänger und Vertheidiger, aber auch eben so viele Bestreiter und Zweifler, gefunden, und fast jedermann, der nur Gelegenheit und Zeit dazu hat, ist begierig gewesen, den Grund oder Ungrund solcher Verwandlung, durch eigene Proben zu ergründen. Herr Prof. **Schreber** erklärte sich wider diese Theorie, im 7 und 8 St. der **Hallischen Zeitungen**, v. J. 1759, und diese seine Anmerkungen wurden auch dem 13 Stück der **Hamb. fr. Urth. und Nachr.** v. d. J. einverleibet; er ward darüber im 19, 20 und 21 St. eben dieses Journals, von einem Gelehrten, der bloß die Buchstaben J. J. F. unterzeichnet hat, angegriffen, vertheidigte sich aber gründlich im V Th. seiner **Sammlung verschiedener Schriften**, woselbst alle zu diesem gelehrten Streit gehörige Schriften, von der 127. bis 269. Seite befindlich sind.

Aus denen Erfahrungen, welche so vielfältig durch so mannigfaltige Versuche haben erhalten werden können und wollen, gebühret derjenigen, welche man von Herrn R. C. v. B. im 145 St. der **Oecon. Nachr.** S. 28-31, antrifft, der erste Platz, weil der Ursprung derselben in eine Zeit fällt, welche selbst nach der Kundmachung der Wirginischen Bekanntmachung seines beglückten Wunderwerks, um viele Monathe vorläuft.

In dem Richterischen Garten zu Leipzig wurden d. 3 Jun. 1757 sowohl mit Haber als Gerste dieserhalb Versuche angestellet, und selbige nach der Wirginischen Vorschrift tractiret. Die ganze Nachricht davon, hat Hr. **Schreber**, a. ang. O. S. 127 — 130, angeführet. Man hat zu diesem Versuch im gedachten Garten einen Platz genommen, welcher $30\frac{1}{2}$ Elle lang, und $2\frac{1}{4}$ Elle breit ist. Dieses Stuck Land war zwar vorher gehöriger-

hörigermaßen dazu zurecht gemacht und umgegraben, aber doch keinesweges auf eine solche Art zubereitet worden, wie ein Land, welches zum Ackerbau bestimmt ist; vielmehr hatte dieses Land seit 2 Jahren keinen Dünger bekommen. Auf dieses Beet hat man d. 3 Jun. 1757, 800 Körner Haber nicht gesäet, sondern Spannenweit von einander gesteckt, welche vorher von erfahrnen und verständigen Leuten etliche mahl genau durchgesehen worden, damit nicht etwa andere Arten darunter seyn mögten, wodurch dieser Versuch hätte ungewiß werden können. Weil man sich aber an die Vorschrift des Virgins sehr genau gebunden, so hat man großkörnigten sogenannten Schwarz-Haber aus dem Erzgebirge dazu kommen laßen. Ein bald darauf erfolgter Regen machte, daß diese Körner bald aufgiengen. Das Kraut schoß in diesem und dem folgenden Monathe eine gute viertel Elle hoch, daß man also, nach Anleitung der Schwedischen Schrift, für gut befand, dasselbe d. 22 Jul. so weit abzuschneiden, daß es ungefähr 2 Queerfinger hoch stehen blieb. Ob nun wohl in diesem und folgenden Monathe die Witterung ziemlich heiß war, so trieb doch dieses abgeschnittene Kraut von neuem so hoch, daß man sich d. 18 Aug. genöthigt sahe, es eben auf die Art, wie das erste mahl, abzuschneiden. Dabei hat man nun wahrgenommen, daß die Stöcke sich, in Ansehung der Halmen, weit mehr vermehret hatten, als bei Abschneidung des ersten mahls. Nach der Zeit wollte das Kraut nicht wieder so hoch wachsen, daß es hätte abgeschnitten werden können, sondern man überließ es von nun an der Natur und dem Wetter. Der Winter war ziemlich stark, und das Beet war die mehreste Zeit mit Schnee bedeckt. Bis zu Anfang des Aprils 1758. war man in Ungewißheit, ob auch wohl die Stöcke darauf gegangen seyn mögten. Allein, obgleich ungefähr der vierte Theil davon ausgegangen war, so waren doch noch die nöthigen Stöcke vorhanden; nur daß die meisten

meisten gar nicht eingewurzelt hatten, sondern mit den Wurzeln ganz verdorrt auf der Erde lagen. Jedoch dieses änderte sich gar bald; die Stöcke wurzelten nach und nach wieder ein, und trieben schönes Kraut. Zu Ende des Maimonaths sah man schon 3 Stöcke mit überaus schönem Korne, davon der eine 27, der andere 13, und der dritte 10 Aehren trug; bei welchen 3 Stöcken das Kraut so beschaffen war, wie es gemeiniglich bei Korn zu seyn pfleget. Außer diesen 3 Stöcken konnte man weiter nichts finden. Die übrigen Stöcke schossen zwar sehr in die Höhe, doch war es lauter Haberkraut; und jedermann verzweifelte beinahe an einem glücklichen Erfolge dieses Versuchs, und glaubte, daß aus Versehen etliche Kornsaamen müßten seyn gesteckt worden, woraus diese 3 Stöcke Korn hervorgekommen wären. Allein der Monath Junius entdeckte sonnenklar die Möglichkeit eines glücklichen Erfolgs von dem ganzen Versuche. Denn die Weizenähren kamen nach und nach Haufenweise zum Vorschein, und die Halmen schossen weit höher, als es sonst zu geschehen pflegt, würden auch ohne Zweifel noch höher getrieben haben, wenn sie nicht an ihrem Wachstume durch die herumstehenden hohen Hecken und trockene Witterung wären gehindert worden. Die Aehren wurden von besonderer Länge, so daß sie 8, 9, auch 9½ Zoll lang waren. Es hat sich aber dreierlei Art Weizen auf diesem Beete gezeigt, nehmlich 1) ordentliche Weizenähren; 2) 7 Stöcke mit solchen Aehren, welche lange Spitzen haben, dergleichen bei der Gerste gefunden werden, welches man Sommer- oder grauen Weizen nennet; 3) 21 Stöcke, worunter sich einige Rust- oder Brand-Aehren befanden. Die Breite desjenigen Beetes, worauf die Gerste gesteckt worden, war 2¼ Elle, und die Länge desselben 17½ Elle. Der Tag, da diese Sommergerste gesteckt wurde, war ebenfalls der 3te Jun. 1757. Die Anzahl der gesteckten Körner war von 400 Stück. Sie ward ebenfalls, wie der Haber,

den

den 22 Jul. gedachten Jahres so weit abgeschnitten, daß sie ohngefähr 2 Queerfinger hoch stehen blieb. Von der Zeit an wollte sie nicht mehr wachsen, so daß sie den 18 August, da der Haber zum andern mahl abgeschnitten wurde, nicht zugleich mit abgeschnitten werden konnte. Man ließ sie also überwintern, und zu Anfange des Frühjahrs fand man, daß alle Stöcke, bis auf 44, ausgegangen waren, welche alsdenn nichts, als schöne Gerste, wieder hervorgebracht haben.

Nach Anzeige des 48 St. des **physikal. und oekon. Patrioten**, v. J. 1758, machten drei verschiedene Personen, die dicht bei Hamburg wohnten, den Versuch mit dem Haber. Bei der ersten war die Habersaat ausgegangen, und ihr Stück Feld lag brach. Bei der andern war ein elendes dünnes Gras aufgeschossen, das keinen Roggen trug; und bei der dritten war das Feld, weil sie das Unkraut fleißig ausgejätet hatte, so eben wie ein Tisch. Kurz, der Versuch ist keinem von ihnen gelungen, und diese anderthalbjährige Hoffnung war vergebens, ungeachtet man alle Vorschriften des Hrn. **Wirgin** getreulich erfüllt hatte.

In den **Braunschweigischen Anzeigen**, v. J. 1757, No. 51, und 1758, No. 52, sind wieder entgegengesetzte Begebenheiten angemerkt, und insbesondere hat, nach dem lezten Stücke, ein Haushalter nahe bei Braunschweig die Probe davon auf einem Kleeacker gemacht, den dazu genommenen Haber selbst sorgfältig ausgelesen, auch beim Dünger zu verhüten gesucht, daß kein Roggen darunter kommen mögte; gleichwohl hat er auf einem Ende dieses Ackers Büsche von Roggen aufzuweisen gehabt, die zum Theil so dick und schwer in den Aehren gewesen, daß sie an kleinen Stäben haben aufrecht erhalten werden müssen.

In No. 12 der **Hannover. Beitr.** v. J. 1759, wird gemeldet, daß bei einem im Hannöverischen im Kleinen gemachten Versuche keine einzige von denen Haberpflanzen

zen den Winter über erfroren, sondern alle in Roggen verwandelt worden wären.

Nach No. 84 des **Hamb. Corresp.** v. J. 1759, hat der Präsident der Societät der Wissenschaften zu Harlem, Hr. Rathmann **Syperstein** die Versuche des **Wirgin** ebenfalls zur Probe gemacht, und der Societät davon Bericht erstattet. Im Junius und Julius 1757 säete er ein wenig Haber, und ließ den ersten am 29 Jul. 8 Sept. und 18 Nov. leztern aber am 13 Sept. und 18 Nov. schneiden. Weiter ist nichts daran geschehen, sondern die Pflanzen blieben den ganzen heftigen Winter durch unberührt und frei stehen, daher auch nur 5 Pflanzen von allen fortgekommen, welche am 7 Aug. 1758 als der schönste Roggen eingeerndtet worden sind. Es wird versichert, die Saat sey auf das sorgfältigste ausgelesen worden.

Herr Prof. **Schreber** selbst hat bloß denen zu Gefallen, die sich seines Unterrichts in der Cameralwissenschaft bedienen, im J. 1757 einen kleinen Versuch damit gemacht. Er erwählte dazu 20 Körner von dem sogenannten schweren oder Englischen Haber, und steckte sie, zu Anfange des Julius, in ein ungedüngtes Gartenbeet, weit von einander, weil diese Haberart ein Staudengewächs ist. In der Mitte des Augusts, da die Stängel 1 Schuh hoch gewachsen waren, schnitt er sie ab. Die Stöcke trieben alsdenn von neuem, etwa einer Spanne lang in die Höhe, und so ließ er sie den Winter über in der Erde stehen. Im folgenden Frühjahre lagen die Stoppeln gelb und ganz verwelkt auf der Erde, die Wurzeln aber waren vollkommen verdorben, folglich ein Trieb und Wachstum nur eines einzigen Weizenstängels von ihnen zu erwarten nicht möglich.

Ein nur mit den Anfangsbuchstaben **G. H. C. S. P.** bezeichneter Scribent, macht im 151ten St. der **Leipz. Samml.** 1757, 8. S. 605, f. seine Erfahrungen mit folgenden Worten kund:

„ Nachdem ich im abgewichenen Jahre auf ein Stück ausgerotteten Hopfenlandes, um es bald in Anger gehen zu lassen, weil ich es mit Bäumen bepflanzt, Klee und Haber durch einander säen, und darauf 2 oder 3 mahl abnehmen laßen: so hat in diesem Frühjahr nicht nur der Klee sich wieder hervorgegeben, sondern es hat sich auch aus denen stehen gebliebenen Haberstoppeln ein Buschweise stehender Roggen erhoben, welcher schon gegenwärtig im vollen Schoß, und größtentheils in Aehren stehet. Das Land hatte wenig Gaare, weil es nach dem Hopfen und vor dem Klee, erst Möhren tragen müssen. Mäuse und Maulwürfe hatten es im verwichenen Herbste gewaltig durchwühlet. Der Haber ist von dem gewöhnlichen weißen, oder gelben, und glatten gewesen".

Ein Ungenannter, im 157 St. eben dieser Leipz. Samml. beehret uns mit einer abentheuerlichen Geschichte, nach welcher die Habersaat sich noch im dritten Jahre wundervoll gefruchtet hat. Die Versicherung, die er mit stärkster Betheurung der Wahrheit thut, ist langweilig; ich will das Nöthige daraus mit kurzen Worten fassen. Vom Jahre 1756 an, im Februar, mehr als 6 Jahre zurück gerechnet, hatte er einen Büschel weißen Habers in seiner Stube ohnweit des Ofens hangen. Aus diesem säete er etwa d. 12 oder 14 Febr. ermeldten Jahres, die in selbigem überbliebenen, ausgedorreten, kleinen, doch von allem Unrath gereinigten, Körner, unter welchen auch nicht ein anders Getraidekorn gewesen, in einen von allem Unkraut gesäuberten, flach umgegrabenen Winkel seines Gartens, auf welchen weder Dünger noch das geringste Stroh gekommen, und der sonst unbebauet lag, ganz weitläuftig ohne Ordnung, wie man den Haber zu säen pfleget. Er wurde beschneiet; es fror oft sehr stark und tief in die Erde, und er lag noch an zwo Seiten, gegen Morgen und Norden, im Schatten. Er gieng aber doch schön auf, wuchs ziemlich hoch, trug volle Rispen, und nach Pfingsten erndtete der Versucher achtmahl so viel, als er gesäet hatte, jedoch die größten und tüchtigsten weißen Haberkörner. Eben um diese Zeit, (folglich noch früher, als Hr. Wirgin

Wirgin seine Schrift datiret hat) las er von des Herrn Wirgins Vorgeben, und daher gedachte er, ob die Stoppeln wieder ausschlagen würden. Es geschah daßelbe Jahr nicht; allein 1757 fiengen sie wieder mit Habersaatblättern zu grünen an, und wollten schossen. Er schnitt die Stängel so oft ab, wenn sie wiederum bald schossen wollten, und er muste es dreimahl thun, ehe der Haberstängel zurück blieb; dadurch aber würde er im Großen dreimahl Viehfutter haben schneiden können. Damit blieb auch endlich das Fleckgen liegen, und es wurde mit lauter Unkraut überzogen, dergestallt, daß er glaubte, es werde nichts daraus werden, zumahl sich kein Haberblättchen wieder sehen ließ. Im Frühjahre 1758 ließ er das Unkraut behutsam wegnehmen; und siehe, in kurzer Zeit ließen sich, wiewohl noch unkenntliche, Saatblätterchen blicken. Nach und nach wurden diese kenntlich, und endlich waren damahls vom Dato vor 6 Wochen, etliche große Roggensaatbüsche, nicht aber einzelne, zu sehen. Von eben diesem Dato, vor 14 Tagen ungefähr, fiengen sie bereits zu schossen an, und man konnte schon die Roggenähren hervorbrechen sehen; allein, eine Person, welche die Beete und Gänge des Gartens ausjätete, verderbte leider alles. N. im Braunschweigischen, d. 3 Jul. 1758.

Von mißlungenen Versuchen in Torgau, ferner auf dem Gute Wesenig, ingleichen Puschwitz, ertheilet Hr. v. B. im 145 St. der Oecon. Nachr. S. 39—43 Nachricht.

Nach einem Schreiben des W. F. v. G. R. zu B- - D. d. 4 Aug. 1759, im 26 St. der Fränk. Samml. S. 182—188, ward der Versuch glücklich nachgemacht.

Herr Rammelt, bekam nach dem 2 Th. der Schreberschen Neuen Sammlung ꝛc. S. 430, von dem künstlich ausgesäeten und gewarteten Haber, dürre Stoppeln.

Zulezt will ich noch die Zeugnisse und Urtheile zweier Männer, deren Aussprüche als entscheidend angesehen werden können, nehmlich eines Linnäus und Gleditsch, anführen. Jener erkläret sich, in einer Zuschrift an Hrn. Schreber, v. Apr. 1760, nach der Uebersetzung, folgendergestallt über diese Sache: „ Die von Hrn. „ Wirgin bekanntgemachte Verwandlung des Habers „ in Korn, ist die allerabgeschmackteste Sache; denn der „ Haber dauert nicht über Winter. Hr. W. hat nicht „ gewußt, woher eine oder andere Staude Korn in den „ Haberfeldern kommen könne; weil ihm unbekannt ist, „ daß die Lerchen und andere saamenfressende Vögel öf„ ters die Saamen auf den Aeckern aussäen, die sie an„ derwerts gefressen haben, wenn sie daselbst neue su„ chen ". Und Herr Hofr. Gleditsch, schreibet im 2 Th. seiner vermischten Abhandlungen, Halle, 1766, gr. 8. S. 388: „ Der gemeine Haber ist eine jährliche „ Pflanze, dieses bestätiget die Erfahrung seit vielen „ hundert Jahren. Eben diese Art des Habers stehet „ unsere Winter, auch die gemeinen, nicht aus; auch „ diese Erfahrung ist so gemein, so alt, und so gewiß, „ wie die vorige, daß daran der geringste Ackersmann „ nicht zweifelt. Nur einige Gelehrte machen sie durch „ Beschneiden zweijährig, und geben ihr dadurch eine „ Dauer gegen die Strenge des Winters. Was des„ sen vorgebliche Verwandlung betrifft, kann ich gera„ de heraus sagen, daß sie nichts sey. Verlanget man „ aber, daß ich dergleichen veranstallten soll, daß Ande„ re glauben, sie geschehe wirklich, so weis ich auch die „ Mittel dazu ".

Relation de quelques nouvelles decouvertes, touchant la transmutation d'Avoine en Seigle dans Hollande: st. in der *Nouvelle Biblioth. German.* To. XXIII, P. 2. à Amst. 1758, 8. Art. 17, S. 440 — 442.

Hiltoire naturelle de la production des semences de grains, st. in No. 11 der *Gaz. Salut.* v. J. 1763.

Ausführliche und wahrhaftige Nachricht von demjenigen Versuche, der in dem Richterischen Garten zu Leipzig gemacht worden

den ist, aus Hafer Korn und Weizen hervorzubringen, und dem glücklichen Erfolge desselben: st. in No. 8 des Neuesten aus der anmuth. Gelehrs. v. J. 1758, S. 610 — 616.

Abbildung der im Richterischen Garten aus Haber gewachsenen Weizenähren in natürlicher Größe, st. vor No. 9 ders. Monathschr. v. e. d. J.

Von dem in Schweden ziemlich allgemein gewordenen Streit, wegen des Hrn. Wirgins Verwandlung des Habers in Rocken und Weizen: st. im 34 St. der Gött. Anz. v. gel. S. a. d. J. 1760, S. 302 — 304.

J. F. J. Gedanken über die angegebene Verwandlung des Habers in Rocken: st. im 43 St. der Hannover. Beitr. v. J. 1760. Ein Auszug daraus, st. im 1 und 2 St. des V B. der Physik. ökon. Auszüge, Stutg. 1763, 8. S. 215. Der Verf. leitet den Roggen auf dem Haberlande aus keiner Verwandlung, sondern von den mit dem Miste darauf gebrachten einzelnen Körnern, so nicht ausgedroschen worden, her, und wird in dieser Muthmaßung dadurch bestärkt, daß der Roggen auf dem Haberlande sich vornehmlich an dem Rande desselben findet.

Eines schlesischen Landwirths freye Gedanken über die schwedische Entdeckung, aus Haber, Roggen und Weizen zu machen: st. im 20 St. der Schles. Oeconom. Sammlungen, Bresl. 1761, 8. S. 285 — 309; (sie stehen auch im 1 Th. des Schlesischen Landwirths, Breßl. 1771, gr. 8. S. 196 — 220, wieder abgedruckt.) Nachschrift zu den freien Gedanken wegen Verwandlung des Getraides, st. eb. das. S. 310 — 313. Der Verf. zeiget vornehmlich die Möglichkeit, auf was vor mannigfaltige Art und Weise der Acker von dem Gesäme, was für denselben eben nicht bestimmt worden, Theil nehmen könne.

Du prétendu changement d'espéce, & de l'orge de Patney, st. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, To. VII. à Paris 1762, 8. S. 45 — 53.

Carl v. Meußbach Anmerkung von der Möglichkeit der Transmutation des Hafers in Rocken: st. in No. 12 des Lpz. Int. Bl. a. d. J. 1766, S. 106.

Eb. dess. Nachricht, wie die Probe im Felde, aus Hafer, nach Schwedischer Angabe, Rocken zu erziehen, heuer ausgefallen sey: st. in No. 35. dess. S. 322.

Christ. Reicharts Beweis, daß aus Hafer weder Roggen noch Weizen werden könne, st. in dessen gemischten Schriften, Erf. 1762, 8. S. 200 — 203.

Extrait d'une lettre d'Avignon, écrite au P. C. par le S. *Sarrabat*, sur la transmutation du seigle en froment, & du froment en seigle: st. in den *Memoir. de Trev.* Aout. 1735, S. 1512 - 1516.

Avena perennis, floribus in eadem spicula masculinis & hermaphroditis. *Fl. Suec.* 98. T. Habergras, siehe unter Gramen.

Aventure, siehe Avanture.

Aventurier, siehe Avanturier.
Aventurine, siehe Avanturine.
Avenue, siehe Allee.
Averat, eine Art Birn; siehe unter Pirus.

* **Auer-Hahn, Aurhahn, Ohrhahn, Uhrhahn,** L. Vrogallus, Gallus sylvestris major, Gr. Tetraon, Tetrix, Fr. Coq de bruyere, ist einer der edelsten Waldvögel, und nächst dem Trappen unter den wilden Hühnern der größte, (daher er auch den Nahmen bekommen haben mag, denn Ur bedeutet bei den alten Teutschen soviel als groß.) Seiner eigentlichen Größe nach, ist er wie ein welscher oder Calecutischer Hahn, nur daß er nicht einen so langen Hals und Schwanz hat. Was seine Gestallt und äusserliches Ansehen betrifft, so sind seine Augenbraunen um das Häutlein um die Augen roth, der übrige Kopf aber schwarz, und der Schnabel kurz und gebogen; von den Ohren hangen ihm 2 Wammen herunter, wie dem Haus-Hahn; der Rücken und Hals sind aschfarbig, mit untermengten braunen und schwarzen Flecken; die Brust, der Schwanz und der Bauch schwarz. Unter den Flügeln erscheinen theils weiße, theils graue, auch auf dem mittelsten Gelenke der Flügel weiße glänzende Federn. Der schwarze Schwanz hat weiße Flecken, deren er immer mehr bekommt, je älter er wird. Der durch die beiden Flügel, wie auch durch den Schwanz in die Queer gehende weiße Strich, präsentiret, wenn der Auerhahn den Schwanz in die Runde, gleichwie die Pfauen oder welschen Hahnen, ausbreitet, einen weißen Cirkul. Die Hüften sind mit weißen, die Füße aber bis an die Zehen, mit dunkeln und subtilen Federn bekleidet, welche er in der Falz-Zeit meistentheils verlieret, die ihm aber doch gegen den Sommer in der Rauh- oder Feder-Zeit wieder wachsen. Er ist vom Schnabel bis zum Untersten seiner Füße nicht über 5 Spannen lang; seine Schwere auch niemahls über 14 Pfund.

Das

Das Huhn, oder die Auer-Henne, L. Vrogallina, Fr. Gelinotte, ist etwas kleiner als der Hahn; jedoch größer, als eine große Haus-Henne. Der ganze Leib ist bunt, wie eine Schnepfe, aber mit schwarzen Flecken hin und her besprengt; das übrige, sonderlich unter dem Halse bis an die Brust, ist fahlroth. Der Regenbogen in den Augen ist gelb, der Augapfel blauschwarz. Hinterwerts um die Augen hat sie etwas rothes, und am Bauche viel weißes. Die Füße und Zehen sind wie an dem Hahne. Es befinden sich deren viele zur Falz-Zeit bei dem Hahne. Sie weichet, nachdem sie empfangen hat, heimlich von der Gesellschaft. Wenn die Rothbüche ihre Knospen öffnet, und die Blätter aus einander gehen: so suchet das Huhn seine Gelegenheit unter den Sträuchern, in Gehauen und Schlägen, entweder in Heidekraut, oder in Zimmer- und Wellen-Geniste, und leget daselbst 6, 8, 10 bis 12 Eier, welche weiß und gelb oder braun gesprengt, und etwa so groß, als die gemeinen Hüner-Eier, sind; brütet auch solche allein, ohne den Hahn, meistentheils in 4 Wochen, aus. Wenn die Henne währender Brut der Speise nachgehet, so pfleget sie die Eier mit Moos oder Blättern zu bedecken, daß man dieselben schwerlich wahrnehmen und finden kann. So scheu und flüchtig sonst die Auer-Henne, wie auch der Auerhahn, ist, so unachtsam und sicher ist sie in der Brut, so daß sie schwerlich von ihren Eiern weichet, und nicht aufstehet, ausser man trete fast auf selbige; daher es auch kommt, daß sie durch Raub-Thiere abgefangen, oder durch Menschen erschlagen werden. Kaum sind die jungen Hühner ausgebrütet, so können sie, manchmahl mit noch anhangender Schale, behend laufen, und sind alsdenn schwer zu finden, weil sie sich, wie die Mäuse, verstecken. Die Henne streichet mit ihnen im Walde herum, da sie sie sich anfangs mit Ameisen-Eiern und Heidelbeeren nähren, bis sie nach und nach Fichten-Nadeln essen lernen.

Der Auerhahn pflegt sich gern in hohen Gebirgen und großen Wäldern, und an sumpfigen Oertern, sonderlich wo es starke rothe Buchen, und Brunnenquellen giebt, die Sandkörnlein führen, aufzuhalten. Seine Falz- (Pfalz- oder Balz-) Zeit, d. i. sein Locken der Henne, ist im März und April, nachdem der Winter lange anhält. Doch findet man, daß sie im Gebirge, wo der Schnee lange dauert, auch noch bei währendem Schnee zu falzen pflegen. Was Encelius vorgiebt, als ob der Hahn das Huhn nicht, wie anderes Federwildpret, oder Vögel, trete, sondern, wegen seiner großen Geilheit den Saamen von dem Baum, worauf er stünde, herunter fallen laße, dabei sich denn die Hühner einfänden, und solchen einfräßen, und was davon überbleibt, entweder eine gewisse Art Schlangen aushecke, oder, wenn es dürre geworden, in einen Stein von großer Kraft verwandelt werde, wird billig für ein Mährchen gehalten. Denn, es ist wider die Natur, daß dasjenige, was in den Magen und in das Gescheide kommt, in die Saamengefäße oder Eierstöcke gelangen, und darinnen seine Frucht erzeugen sollte; und es ist erfahrnen Jägern wohlbekannt, daß es damit, wie bei anderm Federwildpret, hergehe. Zur Falz-Zeit nehmlich nimmt der Hahn seinen Stand, wo er schon ehemahls gefalzet hat, gern wieder, und zwar meistens in solchen Revieren, wo Rothbüchen-Kiefern- und Fichten-Holz stehet, gemeiniglich auch an hangenden Bergen, und gegen der Sonnen Aufgang, der ihm besonders angenehm ist, wie auch gern an rauschenden Bächen. Ob er sich wohl, des Tages über, mit den Hühnern von seinem Stande etwas weggezogen, und sein Geäse dabei mitgenossen hat: so fällt er doch gegen Abend wieder dahin nach seinem Falz, stehet des Nachts auf einem Baum, und fängt gegen Morgen, wohl schon um 2 Uhr, zu falzen an. Was den Ton anbetrifft, den er hier von sich giebt: so ist, unerachtet man vielen Vögeln und Thieren den Ruf nachgeahmet, doch

doch noch kein Erfinder gewesen, der, gleich dem Auerhahn, einen Ruf hätte machen können. Anfangs hört man von ihm einen lauten Knall, dabei er, fast wie ein Mensch mit der Zunge, schnalzet; alsdenn aber klinget es fast, als ob ein Gras-Mäher mit seinem Wetzstein mit doppelten Strichen gerade die Sense striche, oder, als ob man eine rostige Baumscheere auf- und zudrückte; gleich darauf pflegt er ganz klein und zart zu singen, und am Ende wieder zu schnalzen. Währendem Falzgeschrei höret und siehet er nicht, ja er vernimmt auch nichts, wenn man sogar nach ihm schießet, und fehlet, da er doch sonst ein leichtes Gehör und scharfes Gesicht hat. Er gehet dabei auf den dicken Aesten der Bäume hin und her, spreizet die Flügel niederwerts, und streubet die Federn auf dem Rücken und im Schwanze, wie ein Indianischer oder sogenannter Trut-Hahn. Solch Falzen fängt nach Mitternacht an, und währet bis gegen den Tag. Und gleichwie er an seinem Wildpret und schönen Gestallt durch solche Geilheit abnimmt, also gehen auch sodann, wie schon gedacht, die Federn von den Füßen weg. Währendem Falz sind die Auerhähne manchmahl so nahe im Walde beisammen, daß man auf Einer Stelle etliche hören kann. Die Hühner, deren er wohl 8 bis 10 bestreiten kann, ziehen sich nach dem falzenden Hahn hin, und laßen ihm auch wohl ihre Ankunft zuweilen durch ein gelindes Kack- oder Kokock-rufen hören. Er vernimmt solches bald, steiget, wenn es vollends hell wird, vom Baum herab, bringet sie manchmahl bei dem aufpassenden Jäger vorbei gejagt, und besteiget und betritt sie, gleich anderm Federwildpret, da denn, wie vorhin gedacht, das Huhn sich wegmachet, und, wenn es die Eier gelegt hat, solche in der bemeldeten Zeit ausbrütet.

Sowohl des Auerhahns als des Huhns Geäse, oder Nahrung, sind im Sommer Wächolder- Heidel- Brom- und andere Beeren, oder auch das Kraut, wie auch In-

secten, Frösche, und d. gl.; im Winter, die Knospen von Rothbüchen und Kiefern, und die Fichten-Nadeln, wie auch die Spitzen von deren jungen Jahrwuchse. Sie nehmen auch aus den Quellen kleine Steinchen zu sich, die man zur Sommers- und Winters-Zeit in ihrem Magen findet. Uebrigens ziehet dieses Auerhahnwildpret nicht im Herbste mit andern Vögeln weg, sondern hält seinen Stand des Jahres durch beständig. Beide, sowohl die Hähne als Hühner, gehören überall zur hohen Jagd.

Insgemein wird der Auerhahn auf der Falz geschossen, da denn der Jäger früh vor Tage schon an dem Orte seyn mus, wo der Auerhahn seinen Stand hat. Höret man da nun den Auerhahn falzen, so eilet oder springt man etliche Schritte auf ihn zu; sobald man aber vernimmt, daß dessen Falz oder Laut auf höret, sobald mus man still stehen, und sich weder rühren, noch wenden, indem er ausser dem Falz so leise höret, und dermaßen schüchtern ist, daß er von dem geringsten Geräusche, sogar von dem Zerbrechen des kleinsten Reiseleins, aufstößt und davon flieget. Fängt er aber wieder zu falzen an, so eilet man wieder nach ihm zu. Dieses mus man nun so fortsetzen, bis man nahe genug und verborgen stehen kann. Ist es noch nicht hell genug, so erwartet man den Tag, und schießet ihn, bei bequemer Gelegenheit, unter dem Falzen. Weil er zur hohen Jagd gehöret: so ist es auch billig, daß er mit der Pürschbüchse und Kugel geschossen werde; doch werden auch zuweilen welche mit grobem Hagel geschossen. Wie sie vor einem Hunde, und zwar auch ausser der Falz-Zeit, geschossen werden, davon siehe Auerhahn-Hunde.

Von den Auerhähnen und Hühnern kann man auch die Eier zahmen Hof- oder Calecutischen Hühnern, um solche auszubrüten, unterlegen; nur wollen die Jungen insbesondere mit Erziehung in Acht genommen werden, da sie denn mit Ameisen-Eiern, Kräutern und allerhand Beeren,

Beeren, auch groben Sande, zu füttern sind; doch haben sie auch diese Eigenschaft, daß ihnen die Gelegenheit des Bodens nicht aller Orten anstehet. Dennoch aber, wo sie sich ziemlich vermehren, weis man Exempel, daß sie sich wohl 3 bis 4 Stunden weit abziehen und auseinander breiten, auch theils Orten weniger werden, als ihrer vorher gewesen, ob sie gleich gehäget und geschonet worden. Wo des Auerhahns Wildpret weniger wird, so ist eine Haupturſache diese, wenn die Raub-Thiere dasiger Orten herum nicht nach Möglichkeit getilget werden, welche ihnen, wie schon gedacht, weil sie auf der Erde brüten, und so vest sitzen, gar vielen Schaden thun. So verändern sie auch ihre sonst gebrauchten Stände, wegen veränderter Verhau- und Abholzung der Oerter, daß, da sie wegen des Haüens und Abfahrens des Holzes sehr beunruhiget werden, sie sich nach ruhigen Orten ziehen. Ferner sind auch an ihrer Ausbreitung und der Verlaßung ihrer ersten Stände, und der weitern Vermehrung an andern Orten, die gar alten Hähne Schuld; immaßen die alten Hähne in der Falz die Jungen bei ihrem einmahl gewohnten Stande abkämpfen oder wegbeißen, daß diese sodenn weichen, und sich weiter ziehen müssen. Wenn es nun geschehen, daß sie sich mit den Hühnern schon comportirt haben, so ziehen die Hühner hinter diesen drein, da denn der alte Hahn zwar seinen Stand, aber wenig Hühner, behält, folglich in solchem Revier alsdenn wenige Jungen zugezogen werden. Es wäre demnach dienlich, daß man die alten Hähne, so schon etliche Jahre an ihrem einmahl angewohnten Stande beobachtet worden, wegpürschete: so würden sich alsdenn eine Zeitlang die jungen Hähne daselbst besser bei einander vertragen; mithin ist daraus zu schließen, daß die Vermehrung auch ergiebiger seyn würde.

Die weidmännischen Redensarten vom Auer-Hahn und Huhn, sind folgende: **Der Auerhahn hat seinen** Stand,

Stand, d. i. den Ort seines Aufenthalts. Er steiget oder tritt zu Baume, oder vom Baume. Er stehet auf dem Baume oder der Erde. Er hat Füße, und nicht Klauen. Er falzet oder balzet, heißt die Zeit der Vermischung. Er wird aufgebrochen, nicht ausgeworfen oder ausgenommen. Er hat ein Geräusch und Gescheide, ist das Inwendige im Leibe. Wie auf solche Art auch von andern zur hohen Jagd gehörigen Vögeln gesprochen wird.

Kurze, jedoch zuverläßige Nachricht von denen Auerhahnen, aufgesetzt von M. F. J. M. P. A. st. im 3 St. der Stuttgard. Select. phys. oeconom. 1750, 8. S. 239—243.

Essai pour nourrir des Coqs de bruyeres avec toutes sortes de plantes, par *Jean Otton Hagstrome*: st. im Journ. oeconom. Mai 1765, S. 223—225.

Maur. Hoffmanni obs. de lapillis foliisque pini in ventriculo vrogalli repertis: st. im Anhange zur 9. und 10 Cent. der Eph. Nat. Cur. S. 463.

Von der Nahrung des Auerhahns im rauhen Winter, aus einem Schreiben des Hrn. Secret. Klein, st. in Hanows Seltenh. der Nat. und Oeconom. I Band, Lpz. 1753, 8. S. 270—276.

Da der Auerhahn und die Auerhenne ein trockenes, schwarzes und hartes Fleisch hat, so mus man ihn, wenn man ihn genüßen will, wohl in Wein einbeizen, da er denn hernach in eine Pastete geschlagen werden kann; wiewohl er auch gebraten auf großer Herren Tafeln aufgesetzt wird. Solchen aber recht mürbe zu braten, weil derselbe ein zäher Wildpret hat, als der älteste Hirsch, verfährt man damit folgendergestallt. Wenn der Auerhahn bis auf den Kopf gerupfet worden, wirft man selbigen sauber aus, und klopfet ihn, damit er mürbe werde; wäscht ihn rein, setzet auch eine Casserole mit Wasser aufs Feuer, und hält, wenn es im Sieden ist, den Auerhahn hinein, daß er darinn ein wenig anlaufe, und leget ihn alsdenn wieder in kaltes Wasser. Hernach mus man ihn sauber spicken, einsalzen, an einen Spieß stecken, und ans Feuer, aber nicht gar zu gähling, legen. Dabei mus man wohl zusehen, daß er nicht von aussenher brate, inwendig aber roh bleibe; je gemächlicher

cher er am Feuer tractirt wird, desto besser bratet er aus. Sobald er anfängt zu braten, begießet man ihn mit zerlaßener Butter, machet Papier über den Auerhahn, begießet dasselbe auch mit Butter, und stürzet, da es braun wird, noch einen Bogen darüber. Er mus in die drei Stunden braten, und zwar wird er bei hartem Holz oder Kohlen am mürbesten. Wenn er nun fertig ist, und bald angerichtet werden soll, ziehet man ihn vom Spieß, leget ihn vorher auf eine Schüssel, die vorher mit Blumen und Blättern auszuzieren ist, gießet die abgeträufelte Brühe unten auf den Hahn, und oben darauf ein wenig braune Butter, streuet etwas klargeriebene Semmel darüber, beleget es sauber mit ausgerissenen Citronen, und läßt diesen gebratenen Hahn zur Tafel tragen.

Auerhahn oder Hühner auf eine andere Art gebraten. Man mus den Hahn, wie vorigen bereiten; erstlich mit Nelken und Zimmet, hernach darüber mit Speck spicken, einsalzen, und ein paar Stunden liegen laßen. Hierauf stecket man ihn an den Spieß, und sorget, daß er ganz gemächlich brate, verwahret ihn mit Papier, begießet ihn auch fleißig mit Butter, weil er dadurch mürbe gezwungen werden kann. Wenn man nun meinet, daß er bald gebraten ist, und man ihn anrichten will, so verfertiget man folgende Sauce. Man macht ein Stückgen Butter über dem Feuer braun, schüttet ein wenig Mehl darein, so auch bräunen mus, und gießet die Brühe aus der Bratenpfanne darzu; thut Wein, etwas Essig, Citronen, nebst dergleichen Scheibchen und Gewürz, als: Ingber, Pfeffer, und Nelken, wie auch ein Stück Zucker hinein, damit es süß und säuerlich durch einander schmecke; schüttet diese Sauce in eine zurecht gemachte Schüssel; leget den Hahn hinein, gießet oben braune Butter darüber, garniret denselben auf das zierlichste, und läßt ihn auftragen.

Den Auerhahn gefüllt zuzurichten, nimmt man den Magen und die Leber, thut Salz, Ingber und

Pfeffer

Pfeffer dazu, hackt es unter einander, röstet weiß geriebenes Brod in Schmalz, und thut es zum Gehäcke; schlägt Eier daran, rührt es unter einander, füllet es hinein und nähet es zu; alsdenn wird er wohl gespickt, mit Zimmet und Nägelein besteckt, und langsam gebraten.

Der Auerhahn wird eben so, wie der Birkhahn, trenchiret. Es wird derselbe meistens mit den Flügeln, Hals und Schwanz aufgetragen, und weil er schon auf dem Bauche lieget, so imbrochiret man wie beim gebratenen Huhn, hänget das Messer zur Gabel, und hebet mit einer andern Gabel den Hals, Flügel und Schwanz auf einen Teller, und setzet solchen beiseit. Sonst wird der Auerhahn wie das gebratene Huhn zerleget, nur daß man bei den Flügeln anfängt. Will man sich auch einer Veränderung bei den Schnitten bedienen, und, anstatt der Oberschnitte, erst die Gegenschnitte thun, steht es jedem frei. Sodenn kann man auch in Zerschneidung oder Ablösung dieses Geflügels eine Aenderung machen, und z. E. den rechten und linken Flügel, auch rechte oder linke Keule, zuerst oder zulezt ablösen. Man leget 1. 2) einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brust, 3) das Ziehbein mit etwas Brust, 4. 5) einen Schenkel nach dem andern, 6. 7) die Spaltschnitte nach einander, mit etwas Brust, 8) die Brust- und Achselbeine, und 9) das Uebrige nach Belieben, vor.

Einen Auerhahn in eine Pastete zu schlagen, verfährt man folgender maßen: Erst wird derselbe dergestallt eingebeizet, daß er wohl ½ Jahr ohne einigen Schaden aufgehoben werden kann. Man rupfet nehmlich den Hahn, wirft ihn aus, klopfet ihn mit einem Scheit-Holz, oder sonst einem guten Knüttel, alle Gebeine entzwei, salzet ihn hernach ein, streuet Zwiebeln darüber, sprenget ein wenig Essig darauf, und läßt ihn über Nacht also stehen. Hierauf zähmet man ihm die Beine unten ein, daß er fein zusammen kommt; stößt ihm einen Spieß durch den Leib, leget ihn auf den Rost, woselbst

woselbst er ein wenig anlaufen mus; leget ihn in ein Geschirr, gießet Essig darüber, so läßt er sich eine geraume Zeit aufbehalten. Will man nun eine Pastete daraus machen, so schneidet man erstlich Speck ganz grob, als eines Fingers dick, und 3 Queerfinger lang, leget den geschnittenen Speck auf eine Schüssel, streuet Salz, Pfeffer, Ingber und Nelken darauf, und mischet alles wohl durch einander. Mit diesem Speck spicket man den Hahn, nachdem man ihn aus dem Essig genommen, und machet einen gebrannten Teig dazu, wie folget. Man schüttet auf den dazu bereiteten Backtisch soviel Mittelmehl, als man meinet, daß es genug sey, den untern und obern Teig, eines Fingers dick, daraus zu verfertigen; streuet eine Handvoll Salz daran, brennet das Mehl mit siedendem Wasser, (indem eben darum dieser Teig der gebrannte Teig heißt) durchmischet es so zäh und vest, als es immer seyn kann; wirket die Hälfte dieses Teiges klar ab, treibet ihn mit einem Walger oder Backholz aus, daß er ungefähr eines Fingers dick bleibe, leget denselben auf Papier, und bestreichet ihn mit Eiern. Hierauf nimmt man ein wenig Teig, schneidet Ringe, als wie Rost-Eisen, aus, leget solche auf den ausgetriebenen Teig in Form eines Rostes herum, (dieses heißt eben bei den harten Pasteten der Rost,) und zwar nur so weit, als der Hahn zu liegen kommt; thut Butter und Speck auf diesen Rost; streuet Ingber, Pfeffer, Nelken und kleingeschnittene Citronen-Scheibgen darüber, setzet Lorbeerblätter hinzu, und leget den Hahn darauf. Darnach rollet man ein Stück Teig mit den Händen lang, wie einen Strick, schneidet solchen in der Mitte entzwei, und umziehet damit unten am Teige den Hahn, daß er geraum, doch diesen Umzug nicht berührend, darinnen liegen kann, und streuet dergleichen Gewürz über ihn, wie über den Rost. Damit man nun den ganzen Hahn und den untern Teig überziehen könne, so treibet man die andere Hälfte des Teiges auch aus,

aus, drücket ihn auswendig an dem aufgesetzten Rande vest und fein proportionirlich zusammen, nimmt ein Pasteten-Band, (von Einigen ein Gurt, auch eine Form genannt) drücket den Teig darein, schneidet es unten und oben fein sauber ab, umziehet die Pastete um und um aufs zierlichste, schneidet alsdenn den untern Teig, welcher über das Pasteten-Band ein paar Queerfinger vorgehen mus, in der Runde ganz reinlich weg, daß er gleich wird, machet auch einen gedreheten Kranz unten herum, und oben auf einen ausgeschnittenen Deckel, und setzet den Auerhahn also, damit auf den obern Ort der Pastete dessen Kopf, und unten die Füße, kommen. Diese mit dem Hahn gefüllte Pastete nun läßt man in einem heißen Ofen backen; wenn sie etwas zu braun werden sollte, leget man einen Bogen Papier darauf, und wenn sie halb gar gebraten ist, mus man auch nachgesetzte Brühe darzu machen. Man vermischet Butter und Mehl in einer Casserole über dem Feuer, bis es braun werde; gießet Brühe, Wein und Essig darein, und läßt es einen Sud thun; nimmt hierauf die Pastete aus dem Ofen, schneidet in selbige oben ein rundes Loch, füllet durch einen Trichter diese Brühe hinein, und setzet sie wieder in den Ofen, darinn sie wohl noch zwo Stunden kochen mus. Wenn sie nun fertig ist, und angerichtet werden soll, so nimmt man sie aus dem Ofen, bestreichet sie mit Speck, putzet sie aufs sauberste zu, und läßt sie auftragen. Diese Pastete kann warm oder kalt verspeiset, und lange Zeit gut erhalten werden.

Eine Auerhahn-Pastete auf eine andere Art. Der Hahn, Teig und Pastete, müssen nach voriger Beschreibung bereitet, und gedachtes Gewürz darzu gebraucht werden. Nur kann man, wenn der Hahn auf den ausgewalzten Teig gelegt worden, die Pastete anders formiren, und folgende Sauce darzu machen. Man schüttet gebranntes Mehl in eine Casserole, gießet Wein, Essig und Brühe darein, leget etliche ganze Zwiebeln, etliche

etliche Stängel Thymian, Lorbeerblätter, Rosmarin, Capern und ein paar gehackte Sardellen darzu, und läßt es durch einander kochen. Wenn nun die Pastete im Backofen oben erhärtet ist, sticht man mit einem Holz ein Loch darein, welches man **Lüften** heißt, (indem sie sonst gern zerspringt;) hat sie eine Weile gestanden, setzet man einen weiten Trichter auf das Loch, füllet die verfertigte Brühe mit ihren Speciebus, (nur die Zwiebeln müssen erst daraus genommen werden) in die Pastete, und läßt es noch eine Stunde im Ofen durch einander dämpfen; nimmt sie endlich heraus, und richtet an.

* **Auerhahn-Hunde, Beller,** ist eine Art kleiner, brauner Hunde, etwa wie die Dachs-Kriecher oder Schliefer, welche runde Köpfe und etwas dünnere Mäuler haben. Man brauchet dieselben allein und insbesondere zu Auerhahnen, ausser der Falz, auch wohl zu Haselhühnern, dieselben vor ihnen zu schießen. Erstlich aber gewöhnet man den Hund an die welschen Hähne, daß er denselben nachläuft und sie verbellet. Wo auch Fasanen sind, läßt man ihn selbige ebenfalls suchen und verbellen. Wenn er denn erst da revieret, und dieses thut, so suchet man junge Auerhühner, daß er dieselben nur erst kennen lerne; alsdenn giebt es sich mit den alten, sie zu finden, und zu verbellen, gar leicht. Von andern Vögeln aber, wie auch von Wildpret, Hasen, Rehen, u. d. gl. mus er abgehalten werden. Dieser Hund ist nöthig, wo Auerhähne sind, und gehet es sich mit ihm gar wohl und bald um; nur mus man dabei behutsam und still verfahren. Wenn der Hund einen Auerhahn findet und aufjaget, so steiget dieser zu Baum, und wird ihn der Hund alsdenn verbellen. Indem nun dieses geschiehet, so schleichet man hinzu, und langet ihn mit der Büchse herunter. Ja man hat aus der Erfahrung, daß sich der Auerhahn auch sogar unten vor die Hunde gestellet, und vor solchen gehalten, weil sie klein sind; da er hingegen vor großen Hunden nicht so Stand

halten würde. In Ermangelung eines solchen Hundes, thut man manchen vergeblichen Weg. Es sind zwar Einige, die da vorgeben, daß man den Auerhahn nur in der Falz schießen könne; allein, ein jeder erfahrner Weidmann wird gestehen müßen, daß man sie auch ausser dieser Zeit, auf die vorbeschriebene Weise, schießen kann. Uebrigens ist dieses hierbei noch anzumerken, daß die Jäger zuvor den Auerhahn sowohl in der Falzzeit verhören, wo sie ihren Stand haben, auch gegen Abend, wo sie einfallen; als auch ausser der Falz dieselbe ausmachen, und es sodenn der hohen Herrschaft mit gebührendem Respect melden müssen; da sich denn dieselben in der Falz-Zeit, des Nachts, an den Ort, wo der Hahn seinen Stand hat, begeben, und sich an der Pürschung desselben belustigen, ausser der Falz-Zeit aber dieselben mit Hunden suchen.

Auer-Henne, Auer-Huhn; siehe **Auer-Hahn**.

Averno, siehe Alnus.

* **Auer-Ochs, Aur-Ochs, Ur-Ochs**, L. Vrus, Vrobubalus, Fr. Beuf sauvage, ist eine Art wilder Ochsen, welche meistens die Gestallt der zahmen Ochsen haben; nur daß sie viel größer als diese werden, wie denn einige auf 7 Schuh, und noch drüber, in der Höhe aufwachsen. An Farbe sind sie schwarzbraun, ja fast schwarz. Sie haben ein Gehörne, welches den zahmen Ochsen-Hörnern gleich, zwar nicht überflüßig lang, aber ziemlich stark und einwerts gebogen ist. Unter dem Halse, vom Brustkern bis auf die Kinnbacken, haben sie lange Haare, die wie eine Mähne herunter hangen, auch fast so einen spitzigen und langen Unterbart, wie ein Ziegenbock. Am Halse, an der Brust, und an den Blättern, sind sie breit und stark, da sie hinten hinaus schmäler aussehen. Der Kopf ist breit und stark, wie sie denn auch über den Augen, an und zwischen dem Gehörne, etwas lang gekrümmte Haare haben. Wenn man hiervon ausrupfet, und daran riechet, geben sie einen angenehmen, dem Moschus nicht ungleichen, Geruch von sich, welches sich auch bei denen langen Haaren, so am Halse hangen, befindet. Er ist gar ein wildes und unbändiges Thier, welches eine ausserordentliche Stärke, besonders im Kopf und Halse, hat, wie man dergleichen im Kampfjagen siehet; denn wenn ihm ein Bär, Löwe, und andere dergleichen starke Thiere, vorkommen, so ist er im Stande, wenn er sie recht fassen kann, dieselben glatt vom Boden mit seinem Gehörne aufzuheben, und in die Höhe zu werfen; man sagt auch, daß er Roß und Mann auf die Hörner nehmen, und in die Luft schleudern kann; und wenn er einen Baum umzureißen angefangen, läßt er nicht nach, bis er ihn niedergeleget. Das Thier oder die Kuh wird nicht so stark, wie der Ochs. Beide aber sind gar schnell auf den Füßen. Man findet deren viele in den mitternächtigen Ländern; die meisten aber in Moscau, Schweden, Pohlen und Preussen. Aus diesen Ländern ist er auch in die angränzenden Gegenden Teutschlandes gebracht worden, und wird an einigen großen Höfen im Thiergarten gehalten. Die Vermehrung derselben ist aber nicht so stark, als wo sie in ihrem ordentlichen Vaterlande sind. Ob sie gleich alle Jahr brunften, so gehen und bleiben sie doch sehr vielfältig gelte. Ihre ordentliche Brunftzeit ist im September, und gehen sie 40 Wochen tragend.

Wegen seiner Wildheit und Stärke ist dem Auerochsen nicht leicht beizukommen, es sey denn, daß er in Gruben gefangen, und darein entweder gelocket, oder durch Feuer hineingetrieben, und sodenn durch ein Geschoß erleget werde. Wo ein solches Thier im Walde etwa angeschossen, oder sonst durch etwas gereizet und hitzig gemacht wird, erzeiget es sich vor Zorn ganz unsinnig und rasend, so daß es die stärksten Bäume mit dem Kopfe umzustoßen sich unterfängt, wenn es insonderheit wahrnimmt, daß sein Feind dahinter verborgen sey, da alsdenn dergleichen Thier von einem beherzten Jäger auf

der Seite einen Fang bekommen kann. Sonst soll der Auerochs die rothe Farbe gar nicht leiden können; daher, wenn man ihn zu fällen suchet, stellet sich ein Jäger auf einen starken hohen Baum; auf einem andern aber, nicht weit davon, läßt ein Knecht einen mit Stroh ausgestopften Mann, der roth angekleidet ist, an einem Seil herab auf den Boden, beweget ihn solange hin und her, bis der Ochs dessen gewahr wird, da er denn mit großer Wuth auf den Mann zurennet, und ihn umzubringen gedenket; alsdenn ziehet der Knecht den Mann unvermerkt hinter den Baum, oder auch gar in die Höhe zu sich, da denn der Ochs, wie oben gedacht, ganz unsinnig auf den Baum zustößt. Mittlerweile fasset ihn der Jäger auf dem Baume sehr wohl, und schießet ihn von dannen, daß er fallen mus. In Litthauen wird er von wohlgeübten Jägern mit Pfeilen angeschossen, da er denn seinem Feinde nachläuft, bald aber von einem andern getroffen wird, auf den er sich von jenem wendet, bis ihn ein dritter verwundet, auf den er wieder losgehet; und dieser wird solange getrieben, bis er ermüdet liegen bleibt.

Sein Fleisch ist mittelmäßig, zart und gut zu essen. Seine Zunge ist scharf, wie eine Feile; die Haut, sonderlich auf dem Rücken, sehr stark. Aus den Hörnern pflegt man Trinkgeschirre zu machen. Die Haut soll eine specifische Eigenschaft haben, und die schwangern Frauenspersonen, welche Gürtel davon tragen, vor dem Mißkrame bewahren, welches sie eben so theuer macht, indem so leicht keine Dame in Polen seyn wird, die nicht von dieser Tugend einer Auerochsenhaut überzeugt zu seyn schiene.

Vom Auerochsen, sowohl dem Pohlnischen als Americanischen, handelt Jo. Sam. Halle, in seiner Naturgesch. der Thiere, Berl. 1757, 8. S. 280, f.

Ge. Andr. Hellwings Obs. von denen wie Moschus riechenden Haaren der Auerochsen, st. im 7 Vers. der Bresl. Samml. Feb. 1719, S. 190—192.

Deut-

Deutliche und gründliche Beschreibung der Natur und Eigenschaft eines Auerochsen, aus dem Lat. übers. von E. Hüniken. Berl. 1705, 4.

Chr. Menzelii scholium de vro, st. in den *Misc. Nat. Cur.* Dec. II, A. 2, S. 22.

Averon, Haveron, Gramen quod festuca avenacea sterilis elatior, C. B. siehe Festuca.

Avertin, oder Avortain, der Taumel oder Schwindel, dem die Schafe und das Hornvieh zuweilen unterworfen sind; siehe **Schwindel**.

Aves cypriæ, siehe **Räucher-Kerzlein**.

Avet, eine Provincialbenennung der Tanne; siehe Abies.

Avette, dieses Worts bedienen sich stets die alten französischen Instructionen, den Honig- Wachs- und Bienen-Handel betreffend, um eine Honigfliege oder Biene damit anzuzeigen. Eigentlich ist solches die Benennung der kleinen Bienen.

Aveuer, oder Avuer, heißt bei den Jägern, das Rebhuhn, wenn es auffliegt, wohl ins Gesicht fassen, und wird besonders vom Falken gesagt.

Aufbäumeln, siehe **Männchen machen**.

* **Aufbäumen, Andrehen**, heißt bei den Tuch- Zeug- und Lein-Webern, wenn die Werft auf den Baum gebunden wird, und da jeder Gang in den Afner, oder Reddel-Kamm, der insgemein von Rohr gemacht zu seyn pflegt, geleget wird. Denn daraus kommen dieselben alle fein ordentlich, in gleicher Länge, und werden nicht verwirret.

Es haben die Weber unterschiedliche Roll- oder Weber-Bäume, woran sie einestheils das Garn, anderntheils das gewebte Tuch winden, und das heißen sie auch **Aufbäumen**, oder **auf den Baum bringen**. Bei den Tuchmachern werden die Fäden erstlich angedrehet, und durch den Reihkamm und das Blatt gezogen. Das übrige Werft aber wird auf den Garn-Baum gebunden, und heißt auch **Aufgebäume**. Es hat auch jeder Faden seinen Ring, wodurch er gehet; zwei Fa-

den aber ein Riet oder Rohr. Das Aufbäumen wird auch Aufziehen genannt.

* **Aufbaumen** oder **Aufholzen**, wird gesaget, wenn ein vierfüßig Thier auf einen Baum steiget. Einige bedienen sich auch dieser Worte, wenn ein Raubvogel wo anstehet, und sagen, der Vogel ist aufgeholzet.

Aufbergen des Ackers oder der Ackerstücke; s. Aufrücken.

Aufbinden, Fr. Trousser, heißt, das mit der Sichel geschnittene, oder mit der Sense gehauene, Getraide in Garben zusammenbinden. Dasselbe soll man durchaus nicht bei nassem oder feuchtem Wetter, sondern bei schöner und trockener Zeit, thun, damit das Getraide fein trocken in die Scheune komme. Nach dem Aufbinden müssen die Garben oder Bunde in Mandeln gesetzet werden, damit man abzählen könne, wieviel man nach Schocken und Mandeln an Garben auf diesem oder jenem Stücke erbauet habe. Es geschiehet aber das Aufbinden entweder mit gemachten Stroh-Seilen, an einigen Orten auch mit Wieden, wenn das Getraide kurz ist, sonderlich bei dem Sommergetraide; oder auch mit Bändern, so aus dem Getraide selbst gemachet werden, wie bei dem Korn; es gehet aber mit diesen leztern vieles zu Schanden.

* **Aufblähen, Aufblasen**, ist ein Fehler an einem Pferde, welcher aus übler Gewohnheit daher entstehet, daß, wenn man ein junges Pferd gleich anfänglich zu stark gegürtet hat, solches sich leicht überwirft, und sich angewöhnet, daß es sich allezeit aufblähet, so oft es gesattelt und gegürtet wird.

Aufblähen des Rindviehes, siehe Auflaufen.

* **Aufborgen**, heißt überhaupt, Geld und Geldes werth zusammenbringen, wo und bei wem man es nur bekommen kann. Siehe Borgen.

* **Aufbrechen**, ist ein weidmännisches Kunstwort, welches sowohl bei dem hohen Wildpret, als: Hirschen, Thieren, Schweinen ꝛc. als auch bei dem zur hohen Jagd gehörigen Federwild, als: Auerhahnen, Trappen, u. d. gl. gebraucht wird, und heißt soviel, als ein Wild aufschneiden,

den, und demselben das Eingeweide, oder sogenannte Gescheide aus dem Leibe nehmen. Bei diesem Geschäfte mus man sich vor allen Dingen der Reinlichkeit befleißigen. Es gebühret hier einem Jäger gar nicht, daß er, wenn er aufbrechen will, den Rock herunterziehe, die Westen-Aermel und das Hemde aufstreiche, und mit den bloßen Armen, wie ein Schlächter, hintrete; sondern er mus seine Kleidung ordentlich anbehalten. Ist es bei dem Jagen, so mus er auch das Hornfessel an sich, und einen Bruch auf dem Hute, haben. Will man nun einen Hirsch aufbrechen, so leget man denselben auf den Rücken, und mit dem Gehörn unter den Hals; löset von der Drossel, von vorn an, bis an den Brustkern, die Haut auf, und sodenn auch den Schlund nahe an der Drossel ab, sticht ein länglich Loch hinein, schlinget das Ende des Schlundes etlichemahl durch, und solchen in die Brust hineinwerts. Ferner löset man auch die Gurgel mit der Drossel ab, und drückt solche auch etwas hineinwerts nach der Brust. Wo es nun gebräuchlich ist, daß dem Jäger die Kehlbraten und Zunge gehöret, da wird beides auch gleich ausgelöset, sonst aber nicht. Ferner tritt man zwischen die Hinterläufe, schärfet die Haut zwischen dem Kurzwildprete, und bis an den Brustkern, auf, machet eine kleine Oeffnung zwischen den Keulen in das Wildpret, aber nur so groß, daß man mit zween Fingern hineinkommen kann, stecket von der linken Hand zween Finger hinein, fasset das Messer mit der rechten Hand, und hält es mit der Spitze zwischen den 2 Fingern hinein, und schärfet also bis an den Brustkern; greifet über dem Wanste hinein, und ziehet den Schlund mit dem Wanste fein behutsam heraus, wie auch das ganze Gescheide; schlägt das Schloß entweder mit dem Weidmesser auf, oder löset es durch den Knorpel, wo es zusammengewachsen, mit dem Messer auf, drücket die Keulen auseinander, löset den Mastdarm mit dem Weideloch heraus, ziehet die Gurgel heraus,

aus, und reisset das ganze Gescheide hinaus. Ferner werden die Mehr- (Lenden-) Braten und das Kurzwildpret auch ausgelöset. Hier mus man sich aber in Acht nehmen, daß man das Gescheide nicht zerreiße, sondern fein subtil und reinlich damit umgehe, auch nicht die Queer über die Läufe, oder gar über den ganzen Leib, trete. Auf diese Art wird alles Rothwildpret aufgebrochen. Die Sauen aber werden vorn am Halse nicht aufgeschärft, sondern man mus den Schlund und die Gurgel inwendig mit dem Messer ablösen. An einigen Orten haben die Jäger die Wammen von den Sauen zum Accidens. Diese werden von den Keulen an und zu beiden Seiten abgelöset, bis in die Brust, da sie denn vollends mit dem Blate herausgeschlagen werden. Siehe auch den Articul **Zerwirken**.

* **Aufbrechen**, ist auch an einigen Orten ein Brau-Terminus, wenn nehmlich der Mösch aufgebrochen, und der Breihahn abgezogen wird, wie in Halberstadt.

* **Aufbringen**, heißt im gemeinen Leben, das Bedürfnis erwerben und zuwege bringen.

Die Weber gebrauchen dieses Wort auch bei dem Aufziehen des Garns. Siehe **Aufbäumen**.

* **Aufbruch**, heißt bei den Jägern, das kleine Jägerrecht, nehmlich das Geräusch und Gescheide.

* **Aufdecken**, die Brüche von Wildpret und Fert hinwegnehmen; siehe **Genossen machen**.

* **Aufdecken der Tafel**, geschiehet bei hohen Herrschaften von eigends dazu bestellten Tafeldeckern, unter Beihülfe anderer geringerer Bedienten. Bei großen Ceremonien- und figurirten Tafeln, ingleichen wenn die großen Service gebraucht werden, kommen noch mehrere Personen aus der Silberkammer ꝛc. darzu. In Wien und München giebt es auch **Tafeldeckerinnen**, deren Dienst alsdenn gebraucht wird, wenn die höchsten Herrschaften, sonderlich des Abends, sich bloß durch die Hofdamen, Kammerdienerinnen, und andere weibliche Aufwartung, bedienen laßen.

* Auf

* **Auf dem Sprunge stehen**, Fr. Branler, wird von einem Banquier oder Kaufmann gesagt, welcher seine Scheine allerwegen ausbieten läßt, Geld zu bekommen, und der dadurch zu erkennen giebt, daß er dem Bankerotmachen nahe ist. Daher saget man z. E. man wird bald von unterschiedlichen schlimmen Streichen hören; ich kenne zwei bis drei große Kaufleute, die **auf dem Sprunge stehen**. Siehe **Bankerot**.

* **Auf der Grüne**, nennet man, was an Hasen und Hühnern im Frühjahr auf der Feldsaat geschossen wird; ingleichen die Grashirsche, sagt man, **auf der Grüne schießen**.

* **Aufdocken**, heißt im Jagdwesen, eine auseinander gebrachte Arch, Leine oder Hängseil wiederum auf eine Docke wickeln.

* **Aufdrift**, oder **Auftrift**, diese wird gemacht, wo die Aecker vom Unkraute fein rein sind; und zwar macht man sie in den Brachfeldern im späten Herbste also: Man pflüget ordentlich zur Saat; wenn nun nicht allzunasse Winter kommen, daß die Furchen nicht etwa von der Nässe auseinander und zusammen laufen, so wird gleich im März in die Aufdrift gesäet, allwo hernach die schönste Gerste wird; wäre aber dieses, so mus zur Saat nochmahls gepflüget werden.

* **Aufeisen**, heißt in die zugefrornen Teiche und Fischhälter Oeffnungen und große Wuhnen oder Löcher machen, damit die Fische recht Luft bekommen. Dieses mus um so öfter geschehen, je dicker das Eis ist; wo nicht Quellen vorhanden sind, die das Wasser an einigen Orten beständig offen halten, und nicht völlig zufrieren laßen. Man kann auch große ungeknickte Strohbündel in die aufgeeiseten Löcher stecken, so bekommen durch die Röhren des Strohes die Fische dennoch Luft, wenn die Löcher gleich wieder zufrieren.

Auffahren, heißt 1) mit einer Flinte oder Büchse währendem Zielen in die Höhe rücken, und von unten gegen

oben zu den Schuß nehmen. 2) Wenn ein Hase aus der Saß aufspringet, wird gesagt: er fähret auf, oder auch, stehet auf.

Wer nächtlicher Zeit auf Wildpret anstehet, mus den Vortheil auf- oder abfahren gebrauchen. Allein, alle Nacht-Schüsse sind Glücks-Schüsse, und wird vieles dadurch zu Holz geschossen; mithin solches keinem Jäger gut zu heißen ist.

* **Aufforung**, ein Provincialwort bei den Sachsen, wird gesagt, wenn die Bienen wohl zu Gange kommen, und an Honig und Wachs zunehmen.

* **Auf- und Abführen**, heißt debitiren und creditiren.

Auffrischen, siehe unter Aufgefrischt.

* **Auffüllen**, ist eine sehr nöthige Verrichtung in den Kellern bei Wein und Bier, so auf dem Lager liegen. Denn, wie der Wein in den Fässern sich verzehret, das Bier durch das Aufstoßen und Gähren weniger wird, der leere Raum aber in einem Fasse über dergleichen Getränke ihm höchst schädlich ist: also müssen solche Fässer, die nicht zu Zapfen gehen, immer vollgefüllet, auch dabei um den Spund wohl abgewischt und rein gehalten werden. Es geschiehet aber das **Auffüllen** mit einem Unterscheid. Denn bei dem Wein brauchet man zur Fülle jedesmahl wieder Wein, wenn er schon nicht der allerbeste ist; oder in Ermangelung dessen scheuert man die schönsten weißen Kieselsteine, und läßt deren so viel durch das Spundloch hineinfallen, bis der Wein daselbst fast überläuft, wischet mit einem reinen Lappen das Faß sowohl, als den Spund selbst, rein ab, und schlägt es wieder zu. Ordentlicher Weise soll dergleichen Auffüllen alle 14 Tage dreimahl geschehen. Im Winter aber und bei feuchter Witterung, kann man mit Einmahl in der Woche auskommen; im Sommer hingegen wird es wohl zweimahl erfordert, nachdem nehmlich der Wein feurig und hitzig ist, und mehr ausdünstet, auch die Keller hoch und trocken liegen. Ueberhaupt wird ein Jahr

Jahr in das andere 2½ Maaß auf ein Faß erfordert. Das Bier hergegen, und sonderlich das Lager-Bier, wird anfangs, bis es keine Hefen mehr auswirft, immer mit frischem Biere, hernach aber mit frischen wohlschmeckenden Brunnenwasser, allezeit über den andern Tag, da es gefasset, aufgefüllt, und ist wohl Acht zu geben, damit es nicht überlaufe, denn ein solches Faß verwindet es in vielen Tagen nicht. Darbei mus man aber bedenken, daß auf solche Art aus dem Wasser sich kein Bier brauen laße, wenn man ohne Noth mehr von dieser Fülle in ein Faß gießen wollte, als sich ordentlich gehöret. Das Schenk-Bier, wenn es nicht hurtig weggetrunken, und daher übelschmeckend wird, pfleget man bei solchen Umständen mit ein wenig junger Würze aufzufüllen, daß es wieder aufstoße.

Aufgefrischt, Fr. Refait, wird in der Handlung, besonders von Pferden und der Butter, im folgenden Sinne gesagt. Nehmlich ein **aufgefrischtes Pferd**, Fr. Cheval refait, bedeutet bei dem Pferdehandel, ein Pferd, welches ganz zu Schanden gemacht worden, oder irgend sonst einen Fehler hat, hernach aber von einem Roßtäuscher, in dessen Hände es gerathen, in den Stand gesetzt worden, jemanden damit zu betrügen. **Aufgefrischte Butter** aber, Fr. Beurre refait, heißt alte oder schlimme Butter, die man aber gleichwohl durch öfteres Abwaschen in unterschiedlichen Wassern wieder in den Stand gesetzt hat, sie mit Vortheil zu verkaufen.

Auffrischen, wird auch von andern Waaren gesagt; z. E. man frischet Gemählde auf, wenn man ihnen einen neuen Glanz giebt.

* **Aufgehen**, Fr. Lever, ist eine Redensart der Gärtner von ihren ausgesäeten Saamen, wenn sie nehmlich sagen: mein Salat-Saamen ist wohl oder gut aufgegangen; meine Petersilie ist nicht aufgegangen, u. d. gl. Das Aufgehen des Saamens selbst, heißt im Französischen Levée.

Aufgelaufene Ader, L. Varix, siehe **Krampf-Ader**.

* **Aufgelaufener Koch**, heißt eine Art von Torten, welche aus gewissen Dingen, als: Aepfeln, Eierdottern, Erbsen, Gries, Kälberlebern, Krebsen, Mandeln, Möhren, Quitten, Reiß, Rindermark, Rindseuter, Semmeln, Zimmet, u. s. f. verfertigt werden, und hernach den Nahmen von der Haupt-Ingredienz erhalten; indem man aus dergleichen, vermittelst vieler Eier und sehr klar gesiebten Zucker, einen zarten Teig machet, diesen in einen darzu verfertigten blechernen Reif thut, und im Backofen wohl ausbacken läßt. Der Reif zu aufgelaufenen Köchen mus also gemacht seyn, daß er könne eng und weit gestellt werden; wie man denn dergleichen Reife findet, die sich wohl viermahl verkleinern und vergrößern laßen. Wenn ein solcher Koch nicht sitzen bleiben, sondern fein auflaufen soll, so bestehet der Hauptgrund darinn, daß man bei diesen Torten die Feuchtigkeit vermeide; denn wenn diese darinnen bleibt, können solche nicht auflaufen; was übrigens nebst diesem bei einem und andern zu beobachten ist, lehret folgende Anweisung.

1. **Aufgelaufener Aepfel-Koch.** Man läßt Aepfel im Backofen gar braten, ziehet ihnen die Haut herunter, und nimmt alles Fleisch bis auf den Kriebs herab, thut solches, nebst geriebener und in Butter fein goldgelb geröfteter Semmel, in einen Reib-Asch, rühret es wohl unter einander, schlägt auch 10 Eier, und eben soviel Dotter von andern Eiern, noch darzu. Wenn man dieses alles auf beste nochmahl zusammengerührt hat, mischet man ¾ Pfund Zucker und 1 Loth Zimmet darunter, schüttet diesen abgerührten Teig in den zurecht gemachten Reifen, backet ihn im Ofen gar, und streuet Zucker und Zimmet darüber. Die Semmel wird zu dem Ende darunter gethan, damit sie den Aepfeln die Feuchtigkeit benehme.

Oder:

Oder: Man röstet über dem Feuer in ein wenig Butter geschälte und kleingeschnittene Aepfel ganz trocken, thut geriebene und gleichfalls in Butter geröstete Semmel hinzu, und rühret solches, nebst ¾ Pf. Zucker und 1 Loth Zimmet, wohl zusammen; nimmt hierauf von 16 Eiern das Weiße, schlägt solches in einem Gefäße so lange, bis es ein Schnee wird, schüttet diesen Schnee in die mit Zucker und Semmel wohl-abgeriebenen Aepfel, rühret es nochmahlen gut unter einander, thut diesen Teig in den mit Butter bestrichenen Reif, läßt es backen, und wenn es bald gar ist, überstreichet mit noch ein wenig solchem Schnee, ungefähr eines kleinen Fingers dick, den Koch damit, und streuet bunten Zucker darauf, so ist es fertig.

2. **Aufgelaufener Eierdotter-Koch.** Man rühret ¾ Pfund schöne frische Schmelzbutter in einem Reib-Asch so lange, daß sie wie ein Schnee werde. Hierauf schlägt man immer einen Eierdotter nach dem andern hinein, und rühret so lange, bis ungefähr ein Schock solcher Dotter sich darinn befinden; thut auch ½ Pf. gesiebten Zucker darzu, gießet endlich dieses Abgerührte in einen mit Butter bestrichenen Reif, läßt es in einer Tortenpfanne, welches besser als im Backofen, backen, garniret es so gut als möglich, und trägt es auf.

3. **Aufgelaufener Erbsen-Koch.** Man kochet schöne und rein-gelesene Erbsen im Wasser halb gar, so daß die Bälge sich selber ablösen, und nimmt solche davon; die Erbsen aber läßt man wieder trocken werden. Hierauf stößt man sie in einem Mörsel ganz klein und glatt; reibet in einem Reib-Asch unter selbige ein Stück Butter, ingleichen in Butter geröstete Semmel, schlägt 10 Eier daran, rühret es wohl durch einander, thut auch Gewürz darzu, und rühret es immer ganz zart und glatt ab; setzet noch 8 Eierdotter darzu, mit welchen man alles nochmahl fein wohl einrühren mus. Endlich schüttet man ½ Pfund gesiebten Zucker hinein, und hält mit

dem

dem Rühren an, bis es ganz zart und glatt wird, thut diesen Teig in den mit Butter bestrichenen Reif, läßt es backen, und trägt es wohl-garnirt warm auf; denn alle dergleichen fett gemachte Köche müssen warm gegessen werden.

4. **Aufgelaufener Gries-Koch.** Man rühret ein Stück Butter, nebst feinem in Milch halb-ausgequollenen Gries, in dem Reib-Asche wohl durch einander, schlägt 12 Eier, oder, wenn es zu dick ist, noch 8 Eierdotter, darunter, rühret es abermahl fleißig zusammen, damit es recht klar werde, und schüttet ¾ Pf. kleingeriebenen Zucker darzu; gießet hierauf das Abgerührte in den zurecht gemachten Reif, und läßt es im Backofen wohl backen. Damit man aber wissen möge, ob dieser Koch gut sey oder nicht, so stecket man ein Hölzgen in denselben; ist dieses, wenn man es wieder herausziehet, trocken, so kann man daran abnehmen, daß er recht ausgebacken sey.

5. **Aufgelaufener Koch von Kalbslebern.** Man läßt zwo schöne Kalbslebern am Feuer gar kochen; und wenn sie wieder kalt, auch auf einem Reibeisen ganz klar gerieben worden, thut sie in eine Casserole, schlägt etliche Eier daran, und rühret solches durch einander auf dem Feuer ab, daß die Eier unter der Leber gar werden. Ferner rühret man dieses mit 12 Eiern in einem Reib-Asch auch wohl ab, läßt zergangene Butter darunter laufen, und rühret es wieder glatt ab. Das vielfältige Rühren darf man sich nicht befremden laßen, wenn man anders dergleichen Koch gut und schön haben will. Hierauf schlägt man wohl noch 10 bis 12 Eierdotter hinein, rühret es wieder eine Viertelstunde, wirft Gewürz und 1½ Pfund Zucker darzu, und rühret es abermahl eine Weile; schüttet diesen Teig in einen vorher mit Butter sehr wohl bestrichenen Reif, streifet den Koch oben fein glatt, backet ihn gemächlich im Ofen oder in einer Tortenpfanne, und giebt ihn endlich, so warm als nur möglich,

lich, auf die Tafel; denn sobald er erkaltet, wird er hart, und unangenehm zu essen.

6. **Aufgelaufener Krebs-Koch.** Man nimmt 1 auch wohl 1½ Schock Krebse, siedet sie, sticht ihnen vorn am Kopfe das Gelbe und Bittere heraus, stößt sie klein, thut sie in ein Quart gute Milch oder Sahne, rühret sie wohl durch einander, streichet das Abgeriebene durch ein Haartuch in eine Casserole, und läßt es über dem Feuer zusammenlaufen. Darnach schüttet man dieses in einen Durchschlag, daß die Feuchtigkeit davon laufe; wenn es nun ganz trocken ist, rühret man es in einem Reibasch, bis es recht klar wird, reibet einen guten Theil Krebsbutter mit darunter, schlägt 8 ganze Eier und 14 Dotter hinzu, und reibet dieses ebenfalls fein glatt zusammen; schüttet abgezogene und kleingeschnittene Pistacien, ingleichen in Sahne geweichte und wieder sauber ausgedruckte Semmel darzu, und continuiret mit dem Reiben. Zulezt rührt man kleingeschnittene Citronenschalen, Muscatenblühten, und ¾ Pfund gesiebten Zucker unter diesen Teig; schüttet solchen in den mit Krebsbutter sehr stark bestrichenen und zurecht gesetzten Reif, bestreichet auch den Koch obenauf noch mit Krebsbutter, ungeachtet er schon sehr fett damit angemacht worden, setzet ihn in Ofen oder in eine Tortenpfanne, und läßt ihn, wenn er fertig ist, warm auftragen.

7. **Aufgelaufener Mandel-Koch.** Man setzet 1 oder 2 Pfund Mandeln, nachdem der Koch groß werden soll, mit Wasser zum Feuer, läßt sie einen Sud thun, und ziehet sie ab; wirft selbige hierauf in kalt Wasser, läßt sie aber nicht gar zu lange darinn liegen, stößt sie in einem Mörsel nicht gar zu klein ab, sprenget unter währendem Stoßen ein wenig lautere Milch, oder an deren Statt, ein wenig Rosenwasser, doch ja nicht zuviel, darein; denn wenn die Mandeln zu feucht werden, bleibt der Koch sitzen; rühret diese gestoßene Mandeln in einem Reibasch mit 2 oder 3 Eiern klar ab;

schlägt

schlägt nach dem Abrühren wieder 12 Eier ganz hinein, und 15 Dotter noch darüber, daß also in allem 15 Eier auf 1 Pfund Mandeln gesetzt werden, und mischet solches wohl durch einander; thut ferner in einen Eßlöffel ein wenig Safran, rühret ihn darinnen mit Milch ab, und gießet solchen unter die Mandeln, die darneben gerühret werden müssen. Wenn sie nun schön aufgelaufen sind, thut man ¼ Pfund feinen klargeriebenen Zucker hinzu, und hält mit dem Rühren immer an; bestreichet den Reif mit Butter, machet einen vesten Teig an, setzet den Reif auf einen blechernen Teller, bestreichet unten herum den Reif mit Eiern, leget auch den Teig unten um denselben herum, bevestiget beides, daß keine Luft heraus kann, und bestreichet den Teller inwendig auch mit Butter; gießet sodenn den abgeriebenen Mandel-Teig hinein, setzet ihn in einen nicht gar zu heißen Ofen, und läßt ihn backen, da denn die oben angeführte Probe mit dem Hölzgen anzeigen kann, ob er genug gebacken. Bei dem Anrichten wird der Teig unten vom Teller weggeschnitten, der Reif abgezogen, und der Koch auf eine geschickte Weise garnirt und besteckt.

8. **Aufgelaufener-Möhren-Koch.** Man reibet gelbe Möhren, nachdem sie rein geschabet worden, ohne sie erst ins Wasser zu legen, auf einem Reibeisen recht klar; und da sie viel Saft bei sich haben, mus man solche in einer Casserole auf dem Feuer ganz trocken abrühren, darnach 5 Eier daran schlagen, und mit dem Rühren solange anhalten, bis sie durch und durch trocken sind. Hierauf rühret man sie in einem Reibasche ganz glatt ab, thut etwas Butter, so über dem Feuer erst zergangen, ingleichen noch 10 Eier hinein, und rühret es wohl unter einander; schlägt ferner noch 10 Dotter, etwas eingeweichte und wieder wohl-ausgedruckte Semmel, auch ¾ Pfund geriebenen Zucker darzu, welches alles ¼ Stunde aufs fleißigste unter einander gerühret werden mus; schüttet diesen Teig endlich in den darzu bereiteten Reif, setzet ihn in einen Backofen oder Torten-Pfanne, und läßt ihn fein gemächlich backen, richtet ihn wie vorige an, und giebt sie warm oder kalt auf den Tisch, wiewohl er warm besser, als kalt, zu essen ist.

9. **Aufgelaufener Quitten-Koch.** Man schälet schöne, doch nicht gar zu viel, Quitten, schneidet die Kriebse heraus, kochet sie im Wasser gar, schabet selbige darnach ganz klar, und reibet sie in einem Reibasch auf das zarteste; machet ferner aus dem Weißen von etwa 8 Eiern einen Schnee, rühret solchen darunter, reibet ½ Pfund Zucker darzu, und rühret alles wieder aufs beste. Wenn dieses geschehen, schlägt man noch von 8 Eiern Schnee, und thut diesen vollends hinein, sobald man es in den Reif schütten will, und setzet es unverzüglich in den Backofen.

10. **Aufgelaufener Reis-Koch.** Wenn man ½ Pfund rein ausgelesenen Reis mit heißem Wasser gebrannt hat, so läßt man ihn in Milch nur halb gar ausquellen, und rühret ihn, daß er nicht anbrenne, fleißig um; wirft, weil er noch warm ist, ein Stück Butter darzu, schüttet alles in einen Reibasch, und reibt es darinnen ganz klein; schlägt 10 ganze Eier und soviel Dotter hinein, und rühret es fleißig ½ oder ¾ Stunden herum; thut ½ Pfund gesiebten Zucker hinein, und rühret es zum dritten mahl wohl durch einander; setzet, wie beim Mandel-Koch, den Reif auf einen blechernen Teller, schüttet den abgerührten Reis hinein, und läßt ihn etwas scharf backen.

11. **Aufgelaufener Koch von Rinder-Mark.** Man schneidet 1 Pfund Rindermark, oder mehr dergleichen, ganz klein; machet darnach von 10 Stück sehr hart gerührte Eier, thut diese mit dem Mark in einen Reibasch, und reibet beides klar durch einander; schlägt ungefähr noch 12 Eier darein, und rühret es wieder aufs beste unter die vorige Masse, schüttet kleingeschnittene abgezogene Mandeln, und Citronenscheibchen, wie

auch sauber gewaschene kleine Rosinen darzu, menget alles wohl durch einander, da man denn zulezt noch ½ Pfund gesiebten Zucker darüber streuet, und dieses alles noch ¼ Stunde aufs fleißigste unter einander rührt. Nach diesem gießet man die abgerührte Materie in den zurechtgemachten Reif, backet sie im Ofen oder in einer Torten-Pfanne, und bringet diesen Koch endlich ganz warm zu Tische. Man kann auch in Sahne eingeweichte und wiederum rein ausgedrückte Semmel darunter thun, wornach sichs besser heben wird.

12. **Aufgelaufener Koch von Rinds-Euter.** Man kochet ein schönes Kuh-Euter fein weich, läßt es trocken und kalt werden, reibet es auf einem Reibeisen, schüttet das Geriebene in eine Casserole, und verfährt alsdenn ferner damit, wie bei dem aufgelaufenen Koch von Kalbs-Leber.

13. **Aufgelaufener Semmel-Koch.** Man schneidet von schöner weißer Semmel die Rinde herunter, läßt sie in guter Milch recht durchweichen, drücket sie wieder rein aus, setzet sie in einer verzinnten Casserole auf Kohlenfeuer, damit sie trocken werde, rühret sie dabei aber fleißig um, daß sie sich nicht anlege. Wenn sie nun bald trocken ist, schlägt man 5 oder 6 Eier hinzu, menget es wohl durch einander, und läßt die Eier unter der Semmel gar werden; rühret dieses in einem Reibasch klar ab, schlägt wiederum 10 Eier, und zwar nicht auf einmahl, sondern eins um das andere, hinein; schüttet geschnittene Muscatenblühten und etwas Cardamomen mit daran, menget es abermahl wohl durch einander, thut ungefähr 8 Dotter darzu, und rühret diesen Teig fein glatt. Endlich mischet man ½ Pfund, oder, wenn der Koch groß ist, ¾ Pfund Zucker, ingleichen ein wenig Safran darunter, rühret den Teig zulezt noch ¼ Stunde, schüttet ihn in den zubereiteten Reif, und backet ihn ganz gemächlich ab.

14. Auf-

14. **Aufgelaufener Zimmet-Koch.** Man nimmt ½ Pfund Reis, quellet ihn in Milch, rühret ihn mit 20 Eiern, jedoch nur mit der Hälfte des Weißen, in einem Reibasch ohne Butter ab, vermischet diesen mit 1 Pfund Zucker und 3 Loth gestoßenen Zimmet, rühret alles auf das beste durcheinander; bringet den Teig, wie eben bei dem Reis- und Mandel-Koch, in den Reif, und backet ihn gemächlich ab.

Aufgelaufenes Zuckerwerk, siehe unter **Zuckerwerk**.

* **Aufgeld, Agio, Lagio, Aufwechsel**, L. Collybus, Fr. Change, Surchange, heißt dasjenige, so bei Umsetzung der Münze oder Schließung eines Wechsels dem Wechsler als ein Gewinn bezahlet wird. Es ist das Agio theils nach dem innerlichen Werthe des Geldes, theils nach dem Gebrauche und Gange der Münzsorten, theils nach dem Laufe der Handlung, unterschiedlich, und diesfalls nichts gewisses zu bestimmen. Das erste hat seinen Grund in der Sache selbst, dieweil dadurch der Werth der leichten Münze gegen eine schwere erfüllet und gleich gemacht wird. Die leztern Fälle sind äusserlich, und werden durch die Zeit und Umstände nach menschlicher Willkühr gemäßiget. Sonderlich aber kommt in Verwechselung der Gelder, der den Münzen von desselben Orts kaufmännischen Cours gesetzte Werth in Betrachtung, welcher Cours auch selbst die innerliche Güte einer Münzsorte herunter zu setzen oder anzufechten vermögend ist, nachdem nehmlich entweder die schlechtere Münzsorte vor der, an Güte sie übertreffenden, gesuchet, und daher auf ihre Geringhaltung nicht so sehr, als zu einer andern Zeit, gesehen wird; oder nachdem die schlechtere Münzsorte auch überflüßig vorhanden, das gute Geld hingegen desto benöthiger ist; da denn beide Ursachen, wenn sie zusammen kommen, den sonst ordentlichen Preis um ein Großes vermindern, und das Agio desto höher setzen. Was vor ein Unterscheid unter **Banco-Agio** und unter **Agio auf Bancogeld** sey, wird

im Articul **Banco-Agio** erkläret. Gleiche Beschaffenheit wirket auch das Agio, welches in realen Wechseleien, die in Wechselbriefen geschiehet, bestehet, da nicht allein die innerliche Güte oder der Werth des hier abzugebenden Geldes, gegen der an ausländischen Orten wieder dagegen zu empfangenden Münzsorte, sondern auch die Anzahl der Geber und Nehmer, welche die andere von beiden übertreffen, betrachtet wird. Gleichwie aber die Zugabe in schlechtem Gelde, in Ansehung des bessern Geldes, das gegen jenes gegeben wird, das **Agio** oder **Aufgeld** genennet wird, weil der, welcher das bessere Geld giebt, nicht nur der Zahl nach eben soviel, als er giebt, sondern auch ein mehreres zum Aufgelde darüber, erhält: also heißt eben diese Zugabe, in Ansehung des schlechtern Geldes, das gegen ein besseres verwechselt wird, ein **Disconto** oder **Abzug**, weil demjenigen, der das schlechte Geld giebt, eine der Zahl nach kleinere Summe wiedergegeben, und der betragende Unterscheid beider Geldsorten an der Summe gekürzet wird. So saget z. E. der, welcher das gute Geld gegeben, er habe 16 p. C. **Agio bekommen**; und der andere, welcher das schlechtere Geld gegeben, saget, wenn er auf das empfangene bessere Geld siehet, er habe 16 p. C. **Agio geben müssen**; wenn er aber auf sein gegebenes schlechteres Geld siehet, spricht er, ihm sey 16 p. C. disconiret oder gekürzet worden. Der Unterscheid also vom Agio und Disconto in gegenwärtigem Exempel bestehet darinn, daß man zwar die 16 p. C. sowohl das Agio als den Disconto nennet; allein, in Ansehung des **Agio** wird auf jede 100 Thaler schlecht Geld, noch 16 Thaler schlecht Geld zum Aufgeld geleget, mithin in allem 116 Thaler schlecht Geld für 100 Thaler gut Geld bezahlet; in Ansehung des **Disconto** aber, werden von 100, und 16 Thaler darüber, und also von 116 Thaler schlecht Geld, 16 Thaler discontiret oder gekürzet, mithin nur 100 Thaler gut Geld für 116 Thaler schlecht Geld wieder

der zurückgegeben. Es wird demnach sowohl das Agio als der Disconto in der schlechtesten Münzsorte unter denen beiden, die gegen einander verwechselt werden, verstanden und berechnet; auch der, bald zu Anfange des Articuls gedachten Veränderlichkeit des Agio wegen, bei jeder Verwechselung erst darüber ein Vergleich getroffen. Dieser Vergleich wird am gewöhnlichsten **pro Cent-weise**, zuweilen aber auch per 1 **Stück** oder 1 Thaler gemacht, und selbiger alsdenn auf der ganzen zu verwechselnden Summe, berechnet. Ausser dem erklärten Agio giebt es noch ein Agio, welches **Sopra-Agio** genennet wird. Solches entstehet, wenn über das bereits vestgesetzte Agio noch ein anderes gegeben wird Siehe **Sopra-Agio**. Von dem erlaubten und verbotenen Agio lese man **Jo. Ge. Estorn** de permisso ac vetito collybo, quem Agio vocant, Marpurg. 1755, 4.

Aufgesprungener oder geblätterter Marcipan; siehe unter **Marcipan**.

Aufgezwicktes Leder, siehe unter **Leder**.

Aufgraben, einen Baum, Fr. Dechausser un arbre, heißt, einen Theil der Erde, die auf den Wurzeln lieget, im Herbste wegnehmen oder auflockern, damit das Regen- und Schnee-Wasser im Winter desto besser zu den Wurzeln dringen kann. Diese Arbeit ist gut im trocknen Wetter vorzunehmen, und keinesweges in der Zeit, die von Natur feucht ist. Siehe auch **Umgraben**.

* **Aufhängen**, (**Wäsche**) heißt die reingewaschene Wäsche, wenn man solche erstlich ausgespület, hernachmahls ausgerungen und aufgeschlagen, über die darzu aufgezogenen Wasch-Leinen, entweder auf dem Trocken-Platze an die Sonne, oder bei nassem Wetter auf dem Boden hänget, damit dieselbe trocken werden möge.

Aufhäufen ein Beet rings umher, Fr. Reborder une planche, heißt, mit der Harke ein wenig Erde von dem Beet, rings umher, in seiner Länge und Breite, zurückziehen, um das Wasser vom Begießen und Regen in

der Mitten zu erhalten, und solchergestallt zu verhindern, daß dieses Wasser nicht unnütz werde, indem es nach den Steigen hinschießet.

Aufhalt, Fr. Arrêt, nennet man auf der Reitbahn die leztern Bewegungen, so man ein Pferd machen läßt, ehe solches ganz und gar stille stehen soll. Former l'arrêt d'un cheval, ein Pferd gewöhnen, daß es, wenn man es aufhält, die Hüften und Schenkel tief biege, und dann mit einem guten Anstand stillstehe. **Ein halber Aufhalt**, Fr. Demi Arrêt, ist, sein Pferd inne halten, oder seinen Gang eine Minute mäßigen, und sogleich wieder anfangen laßen; das halbe Stillstehen, welches ohne Pesaden oder Courbetten geschiehet, sondern da das Pferd, nachdem es einigemahl auf die Seite falkiret hat, alsobald seinen Galop fortsetzet.

Aufharken, siehe **Harken**.

* **Aufhauen**, sagen die Zimmerleute von einem Gebäude, welches gleich in dem Gehölze, wo die Stämme darzu gefället worden, angebunden wird.

* **Aufhauen**, oder **Aushauen**. Wenn die Fleischer ein Stück Vieh geschlachtet, und das Fell oder die Haut abgezogen, den Leib eröffnen, und das Eingeweide herausnehmen wollen, so läßt sich solches bei dem großen Vieh mit dem Messer nicht vollbringen, sondern es mus mit dem Schlacht-Beile geschehen; und dieses heißet **Aufhauen**. Wenn sie es aber nachgehends in der Bank (Scharren) Stück- und Pfund-weise verkaufen, und also einen starken Knochen gleichfalls mit dem Beil zerhauen müssen, heißen sie es **Aushauen**.

* **Aufheben**, geschiehet insgemein, wenn einem etwas entfallen ist, oder wenn fleißige und sparsame Hausväter etwas nutzbares aufs künftige hinlegen und bewghren.

Bei dem Landwesen heißt es, eine gewisse Anzahl Schocke Getraides und Stroh, als: Korn, Weizen, Haber, Gerste ꝛc. welche ausgedroschen, das Getraide in Körnern rein gemacht, und das gute von dem schlimmen oder geringen abgesondert wird. Die Summe dieses ausgedroschenen Getraides nun wird ein **Aufheben** genennet. Bei großen Haushaltungen werden etlicher Orten eine gewisse Anzahl Schocke den Dreschern zu einem Aufheben vorgeschrieben, da sie z. E. zu einem Aufheben Korn, 20 Schocke; zu einem Aufheben Gerste, 10 Schocke, und zu einem Aufheben Haber 8 Schocke nehmen müssen. Was unmittelbar vor dem Aufheben vor Arbeit nöthig, ehe das Getraide nach dem Ausdreschen darzu tüchtig wird, findet man unter dem Articul **Dreschen** beschrieben. Wenn hiernächst der Hausvater, Verwalter oder Kornschreiber, solchen Ausdrusch auf der Tenne, in Beiseyn der Drescher, so ihr Drescherlohn zugleich davon empfangen, messen, in die Säcke fassen, und durch gedachte Drescher ab- und auf den Boden tragen läßt, heißet solches gleichfalls **Aufheben**.

Bei den Jägern heißt **Aufheben**, die Garne nach vollendetem Jagen ab- und zusammen machen. Sie gebrauchen auch in diesem Falle das Wort **Abwerfen**.

Aufhöhen des Ackers, siehe **Aufrücken**.

Aufholzen, siehe **Aufbaumen**.

* **Aufjagen**, **Auftreiben**, Fr. Debucher, nennen die Jäger, wenn sie das Wild aus dem Dickigt und aus seinem Lager treiben, welches durch Schreien, Klopfen oder durch die Hunde, zu geschehen pflegt.

Aufkäufer, **Aufkauf**; siehe **Vorkäufer** und **Vorkauf**.

* **Aufkündigung**, **Aufsagung**, **Loskunde**, L. Renunciatio, Revocatio, Fr. Revocation, heißt die Aufhebung eines geschlossenen Handels, Kaufs, Miethe, Darlehns, u. d. gl. In den ersten Fällen hat dieselbe nicht allezeit Statt; in den lezten beiden aber, wenn keine gewisse Zeit verglichen, kann sie allezeit geschehen, dergestallt, daß derselben nach einer gewissen Frist, welche gewöhnlich auf 3 Monathe hinaus gesetzt wird, nachgelebet werden müsse. Das sicherste ist, daß die Zeit der Aufkündigung in den mündlichen Abreden oder schriftlichen Verträgen fein deutlich ausgemacht und bestimmet wird.

* **Aufladen, Einladen, Einschiffen, oder an Bord bringen**, Fr. Embarquer, oder Embarquement, nennet man, wenn die Waaren und Güter auf ein Schiff oder Fahrzeug, mit welchem sie verführt werden sollen, gebracht werden. Hierbei ist nun zu merken, daß ein Schiffer das Connoissement von allen Waaren, die er auf dem Schiffe einladet, und ein anderer Fuhrmann den Frachtbrief von denen, womit sein Fahrzeug beladen ist, haben mus, damit sie selbige, wenn es nöthig ist, vorzeigen können. Sonst heißt auch bei den Franzosen insonderheit Embarquer en grenier, Waaren aufladen, oder zu Schiffe bringen, ohne daß sie in Ballen oder Packe zusammen geschlagen werden. Auf solche Art ladet man das Salz, die Pfefferkörner, das Getraide, und alle andere Arten von Korn- und Hülsen- wie auch gewisse Baum-Früchte, als: Aepfel und Nüsse, desgleichen getrocknete Fische, Metalle, u. s. w. ein, das heißt, man schüttet sie auf den Schiffen und Fahrzeugen an trockene und zu diesem Gebrauche zugerichtete Oerter in Haufen, wie in einer Scheune, daher auch eben diese französische Redensart ihren Ursprung hat.

Aufladen der Equipage auf Reisen, ist vorsichtig einzurichten, daß z. E. Sachen, denen die Nässe schädlich seyn kann, mit Wachstuch wohl verwahret werden, daß nicht etwa Kisten oder Ballen mit flüßigen Dingen, als: Wein, Oel ꝛc. oben auf die Kleider- oder andere Kisten zu stehen kommen; daß Verschläge, Kasten und Körbe mit zerbrechlichen Waaren wider das Umwerfen auf harten steinigten Boden, durch gute Emballage verwahrt sind, u. d. gl.

Aufläder, siehe Ballenbinder.

Auflage, siehe Impost.

* **Auflaßen**, ist ein Kunstwort, das bei den Thal- oder Salz-Gütern in Halle gebräuchlich ist, da nehmlich der Verkäufer eines Thalgutes dem Käufer solches verkaufte Thalgut vor der Königl. Preussischen Regierung zu Magdeburg, sodenn auch vor dem Stadtrathe in Halle, und drittens vor den Salzgrafen und Oberbornmeistern, und also an dreien Orten, **aufläßet**, d. i. sein bisher an dem Gute gehabtes Eigentumsrecht aufgiebt, und solches auf den Käufer transferiret, wie etwa in den öffentlichen Stadtbüchern der Verkäufer eines Hauses dem Käufer solches auf dem Rathhause übergiebt und zuschreiben läßt.

* **Aufläufer, oder Auflauf**, nennet man eine Art Gebäckenes, so folgendergestallt bereitet wird. Man rühret $\frac{1}{2}$ Maaß Mehl mit $\frac{1}{2}$ Maaß Milch an, schlägt hernach 6 Eier darein, thut $\frac{1}{2}$ Viertelpfund zerlaßene Butter nebst Salz hinzu; läßt sodenn Schmalz oder Butter in einem Model oder einer Pastetenschüssel zergehen; füllet den Teig, aber nur halb voll, hinein, und backet ihn in einer schnellen Hitze ab, doch daß er keine Luft hat, weil es sonst nicht auflaufen kann.

* **Auflaufen, Aufschwellen, oder Aufblähen des Rindviehes**, entstehet nach dem 6 St. des VII B. des übers. Museum rusticum & commerciale, Lpz. 1767, 8. S. 58, von den vielen Luftblasen, welche mit dem Steinklee verschluckt werden, und welche, nachdem sie durch die Hitze des Magens ausgedehnt worden, ein so übermäßiges Schwellen verursachen, daß weder die Lunge Raum behält, ihr Amt zu verrichten, noch auch das Herz sich ausbreiten kann, so daß schlechterdings eine Hemmung des Umlaufes des Blutes darauf erfolgen mus. Daß diese Luftblasen keine Einbildung seyn, kann man an einem warmen thauigten Maimorgen gewahr werden, da man auf dem Rande der Blätter eines jeden Steinkleezweigleins, mit dem bloßen Auge, gleichsam eine Franse von kleinen Kugeln, welche den Kügelein des Queckſilbers ähnlich sind, bemerken kann. Diese werden, wenn die Hitze des Tages zunimmt, weiter ausgedehnet, und steigen in einen Dunst auf, bis das Gras endlich ganz trocken ist. Da die Ochsen und Kühe ihr Futter nicht kauen, sondern es mit der Zunge abbrechen,

brechen, und gerades weges verschlucken, so kann man leichtlich begreifen, wie diese Luftblasen unzertheilt in den Wanst müssen gebracht werden. Das Grummet ist zwar eben so geneigt, dergleichen Luft zu verursachen, als der Steinklee; allein, da jenes von einem zarteren Gewebe ist, so schlägt es ohne Beschwerlichkeit durch, da hingegen die starken Stängel des Steinklees nicht so leicht fortgehen können.

Nach dem 47 St. eben dieses Bandes gedachten Journals, S. 357, fgg. entstehet dieser Zufall bei dem Rindvieh, von dem Genusse solchen Futters, welches eine große Menge Alkali bei sich hat, indem dergleichen Salz geneigt ist, eine faule Gährung zu befördern, wo es nicht durch ein Acidum überwunden wird, und diejenigen Pflanzen, welche gemeiniglich dieses Uebel verursachen, überaus sehr mit diesem Salze angefüllt sind, und dadurch der Fäulnis noch mehr unterworfen werden, wenn sie in einem engen warmen Orte, dergleichen der Magen des Viehes ist, eingeschränket, und mit keiner hinlänglichen Menge von Säure, welche dieselben lindern könnte, gehörig vermischt werden. Diesem Mangel hilft das Vieh, wenn es zuerst auf solche Weide kommt, wegen seines gierigen Fressens, nicht gehörig ab, welches jedoch bei dem Wiederkäuen noch geschehen würde, wenn die Natur der Pflanze, die auf solche Art gefressen worden, sie so lange ohne Gährung bleiben ließe. Der Verfasser dieses Aufsatzes bestätiget seine Meinung durch die Bemerkung, nach welcher die Luft, welche durch die Oeffnung, die man machet, wenn man das aufgeblähete Vieh sticht, herausgelaßen wird, wenn man sie in Wolle auffängt und kalt werden läßt, einen sehr stinkenden Geruch hat; das wiedergekäuete hingegen von einem gesunden Thiere, wenn man es aus dem Maule nimmt und an der Luft kalt werden läßt, einen sauern und etwas süßlichen Geruch hat. Hieraus läßt sich auch, seines Erachtens, leichtlich erklären, warum das

das Vieh dem Aufschwellen mehr unterworfen ist, wenn der Steinklee von dem Thau oder Regen befeuchtet, als wenn er trocken ist. Dieses Wasser hat nehmlich sehr viel Alkali bei sich, und dieses nebst dem, was davon in der fetten Weide ist, überwältiget das saure Salz in dem Speichel des Maules des Thieres, welcher sich bei dem ersten Kauen nicht in gehöriger Maaße mit dem Futter vermischen kann, so daß dieses vor der Fäulnis bewahret würde. Wenn aber trocknes Futter, oder Futter von keiner so fetten Art, und auch nicht in so großer Menge, gefressen wird, so vermischet sich der Speichel schon bei dem ersten Kauen hinlänglich damit, es vor der Fäulnis zu bewahren; und bei dem Wiederkäuen kommt noch mehr davon unter das Futter, welches denn hierdurch, und durch die verdauende Eigenschaft des Speichels, hinlänglich klein wird, durch die Blätter des Psalters (Falten des zweiten Magens) zu gehen. Hieraus schließet er, daß, wenn dem Viehe, sobald man siehet, daß es anfängt zu schwellen, eine Quantität Saures, als: Essig oder Saft von sauern Trauben, mit gemeinem Salze vermischt, gegeben würde, dieses hoffentlich das fernere Schwellen verhindern würde.

Wenn ein Stier so aufgeschwollen ist, daß er nicht misten kann, und das Bewegen ihm schwer fällt, so nehme man 2 Quart mildes Bier, werfe glüende Kohlen und heiße Holzasche hinein, bis das Bier so warm wie Blut ist; man schäume die obenschwimmenden Kohlen ab, gebe ihm das Bier und die Asche zu saufen, und treibe ihn umher. Hiernach werden in kurzer Zeit die Winde durchbrechen, welches ihm sogleich Erleichterung schaffen wird.

Die Clystiere, die Einige vorgeschlagen haben, und dergleichen man im 24 St. des V Bandes des Museum rusticum & commerciale, S. 201, beschrieben findet, schicken sich hierzu nicht, indem der Sitz der Krankheit, und das Eingeweide, worein das Clystier kommt, zu

weit

weit aus einander sind; und wenn das Clystier heiß ist, so wird es machen, daß sich die Fäulnis, welche bereits in dem Magen angefangen hat, vermehret, indem es die Hitze vermehret. Und da überhaupt die Absicht aller dergleichen Einspritzungen ist, die Luft immer mehr zu verdünnen, so mus, wenn die Theile bereits sehr geschwollen sind, sehr große Gefahr da seyn, daß nicht ein zum Leben gehöriger Theil berste.

Die einzige bisher ausgeübte Methode, die man bei dieser Krankheit als nützlich ansiehet, ist das Stechen des Viehes. Da es offenbar ist, daß der Sitz der Krankheit in dem Magen sey, so kann dieselbe nicht eher mit einer ziemlichen Sicherheit verrichtet werden, als bis derselbe so aufgeschwollen ist, daß kein Theil der Eingeweide zwischen der Haut dieses Eingeweides, und der Haut, welche die inwendige Seite des Gerippes bedekket, bleiben kann, ausgenommen das Netz, welches nicht weichen kann, weil der Magen in selbiges eingewickelt ist. Aus eben dieser Ursache hat man von einem Thiere, welches fett ist, weniger Hoffnung, daß es sich durch diese Operation wieder erhohlen werde, als von einem, welches mager ist, indem das Fett die Oeffnung, sobald sie gemacht worden, bedecket und dadurch verstopfet. Was nun die Operation des Stechens selbst betrifft, so mus die Klinge des dazu erforderlichen Messers mit einer scharfen Spitze und subtilen Schneide versehen, für das aufgelaufene große Vieh einer guten Spanne lang, und eines kleinen Fingers breit, für kleineres Vieh aber um das vierte Theil kürzer seyn; das Heft derselben ist von Bein, an 5 Zoll lang, und gegen die Klinge rund. In der Schweitz bedienet man sich hierzu eines zweischneidigen Messers, (siehe Fig. 22,) mit einem rund um die Klinge herum gehenden Blech, a, welches durch eine Schraube, b, hoch und nieder angelegt werden kann, um dadurch den Stich tief oder seicht thun zu können. Auf dieses Blech leget man die eine Hand auf, c, und

und drückt mit der andern das Messer frisch ein. Die linke Seite des Thieres ist diejenige, auf welcher die Oeffnung oder der Stich vorgenommen werden mus, und zwar auf folgende Art. Indem man hinter dem Thiere stehet, so betrachtet man, so genau als möglich, die Wirbelbeine auf jeder Seite, (wiewohl es bisweilen geschiehet, daß man das Wirbelbein auf der linken Seite wegen der Geschwulst beinahe gar nicht siehet,) und auch den Rückgrat, damit man die Breite der Lenden bestimmen könne. Wenn dieses geschehen ist, so fühle man nach der Rippe, die dem Wirbelbeine am nächsten ist, und dem von dem Wirbelbeine gleich weiten Theile, dem Rande der Lenden, welcher gemeiniglich in Einer Linie mit demselben ist. Die besagte Rippe nun ist der Ort zu der Oeffnung. Andere schlagen, zur Ausmessung des Flecks, wo der Stich geschehen soll, folgendes Verfahren vor. Man soll zwei Hölzer nehmen, jedes von 4 Zoll; das eine an die linke Hüfte, oben bei der Weiche, hervorwerts gegen den Vorderleib, das andere aber von der Schooß, oder dem Ende des Rückens, herabwerts in gerader Linie, legen; wo nun diese beide, einen rechten Winkel ausmachende, Hölzer zusammentreffen, auf deren Berührungspuncte oder Ecke des rechten Winkels, (welcher Ort die Kappe des Wanstes heißt, welche vom Netze ganz frei ist,) soll man mit dem Messer dem aufgelaufenen Vieh von oben herab in den Wanst, und zwar bei einem erwachsenen Stück Vieh eine gute Spanne, bei einem kleinern aber eine halbe Spanne tief, hineinstechen. Das eine Hölzchen, womit man obenherab misset, mus am Rückgrat an die stumpfrippenförmige Beine angestoßen, und herabwerts in die Weiche gemessen werden. Die Hölzchen können bei einem Ochsen 4 Zoll lang; bei einer Kuh, und bei zwei- oder drei-jährigen Rindern, 3 Zoll, und bei einem einjährigen Rinde, 2 Zoll lang genommen werden. Hat man ein Messer, welches nicht zweischneidig ist, so wird

dasselbe

dasselbe füglich also angesetzt, daß die Schneide entweder nach den Rippen vorwerts, oder gegen die Hüfte, siehet. Das Messer laße man eine Zeitlang in der Oeffnung stecken, und drehe es darinnen gelaßen herum, jedoch nicht in der Runde, sondern nur so, wie es steckt, hin und her, bald auf- bald abwerts, drehend oder wendend, bis die Dünste herausgegangen sind. Ueberhaupt sey man nicht furchtsam, die Klinge in gehöriger Länge hinein zu stoßen, bis man findet, daß Wind herausgehet. Denn, wenn der Wind in der Höhle des Bauches ist, so kann man wahrscheinlicher Weise dem Eingeweide nicht schaden, indem die ganze Masse des Windes zwischen uns und demselben ist; und wenn der Wind in dem Gedärme eingesperrt seyn sollte, so mus man solches erst durchdringen, bevor das Thier erlöset werden kann; und zwar kann man dieses thun, ohne Gefahr zu laufen, das Thier zu tödten, indem die Darmwunden beim Viehe, so wie auch bei Menschen, sehr glücklich zu heilen pflegen. Doch gesetzt, es könnte einige Gefahr dabei seyn, so sind wir doch gewiß, daß das arme Thier sterben mus, wenn es keine Erlösung erlangen kann; und in solchen Umständen ist ein zweifelhaftes Mittel gewiß besser, als gar keines.

Einige ziehen das Messer nicht eher heraus, als bis ein Federkiel, in welchen ein Drat queerdurch gesteckt ist, damit er nicht in den Wanst hineinfahre, oder ein Röhrchen von Bein, so an dem aussenbleibenden Theile einen Knopf hat, (siehe Fig. 22, d) hineingesteckt worden; denn sonst könnte die Bewegung des Thieres eine Bewegung des Magens verursachen, und die darinn gemachte Oeffnung von der Oeffnung in dem Gerippe entfernen, und, anstatt die Luft heraus zu laßen, dieselbe in den hohlen Körper ausbreiten, oder das Netz würde auch sonst den Stich verstopfen; das leztere verhindert die erwünschte Linderung, und das erstere verursachet in kurzer Zeit ganz gewiß den Tod. Andere schneiden

schneiden eine Weide, wie die Wünschelruthen sind, mit zween Schenkeln, e, und stecken den einen Schenkel in den Wanst, den andern aber laßen sie heraus, und laßen es 2, bis 4 Stunden also, bis alle Dünste zusammen weg sind. Das Loch wird nachher mit Hefen oder Weinbranntwein benetzet, und damit geheilet, oder auch mit grüner Wagenschmier geschmieret, wodurch das Ungeziefer abgehalten, und die Wunde nach und nach zugeheilet wird. Die Wunde zuzunähen ist, wegen der beständigen Wirksamkeit oder Bewegung der Muskeln des Bauches und der anliegenden Theile, nicht rathsam. Dem gestochenen Vieh mus man in 2 bis 3 Tagen keine grüne Fütterung, sondern Grummet, Heu, etwas geschrotenen Haber, oder eingeweichte Gerste, doch von allem nicht viel, geben. Auch thut man wohl, wenn man dem Thiere, sobald es von seinen Winden erlöset ist, unmittelbar darauf ein gehöriges Clystier, so heiß als es dasselbe leiden kann, setzen läßt. Dergleichen Clystiere erquicken es stark, indem sie als ein warmes, stärkendes Bad bei seinen kranken Gedärmen wirken, und dieselben von der Last des Kothes darinnen ausleeren. Das gestochene Vieh kann man zwar nach 24 Stunden wieder brauchen und anspannen, doch ist die Ruhe von ein paar Tagen besser, und unter der Arbeit nach 24 Stunden mus man keine schwere verstehen. Auf solche Art versichert der Lammwirth **Bitterich**, zu Eppingen, mehr als 1000 Stück gerettet zu haben, ohne daß ein einziges verunglückt sey.

Anzeige eines leichten Mittels für das Vieh, welches von der Luzerne aufgeblähet oder aufgeblasen ist, st. im 31 St. des 3. B. des übers. Museum rusticum & commerciale, S. 192.

Ein Hülfsmittel, welches für das Aufblähen des Rindviehes, wenn es röthen Klee gefressen, empfohlen wird, st. im 24 St. des 5 B. dess. S. 196—204.

Eine Methode, das Vieh zu stechen, wenn es von dem Fressen des Steinklees aufgeschwollen ist, st. im 53 St. des 6 B. dess. S. 60—62.

Eine Methode, das Vieh zu curiren, welches aufgeblähet ist, ein Schreiben von Hrn. Rich. Wallis, st. im 66 St. des 6 B. dess. S. 183—185.

Eine

Eine Nachricht und gründl. Erklärung der Gewohnheit, geschwollenes Vieh zu stechen, von Hrn. Tho. Comber: st. im 79 St. des 6 B. dess. S. 263—266.

Methode, das aufgeblähete Vieh zu stechen, nebst einigen Warnungen dabei, von G. B. st. im 90 St. des 6 B. dess. S. 308—312.

Einige Anmerkungen über das Stechen des Viehes, welches vom Steinklee aufgeschwollen, von P. H. st. im 6 St. des 7 B. dess. S. 57—62.

Von dem Stechen des aufgebläheten Rindviehes, (mit einem Trocar, dessen sich die Wundärzte bedienen, wenn sie Wassersüchtige abzapfen,) nebst einer Anzeige von dem Stechen aufgebläheter Lämmer, von G. B. st. im 20 St. des 7 B. dess. S. 157—162.

Anmerkungen über das Stechen des aufgebläheten Viehes, st. im 47 St. des 7 B. dess. S. 357—365.

Andr. Bitterich, Lammwirthes in Eppingen, Mittel gegen das Auflaufen, durch ein gerichtlich geführtes Protocoll bekannt gemacht: st. in Jo. Fr. Mayers Lehrbuch für die Land- und Haus-Wirthe, Nürnb. 1773, 8. S. 151—157, nebst einer Abbildung eines Ochsen, wie er den Stich empfängt.

* **Aufleben**, Fr. Revivre, sagt man in der Mahlerei von den Vernissen, welche den Farben auf alten und unscheinbar gewordenen Gemählden einen neuen Glanz geben.

* **Auflegen**, heißt in der Forstsprache, wenn ein Baum viel Aeste machet; man sagt alsdenn: der Baum hat viel Holz aufgelegt.

Was **Auflegen** bei den Jägern heiße, siehe unter dem Articul **Färben**.

* **Auflesen**, heißt überhaupt, etwas so auf dem Boden, oder Feld, oder Holz, zerstreut lieget, zusammen sammeln, welches nach Beschaffenheit der Umstände manchmahl verboten ist, als: die Eicheln, Birnen, u. d. gl. auflesen, ist nicht allezeit erlaubt, weil es, bei starker Anzahl des Wildes, demselben zur Nahrung gelaßen werden mus.

In Weinbergen ist **Auflesen** diejenige Arbeit, wodurch die Reben zum Brennholze aufgesammelt werden, welche gleich nach dem Schnitt vorgenommen wird.

* **Aufliegen**, wird von dem Gesinde gesagt, wenn es, in Ermangelung der Gelegenheit zu dienen, einige Zeit vor sich

sich allein, und also ausser Diensten, lebet. Es bedienet sich dessen das faule und liederliche Gesinde am allermeisten, welches entweder, wegen seines übeln Verhaltens ausser der Zeit aus dem Dienst gejaget worden, oder davon gelaufen, oder welches die Freiheit dem Dienen und der Unterthänigkeit vorziehet, welches daher die Policei verbietet.

* **Aufliegen, roh oder wund liegen der Patienten**; dawider dienet, daß man allemahl des Morgens und Abends eine Schüssel mit recht kaltem Wasser unter das Bette auf den Fußboden setzt. Man nimmt auch ein von dem Weißgerber ausgearbeitetes Rehfellchen, und leget es dem Kranken dergestallt unter, daß die wollichte Seite des Felles die bloße Haut des Kranken unmittelbar berühre, und er also beständig darauf liege. Es verstehet sich jedoch von selbst, daß man das Fellchen, wenn solches durch den Schweiß verunreinigt, naß, auch endlich wohl hart geworden ist, mit einem neuen abwechseln müsse; jedoch kann das erstere von dem Beutler wieder gewaschen, und von neuem gebraucht, oder zu etwas anderm angewendet werden. In Ermangelung eines Rehfelles kann auch eine feine Bockhaut, oder dergleichen, gebraucht werden.

Auflockern, einen Acker, Fr. Ameublir; s. **Aufrühren**.

Auflockern, Fr. Mouver, Mouver la terre d'un pot, die Erde in einem Topfe oder Kasten auflockern, heißt: eine kleine Umgrabung mit einem kleinen eisernen oder hölzernen Werkzeuge verrichten, damit die durch das öftere Begießen obenher zu hart gewordene Erde, solchergestallt locker gemacht und umgegraben wird, daß das Wasser bis auf die Erde um die Wurzel hineinziehen kann.

* **Auflösen**, oder **Ablösen**, sagen die Jäger, wenn einer etwas an einem Thiere oder Wild auf- oder abschneidet.

Bei dem Feldmessen, heißt **Auflösen** soviel, als eine gewisse Aufgabe etwas in dem Felde zu verrichten, so nach geometrischen Gründen geschehen mus.

* **Aufmessen**, ist eine Arbeit, welche vorgenommen wird, wenn das Getraide ganz rein gemacht, und zum Ab- und Auftragen auf den Boden geschickt ist. Bei diesem Aufmessen pflegen 2 Drescher einzuschaufeln, der dritte aber den Sack aufzuhalten. Bei beiden giebt es verborgene Vortheile, die manchmahl Bosheit genennet werden können. Bei dem Einschaufeln sollen nicht zwo volle Schaufeln zugleich eingeschüttet werden, weil dadurch im Maaß Höhlungen bleiben können, indem es gleichsam Klumpenweise einfällt; und wenn dieses nicht geschiehet, so fällt doch das Getraide derber nieder als sonst, welches zwar dem Herrn nicht schädlich ist, doch im Ausmessen dem Bedienten zum Schaden des Herrn heimfallen kann; sondern es soll eine Schaufel nach der andern eingefüllet werden; dabei vornehmlich in Acht zu nehmen ist, daß das Maaß unverrückt stehe, und mit nichts daran gestoßen oder geschlagen werde, aus obiger Ursache. Wenn nun das Maaß bald voll, und hernach zulezt das Getraide auf die Seite, von welcher abgestrichen zu werden pflegt, aufgethürmet wird, unter Vorgeben, daß sich solches schon einstreichen werde: so kommt doch bei dem Abstreichen solches alles auf die Spitzen, folglich locker zu stehen, und giebt vortreffliche Einmaaße; dergleichen Vortheil der Drescher schon von vielen Landwirthen aus der Erfahrung erkannt worden ist. Bei dem Sack-Aufheben ist zu merken, daß derjenige, so den Sack hält, denselben unten enge zusammenfasse, und stark an das Viertel anhalte, oben aber den Sack etwas locker laße, daß das Getraide in den Sack wohl ablaufe, und nichts neben auslaufe, welches hernach wieder gemessen, und also der Herr, in Ansehung des Drescher-Lohns, betrogen werde. Ist das Maaß ausgelaufen, so soll solches, der Sicherheit halben, ganz umgestürzet werden, damit alles herauskomme. Unter dem Aufmessen mus der Haufen immer angekehret werden, damit keine Körner aus Muthwillen zerstöbert und vertreten werden.

* Auf-

* **Aufnehmen**, heißt, einen Gast in sein Haus zu sich nehmen, welches aber in wohl eingerichteten Städten eingeschränkt ist, und ohne Erlaubnis der Obrigkeit nicht geschehen darf, damit man wisse, wer von fremden Personen in der Stadt sey, und auch den Gastwirthen hierdurch kein Eintrag geschehe.

Aufnehmen, sagen auch die Jäger vom Wilde, anstatt empfangen, trächtig oder dick werden.

Bei den Feldmessern heißt **Aufnehmen**, Fr. Lever un plan, eine Gegend, Gut, Acker oder Garten auf das Papier bringen, solches ausmessen, und den Innhalt desselben nach allen Umständen der Anstößer, Marken ꝛc. bestimmen; oder, auf dem Felde diejenigen geraden Linien und Winkel messen, die man wissen mus, wenn man die Figur des Feldes oder Platzes in Grund legen will.

Aufo Linospartum, Gramen spicatum, quod Spartum Plinii; siehe unter Gramen.

Aufpacken, siehe **Auspacken**.

* **Aufpfropfen**, saget man in der Baukunst, wenn man alte hölzerne Säulen an Gartenwänden oder Lusthäusern über der Erde abschneidet, und sie auf neue eingegrabene Klötzer setzet.

Aufplatzen der Bäume, siehe unter **Aufspalten**.

* **Aufputzen**, oder **Ausputzen**, Fr. Parer, oder Enjoliver, heißt eine Sache schmücken oder zieren, und in bessere Ordnung bringen, um ihr desto mehr Ansehen zu machen. Wenn man aber einen falschen Anstrich, oder sonst allerhand Künste brauchet, daß sie schöner zu seyn scheinen soll, als sie an und vor sich nicht ist, so heißt dieses im Französischen Farder, **Anstreichen**.

* **Aufquellen**, geschiehet von bösen gewinnsüchtigen Leuten, wenn sie das Getraide, so sie verkaufen wollen, insonderheit aber den Haber, vorher mit Wasser anfeuchten, damit die Körner aufschwellen, und mithin ein mehreres am Maaße heraus kommen möge. Geschiehet es aber aus andern Ursachen, als wenn man mit

Getraide füttert, als: Roggen, Erbsen ꝛc. so ist eine nöthige Vorsicht, daß man den Saamen, die Körner oder Erbsen vorher anfeuchte und aufschwellen laße, damit das Zug- oder Feder-Vieh nicht zuviel davon zu sich nehme, welches hernach erst in dem Magen oder Kropf aufschwillt, und öfters zu gefährlichen Vorfallenheiten, oder wohl gar dem gänzlichen Hinfallen, Gelegenheit geben kann.

* **Aufräumen**, heißt nicht nur diejenigen Sachen, so etwa bei einer häuslichen Verrichtung gebraucht worden und stehen geblieben sind, wieder an gehörigen Ort und Stelle bringen, wo sie vorher der Ordnung nach gestanden, damit man solches, wenn man es brauchet, ohne vieles Suchen bei der Hand haben könne; sondern es wird dieses Wort auch gebrauchet, wenn man inwendig die Scheunen, und sonderlich die darinn befindlichen Pansen, vor der Erndte rein machet, und alles daselbst im Wege stehende Geräthe bei Seite schaffet.

* **Aufreiben**, heißt an einigen Orten, das mit der Harke auf der Scheuntenne umgewandte oder aufgeworfene Getraide, vornehmlich den Weizen, mit einem Strohwisch oder Strohseil, so man an einer Harke und zwischen den Zinken hängt, von einer Seite zur andern aufrühren oder aufschütteln, welches man auch **Aufrüsseln** nennet, und so oft geschiehet, als man das Getraide mit dem Rechen oder Haken aufwirft oder umwendet.

Bei dem Fegen oder Scheuern, nennet man **Aufreiben**, wenn man mit einer starken Bürste oder Strohwisch den Wust, der sich angehängt hat, zuvor losmachet, ehe man mit einem Lappen etwas abwaschet.

* **Aufreissen**, ist ein Meißnischer Weinbergs-Terminus, und bezeichnet eine Arbeit, welche zugleich mit dem Räumen im Weinberge verrichtet wird; wenn nehmlich der Winzer, bei dem Räumen um die Stöcke, sonderlich in ungedeckt gewesenen Bergen, zugleich auch den ledigen Platz zwischen den Stöcken, und also den ganzen Weinberg

berg über und über mit dem Karste etwas durchlockert, mit einer Harke aufhauet, oder mit der Hakke aufreißet, damit der Regen desto besser eindringen könne. Solches Aufreißen gilt für eine Hakke, uud ist die erste Arbeit ins Erdreich.

Wo der Weinmeister kein Eigentümer, sondern ein Miethling ist, und das aufschießende Kräutig unter seine Accidentien zu rechnen hat, da wird dieses wohl nachbleiben.

Aufreissen, oder einen Aufriß eines Gebäudes machen; siehe **Abriß**.

Aufriß, siehe **Abriß**, **Riß**.

Aufrollen, ist bei Zusammenlegung solcher Zeuge nöthig, welche sich leicht zerschneiden, und schlimme Brüche oder Falten machen, als: Atlasse, Papeline, Gazes, Krepune, alles Bänderwerk, Tressen, u. d. m. Siehe auch **Zusammenrollen**.

* **Aufrücken, Aufhöhen**, oder **Aufbergen** des Ackers oder der Ackerstücke. Man siehet in den Brandenburgischen, auch zum Theil in den Meklenburgischen Landen, und mehrern andern Provinzen, daß die Landleute von ihren Ackerstücken oder Beeten Berge gemacht haben. Sie sind öfters so hoch, daß ein mittelmäßig gewachsener Mann den andern kaum sehen kann, wenn sie in den Fahren an beiden Seiten eines Stücks stehen. Der Gewohnheitslandmann glaubet, sich hiermit großen Nutzen gestiftet zu haben. Die nasse Witterung soll ihm nicht schaden, sondern die überflüßige Nässe in die Fahre ziehen. Einige meinen gar, daß, indem sie sich damit mehr Land gemacht haben, welches nicht zu läugnen, auch mehr hat darauf wachsen müssen. Vermuthlich ist das Rückenmachen der Ackerstücke daher mit entstanden, daß ein Nachbar dem andern nicht leicht etwas abpflügen, und die Gränze verändern könne. Diese Einrichtung aber, sie komme her, wovon sie wolle, taugt, bis auf eine geringe Ausnahme, im Grunde

nichts. Man darf nur im Sommer, gegen die Erndte, auf einen solchen besäeten Acker gehen, so wird man finden, daß, wenn die Witterung trocken ist, nach Gelegenheit der natürlichen Güte, Düngung und Bearbeitung des Ackers, auf dem Mittel des Ackerstücks wenigere und schlechtere Aehren, als gegen die Fahren, stehen; und so umgekehrt bei nasser Witterung. Ja, der viele Regen wird in den Fahren, als wahren Wasserbehältern, das erwachsene Getraide gar ertränkt haben. Dieses wird bei solchen Fahren, die nach einem Grunde oder Vertiefung des Ackers führen, vollens kläglich anzusehen seyn, wo sich das Wasser sammeln mus, und wegen der bergigten Stücke an beiden Seiten nicht ausweichen kann, welches in den allermeisten Fällen geschehen könnte, wenn zumahl mit Gräben nachgeholfen würde, sofern die gemachten langen Berge nicht im Wege wären. Man findet an manchen Orten, daß die ersten Anleger der Stücke sehr unweislich damit umgegangen sind. Sie hätten die Stücke, da sie doch einmahl geberget werden sollten, besser nach dem Abhang des Erdreichs anlegen können. Man wende hierwider nicht ein, daß das gute und schlechte Getraide, durch einander gerechnet, so viel austragen müsse, als wenn die Halmen auf planirten Flächen stünden. Die kleine Betrachtung, daß das wenige Regenwasser bei trocknen Zeiten sogleich nach den Fahren eilet, und also den Aehren auf dem Rücken der Stücke den Durst nicht genugsam löschet, auch daß in den Fahren das gesammelte Wasser, welches doch bei solchen Witterungen oft nicht einmahl zulänglich ist, das schmachtende Getraide zu erquicken, weg nach den Niederungen läuft, macht unstreitig einen gültigen Beweis gegen diese Einwendung. Bei nassen Jahren hat sie noch weniger auf sich; denn das überflüßige Regenwasser wegzuschaffen, dazu hat man ganz andere Mittel. Man kann sicher behaupten, daß der zu Bergen gemachte Acker ein Jahr ins andere gerechnet, nicht weit gegen die Hälfte des Zuwachses verliere, den er in die Scheuren liefern würde, wenn er, seiner Natur nach, in der ebenen Fläche geblieben wäre. Noch ein merklicher Schaden des Landmanns ist dieser. Wo die Ackerstücke gerücket oder zu Bergen gemacht sind, da kann kein Haaken gebraucht werden, ein Ackerinstrument, das, in Vergleich mit dem Pfluge, einen großen Vorzug verdienet, insofern unter der obersten Rinde der Erde nicht so unfruchtbare Erdart anzutreffen ist, daß der Acker davon verdorben oder unfruchtbar gemacht wird. Denn, nachdem die Ochsen Berg-auf und Berg-unter ziehen, fasset der Haaken zu viel oder zu wenig, zu geschweigen, daß der Raum zur Wendung insgemein fehlet, und den Ochsen das Berg-an steigen sauer wird.

Es giebt aber auch einen gewissen Fall, wo die Stücke aufgerücket werden müssen. Ein solcher Acker nehmlich, welcher unter der Fahre sehr vesten Lehm hat, der zuweilen mit kleinen Steinen vermengt ist, und weniger Abhang hat, den folglich der Regen gar bald durchdringet und zum Brei machet; diese Art Ackers, auch sonst ein anderer sehr niedrig belegener, wo kein Abfluß so leicht zu machen, ist mit mäßigem Aufhöhen zu verbessern.

Eines angesehenen und erfahrnen Wirthschaftsverständigen im Mecklenburgischen, Gedanken über das Aufrücken der Aecker: st. in der Berlin. Realzeit. v. J. 1752, S. 721 — 724, und 737 — 739.

Aufrühren, Auflockern, Fr. Ameublir, wird gesagt, wenn man einen Acker pflüget, der durch die Länge der Zeit, oder Schlag-Regen, Stürme, Ueberschwemmungen u. d. gl. hart und derb geworden, so daß er eine Art einer Rinde bekommen.

Aufrüsseln, siehe Aufreiben.

Aufsätze, Fr. Ajustages, Ajustoirs; siehe Aufsatz.

Aufsagung, siehe Aufkündigung.

* **Aufsammeln**, ist eine Erndten-Verrichtung, da nehmlich das geschnittene oder gehauene, in Gleden oder

den liegende, Getraide in Garben entweder mit den Händen zusammengethan, oder mit der Harke zusammengerechet, und nachmahls aufgebunden wird. Bei diesem Auffammeln mus an einer nöthigen Anzahl Arbeiter nicht gespahret werden, damit man bei schönem Wetter das verrichte, was bei einbrechendem schlimmen Wetter nicht mehr, oder wohl mit großem Schaden, verrichtet werden mus.

* Aufsatz. Dieses Wort hat in der teutschen Sprache mancherlei Verstand. Entweder bedeutet es den Kopf-Putz der Frauenzimmer, d. i. den Schmuck und Zierath, den sie auf dem Kopfe zu tragen pflegen, und in aufgesetzten Haaren, oder in einem Haarkopf, oder noch überdieses in weißen Flor, oder auch mancherlei geformten Spitzen bestehen kann, wovon in den Articuln Coiffure, Fontange, Haarkopf ꝛc. das Mehrere gesagt werden wird.

Oder, es bedeutet allerlei Vasen, Statüen und Geschirre von Porcellan, Gyps, Marmor, und anderer Materie, welche als eine Zierath auf die eisernen Oefen, auf die Simse der Camine, Schränke, oder sonst hin und wieder in den Sälen und Gemächern aufgestellt werden; dabei aber, wenn es eine Zierath des Zimmers seyn soll, eine rechte Proportion der Dinge, wie auch eine vernünftige Wahl solcher Dinge erfordert werden, die sich für den Gebrauch des Zimmers schicken.

Oder, es bedeutet die Art und Weise, nach welcher die Speisen auf die Tafeln gesetzt werden, welcherlei Figuren von Küchenmeistern auf vielerlei Arten verändert werden Wenn man z. E. 3 Schüsseln auf einmahl aufsetzen will, so stellet man die große in die Mitte, und auf beiden Seiten zwei kleinere, als: in der größten die Suppe, in den andern das Fleisch und die Fische. Wenn man 4 Schüsseln aufsetzet, nimmt man gern 4 gleiche, in deren einer die Suppe, in der andern gegenüberstehenden das Fleisch, und in den übrigen beiden Ragout und

Fische

Fische seyn mögen. Zum andern Gang oder Aufsatz in einer das Gebratene, in der gegenüberstehenden der Salat, und in den beiden übrigen das Gebackene und die Zugemüse. Wenn man aber 5 Schüsseln auf einmahl aufsetzen will, so setzt man in der Mitten die große, darinnen eine Suppe oder Potage seyn kann, in die Ecken aber die übrigen vier Schüsseln, darinnen auf einer das gekochte Fleisch, in der andern das Ragout, in der dritten das Fischwerk, in der vierten eine Pastete, gelegt ist. Bei dem andern Gang oder Aufsatz wird in die Mitte die große Schüssel gesetzt mit mancherlei Arten der Salaten, auf eine Ecke das Gebratene, auf die andere das Gebackene, auf die die dritte das Geräucherte, und auf die vierte Ecke die Zugemüse. Wenn man 6 Schüsseln auf einmahl aufsetzen will, so mus man in der Mitten entweder eine Epargne haben, oder ein Körbchen mit Confect placiren, und die 6 Schüsseln also herum setzen, daß 4 kleinere zusammen, und 2 große an jeder Ecke stehen. Bei einem Aufsatz von 7 Schüsseln, mus man in der Mitten, anstatt der Epargne oder Confectkörbchen, eine große Schüssel setzen, in welcher bei dem ersten Gang die Suppe oder Potage ist, auf jeglicher Ecke zweierlei gekochtes Fleisch, zweierlei Fische, und zweierlei Nachessen; im andern Aufsatz aber kommt in die Mitte die Salatschüssel, auf beiden Ecken zweierlei Gebratenes, zweierlei Gebackenes, und zweierlei Nachessen, als Geräuchertes und Zugemüse.

Oder, es bedeutet dasjenige Stück eines Tischservice, auf welchem die Oel- und Essig-Caraffes, Senf- und Zucker-Büchsen, Würz-Schälchen, ein Citronenkorb, u. s. w. befindlich sind, und wovon die unterschiedenen Arten unter den Articuln Cassolette, Epargne, oder Surtout, Plat de Menage, mit mehrern beschrieben sind. Die Aufsätze zum Confect, deren man sich bei Hochzeit- Kindtauf- und andern feyerlichen Gastmahlen bedienet, werden mehrentheils von den Conditorn erbor-

get, als welche dergleichen von allen Arten und mit Vorstellungen von Gärten, Jagden, Landschaften, Seefahrten, architectonischen Figuren ꝛc. insgemein vorräthig haben.

Oder, man verstehet durch das Wort **Aufsätze**, Fr. Ajustages, oder Ajustoirs, Stücke von weißen Bleche oder Kupfer, von verschiedenen Figuren, welche man oben auf eine Springbrunnenröhre setzet, damit das Wasser dadurch auf verschiedene Art herauslaufe. Einige sind wie Tillen von Sprengkrügen, andere wie aufgeblühete Lilien, und noch andere als Gefäße von verschiedenen Arten, gemacht. Böckler, in seiner Architectura curiosa, hat allerhand dergleichen Aufsätze angegeben.

Aufsatz von Bande, siehe **Haarkopf von Bande.**

Aufsätzlein, siehe **Bündlein.**

Aufsatz-Nadel, siehe **Schleif-Nadel.**

* **Aufs Blatt laufen, Blattschießen**, ist eine weidmännische Redensart: Wenn nehmlich im Augustmonath die Reh-Ziege von dem Bock gesuchet wird, und dieser der Stimme seines Rehes nachgehet, welche Stimme oder Ruf so subtil schallet und klinget, als ob man auf einem Blatt pfiffe. Und dieses heißt: **Der Bock läuft aufs Blatt.** Die Reh-Ziege läuft zwar auch aufs Blatt, aber nicht eher, als wenn sie ihre Jungen hat, und dieselben von ihr abgegangen sind. Der Reh-Bock läuft in seiner Brunft, welche im December geschiehet, noch einmahl aufs Blatt. Siehe auch **Blatten.**

* **Aufschärfen**, heißt bei den Jägern, dem Wildpret oder andern Wilde die Haut oder den Balg aufschneiden. Siehe auch **Abstreifen** und **Aufbrechen.** Die Schlächter aber nennen **Aufschärfen**, wenn sie das Gekröse reinigen.

Aufscheuern, siehe **Aufwaschen.**

* **Aufschiebling, Aufschöbling, Traufhaken**, Fr. Chanlate, Coier, Coiau, heißt ein Stück Holz, welches auf

auf den Balken und Sparren noch so aufgeschürzet wird, daß es oben mit dem Sparren in eins zusammenläuft, unten aber mit dem innern Theile seines Endes zwar auf dem Balken ruhet, jedoch mit dem äussern ziemlich weit darüber hinunter reichet, damit das Dach über die Wände hervor stehe, und den Regen davon gut abtrage. Die Länge der Aufschieblinge richtet sich allemahl nach dem Vorsprunge des Gesimses. Bei einem 6 Zoll vorspringenden Sims wird der Aufschiebling 2 Fuß, bei 12 Zoll Vorsprung 4 Fuß, bei 18 Zoll 6 Fuß, und bei 24 Zoll Vorsprung 8 Fuß lang.

* **Aufschläge**, heißen bei den großen Vogel- und Finken-Heerden diejenigen Hölzer, mit welchen die Netze ausgespannet werden; da denn durch das Rücken derselben die Vögel oft Haufenweise gefangen werden.

Aufschlag, Auflage, Abgabe; siehe **Impost.**

Aufschlag, Ausbietung oder **Ausruf**; siehe **Auction.**

Aufschlage-Fenster, siehe Abajour.

* **Aufschlagen**, heißt in der Kaufmannschaft, wenn die Waaren, entweder wegen Mißwachses, oder Kriegsläufte, oder Schiffbrüche, oder wegen anderer Zufälle, nicht mehr um den vorigen Preis können gegeben werden. Sonst aber geschiehet das **Aufschlagen auf die Waaren**, wenn die Käufer eine Waare auf langen Credit zu kaufen begehren; da denn der Verkäufer, aus Ursache, weil das für die creditirte oder geborgte Waare ausstehende Geld ihm binnen der Zeit hätte Interesse bringen, oder er dafür andere Waaren mit Profit erhandeln können, mit gutem Gewissen die Waaren etwas theurer, als für baares Geld, austhun kann; wiewohl er auch dabei auf des andern Zustand und Dürftigkeit mit zu sehen hat.

Aufschlagen, ist auch eine gewöhnliche Arbeit bei dem Waschen, da nunmehr die ausgespülte und stark ausgerungene Wäsche von Stück zu Stück aufgeschüttelt, ordentlich über einander geschlagen, und mit den Händen

glatt

glatt und eben ausgestrichen wird, ehe man selbige zum Trocknen aufhänget. Es mus dieses darum vorgenommen werden, damit die bei dem scharfen Ringen in die Wäsche gemachten Falten und Runzeln wiederum heraus gebracht, und die Wäsche also eben glatt gestrichen, an der Sonne oder Luft trocken werden möge.

* **Aufschlickung des Landes**, ist von der am gehörigen Orte beschriebenen **Anhägerung** zu unterscheiden. Die **Anhägerung** bestehet in Vermehrung und Erweiterung des Ufers, und ist nur in solchen Gegenden möglich, wo die Seeströhme und Wellen mit Treibsande, der entweder von den Flüssen in die See gespieen, oder an benachbarten auf den Wind stehenden Ufern abgerissen wird, geschwängert sind. Die **Aufschlickung** hingegen setzet das Daseyn des Ufers voraus, und man veranstaltet nur solche Gelegenheiten, bei welchen das Wasser den Schlamm, welchen es mit sich führet, wieder niederleget, und dadurch den Boden erhöhet; oder mit Einem Worte: man überziehet den Grundboden mit einer fruchtbaren Oberfläche. Ein Strandbewohner, wenn er kein Vorland zur Verwahrung seiner Deiche nöthig hat, oder nicht gewiß weis, daß er das der See abgewonnene Terrein beschlicken könne, wird sich aus dieser Beute nicht viel machen. Bei Ströhmen kann uns die Noth zwingen, Anhägerung zu veranstallten; dieser Nothfall aber findet hier nicht Statt; daher legen sie sich fast alle mit großer Sorgfalt auf das Schlickfangen. Der Schlick ist eigentlich in dem Ocean längs den Ufern schwimmender Schlamm, welcher darum so schätzbar ist, weil er aus der Luft viel Salpeter an sich ziehet, welcher dem Grase einen ungemeinen Wachstum ertheilet. Erhalten sie dieses, so ist ihnen an der Viehweide, oder Anlegung sehr fruchtbarer Gärten, mehr gelegen, als an dem Kornbaue, der, was das Sommerkorn betrifft, nicht unmöglich, ihnen aber nicht so schätzbar, als die fette Viehweide ist.

Man

Man hat folgende **Kunststücke** erfunden, **ein Land aufzuschlicken**, und vieleicht stellet mancher dergleichen Versuche in den Strohmländern an, wo sie so gut möglich zu machen sind, als an der See. Erstlich leget man **Schlickfänge** an; dieses sind kleine Teiche, 2 bis 3 Fuß hoch, deren Abdachung gegen dem Wasser zu, sich zur Höhe wie 3 : 1, auch wohl wie 4 : 1, verhält, auf der Landseite aber wie 2 : 1. Die großen wilden Wellen müssen hier nicht hergelangen, sondern sich schon an dem Vorufer zerschlagen haben. Aber das moorreiche Stauwasser tritt hinter diese Schlickfänge durch Oeffnungen, die sich gegen die Länge so verhalten, daß das Wasser bald genug hineintreten, aber langsam wieder abfließen müsse, damit es seinen Schlick zurücklaße. Bei der Ebbe stehen sie daher trocken, und bei der Fluth sind sie mit Wasser bedeckt.

Das Vorland gewinnet man nur bei Stürmen, und den Schlick bei stiller Luft, oder doch nur gelinden Winden. Hieraus fließet die Lehre, seinen Schlickfang so anzulegen, daß die Winde nicht dasjenige wieder wegstürmen, was die gemäßigte Witterung angesetzt hat. Derowegen bekommen sie mancherlei Figuren; bald sehen sie aus wie ein halber Mond an einem Stiele, bald wie das Zigzag einer Approche, bald wie eine gerade Linie, hinter deren Oeffnungen neue Deiche vorgeleget werden, bald wie Wände, zwischen welchen man Schlangenweise durchgehen mus. In Hrn. **Hunrichs Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengen-Bau**, Brem. 1770, kann man sie gezeichnet antreffen. Nicht allemahl schüttet man sie von Erde auf; man kann auch dergleichen Werke von Faschinen bauen, und alsdenn sind sie von der Kunst, Sandhäger in Ströhmen zu erhöhen, und zu begrünen, nicht unterschieden. Aber allemahl bestehet der Vortheil darinnen, daß man das Wasser beruhiget, daß es seinen Schlick fallen laße.

Wenn

Wenn man Schlick genug aufgefangen hat, so ziehet man hin und wieder Gräben, durch welche man das Erdwasser sammelt, damit der Schlick auch trocken und urbar werde. Weil nun auch bei höherer Fluth das Wasser eher in die Gräben fällt, als es über den Grund abläuft, so verläßt es das Feld allmählig; und man kann sich derselben zugleich bedienen, den Schlick zu vermehren. Wenn starke Binnenwasser hinter den Deichen oder von den höhern Ländern sich über das Schlick-Feld, so man dort **Groden** nennet, herab ergössen, so würde der Schlick weggespület werden; man verhütet dieses, wenn man ihren Ausflußcanal erhöhet, einfasset, und sonst so richtet, daß diese Wasser sich nicht des Schlicks bemächtigen können.

Noch ein Kunststück, Schlick zu fangen, ist dieses, wenn man durch Schleusen das lehmigte Wasser schnell hinter die Deiche treten läßt, die Schleusen so lange zusetzet, bis es wieder klar geworden, und es nachher allmählig wieder abfließen läßt.

Vom Nutzen der Schlickfänge zur Erhöhung der Wiesen, siehe unter **Wiese**.

Aufschnateln, Aufschneiteln, der wilden Bäume; siehe **Beschneiden**.

* **Aufschneiden**, heißt bei den Winzern oder Weingärtnern soviel, als bei dem Schnitt das Holz so lang, als es am Stocke gewachsen, stehen laßen, bis man es zur Senke brauchet. Dieses geschiehet, wenn ledige Plätze zu Senken in den Gebirgen vorhanden sind. Siehe **Schnitt in Weinbergen**.

Mit eben dieser Benennung belegen Einige auch diejenige Verrichtung, wenn man, bald nach der Lese, und wenn das Herbsten völlig vollbracht ist, seinen Weinberg mit Achtsamkeit durchgehet, und die etwa noch zusammen oder angeheftete Reben sorgfältig abschneidet. Es soll zwar dieses eigentlich in der Weinlese selbst von den Lesern mit geschehen; aus Eilfertigkeit oder Unachtsamkeit aber bleibt es öfters nach, sonderlich wenn der Leser an dem Stocke keine Traube findet, und also nicht nöthig erachtet, sich mit ihm viel zu beschäftigen. Da aber dieses Unterbleiben hernach in Ausziehung der Pfähle gewaltig hindert, viele Stöcke auch, wenn aus Verdruß unvernünftig daran gerissen wird, dadurch zu Schaden kommen: so ist es gut, wenn die Winzer diese besondere Durchsichtigung sich nicht verdrüßen laßen.

* **Aufschneiden**, Fr. Desempointer, Dépointer oder Desappointer une piece d'etoffe, wird von einem Stück Zeug gesagt, wenn man die Spitze, Seide, Zwirn oder Bindfaden, welche die Falten des Stücks im Stande erhalten, zerschneidet.

Aufschnitt am Brode, siehe **Ranft**.

Aufschöbling, siehe **Aufschiebling**.

* **Aufschößlinge der Pflanzen**, sind von verschiedener Gattung. Einige werden mit aller Sorgfalt angebunden und besorget; einige aber als schädliche Sprossen abgeschnitten. So werden die Aufschößlinge, welche nach dem Anbinden der Hauptreben annoch aus der Erde von denen Fächsern hervorschießen, wovon man keine Frucht hoffen kann, sogleich mit einem sehr scharfen Messer gerade über der Erde abgeschnitten, nicht aber abgerissen, damit nicht durch ungebührliches Abreißen den Fächsern Schade zugefüget werde. Und dieses Abschneiden der Aufschößlinge ist nöthig, weil dadurch denen Hauptreben der Saft oder die Nahrung entzogen wird.

Aufschossen, Fr. Monter; der Salat schosset auf, das heißt, er gehet in den Stängel; und also saget man das Aufschossen einer Pflanze oder des Stängels.

Aufschroten der Stämme, siehe **Holz-Schlag**.

* **Aufschürzen**, ist eine bei langen Kleidern, der nordlichen sowohl als morgenländischen Einwohner, nöthige Beschäftigung, dadurch vermittelst eines Bandes oder Riemen die langen Kleider kürzer und zum Gehen bequemer gemacht werden.

Auf-

Aufschütteln, geschiehet bei dem Dreschen, wenn die Drescher mit den Händen, oder einer Schütt-Gabel, das abgedroschene Stroh wohl ausschütteln, damit keine Körner in dem Stroh zurückbleiben mögen.

Bei dem Heumachen wird das **Aufschütteln** gebraucht, wenn solches etwa lange gelegen und sich geballet hat, wodurch die fernere Verderbnis und Fäulung abgewendet wird.

* **Aufschütten**, nennet man, wenn ein Vorrath von Getraide auf gewisse dazu eingerichtete Böden, welche wohl gesäubert, und vor allem Ungeziefer, Vögel und Tauben wohlverwahrt und in gewisse Reviere und Plätze mit Zwischenräumen zum Umschlagen (Umstechen) versehen seyn müssen, gesammelt und aufbehalten wird. Das trockene Getraide mus nicht zu nahe an die Wand angeschüttet werden, weil es sonst von der Feuchtigkeit anläuft und verdirbt; auch mus es nicht allzu hoch über einander geschüttet werden; wenn es $\frac{1}{2}$ Elle hoch lieget, ist es schon mehr als zu dick, doch kann man sich nicht allezeit wegen des Raumes einschränken, sondern mus sich durch öfteres Umstürzen oder Umstechen und Wenden des Getraides helfen, welches im neuen Getraide wöchentlich zweimahl geschehen soll, wenn es sehr hoch, die Luft sehr warm, und der Boden sehr heiß lieget. Wenn die Haufen gemacht oder in die Reviere eingeschüttet sind, so werden solche Haufen überstrichen, welches ein feines Ansehen machet. Bei den Revieren hat man zu merken, daß genugsamer Raum, zwischen zweien Sorten sey, damit im Wenden die Sorten nicht vermenget, oder durch die Ratzen und Mäuse unter einander vermischet werden, welches etwas sehr unangenehmes ist, und das Getraide unscheinbar und zum Verkauf verwerflich machet. Wenn es ja die Enge des Platzes erfordert, so sollen solche Sorten nahe beisammen aufgeschüttet werden, durch deren Vermischung, so etwa dergleichen

gleichen geschähe, die andere verbessert würde, welches aber durch Unterschiedsbretter wohl zu verhüten wäre.

Bei den Müllern, heißt **Aufschütten**, wenn sie das Korn oder ander Getraide, so gemahlen oder geschroten werden soll, oben auf den Rumpf oder sogenannten Chor einschütten, daß es nachher nach und nach zu den Mühlsteinen komme und zermalmet werde. Wo viele Gänge in Mühlen sind, da pflegt man, wenn der Rumpf oder Chor leer wird, einen Zug anzubringen, der an eine Glocke schlägt, dadurch der Müller erinnert wird, daß er aufschütte, und die Steine nicht leer laufen laße, als welches höchst nachtheilig ist.

* **Aufschwänzen**, wird von den Stallknechten die Verrichtung genennet, wenn sie bei garstigem Wetter und Wege, ihren Pferden die Spitze des Schweifes entweder mit diesen Haaren selbst, oder auch wohl nur mit einem kleinen Strohseil in die Höhe vest zusammen binden, damit durch den langen Schweif weder die Pferde, noch vermittelst des Schweifes-Umschlagen das Geschirr so sehr voll Koth beschmieret werden können.

Bei den Köchen heißt **Aufschwänzen**, wenn sie die Hechte insonderheit, als welche sich am besten darzu schicken, nachdem sie am Bauche aufgeschnitten, und das Eingeweide herausgenommen, gegen den Kopf zu bei den Gräten, auf beiden Seiten aufschlitzen, selbige dermaßen zusammen krümmen, daß sie mit dem Schwanze das Maul berühren, durch welches er oftmahls sogar gezogen wird; wie sie denn vorher unten den Kopf auch wohl durchschneiden, daß er sich recht breit drücken laße, und in solcher Form den Fisch sieden und auftragen.

* **Aufschwellen**, nennet man, wenn man einen Bach oder fließendes Wasser, mit Vorlegung einer Krippe

oder Wehr, sammelt, das es wegen Zufluß höher steigen und an einen gewissen Ort laufen mus. Dergleichen Aufschwellungen hat ein Landwirth bei seinen Wiesen und Gärten vonnöthen, wenn er in der Nähe einen Bach, oder sonst ein fließendes Wasser hat, welches er durch eine sichere und starke Vorlage aufschwellet, und in seine Wiesen leitet. Bei Anlegung der Stadt- und Land-Gräben, auch denen großen Canälen, worinnen Schiffe fortgeschoben werden sollen, ist das Aufschwellen des Wassers nöthig, und braucht viele Kunst und Kosten. Bei den Gräben, wo das zufließende Wasser von einem in den andern, die ungleiche Lagen haben, geleitet werden soll, geschiehet das Aufschwellen durch die Wehre oder Krippen, welche beiderseits auf gutes Fundament und eingerammte Röste aufzusetzen sind, weil sonst das Wasser den Sand bald ausspülen, und das Wehr rinnend und zulezt hinfällig machen würde. Wer dergleichen bei Mühlen oder andern Vorfallenheiten zu besorgen hat, kann sich bei den vornehmsten Architecten, als: **Sturm, Leupold, Belidor, Meyer, Hunrich, Silberschlag** ꝛc. in ihren Werken Raths erhohlen.

Aufschwellen des Rindviehes, siehe **Auflaufen**.

* **Aufschwellen der Ströhme**, kann aus folgenden Ursachen herrühren: 1) Wenn große Platzregen und sogenannte Wolkenbrüche in den Gebirgen fallen; 2) wenn der Schnee zu schnell schmilzt; 3) wenn bei nassen Jahren, wie 1770 und 1771, die Oberfläche der Erde dergestallt durchnässet ist, daß sie nichts vom Regen verschlingen kann, oder sich zulezt ganz in die Flüsse ergießet; 4) wenn die Winde sich dem Laufe eines Strohmes widersetzen, und das Wasser aufhalten; 5) wenn die See bei der Münde durch Stürme in die Höhe getrieben wird, da denn der Strohm wenigstens auf viele Meilen

Meilen weit sein Gefälle verlieret. Dieses sind Fälle, die Niemanden zur Verantwortung fallen. Aber, wenn man bei dürren Jahren getrost in den Strohm hinein bauet, wohl ganze Strohmarme abschneidet, ohne darauf zu denken, wie man sie bei nassen Jahren wieder eröffnen könne; wenn man die gar zu großen Strohmkrümmen nicht durchsticht, sondern den Strohm serpentiren läßt; wenn man die Deichweiten bei der Bewallung der Ufer zu enge nimmt, daß der aufgeschwollene Strohm für sein angehäuftes Gewässer nicht Raum findet; wenn man Ueberfälle bauet, ohne Schütze anzulegen, die wilden Fluthen unterwerts wieder abzulaßen; wenn man dem Müller erlaubet, die Fachbäume zu erhöhen, oder mehr Mühlen anzulegen, als das Gefälle ertragen kann; wenn man zu wenig Freischütze anordnet, und dieselben nicht früh genug ziehet; wenn man dem Strohme erlaubet, seine Ufer über alle Maaße zu erweitern, darüber er denn seinen Canal mit Insuln und Sandhägern verstopfet; wenn man nur auf lauter Anhägerungen bedacht ist, ohne sich umzusehen, wo der Strohm endlich bleiben solle; wenn man rechts und links Buhnen bauet, und die Strohmnachbaren sich durch dieses Mittel ordentlich befehden; wenn man bei kleinen Flüssen die eingesunkenen Bäume und andern Unrath nicht herausziehet; wenn man das Schilf sorglos in den Canal hineinwachsen läßt; ich sage, wenn man dieses alles, oder nur eines oder das andere begehet, wer ist denn daran Schuld, wenn die Ströhme aufschwellen, die Deiche durchbrechen, die Wiesen überschwemmen, die Aecker verderben und versanden? Die Mühlen sind unentbehrlich; noch nöthiger ist die Schiffahrt; am allernothwendigsten aber ist der Wiesen- und Acker-Bau.

Daß ein noch einmahl so hoch aufgeschwollenes Wasser auch noch einmahl so stark gegen die Ufer drücken müsse, und ihnen schädlich sey, verstehet sich von selbst. Es erwachsen aber aus dem Anlaufe des Gewässers noch ganz andere Unglücksfälle, die durch keine Dämme gehoben werden können. Nehmlich, der Strohm unter der Erde bricht auch hinter den Dämmen aus dem Grunde hervor, und führet eine schädliche Mischung corrosivischer Salze mit sich; diese setzen sich in den Gräsereien an; hin und wieder bleiben faulende Pfützen nachmahls stehen; diese verursachen denn, daß das arme Vieh sich von solcher Weide satt und krank zugleich frißt.

Sich des Aufschwellens und Fallens der Ströhme dergestallt zu bemächtigen, daß sie uns weder unnütz noch schädlich werden, dieses ist eine Sache, an deren Ausführung man beinahe zweifeln wird. Dem ohngeachtet sind Mittel vorhanden, wenigstens zuweilen, seinen Endzweck zu erreichen.

Aufseher über das Hauswesen, Fr. Intendant d'une grande maison; siehe **Haushalter**.

* **Aufseher, Hunde-Knecht, Hunde-Junge**, Fr. Valet de chien, wird gemeiniglich bei der Jagd erfordert, welcher die Aufsicht über die sämmtlichen Hunde hat. Derselbe sorget für die Erziehung der jungen Hunde, ordnet die Fütterungen an, mus sonderlich die Hunde-Curen vollkommen verstehen, die Krankheiten und Gebrechen wohl zu erkundigen wissen, die Liste von den Hunden führen, und monathlich einbringen, in was vor Stande die sämmtlichen Hunde stehen, was vor Abgang und Zuwachs derselben ist. Er hat auch in seiner Rechnung, was an Geräthe, Kuppeln, Crabatten und allerhand Zeuge und Geschirre bei den Hunden vorräthig und nöthig anzuschaffen ist.

Auf-

* **Aufsetzen**, sagen die Jäger, wenn dem Hirsche oder Rehbock das abgeworfene Gehörne oder Geweih wieder wächst.

Aufsetzen, heißt sonst auch soviel, als betrügen oder hintergehen. Es brauchen dieses Wort auch noch andere Werkleute, z. E. die Bäcker, wenn sie das Holz nicht in den Ofen, wie die Brauer, ohne Ordnung unter die Pfanne stecken, sondern geschicklich über einander schränken. Von den Tuchmachern kann man bei dem Worte **Absetzen** nachsehen.

Aufsetzen, wird auch von den Nähterinnen gebraucht, wenn sie bei einem Hemde an die eingefaltenen Aermel, oder den Hals, ingleichen auf die Manchetten, und andere dergleichen eingerichtete Arten der Wäsche, die gehörigen Priesen oder Bindgen setzen, selbige zu beiden Seiten anstechen, und jede ausgestrichene Falte in dem Annähen mitfassen. Bei den Schneidern, ingleichen bei den Beutlern, wird ebenfalls diese Art des Nähens so genennet.

Aufsetzen der Haare, siehe Coiffure.

* **Aufsetzen der Speisen auf die Tafel**, wird bei hohen Herrschaften ordentlicher Weise durch den Küchen-Meister oder Haushof-Meister (Maitre d'hôtel) verrichtet, dem solche die Livreebedienten zutragen. An den höchsten europäischen Höfen wird diese Function an Gala- oder andern solennen Fest-Tagen von einem Kammerherrn oder auch wohl gar von einem der obersten Hof-Aemter verichtet, und hohlen alsdenn zwar die Laquaien oder Gardesoldaten die Speisen aus der Küche, sie übergeben solche aber vor dem Tafelzimmer denen Pagen oder dienstleistenden Cavaliers, zur weitern Ueberbringung bis an die herrschaftliche Tafel.

* **Aufsetzer**, siehe Holz-Aufsetzer.

Aufsetze-Spiegel, siehe Spiegel am Nacht-Tisch.

* **Aufsitzen laßen**, sagt man bei dem Schießen, wo nehmlich dasjenige, wornach man schießen will, einem so in das Gesicht fällt, als wenn es auf dem Korne aufsäße.

* **Aufsöllern**, ein altes teutsches Wort, welches soviel als auflegen, auf erhabene Reihen setzen oder legen, bedeutet, und unter Kaufleuten gewöhnlich ist, als welche, die Waaren nicht allein zum Verkauf in Ordnung zu halten, jede Waare in besondere Reihen oder Fächer bringen, sondern auch zum Putz und Zierde des Ladens oder der Bude auseinander setzen und aufstellen.

* **Aufspalten, Aufplatzen, oder Zerbersten der Bäume.** Man findet vielmahls, daß die Bäume von allerhand Geschlechten, wenn sie einiges Alter erreicht haben, aufspalten und hohl werden; besonders trifft man solches bei den Weidenbäumen an, und wird man nicht leicht einen dergleichen alten Baum antreffen, der nicht aufgeplatzt und hohl sey. Die vornehmste Ursache solches Aufspaltens ist der heftige Frost, welcher sich in manchen Wintern ereignet. Denn durch die strenge Kälte wird der in den Bäumen gefrorne Saft und Feuchtigkeit dergestallt ausgedehnet, daß die Saftröhren zerspringen, und die Bäume nothwendig aufplatzen müssen, gleichwie z. E. ein gläsernes, irdenes oder anderes Gefäß mit Wasser durch den Frost zersprenget wird; doch kann immer ein Baum mehr Kälte vertragen, als der andere. Wenn dergleichen Zersprengung geschiehet, so thut es öfters einen Knall, als wenn ein Gewehr losgeschossen würde. Bei den Weidenbäumen geschiehet das Aufspalten am stärksten und leichtesten deswegen, weil sie ein sehr weiches und poröses Holz haben, welches viele Feuchtigkeit an sich zie-

het,

het, und noch darzu meistens an die Wasser oder feuchte Oerter gepflanzet werden. Nachdem wird solches Zerspalten und innere Fäulnis des Holzes auch dadurch sehr stark befördert, weil man alle 3 bis 4 Jahre die darauf stehenden Stangen und Weiden abköpfen läßt. Denn dadurch bekommen solche Bäume sehr breite Köpfe, auf welchen sich der Regen und Schnee recht sammeln, und hernach in den Stamm hineinziehen kann. Hierdurch gehet nicht nur der Kern oder Mark an, daß eine Fäulnis in dem Baume entstehen mus, sondern, da die Feuchtigkeit sich allzu häufig hinein senket, und gleichsam in den Bäumen wie in einem Gefäße stehet, so müssen dieselben auch bei hereinbrechendem Froste nothwendig zerbersten. Alsdenn kann das Wasser und die Luft ungehindert hinein dringen, und da ist es kein Wunder, daß ihr inwendiges Holz in kurzer Zeit völlig verfaulet, und zu Erde wird. Wenn man die Weiden ordentlich in die Höhe wachsen läßt, und nicht köpfet, so werden sie nicht leicht zerbersten.

Aufspalten oder Aufspringen der Haut von der Kälte, Fr. Gersure; siehe **Erfrorne Glieder**, und **Frost**.

* **Aufsperren**, heißt bei den Jägern soviel, als ein geschlossenes Jagen eröffnen. Ingleichen, einer geschossenen wilden Sau mit einem Holz das Maul auseinander spreizen, welches nur eine Zierath abgiebt, daß die Sau bei dem Abführen desto wilder aussehe. Dieses Aufsperren mus aber geschehen, wenn die Sau noch warm ist; denn hernach braucht es Mühe.

Unter den Schlössern wird das Wort **Aufsperren** von einer Vergünstigung ihrer Gesellen gebraucht, vermöge welcher sie den Leuten auf Begehren die

Schlösser aufsperren, und ein Trinkgeld nehmen. Von diesem Worte wird auch ein Werkzeug, der Sperr-Haken genennet. Siehe Sperr-Haken.

* **Aufspülen**, heißt das reingescheuerte Küchengeräth und Tischgeschirr in dem Spülfasse mit reinem Wasser abspülen.

* **Aufstaken oder Auftbürmen des Getraides im Felde**, geschiehet, um dasselbe vor der Nässe zu bewahren. An vielen Orten ist folgende Art aufzustaken gebräuchlich. Sie setzen eine Garbe aufrecht mit den Aehren oben, und rund um dieselbe stellen sie einen Kreis von vielen andern Garben mit den Aehren oben, die sich an die erste Garbe lehnen; alsdenn legen sie einen Horizontalkreis von Garben mit allen Aehren in dem Mittelpuncte, und bedecken diese Aehren in der Mitte mit einer oder einem Paar losen Garben. Wenn sie so gestellet sind, so sind sie vor aller Nässe geschützt, und können 6 Wochen oder 2 Monathe lang, so sicher im Felde bleiben, als sie in einer Scheune seyn würden.

* **Aufstechen**, oder **Aufstoßen**, heißt bei den Jägern, wenn ein Hase durch einen Jäger oder Hund aus seinem Lager aufgetrieben wird.

* **Aufstechen**, oder **Aufstecken**, ist eine besondere Kunst einiger Wäscherinnen, da sie zarte weiße Spitzen, indem sie wieder rein gewaschen werden, sonderlich an dem Rande, nach dem daran befindlichen Zäckchen-Muster wieder durchzustechen und auszuplätten wissen, daß sie fast für neue Spitzen passiren können. Es mus aber dieses Aufstechen der Spitzen gleich bei dem ersten Waschen vorgenommen werden, indem es sonst hernach nicht wohl angehet, wenn einmahl das Muster bei dem Waschen

schen und Stärken verzogen, oder hier und da unordentlich gemacht worden.

Ferner sagt man von den Manschetten, daß sie **aufgestochen** werden, wenn man solche in ihre Falten durch ein besonderes hierzu bereitetes und warm gemachtes Eisen leget, und dadurch viele Mühe des Plättens ersparet.

Bei den Handwerkern heißt **Aufstechen** soviel, als etwas anders auf eine Fläche Zeug oder Leder auf- oder einzeichnen. Einige verwechseln es auch mit an- oder bestechen; sonderlich aber wird das Wort Stechen überhaupt gesagt, wenn erst mit einem Stech-Ort oder einer sogenannten Ahle vorgestochen wird. Die Schuster bestechen ihre Schuhe, sie stechen die Laschen auf, sie doppeln oder nähen bei dreimahl-genäheten Schuhen, wo auch das Durchnähen dazu kommt; sie stechen den Absatz auf, und leimen ihn. Und die Tuchmacher, wenn sie ihre Tuche in die Walkmühle schicken, stechen erst ihr Zeichen, ihren Nahmen, mit Farben-Garn auf oder darein, damit es hernach nicht verwechselt werde.

* **Aufstecken**, heißt bei den Jägern, anstatt eine Fert verbrechen, einen Bruch dahin aufstecken. Der Gebrauch des Aufsteckens ist nicht überall, sondern statt dessen wird ein verkehrter Bruch geleget; siehe **Verbrechen**. Das gedachte Aufstecken will aber dieses anzeigen: Wenn ein Besuch vorgenommen worden, wird die Ferte, worauf man suchen will, und was bestättet werden soll, verbrochen, auf die übrig vorkommende aber ein Bruch gestecket, zum Zeichen, daß keine Ferte, die der Hund angefallen habe, übergangen worden sey.

* **Aufstecken, ein Kleid**, ist eine Arbeit für Mode-Schneider oder dergleichen Weiber; gehöret auch mit

zur sogenannten Galanterie-Arbeit. Es wird dadurch auf unterschiedene Art der ganze niedergelaßene Theil eines Frauenzimmer-Ansteck-Kleides mit starken Nadeln durch eine zierliche Einfaltung also zierlich zusammengebracht, daß daran zu beiden Seiten eine Symmetrie und Gleichheit herauskommt.

* **Aufstecken**, sagt man auch von den Lichtern, wenn solche bei einbrechender Abendzeit auf die Leuchter gestecket und auf den Tisch gesetzt werden, dabei die Kerzen und Lichter mit einem papiernen Busch versehen und damit eingesteckt werden.

Aufsteck-Kleid, siehe Manteau.

* **Aufstehen** heißt, wenn die Menschen nach verrichtetem Schlaf und genossener Ruhe aus dem Bette steigen, und nach vorangeschicktem Gebet, ihre Arbeit getrost antreten. Dieses Aufstehen hat ein kluger Hausvater bei seinem Gesinde zu besorgen, daß es zu rechter Zeit und im Sommer früh Morgens geschehe, damit dem Vieh sein Recht wiederfahre, und die Arbeit bei Zeiten angefangen werde. Die Zeit des Aufstehens bestimmet das Schlafengehen; denn, wer lange in die Nacht arbeitet, der kann früh nicht aufstehen. Des Winters soll ein Hausvater besorgt seyn, daß bei dem Aufstehen des Gesindes mit Feuer und Licht alles in Ordnung und ohne Gefahr sey.

* **Aufstehen**, oder **Aufstieben**, heißt bei den Jägern, wenn die Feldhühner vor einem auffliegen; sonst wird das Wort aufstehen auch anstatt auffahren gebraucht, wenn ein Hase aus der Saß aufspringet.

* **Aufstehen der Fische**, geschiehet in einem zugefrornen Teiche, worauf entweder viel Schnee gefallen, oder beim Thauwetter viel Wasser stehen bleibt, daß das Eis auf die Fische drücket, und ihnen die Luft benimmt; daher sie

sie denn aus ihrem Lager gehen, zu den Wuhnen treten, und frische Luft suchen.

Aufstellen, siehe Stellen.

Aufstieben, siehe Aufstehen.

* **Aufstößig werden**, oder **Aufstoßen**, sagt man sowohl von leblosen Dingen, wenn sie ihre gute Eigenschaft und Beschaffenheit verändern, und sich zum Verderben neigen wollen, z. E. vom Wein; als auch vom Viehe, wenn es einige Anzeichen, woraus man eine bevorstehende Krankheit vermuthen kann, von sich giebt, indem es nicht fressen will, und sonst wider Gewohnheit unlustig ist, ohne daß man noch die eigentliche Krankheit desselben mit Gewißheit entdecken kann.

Wider das Aufstoßen des Weins, darf man nur von den Stängeln abgestreifte Rosmarinblätter in das Faß werfen. Oder, man nimmt Berg-Alaun, stößt ihn klein, thut ihn in das Faß, und rühret ihn wohl mit dem Wein unter einander. Oder, man nimmt je zu 2 Eimern Weins einen Apfel, schneidet ihn mitten durch in 2 Stücke, thut den Kriebs sammt den Kernen heraus, schnüret die beiden Stücke an einen Faden, und bindet zu unterst ein Kieselsteinchen daran, läßt sie also durch den Spund in das Faß bis auf den Boden, und schlägt das Faß hierauf zu, so wird der aufgestoßene Wein bald wieder zurecht kommen.

Was das Aufstößig werden des Viehes betrifft, so ist davon, ausser demjenigen, was ich bereits unter dem Articul **Appetits-Mangel** gesagt habe, folgendes zu merken. Das Vieh kann aus vielerlei Ursachen die Lust zum Fressen verlieren, oder, wie man es nennet, **aufstößig** werden, wovon eine jede ihre eigene Arzeneimittel erfordert. Das wiederkäuende Vieh hört auch alsdenn auf wiederzukäuen, und man sagt von ihm, es habe

habe den Indrunk verlohren. Ein Fehler an den Theilen des Maules kann den Thieren das Zerkäuen oder Niederschlucken der Speise beschwerlich und schmerzhaft machen, und es folglich am Fressen verhindern. In diesem Falle wird man bemerken, daß sich das Thier öfters zum Fressen begiebt, aber gleich beim Anfange die Speise liegen läßt. Sobald man dieses wahrnimmt, mus man alle Theile des Maules sorgfältig untersuchen, um den Fehler zu entdecken, der das Thier am Fressen verhindert, und ihm abzuhelfen suchen. Wenn die Speicheldrüsen oder ihre Gänge verstopft oder verschleimt sind, und nicht die gehörige Menge Speichel dem Munde zuführen, so hat das Thier ebenfalls wenig Begierde zum Futter. Man wird diesen Umstand an einer Trocknis des Mundes erkennen, und dagegen speichelerweckende Arzneien gebrauchen. Man kann z. E. zerstoßenen Galgant, oder Bertramwurzel, oder Teufelsdreck mit etwas Salz in ein leinenes Tuch binden, und es dem Pferde, an einer Trense bevestigt, ins Maul geben; oder man kann auch nur ein Stück grünes Weidenholz dem Viehe ins Maul bringen, und um den Kopf vest binden, damit es daran käue. Es kann auch der Mangel des Magensaftes, der die Thiere sonst zum Futter reizet, oder Schleim, der sich in dem Magen angesammelt hat, die Ursache dieses Fehlers seyn. Den ersten Fehler sucht man wieder durch magenstärkende Arzeneien, (z. E. 2 Loth Wermuth-Extract, in 2 Quart Wasser aufgelöset, und 1 Loth gepülverte Galgantwurzel hinzu gethan, wovon man täglich zweimahl $\frac{1}{2}$ Quart, vorher wohl umgeschüttelt, eingiebt,) zu verbessern, und wenn sich der Schleim zu sehr in dem Magen angehäuft hat, so mus man ihn erst aufzulösen und sodenn abzuführen bemühet seyn. Das erstere geschiehet durch ein Loth Wermuth-Salz, das man Morgens und Abends mit Wasser eingiebt; in der leztern Absicht kann man ein gelindes Purgirmittel

girmittel geben, nachdem man das Wermuth-Salz etwa 8 Tage lang gebraucht hat; z. E. 2 Loth Leber-Aloe, mit 1 Quentgen zerstoßenem Ingber vermischt, so man früh Morgens mit Wasser eingiebt. Man beobachte aber dabei die Vorsicht, daß man vorher, ehe man das Purgirmittel eingiebt, das Pferd einige Stunden ohne Futter stehen laße, und die Wirkung desselben durch Wasser mit Honig vermischt, welches man einige Stunden nachher das Pferd trinken läßt, zu befördern suche. Wenn man dem Viehe fleißig Salz zu lecken giebt, so verhütet man auch, daß es die Lust zum Fressen nicht leicht verlieret, und auch gut verdauet; denn Lust zum Futter und gute Verdauung sind fast immer mit einander verbunden, so wie im Gegentheil niedergeschlagener Appetit und schwache Verdauungskräfte auch meistens bei einander sind. Nach einer ausserordentlich schweren Arbeit verlieren die Pferde oder Zugochsen auch die Lust zum Futter; alsdenn aber darf man ihnen keines der angezeigten Mittel eingeben, sondern sie nur ausruhen und sich von selbst wieder erhohlen laßen. Von den Haarkugeln, die sich zuweilen in dem ersten Magen des wiederkäuenden Viehes finden, und welche ebenfalls die Verdauung, und folglich auch die Lust zum Fressen verhindern können, werde ich an seinem Orte handeln. Bisweilen ist der Mangel an Appetit auch ein Vorbote einer nächst bevorstehenden Krankheit, auf deren übrige sich nach und nach einfindende Kennzeichen man wohl zu merken hat, damit man nicht durch den übereilten Gebrauch unrechter Mittel schade. Siehe Hrn. Prof. Erxleben practischer Unterricht in der Viehartzneikunst, Gött. und Gotha 1771, 8. S. 325 fgg.

Einige rathen, wenn ein Pferd aufstößt und nicht fressen will, demselben alsobald den dritten Kern stechen, und ziemlich wohl bluten zu laßen, auch das Maul und

den

den Gaumen wohl mit Salz und Wohlgemuth zu reiben, und endlich ihm in jedes Nasenloch ein Wischlein Heu zu stecken, damit es brausend werde. Oder: man soll eine Handvoll Fœnum græcum stoßen, in Wein sieden, und es alsdenn dem Pferde laulich eingießen.

Wenn ein Stück Rindvieh, oder auch ein Pferd, Schaf oder Schwein aufstößig wird, so nimmt man Roß-Schwefel und Spießglas, von jedem gleich viel, stößt oder schabet jedes ganz klein und klar, mischet beide Stücke unter einander, und giebt einem Pferde, Ochsen oder Kuh auf einmahl davon 2 Loth; einem jungen Gälte-Stück aber 1 Loth; einem Kalbe, Schaf oder Schwein $\frac{1}{2}$ Loth, und einem Lamm $\frac{1}{4}$ Loth, und mischet es unter eine Handvoll naßgemachten Haber, damit es anklebe, und von dem Vieh nicht verblasen werde. Es mus aber demselben früh Morgens nüchtern zu fressen gegeben werden, und nach Verlauf von 3 Stunden kann man ihm erst sein gewöhnliches Fressen und Sauser geben; doch mus man es, wenn es nehmlich ein Pferd ist, einen Tag lang zugedeckt in seinem Stalle halten; auf den dritten Tag thut man wieder dergleichen, und fährt so fort, bis Besserung gespühret wird; sodenn giebt man es ihm alle 8 Tage einmahl, hernach in 14 Tagen, und endlich alle Monathe. Wenn das aufstößig gewordene Vieh nicht davon fressen wollte, soll man das Pulver, unter Honig und Vitriol gemischt, dem Vieh auf die Zunge geben, damit sie es in sich lecken. Sonst darf man auch einem Schaf, wenn es aufstößig wird, nur bald etwas Salz, mit grünem Wermuth vermischt, zu lecken oder zu essen geben, und ihm in die Ohren schneiden. Einem Schwein aber mag man Schafblut unter das Futter geben, und ihm desselben Tages kein ander Fressen kosten laßen. Oder, man kann Roggenmehl zu einem Brei kochen, und ihnen drei-

dreimahl nach einander vorgeben; jedoch mus man sie vorher einen Tag fasten, und dieselben, wenn sie diese Arznei eingenommen haben, gleichfalls nichts anders fressen laßen. Den **Hühnern**, welche im Junius gern aufstößig werden, darf man nur einen guten Theil Roß-Ameisen vorschütten, welche sie mit ihren Schnäbeln fleißig zusammen klauben, und sich dadurch wieder curiren. Die aufstößigen **Gänse**, absonderlich die jungen, wenn sie die Flügel hängen, und nicht fressen wollen, pflegt man mit den Schalen, aus welchen sie gekrochen sind, zu beräuchern, und ihnen unterdessen Wein-Kräutig in das Trinken zu legen, bis sie wieder munter und frisch werden.

Aufstoßen, sagt man auch besonders vom **Biere**, wenn es in den Fässern, und also zum andern mahl, gähret. Wenn man haben will, daß ein Bier bald aufstoßen soll, sonderlich, wenn man bald davon trinken will, so nehme man nur desselben Bieres 5 oder 6 Kannen, mache es in einem Kessel warm, doch daß es nicht siede, und gieße es wieder hinein in das Faß, so stößt es auf. Will man dieses nicht thun, oder will das Aufstoßen nicht von statten gehen, so nehme man rein-gemahlenes Malz, thue es in ein rein Gefäß, gieße Bier darein, rühre es durch einander, und gieße es also in das Faß, so wird es auch bald aufstoßen. Oder, man thue das gemahlne Malz in ein Tüchlein, und hänge es also hinein. Oder, man nehme ein Stück von einem frischen Rettig, schneide dasselbe viereckig, und hänge es an einem Faden in das Faß, so stößt das Bier auf, und wird gut.

Wenn man zur Sommerszeit sauer Bier hat, welches nicht aufstoßen will, so brauchet man mancherlei Mittel, solches zu befördern. Man nehme zu einem sechs-eimerigen Fasse, Kraftmehl oder Stärke, Weizen-

mehl,

mehl, weißen Senf, büchene Asche, von jedem ½ Pfund, nebst einer Handvoll Salz, mische es unter einander, und thue es in das Faß zum sauern Biere, so stößt es frisch auf; will es aber dennoch nicht aufstoßen, so gieße man heißes Pech in das saure Bier. Einige glauben sich damit zu rathen, wenn sie Haber mit dem Stroh, wenn er in der Gelb-Reife ist, nehmen, Büschelein davon schneiden, und sie in das Bierfaß hängen. Siehe Bier-Künste.

Aufstoßen, bei den Jägern; siehe Aufstechen.

* **Aufstreichen**, Auf- und Zu-streichen, Aufzustreichen, geschiehet bei den Tuchscheerern, wenn die Haare auf- und hernach ordentlich wieder zu-gestrichen werden, und heißet auch das Absetzen. Denn die Tuche werden, wenn sie vom Rähmen kommen, ausgeschoren, sodenn abgesetzt, d. i. über den Tisch gestrichen, weil sie vorhin wider den Strich aufgestrichen und geschoren waren.

* **Aufstürzen**, heißt bei den Köchinnen, das aufgewaschene, aufgespülte, und alsdenn abgetrocknete Küchen- und Tisch-Geräthe an Töpfen, Schüsseln, Tellern, Tiegeln, u. s. f. wieder an seinen Ort und Stelle setzen und aufheben.

Aufthürmen des Getraides im Felde, siehe Aufstacken.

Aufthun, siehe Anbrechen. Erheben.

* **Auftragen**, heißt beim Glasmachen soviel, als anlegen; Glasreifen mit dem Binder auftragen, oder anlegen.

* **Auftragen, die Farben auftragen**, welches auch bei den Handwerkern die Schnitzer oder Senkler thun, wozu aber bei ihnen der Pinsel nicht hinreichet, sondern

dern es wird eine Bürste zum Auftragen der Farben, und eine andere, um die Farbe hinein zu reiben, erfordert, damit sie in den Grund komme. Wenn auch die Kürschner die Felle färben wollen, so werden selbige erst geläutert, darnach eine tüchtige Röthung aufgetragen, damit die Haare die Farbe annehmen, worauf die Farbe aufgetragen wird; und eben so brauchen auch die Zobel- oder Rauch-Färber dieses Wort. Es kommt auch bei sehr vielen andern Handwerksgeschäften vor, und ist leicht zu verstehen.

Auftragen der Speisen, siehe Aufsetzen der Speisen.

Auftreiben, bei der Jägerei; siehe Aufjagen.

Auftreiben, die Wäsche; siehe Aufwickeln.

* Bei dem Glasofen heißt Auftreiben, die Scheibenkeulen, vermittelst der Auftreibscheere, zu kleinen Scheiben drehen.

Bei dem Ackerbau, das Feld durch das drittemahlige Ackern oder Pflügen, locker, und also höher machen, als es vorher war.

* **Auftrennen**, heißt bei den Nähterinnen und Schneidern, einen Saum oder andere Naht, so nicht recht genähet, oder sonst nicht mehr zu brauchen nützlich ist, mit einem Trenn-Messer sauber wieder auflösen.

Auftrift, siehe Aufdrift.

* **Aufwärmen der Speisen**, ist bei hohen Herrschaften das Geschäfte des Haushofmeisters, Küchenmeisters, Controlleurs oder Küchschreibers, unter währender Tafel. Sie nehmen aber dazu nicht gemeine Kohlpfannen, sondern Wärmbecken, Fr. Réchaux, mit ein-

gefülltem angebrannten Weingeiste, deren bei großen Tafeln mehr als eines vorhanden seyn mus, damit die vielen aufgesetzten Speisen auf Erfordern geschwind genug aufgewärmt werden können. Siehe auch Wärm-Pfanne.

* **Aufwallen des Geblütes.** Unter dieser Benennung verstehen einige Pferdeärzte eine Krankheit des Pferdes, wo bei einem nicht sehr heftigen Fieber kleine Blattern auf der Haut desselben hervorkommen, welche von einer Schärfe der Säfte herzurühren scheinen, und vieleicht mit dem Nesselfriesel der Menschen Aehnlichkeit haben. Sie entstehen plötzlich, und vergehen bisweilen unvermerkt, bisweilen aber brechen sie auf, geben ein röthliches Wasser von sich, und vertrocknen darauf. Man kann bei diesem Zufalle eine mäßige Aderlaß, Futter und Wartung wie im Fieber überhaupt, und Salpeter mit einigen Clystieren, gebrauchen.

* **Aufwand**, heißt dasjenige, was man von seinem Verdienste und Vermögen ausgiebt. Der Aufwand mus ordentlich und dergestallt geschehen, daß von einem erworbenen ansehnlichen Vermögen man sowohl sich, als seinem Nächsten, gütlich thue, und zwar zu gleicher Zeit. Denn, indem man sich selbst und den Seinigen gütlich thut, so thut man es auch zugleich seinem Nächsten, da man solchergestallt mehr aufwendet und verthut, als ein Armer kann, folglich vielen wackern arbeitsamen Leuten und Künstlern, durch seinen Aufwand, Arbeit und guten Abgang schaffet, wornach sie in ihrer Dürftigkeit sehnlich Verlangen tragen; wodurch sie ebenfalls zu ihrer Nothdurft, zu ihren Ehren- und Vergnügungs-Ausgaben etwas Ansehnliches verdienen können. Woraus erhellet, daß nicht aller großer Aufwand an Kleidern, Wohnung,

nung, Hausrath, Gärten, Bedienten, u. s. w. Verschwendung, Ueppigkeit, und wider die Regeln guter Wirthschaft, sey. Es kommt nur darauf an, in was vor einer Absicht man ihn machet. Ein Reicher, der die Absicht hat, ehrlichen und fleißigen Arbeitern etwas zu verdienen zu geben, und die Bequemlichkeit, die seltene Artigkeit und Nettigkeit ihrer Waaren zu seinem Vergnügen immer mit zu nehmen, kann jährlich großen Aufwand machen, ohne den Vorwurf der Ueppigkeit und Verschwendung zu verdienen. Wenn reiche und wohlvermögende Leute so kärglich leben wollen, als die Armen, so fällt die Nahrung dieser leztern, und aller derer, die noch gern etwas verdienen und für sich bringen wollen. Denn wovon wollen diese leben und etwas erwerben, wenn die Reichen nichts verthun, und die saure Arbeit so vieler tausend Künstler, die etwas sauberes, zum Dienst derer, die es bezahlen können, hervor zu bringen, sich um die Wette bemühen, aus Kargheit oder Aberglauben verschmähen, und dagegen ihren Ueberfluß faulen Bettlern, die nichts haben lernen wollen, zuwenden wollten? Es ist vielmehr dieses für die erste ordentliche und vornehmste Art zu halten, wie reiche und wohlbegüterte Leute von ihrem Reichtume andern Menschen wohl und gütlich thun können und sollen; in welcher Absicht sie diejenigen, die ihnen arbeiten und dienen, wohl, richtig und bald bezahlen, und sonderlich nothdürftigen Leuten nicht durch allzu knickerichtes Handeln gleichsam das Herz aus dem Leibe abdingen sollen. Es nehmen es auch, wie die Erfahrung lehret, alle ehrliche und nothdürftige Arbeiter, die nicht betteln, sondern ihr eigen Brod essen wollen, für eine gute Wohlthat reicher und wohlvermögender Leute, und für einen Seegen Gottes durch sie, auf, wenn sie durch ihren Aufwand ihnen etwas zu verdienen geben,

und dadurch veranlaßen, daß sie das Werk ihrer Hände mit Nutzen, gutem Auskommen und mit Freuden treiben können. Sehr viel geizige Reiche in einem Lande sind mit eine große Ursache schwerer Zeiten. Doch kann und soll man freilich auch ausserordentlicher Weise, nehmlich umsonst, den Armen durch Allmosen gutes thun, und den Nothdürftigen, die sich nähren können und wollen, durch Darlehne und Vorschüsse, auch wohl ohne Zinsen, in ihrer Nahrung aufhelfen. Es bestehet daher der Aufwand wohlbegüterter Leute in folgenden Regeln. Nehmlich, soviel ist gewiß, daß, nach den Regeln der Tugend und Klugheit, wohlbegüterte Leute ihr ansehnliches Vermögen zu ihrer und der Ihrigen Nothdurft, hierneben aber auch zu aller vernünftigen Bequemlichkeit des Lebens, anwenden und gebrauchen sollen, zu welcher leztern vornehmlich die Ehre, die einem jeden nach seinem Stande gebühret, und alle unschädliche Lust und Ergötzlichkeit gehöret. Doch ist der lezte dieser beiden Zwecke, nehmlich der Zweck der Bequemlichkeit, der standesmäßigen Ehre und Ergötzlichkeit, nicht schlechterdings und an sich, den Regeln der Tugend und Klugheit gemäß, sondern nur unter der Bedingung, soweit die Ehre und an sich selbst zuläßige Lust, auf die man etwas mögte wenden wollen, der Gesundheit, und der Aufwand selbst den Regeln guter Wirthschaft nicht zuwider ist. Sollte demnach ein auf Lust oder Ehre angesehener Aufwand der Gesundheit zum Nachtheil gereichen: so erfordern die Regeln der Tugend und Klugheit, sich dessen zu enthalten, welche Tugend die Mäßigkeit heißt. Sollte er, nach Proportion des Vermögens dessen, der den Aufwand machen will, den Regeln guter Wirthschaft zuwider seyn: so erfordern die Regeln der Tugend und Klugheit gleichfalls, den Aufwand zu unterlaßen, welche Tugend die Sparsamkeit heißt.

heißt. Sollte hingegen einen Aufwand weder die Nothdurft erfordern, oder eine vernünftige Bequemlichkeit, in Absicht auf Stand und Ehre, oder Lust, dabei weder die Gesundheit leide, noch den Regeln guter Wirthschaft zuwider gehandelt werde: so wäre es weder Mäßigkeit, noch Sparsamkeit, sondern Kargheit und Knickerei, bei genugsamen Vermögen, oder Reichtum, sich und den Seinigen in obgedachten Stücken über die Gebühr etwas abzubrechen. Die Tugend demnach wohlvermögender Leute, den Aufwand, den sie, neben der unentbehrlichen Nothdurft, auf standesmäßige Ehre und Ergötzlichkeit zu verwenden haben, mit Vermeidung der Kargheit und Knickerei, nach den Regeln aller Tugenden, insonderheit der Mäßigkeit und Sparsamkeit oder guter Wirthschaft, zu mäßigen, ist die sogenannte **Frugalität**, L. Frugalitas, und wer dergleichen Aufwand macht, lebet **frugal**. Der höchste Grad derselben, dessen nur Standespersonen von großen Einkünften, oder doch in sehr hohem Grade reiche Leute fähig sind, heißt Magnificence, L. Magnificentia. Diese ist ein mehr als gemeiner ansehnlicher Aufwand vornehmer und reicher Leute, die nach ihrem Stande und Vermögen zu leben wissen, sonderlich in öffentlichen Ehrenausgaben; da sie ihren Ueberfluß theils zum gemeinen Besten, z. E. an öffentliche Gebäude, zu ansehnlicher Belohnung großer Verdienste; theils auch zwar in Privatgeschäften, jedoch aber zu gemeinem Nutzen, und mit öffentlicher Milde und Gutthätigkeit, wohl anzuwenden wissen, z. E. in Gebäuden, in Kleidung, Hausrath, Bedienung, und andern Bequemlichkeiten, insonderheit in feierlichen Begebenheiten. Siehe auch den Articul **Unkosten**.

* **Aufwaschen, Aufscheuern**, nennet man, wenn das über der Mahlzeit und bei derselben Zubereitung in der

Küche eingeschwärzte Küchen- und Tischgeräthe in heisser Lauge wiederum gescheuert und rein gemacht wird. Es geschiehet bei dem Zinn mit klarem Sande, der in Lauge gekocht, oder auch nur mit Sand oder Kannen-Kraut, oder endlich nur mit einem Scheuerwische von Stroh. Zum Kupferzeug aber brauchet man Essig und Kleien, um solches recht rein zu machen. Zum Töpfer- und Holz-Werk gehört ein stroherner Scheuerwisch und Sand. Nach dem Scheuern mus alles in reinem Wasser fein abgespület, und vornehmlich das Kupfer, wohl getrocknet werden.

Aufwechsel, siehe Aufgeld.

* **Aufwecker**, oder **Wecker**, ist ein Instrument, dessen man sich bei dem Wachtel-Fange bedienet; siehe unter **Wachtel**.

* **Aufwickeln**, Fr. Déplier, wird von einem Stücke Tuch, Zeug, Band, und andern dergleichen Waaren, gesagt, die man aus einander leget, um sie die Käufer sehen zu laßen.

* **Aufwickeln, Aufwinden, Auftreiben**, ist ein Wäscher-Terminus, und heißt, die getrocknete Wäsche bei dem Rollen über das Mangel- oder Roll-Holz Stückweise schlagen, und dasselbe derb und straff anziehen, damit sich dieselbe in währendem Rollen nicht schiebe.

Aufwinden, siehe den vorhergehenden Articul.

* **Aufwinden**, oder **Aufziehen**, Fr. Guindage, ein bei der Seehandlung gebräuchliches Wort, wird von der Arbeit und Bewegung gesaget, die man auf den Schiffen bei und mit Ein- und Ausladung der Waaren machen mus. Daher heißt auch der Lohn, den man den Matrosen für die damit gehabte Bemühung bezahlen mus, das **Aufwinde-** oder **Aufzugs-Geld**, und im Französischen ebenfalls Guindage.

* **Aufwurf**, nennet man das aus einem Graben herausgestochene oder gehackte, und an einer Seite desselben hingeworfene Erdreich. Bei den Gränz-Gräben haben Förster und Land-Renovatores dahin zu sehen, daß das Erdreich recht geworfen werde; immaßen man auf den Auswurf siehet, wenn man wissen will, wem der Graben zustehe, und wer solchen ausstechen laßen müsse; da denn der Auswurf auf dessen Seite zu werfen ist, dem der Graben gehöret. Ist aber der Graben zweien zusammengränzenden Nachbaren gemein, so wird derselbe auch gemeinschaftlich gehoben, und der Auswurf halb auf diese, und zur Hälfte auf jene Seite, geworfen.

* **Aufzäumen**, ist eine bekannte Arbeit der Stallknechte, und heißt, den Reit- und Zug- oder Kutsch-Pferden den Zaum anlegen. Siehe **Angeschirren und Zäumen**.

* **Auf den Zeug, nicht auf die Hefen backen**, heißt, bei den Semmeln keine Hefen mit einbacken.

* **Aufziehen**, heißt bei den Weingärtnern, den gedeckten Weinstock aus der Erde heben oder ziehen. Dieses ist die erste Arbeit, welche der Winzer in niedrigen und gedeckten Gebirgen im Frühjahr zu verrichten hat, da nehmlich derselbe mit einem alten, runden, nicht gar zu spitzigen Pfahle, welcher ohne Schärfe oder scharfe Ecken seyn soll, unter dem Holze oder Weinstocke durch den Erdboden hinfährt, und dasselbe erstlich oben an der Spitze, hernach gleichfalls in der Mitte, und unten vollends an dem Stocke oder an der Erde heraushebet und empor ziehet. Er mus sich aber dabei wohl in

Acht nehmen, daß er, der Länge nach, ja nicht sehr daran streife, auf daß er es nicht beschinde, noch das Holz sonst durch Schlagen, oder auf andere Weise beschädige; denn wo solches geschiehet, da fängt der Weinstock an, zu weinen, oder den aufsteigenden Saft heraus zu treiben, daraus, wenn er sich stillet, ein Grind entstehet, welcher dem Biegen widerstehet und abspringet. Diese Verrichtung selbst mus auch darum fein gemach und mit gewisser Bescheidenheit geschehen, auf daß nicht die weichen Augen, die ohnehin gar nicht vest stehen, durch Ungestüm losgerüttelt werden. Es ist auch nicht rathsam, um etwa die dem Stocke noch anklebende Erde, die doch schon von selbst abfallen wird, abzurütteln, mit dem Pfahle an selbigen zu schlagen, weil er dadurch ebenfalls leicht verwundet werden kann. Man pfleget diese Arbeit um Gregorii, oder lieber, um noch sicherer zu gehen, um Gertraud alten Calenders, wenn es wohl ausgewintert hat, und sich fein helle Tage merken laßen, entweder 3 Tage zuvor, oder 3 Tage hernach, vorzunehmen; sind aber noch Fröste zu besorgen, so kann es wohl noch 8 Tage damit Anstand haben. Denn es ist besser, man laße den Stock 3, 4, 5 bis 6 Tage in der Erde gedeckt liegen, und wenn gleich ein paar Augen oder mehr sich verlieren sollten, als wenn man allzu zeitig aufziehen, und der Stock darüber durch den Frost Schaden nehmen sollte. Vornehmlich aber soll man nicht eher aufziehen, als wenn feiner Sonnenschein, oder windig und hell Wetter ist, damit das Holz wohl abtrocknen könne; Vormittag ungefähr um 9 Uhr soll man anfangen, und Nachmittag um 2 oder 3 Uhr wieder aufhören, so wird das Holz noch genugsam austrocknen können.

Aufziehen, ein bei der Seehandlung gebräuchliches Wort, Fr. Guindage; siehe **Aufwinden**.

Die

Die verschiedenen Bedeutungen dieses Worts bei Handwerkern, siehe unter dem folgenden Articul **Aufzug**.

* **Aufzug**, oder **Aufziehen**; dieses Wort wird gar vielfältig unter den Handwerkern gebraucht.

Wenn den Bäckern ihr Brod, ob es das vorgeschriebene Gewicht hat, visitiret wird, so ziehet man ihr Brod auf einer öffentlichen rectificirten Waage und solchem Gewichte **auf**, wenn es neu, nicht aber altbacken ist.

Bei den Lohgerbern heißt **die Grube aufziehen**, wenn das Leder gar ist, und aus der Grube gezogen wird, in die es vorher eingestoßen worden, wie sie ebenfalls nach ihrer Art reden.

Bei den sämmtlichen Webern von allen Sorten, bedeutet **Aufziehen**, Fr. Ourdir la chaine du drap, die Ausspannung des Garns in die Länge hinaus, wenn es auf den Stuhl gezogen wird, welches die Tuchmacher den Anschür oder auch den Aufzug nennen. Insbesondere aber heißet auch **Aufziehen**, wenn der Werft gestärket, und sodenn trocken gemacht über den Stecken hingezogen wird, welches die Tuchmacher hernach die **Aufzug-Ketten**, die **Werft-Zettel**, nennen. Die Zeugmacher aber heißen dieses den Anschür. Siehe auch **Anschür**, **Aufbäumen**, **Scher-Garn**, und **Zettel**.

Die Zimmerleute **ziehen auch**, bei dem Richten der Häuser, die großen Stämme **auf**, welches aber von dem gemeinen Gebrauche des Worts nicht abweichet.

Aufzug

Aufzug eines Gebäudes, Fr. Profil; siehe **Abriß**. In der Baukunst heißt **Aufzug** auch der Aufriß eines Daches.

* **Aufzug**, ist endlich ein in der Schweiz beim Ackerbau gewöhnlicher Ausdruck. Es giebt nehmlich unter den trocknen Gütern solche, welche einen reichen und guten Boden haben, daß sie gleichsam durch sich selbst bestehen; das ist: daß, wenn ein Theil derselben mit Getraide bepflanzt und bedüngt worden ist, hernach dieser Theil viele Jahre nach einander reichliches Futter ohne weitere Sorgfalt trägt, und zwar so lange, bis wieder die Reihe an ihn kommt, durch frische Bearbeitung und Düngung erfrischt zu werden. Ein solches Gut verschaffet dem Landmanne gewöhnlich genugsame Düngung, daß er alle seine Theile beständig in gutem Stande erhalten kann. Von solchen Gütern pflegt man zu sagen: sie haben keinen **Aufzug** nöthig; d. i. der Besitzer bedürfe nicht Futter von andern Orten anzuschaffen, um sie zu verbessern. Hingegen findet man unter diesen Gütern auch solche, welche einen schlechten, trocknen und kiesichten Boden haben, welcher zum Grastragen sehr ungeneigt ist, auf welchem die Wirkung des Düngers bald verschwindet, und der nicht Futter genug hergiebt, alle Theile des Gutes in fruchtbarem Stande zu erhalten; und von diesen sagen die Landleute: sie haben **Aufzug** nöthig. s. **Abhandl. u. Beobacht. der ökon. Gesellsch. zu Bern**, 3ten Jahrg. 1762, 4tes Stück, S. 23, f.

* **Aufzwicken**, thun die Schuster, wenn sie zugeschnitten, genadelt und bestochen haben, daß sie das Leder auf dem Leisten mit Zweckgen anheften, und wenn sie hiernächst die Kappen eingemachet, die Brandsohle, den Rahmen und das Oberleder eingestochen, die

die Sohle geklopfet und den Rahmen eingebunden haben, so wird auch dieser **aufgezwicket**. Ueberhaupt ist es fast eben die Arbeit, als wenn die Schneider etwas an- oder einnähen wollen, z. E. das Futter, und solches erst verlohren anschlagen: also zwicken die Schuster ihre Sachen, vermittelst des Zwecken-Hammer und Leisten erst verlohren an und auf, bis sie es vest machen.

Dieses Wort brauchen auch die Gerber vom **aufgezwickten Leder**, nehmlich das an der Luft aufgezwecket und getrocknet worden, welches aber zu verkaufen ihnen verboten ist; siehe unter **Leder**.

Ende des zweiten Theiles.

D. Krünitz,
Oekonomische
Encyclopädie,

2 Theil.
von Ein bis Auf.