×KSIĘGARNIA×
ANTYKWARIAT
DOM KSIĄŻKI DOM
450,-
528466 F

WiMBP
Opole

WiMBP
Opole
2187 st

2180 st / XI

No 469.

Magistrat
zu Falschkau
Eigenthümer

WiMB.
Opole



I. F. Schleuen sc. 1777.

Oeconomische Encyclopädie,

oder

allgemeines System

der

Land- Haus- und Staats-Wirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz,

der Russisch-Kaiserl. freyen oeconomischen Gesellschaft zu St. Petersburg Mitglied, der Götting. deutschen Gesellschaft, der Oberlausitzer Bienen-Gesellschaft, und der Leipziger oeconomischen Societät Ehren-Mitglied, wie auch der oeconomischen patriotischen Societät in Schlesien ordentliches Mitglied und Correspondent.

Mit Kupfern.



Eilfter Theil,

von En bis Ez.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1777.

bei Joachim Pauli, Buchhändler.



E. E.

Encan, siehe Auction.
Encarpos, siehe Fruchtschnur.
Encaustische Mahlerey, siehe Wachsmahlerey.
Encens, siehe Weihrauch.
Encensoir, siehe Rauchfaß.
Enchaperonner, siehe Verkappen.
Enchassure, siehe Fuge.
Encheveſtrure, Enchevetrure, Halfterverwickelung; siehe unter Halfter.
Enclave, siehe Gränze.
Enclos, siehe Gehäge.
Enclouure, siehe Vernagelung.
Enclume, siehe Ambos.
Encognure, Encoignure; siehe unter Ecke.
— — — (*Jambe d'*) siehe Eckschaft.
Encre, siehe Tinte.
Encre de la Chine, siehe Tusch.
Encre à imprimer, siehe Druckerfarbe.
Ende, heißt, bey den Jägern, der kurze Schwanz des Hirsches.

Noch häufiger werden bey ihnen die an der Seite der Stangen eines Hirschgeweihes herausgehende Spizzen oder Sprossen, die Zacken an den Stangen des Rothhirsches, an den Schaufeln des Tannhirsches,

und die Spitzen an dem Gehörne des Rehbockes Ende oder Enden, Fr. Cors, genannt. Den Hirsch nach seinen Enden ansprechen, dessen Größe und Stärke nach der Zahl dieser Zacken bestimmen. Wenn ein Hirsch an jeder Stange sechs Enden hat, so nennet ihn der Jäger einen Hirsch von zwölf Enden, Fr. Cerf de douze cors, oder Cerf douze cors; ist aber das Gehörn übel oder ungleich gezeichnet, (welches die Franzosen mal semé nennen, so, daß an der einen Stange sieben, an der andern aber nur sechs Enden wären, so spricht man: der Hirsch trage vierzehn falsche Enden.

Die Winzer oder Weingärtner nennen Ende eine jede Ruthe oder einen jeden Zweig, den der Weinstock an seinen Seiten heraustreibt. Wird ein solcher Zweig zur Vermehrung des Weinstockes gesenket oder in die Erde eingeleget, so nennet man ihn Senk-Ende; siehe unter Weinstock.

Ende, (Schraube ohne) siehe unter Schraube.

Endebret, siehe Th. VI, S. 653.

Endelhocke, in einigen Gegenden, besonders Nieder-Sachsens, diejenigen Hocken am Ende des Ackers, deren weniger als zehen sind, von welchen also auch der Zehente nicht genommen werden kann; an andern Orten Endelstiege, Freyhocken, und in Friesland Schäffer.

Endemische Krankheiten, siehe unter Epidemisch.

Enden, verenden, geendet, sagt man von einem Hirsch, wenn er stirbt.

Enden, geendet, sagen die Böttcher, wenn die Dauben in den Fässern an beyden Enden, d. i. oben und unten, gestämmet werden.

Ender, Enderling, siehe Engerling.

Endivie, L. Endivia, Intybus, Intybum, ist eigentlich eine zahme oder gute Art der Wegewarte oder Cichorie, und eins der bekanntesten Gartengewächse, welches einen guten Salat abgiebt. Man unterscheidet sie in Sommer- und Winter-Endivien. Von den Winter-Endivien giebt es drey Sorten:

1. Gemeine Endivie, Winter-Endivie mit breiten Blättern, Cichorium latifolium s. Endivia vulgaris *C. B.* Cichorium domesticum; Intybus major, s. sativa latifolia; Cichorium (*Endivia*) floribus solitariis pedunculatis, foliis integris, crenatis. *Linn.*
2. Winter-Endivie mit glatten schmalen Blättern, Endivia minor; Intybus sativa angustifolia; Intybum angustifolium.
3. Winter-Endivie mit krausen Blättern, krausblätterige oder gekräuselte Endivie, Endivia crispa *C. B.* Endivia romana crispa; Intybum sativum crispum; Cichorium (*crispum*) floribus solitariis pedunculatis, foliis fimbriatis, crispis *Linn. Mill.*

Das Angenehmste an den Winterendivien besteht darinn, daß man den ganzen Winter über frischen Salat von ihnen haben kann; und am liebsten werden diese Pflanzen genossen, wenn ihren inwendigen Blättern eine gelbe Farbe gegeben worden, welches man das Abweißen oder Bleichen nennet.

Vorgenannte Sorten der Winterendivie werden aus dem Samen gezogen. Die erste Zeit denselben auszusäen, ist im May. Derjenige, welcher früher im Jahre ausgesäet wird, schießt gemeiniglich zu Samen auf, ehe die Pflanzen die zum Bleichen erforderliche Größe erreicht haben; und es geschieht gar oft, daß der im May gesäete Same, in einem fetten Erdreiche, sogleich im folgenden Herbst in Samen schießt. An Orten aber, welche kälter sind, schießen sie nicht so bald; daher muß man in der Mitte oder zu Ende dieses Monaths, nochmals eine Saat machen. Die zweyte Saat muß ungefähr in der Mitte des Junius, die letzte aber in der Mitte des Julius, geschehen. Von dieser drey-

fachen Saat wird man das ganze Jahr über hinlänglichen Vorrath bekommen.

Wenn die Pflanzen aufgegangen sind, müssen sie vom Unkraut gereiniget, und bey trockner Witterung gehörig begossen werden, damit sie im Wachsthum zunehmen, bis sie zum Versetzen taugen. Alsdenn muß man ein freyes Stück fettes Landes in Bereitschaft haben, um diese Pflanzen anfzubewahren, welches der Menge derer Pflanzen, die man einsetzen will, proportionirt seyn soll. Wenn der Boden wohl umgegraben und gleich gemacht worden ist, muß derselbe, bey trocknem Wetter, wohl begossen und hierdurch zur Aufnahme der Pflanzen zubereitet werden. Alsdenn muß man die Pflanzen aus dem Pflanzbeet sorgfältig ausziehen, so, daß man die Wurzeln nicht abreiße. Man muß auch nur die größten ausziehen, die kleinern aber stehen laßen, daß sie stärker werden können, welches, wenn die größern einmal weg sind, und sie Platz zum Wachsen haben, in kurzer Zeit geschehen wird. Wenn die Pflanzen ausgezogen sind, muß man sie Handvollweise wieder einsetzen, wie sie ausgezogen worden; man muß auch die Spitzen ihrer Blätter abschneiden, damit sie eine gleiche Länge bekommen, welches auch das Einsetzen derselben erleichtern wird. Alsdenn macht man Reihen in den Boden, 1 Fuß weit von einander, setzt die Pflanzen 10 Zoll von einander ein, drückt die Erde dicht an ihre Wurzeln an, und begießt sie wohl; wiederhohlt solches auch alle Tage zu Abends, bis die Pflanzen wohl gewurzelt sind. Nach diesem muß man die Pflanzen vom Unkraut rein erhalten.

Wenn die Pflanzen solchergestalt in dem Saamen-Beete verdünnert worden sind, müssen sie begossen werden, welches den Wachsthum der zurückgebliebenen Pflanzen sehr befördern wird, daß man innerhalb 10 bis 14 Tagen die Pflanzen abermal verdünnern kann. Die ausgezogenen Pflanzen setzt man sodenn wie die vorigen ein. Ungefähr um diese Zeit kann man das dritte und letzte mal Pflanzen zum Versetzen ausziehen.

Diejeni-

Diejenigen Pflanzen, welche zuerst versetzt worden sind, taugen längstens zu Ende des Julius zum Versetzen; und wenn man sie gehörig tractirt, so werden sie, innerhalb 3 oder 4 Wochen, zum Gebrauch hinlänglich gebleicht seyn; und dieses wird gerade um die Zeit seyn, da man insgemein nach diesem Salat fraget. Denn, so lange der gute Salatlattich währet, wird die Endivie von wenig Personen zum Salat verlangt; sie ist auch, so lange die Witterung warm ist, nicht viel nutz. Wenn einige von diesen Pflanzen Blüthenstängel treiben, muß man sie unverzüglich ausreißen und wegwerfen, weil sie zu nichts taugen. Da man, zur Versorgung einer mittelmäßigen Familie, nicht gar viele Wurzeln braucht, so ist es auch nicht nöthig, viele Pflanzen auf einmal zum Bleichen zu binden. Daher muß man die größten zuerst binden, und acht Tage hernach diejenigen, welche wiederum die größten sind, so, daß man das Binden auf einem Stücke Feldes dreymal vornehme. Das Binden geschieht mit angefeuchtetem Bast, und zwar an einem trocknen Nachmittage, da weder Thau noch Regen, der die Blätter befeuchten könnte, in der Mitte der Pflanzen zu finden ist, als welches bald verursachen würde, daß sie, nach dem Zusammenbinden, verfaulten. Man verfährt aber hierbey auf folgende Weise. Man faßt nämlich zuerst die sämmtlichen innern Blätter der Pflanze in guter Ordnung, in eine Hand zusammen, und nimmt hernach auch die äußersten, welche gesund sind; alle faule und an dem Boden abgestandene aber werden abgebrochen und beyseit geschaffet. Hierbey ist zu beobachten, daß man die äußern Blätter um die mittlern herum, und, soviel möglich, nach der natürlichen Ordnung ihres Wachsthums lege, so, daß sie einander nicht kreutzen. Hat man die ganze Pflanze beysammen in der Hand, so bindet man sie mit dem Bast, etwa 2 Zoll unter dem obersten Theil, ziemlich fest, zusammen. Ungefähr nach acht Tagen gehet man

die Pflanzen abermal durch, und bindet sie noch einmal in der Mitte, um zu hindern, daß die Herzblätter nicht an einer Seite durchbrechen. Bey diesem Geschäfte darf man nur die größten Pflanzen zuerst binden, und hernach das Feld die Woche einmal durchgehen, nachdem nämlich die Pflanzen in ihrem Wachsthum zunehmen. Man behält solchergestalt länger Vorrath, als wenn sie alle auf einmal gebunden würden; denn, wenn sie vollkommen weiß geworden, welches innerhalb 3 oder 4 Wochen nach dem Binden geschieht, bleiben sie nicht über 10 oder 14 Tage lang gesund, sonderlich wenn nasse Witterung einfällt. Daher ist zu rathen, daß man das Aussäen zu drey oder vier verschiedenen Zeiten vornehme, damit man, so lange es die Witterung erlauben will, Vorrath habe. Eben deswegen aber muß man auch die Pflanzen von der letzten Saat an warme Mauern, Zäune oder Hecken verpflanzen, um sie für dem Frost zu verwahren. Bey etwa einfallendem rauhen Winde, muß man sie mit Erbsenstroh, oder sonst etwas leichtem, bedecken, welches man bey gelindem Wetter allezeit wieder wegnehmen muß. Diese Rabatten müssen auch, soviel möglich, trocken seyn; denn diese Pflanzen faulen gar gern, wenn sie in einem feuchten Boden stehen.

Das Binden der Pflanzen, um dieselben zu bleichen, ist nur allein von den zwo ersten Saaten zu verstehen. Denn, wenn nach Michaelis die Nächte kalt zu werden anfangen, so leiden diejenigen Pflanzen, welche so weit über der Erde stehen, gar leicht Schaden. Daher ist es am besten, daß man die Pflanzen von der letztern Saat an einem recht trocknen Tage ausnehme, und mit einer großen plattspitzigen Haue an die Seiten, in die Erde gemachter Gruben, die wohl aufrecht angelegt sind, seitwärts gegen die Sonne zu, so einpflanze, daß nur der oberste Theil der Pflanze außerhalb der Erde bleibe, damit die starken Regen darüber hinlaufen, und die

die Pflanzen trocken erhalten, und gegen den Frost verwahret werden.

Wenn die Pflanzen solchergestalt eingesetzt worden, werden sie innerhalb vier oder fünf Wochen zum Gebrauch weiß genug seyn, nach diesen aber bleiben sie nicht über drey Wochen mehr gut. Daher muß man alle vierzehn Tage oder drey Wochen, etliche neue in die Grube einsetzen, damit man Vorrath habe. Diejenigen, welche man zuletzt aus dem Pflanzbeet versetzet, muß man bis in den Februar aufheben, ehe man sie zum Bleichen einsetzet, so, daß man von diesen bis zu Anfang des Aprils, nach dem die Witterung ist, oder noch länger, Vorrath habe. Bey diesem letztern Verpflanzen in die Gruben, dauern dieselben länger, als im Winter, weil die Tage länger werden, und die immer kräftiger werdenden Sonnenstrahlen, die Nässe eher, als im Winter, auftrocknen, wodurch das Faulen dieser Pflanzen verhindert wird. Sollte es aber zu frieren anfangen, so muß diese letztere Pflanzung der Endivie mit Stroh und Matten bedecket werden, welche Bedeckung wieder weggenommen wird, wenn die Witterung gelinde ist.

Sollen die gebundenen Endivienpflanzen bald weiß oder gelb werden, so bedecket man jede Pflanze mit einem Blumentopf, und leget warmen Pferdemist darauf. Oder, wenn sie innerhalb zehn Tagen gelb werden sollen, so macht man im Garten eine Grube, anderthalb Fuß tief, setzet so viel Pflanzen, als man zu gebrauchen gedenkt, hinein, bedecket nachher die Grube mit Bretern, und bringt oben auf dieselben Pferdemist.

Wenn die Endivie zum Gebrauch hinlänglich gebleicht worden, muß man sie ausgraben, und, nachdem man sie von allen äußern grünen und welken Blättern gesäubert, zwey- bis dreymal in frischem Wasser waschen, um sie desto besser von den Schnecken und anderm Ungeziefer zu reinigen, welche gemeiniglich zwischen ihren Blättern verborgen stecken.

Um aber einen Vorrath von gutem Samen auf das künftige Jahr zu erhalten, muß man diejenigen Rabatten durchgehen, wo die letzte Saat hingepflanzt worden, ehe sie noch zum Bleichen in die Gruben gesetzt werden, und einige der gesundesten, größten und krausesten Pflanzen auslesen, so viel man nämlich zu der verlangten Menge des Samens nöthig hat. Es werden dieselben ausgenommen, und unter einer Hecke oder Zaun, 18 Zoll von einander, und in einer etwa 10 Zoll von der Hecke oder vom Zaun abstehenden Reihe gepflanzet. Dieses muß im Anfange des Märzmonaths geschehen, wenn das Wetter gelinde ist; sonst kann man es auch wohl noch 14 Tage länger aufschieben. Wenn die Blumenstängel aufzuschießen anfangen, muß man sie mit einem Bindfaden, den man an Nägel, so in den Zaun geschlagen worden, oder an den Pfählen der Hecken fest machet, und der von den Stängeln hingezogen wird, aufrecht erhalten, daß sie dicht an der Hecke oder dem Zaun anstehen; sonst werden sie von starken Winden leicht abgebrochen. Hierbey ist auch zu beobachten, daß man sie vom Unkraut reinige, so wird, mit Anfang des Julius, der Same zu reifen anfangen. Sobald man findet, daß der Same völlig reif ist, muß man die Stängel abschneiden, und zum Trocknen an die Sonne legen. Hernach klopft man den Samen aus, trocknet denselben, und hebt ihn an einem trocknen Orte zum Gebrauch auf. Man muß aber nicht warten, bis aller Same an einer Pflanze reif ist; denn sonst fällt derjenige, so am ersten reif geworden, und der beste ist, aus, und gehet, ehe der andere reif wird, verloren.

Um die Endivie durchzuwintern, daß man Samen davon erhalte, ertheilt Hr. G. F. K. in Celle, im 105 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768, folgende Anweisung. Man reiniget im späten Herbst die dazu ausersehenen Stauden von allen faulen und bereits angegangenen Blättern, und pflanzet solche alsdenn in Blumentöpfe, die

die mit leichter und nicht gar zu fetter Erde angefüllt sind. Wenn sie gepflanzt worden, streuet man weißen Sand auf die Erde um die Pflanzen, wodurch sie mehr trocken erhalten und für Fäulniß bewahret werden. Sind die Töpfe groß, so kann man 3 bis 4 Pflanzen in einen Topf setzen. Diese bepflanzte Töpfe stellet man an die Luft, so lange es wegen des Frostes geschehen kann, doch so, daß sie nicht vom Regen getroffen werden. Man verwahret sie, soviel möglich, für aller Feuchtigkeit, weil sie gar leicht faulen; siehet man aber, daß die Erde gar zu trocken wird und die Stauden welk zu werden anfangen, so macht man zwischen den Pflanzen und dem Rande des Topfes einige Löcher mit dem Finger, worein man so viel Wasser gießet, daß sie sich wieder erhohlen können. Wenn es friert, setzt man die Töpfe in einen Keller, oder noch besser in eine lustige Kammer, wo sie aber für den Frost gesichert seyn müssen. Wenn der Frost vorbey ist, werden sie wieder vor das Fenster an die Luft gestellet. Zu Ausgange des März, oder im Anfange des Aprilmonaths, werden diese Stauden in den Garten verpflanzt. Wenn alsdenn noch starke Nachtfröste einfallen sollten, so bedecket man sie mit Spargelgesträuchen, die im Herbste abgeschnitten sind, worunter sie luftig stehen, und nicht leicht vom Frost Schaden leiden. Noch ist zu erinnern, daß, wenn die Endivienstauden in die Töpfe gepflanzet werden, man sie nicht zu tief, und nicht völlig bis an das Herz, setzen müsse. Da die krause Endivie auch leicht in breitblätterige ausartet, so ist es gut, daß man den Samen ein Jahr über liegen läßt, ehe er wieder gesäet wird. Solchergestalt erhält er sich besser in der Art; kann man aber mit einem Freunde tauschen, der entweder fetter oder magerer Erdreich hat, so ist es noch zuverläßiger.

Hr. Prof. Beckmann gedenkt im IV B. seiner phys. ökonom. Biblioth. S. 233, einer Art Winterendivien, welche sehr fleischichte Stängel treibt, denen man die äußere Haut abzieht, hernach in kleine Scheiben schneidet, die man mit Salz einmacht, und im Winter, mit Fleischbrühe gekocht, als ein angenehmes Gemüse ißt.

Wie ein Endiviensalat zuzurichten, s. Magazin der Kochkunst, Carlsr. 1769, 8. S. 1172.

Hannov. Magaz. v. J. 1769, St. 43, Col. 687, f.
Preußische Sammler, 1 Band, Königsb. 1774, 8. S. 605.
J. A. Grotjans Land- und Garten-Calender, Th. 2, Frf. und Lpz. 1773, 8. S. 1—9.
v. Justi öcon. Schriften, 1 Band, Berl. und Lpz. 1760, gr. 8. S. 129.
Hrn. F. A. A. Lüder Briefe über die Bestell. eines Küchen-Gartens, im 30 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, Col. 479, f.
Millers Gärtnerlexicon, Th. 1, Nürnb. 1769, gr. 4. S. 711, fgg.
Mills prakt. Feldwirthschaft, 4 Band, Lpz. 1766, gr. 8. S. 129, fgg.
Reicharts Land- und Gartenschatz, 4 Th. Erf. 1753, 8. S. 10, fgg.
Riedels Gartenlexicon, Nordh. 1769, 8. S. 226, fgg.

Endivie, (Wilde) siehe **Sonchenkraut.**

Endossiren, siehe **Indossiren.**

Enduit, siehe **Tünche.**

Engageanten, Fr. Engageantes, die Manschetten oder Handkrausen, welche das Frauenzimmer um den Arm, am Ende des Aermels im Oberkleide, zu tragen pflegt. Es giebt deren einfache, doppelte, dreyfache, Fr. Engageantes à deux oder trois rangs, (an welchen letztern immer eine vor der andern etwas länger hervorraget,) von Blonden, Spitzen, Mousselin, Netteltuch, mit Mustern durchnähet, mit schmalen Zäcklein am Rande, u. d. m. Zuweilen werden auch Bandschleifen hinein geknüpft. Die sogenannten Quadrilles, insgemein auch **Engageanten-Schleifen** genannt, von Bändern, Schleifen ꝛc. werden oben auf die Aermel gebunden.

Zur tiefen Trauer gehören anfänglich ganz schlechte Engageanten von weißem Krepp, ohne Spitzen; alsdenn folgen die Veränderungen mit daran genähten Fränschen, und zuletzt mit Spitzen.

Engbrüstigkeit, Kurzer Athem, Asthma, eine Krankheit, welche bey Menschen mancherley Ursachen zum Grunde hat, und entweder unmittelbar aus einem Fehler der Lungen entstehet, oder eine Folge verstopfter Lungen, oder der übeln Bauart der Brust ist. Einige der neuesten Heilungsmittel, die in der Engbrüstigkeit besonders

sonders empfohlen werden, findet man im 2ten B. der Berliner Sammlungen, S. 279, fgg. und Hausmittel, in Chomels öcon. und physical. Lex. Th. 3, Col. 951.

In Ansehung der Einrichtung der Diät in demjenigen, als dem gewöhnlichsten, Asthma, welches von einem zähen Schleime herrührt, womit die Lungenröhrchen vollgepfropft sind, verdient unsers gelehrten Hrn. D. Zückert Anweisung, in seinem medicinischen Tisch-Buche, Berl. 1775, 8. S. 86—94, gelesen und befolget zu werden.

In Niedersachsen, imgleichen in den Dörfern von Thüringen an, die tief im Thale an der Saale und Ilme liegen, und die, der nahen und hohen Berge halber, keine freye Lage und Luft haben, ist die Engbrüstigkeit ein bey dem gemeinen Mann sehr gewöhnliches Uebel. Man nennet es daselbst den Dumpf, welches aber nur eine verdorbene Aussprache des rechten Wortes ist, welches Dampf heißt. Die Ursachen davon sind, daß 1) diese Dörfer und Oerter zu dunstig sind und keine freye Luft haben; 2) daß die Leute viel Speck, Oehl, braune Butter, derbe Mehlklöße, u. d. gl. essen; denn sie können an solchen Orten keinen Fisch und keinen Hirsenbrey ohne braune Butter essen; zu allen ihren Speisen brauchen sie Speck oder Schweins-Fett, und zu den Kuchen Lein- oder Rüböhl. Man findet junge Kinder dermaßen damit behaftet, daß man sie, wenn sie 5 bis 6 Schritte weit entfernt sind, Athem hohlen hört. Es sind lauter untüchtige Arbeiter, die mit diesem Uebel beladen sind; und der gräuliche Oehldampf aus ihren Lampen vermehrt dasselbe. In feuchter Witterung können diese Leute kaum noch schnieben. Diese Krankheit des gemeinen Mannes, wovon beym D. Tissot nichts insbesondere zu finden ist, hat Hr. Jo. Heinr. Lange, in seinem medicinischen Handbuch, u. d. T. Arzt für alle Menschen, Lüneb. 1774, 8. S. 335, fgg. untersucht.

Es giebt unter andern auch eine besondere Art von Engbrüstigkeit, die sich ganz klein anfängt, nach und nach aber immer heftiger wird, und so lange zunimmt, bis man sich nicht mehr regen und bewegen kann, und zuletzt mitten in einer Handlung todt bleibt. Diese traurige Beschaffenheit, wobey man sich gleichsam selbst sterben

ben sieht, rührt von einer Pulsadergeschwulst, oder von einem Gewächse in der Brust, oder einer aufschwellenden Drüse, her, die wie ein Kropf, inwendig die Wege der Luft in die Lungen enger macht und endlich verschließet. Um in dieses unheilbare Uebel nicht zu verfallen, haben sonderlich junge Leute sich vor das unbändige Laufen zu hüten, welches eine der allgemeinsten Ursachen dieses allmählichen und tödtlichen Asthma ist. Sehr warnende Beyspiele davon, erzählt Hr. D. Unzer, im 3 Th. des physikal. und ökonom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 149, f.

Engbrüstigkeit der Pferde, siehe den Art. Dampf, Th. VII, S. 730—732.

Engbrüstigkeit beym Rindvieh, s. eb. das. S. 732—735.

Engel, ist der zwanzigste Theil einer holländischen Unze, und hat 32 Gran oder As.

Das holländische oder amsterdamer Pfund hat 16 Unzen Markgewicht; die Mark 8 Unzen oder ½ Pfund; die Unze 2 Loth; das Loth 10 Engel, und der Engel 32 Gran oder As.

Engel, (Meer-) siehe Engelfisch.

Engelblume. Diesen Namen führen zwo Pflanzen: 1) Trollius *Linn.* siehe Trollblume. 2) Myosotis *Linn.* siehe Mausöhrchen.

Engelfisch, Meer-Engel, Squalus Squatina *Linn.* eine Art Hayfische; siehe unter Seehund.

Engelgroschen, eine ehemalige sächsische Silbermünze, welche zur Zeit des Churfürsten Friedrichs des Weisen geprägt, und auch Schreckenberger, von dem bey Annaberg gelegenen Schreckenberge, woraus das Silber dazu genommen worden, und Mühlsteine, weil sie anfänglich neben der neuen Mühle zu Annaberg gemünzet wurden, genannt worden. Den Namen Engelgroschen haben sie von den darauf geprägten zwey Engeln, so den Wapenschild halten. Vor diesem wurden sie auch Muthpfennige genannt.

Die

Die ersten sind 1499 geprägt worden. Anfangs haben sie 3 meißnische oder gute Groschen gegolten; jetzt aber sind sie auf 4 Gr., die doppelten auf 8 Gr., und die mit dem Schwane auf ½ Gulden gesetzt. Ungeachtet dieses Gepräge wenig mehr zu finden ist: so ist doch die Rechnung nach Schreckenbergern in Meißen, Thüringen und Franken annoch dann und wann gebräuchlich.

Engelskopf, eine Figur, die einen Kindeskopf mit zwey Flügeln vorstellet, und gemeiniglich als ein Zierrath an den Schlußsteinen der Gewölber angebracht wird. Von den auf der Bundeslade befindlichen, aber uns jetzt unbekannten, Gestalten der Cherubim (welcher Name in der heil. Schrift einer der obersten Ordnung der Engel beygeleget wird,) pflegen die Bildhauer und Baumeister diesen Zierrath einen Cherubim, Fr. Chérubin, zu nennen.

Engelkraut, Arnica; siehe Th. II, S. 449.

Engelot, Engelotte, Fr. Angelot, eine ehemalige engländische Goldmünze, welche 1559 auf 2 Fl. 12 Gr. gesetzt wurde, und 23 Karat 8 Grän fein Gold hielt. Sie hat den Namen von dem darauf geprägten Erzengel Michael, war schon 1340 üblich, wurde aber von verschiedenem Werthe geschlagen, wie denn 1666 ein Stück 4 Fl. 22 Kreutzer galt.

Der Engelot hält am innern Werthe 2 Rthlr. 21 Ggr. gilt aber jetzt 3 Rthlr. 14 bis 20 Ggr. und insbesondere zu Hamburg 10½ bis 11 Mark.

Engelsat, ein ehemaliges Gewebe der Zeugwirker, dessen noch zum öftern in ihren alten Briefen gedacht wird, welches eine Art Rasch war, und 9 Pfund wog.

Der Name ist vermuthlich aus englischem Satin verderbt worden.

Engelsüß, Tüpfgenfarn, Tropfkraut, L. Polypodium, Polypodion, Filicula, Fr. Polypode, eine Pflanze, welche zu den Farnkräutern gerechnet wird, und verschiedene Unterarten begreift, deren Befruchtungstheile in Gestalt rundlicher Puncte oder Tüpfelchen auf der Unterfläche des Blattes hin und her zerstreuet sind; insbesondere

besondere diejenige Arten dieser Gattung, deren Blätter tief in Querstücke zertheilt sind. Die meisten Sorten sind in America zu Hause, und werden gemeiniglich nur in den Gärten der Liebhaber der Botanik, um der Varietät willen, gehalten.

Das gemeine **Engelsüß**, Polypodium vulgare, welches diesen Namen am gewöhnlichsten führet, findet man in ganz Europa in den Ritzen der Klippen, in den Fugen alter Mauern und Gebäude, und auf mooßichten Steinen, daher es auch **Steinfarn**, oder **Stein-Wurzel** genannt wird; in den Rissen der Baumrinden und auf alten Baumwurzeln, sonderlich von alten Eichen, Buchen, Haselstauden und Tannen. Das an den Bäumen wächset, ist das beste, und insonderheit das an den Eichen, welches **Baumfarn**, **Eichfarn**, **Eichen-Engelsüß**, L. Polypodium quercuum oder quercinum, heißt. Seine Wurzel ist dick, knollig, mit braunen Schuppen bedeckt, und mit schwarzen Haaren bekleidet, von außen rothbraun, inwendig aber grün. Das Kraut grünt den ganzen Winter über, behält auch seine Blätter bis in den Frühling, welche erst verwelken und abfallen, wenn andere neue hervorkommen. Seine Blätter werden oft gegen 1 Fuß lang. Seine Befruchtungstheile stehen in ziemlich großen, gelben und runden Klumpen beysammen, und zeigen sich im Herbste.

Man kann diese Pflanze durch Abtheilung ihrer Wurzeln vermehren, welches im Frühjahr, ehe sie treiben, geschehen muß; man muß sie aber auf einen sehr magern, feuchten Boden, unter den Schatten einer Wand setzen.

Die Wurzel hat einen eckelhaft süßen Geschmack. Sie ist, so lange sie noch frisch ist, ein gelindes und sicheres abführendes Mittel, bekommt aber eine zusammenziehende Kraft, wenn sie lange getrocknet ist, und treibt nicht auf den Stuhlgang, wenn sie abgekocht wird, außer nach sehr langem Kochen. Man rühmt sie besonders

sonders in Verstopfungen der Leber und des Gekröses, in der Gelbsucht, dem Scharbock, der Milzsucht, Gicht, dem Podagra, der Raserey, dem schmerzhaften Urinlaßen, Samenfluß, gesalzenen Husten, und verordnet sie als Pulver, Thee, Trank, Ptisane, oder als ausgepreßten Saft. Die Blätter kann man in Tränke und Aufgüsse, anstatt des schwarzen Frauenhaars, gebrauchen.

Die Wurzel den Schweinen unter ihr Futter gegeben, bewahret sie vor allen innerlichen Zufällen.

Engeltaube, siehe unter Taube.

Engelthaler, Engelsthaler, eine Art ehemaliger churfächsischer Thaler, welche, so wie die Engelgroschen, den Namen von den darauf geprägten Engeln hatten, und auf 40 Gr. geschlagen waren.

Churfürst Jo. Georg der Erste ließ sie von 1618 bis 1623 schlagen. Sie gelten jetzt nur 8 bis 9 Groschen. S. Herrn v. Madai Thalercabinet, No. 530. Der unter No. 2975 beschriebene, hat 1621, in der Kipperzeit, 120 Groschen oder 5 Rthlr. gegolten.

Engelstrankkraut, siehe Arnica.

Engelure, Frostbeule; siehe **Frostschaden an Menschen und Vieh.**

Engelwurz, Angelike; siehe Angelica.

Engerling, Aengerling, Ender, Enderling, 1. Eine dicke weiße Made, welche sich in der Haut des Rothwildbretes und des Hornviehes erzeuget, und daselbst ein Geschwür hervor bringt, worinn sie den Winter durch lebet, im Sommer aber sich herausbegiebt, und sich in der Erde wieder in eine Fliege verwandelt. Sie entstehet aus einem Eye, welches eine gewisse Brämse, Oestrus Bovis *Linn.* (s. Th. VI, S. 586, fgg.) in die Haut dieser Thiere sticht. Die Haut des geschlachteten Rindviehes ist bisweilen ganz davon durchlöchert und voller Narben. Wenn man die Beulen auf der Haut mit Salzwasser wäscht, sollen diese Engerlinge dadurch herausgetrieben

ben werden; im übrigen sind sie aber dem Rindviehe gar nicht schädlich.

Bey den Weißgärbern führen die von diesen Würmern in der Haut verursachten Löcher, gleichfalls diesen Namen.

Die Hirsche pflegen auch im Frühlinge oft Würmer durch die Nase und durch den Schlund von sich zu geben, welche ebenfalls **Engerlinge** genannt werden. Man will behaupten, daß dergleichen Würmer, welche den Hirschen, wie weiße dicke Maden in der Haut und bis auf das Wildbret stecken, und sich auf dem Zimmer und Rücken am meisten befinden, aus einem salzichten und scorbutischen Blute entstehen. Wenn die Hirsche im März durch schöne frische Kräuter, grüne Saat, Brunnenkresse u. d. gl. gereiniget werden, so werden auch diese Enderlinge von ihnen getrieben. Sie heilen demnach durch die äußerste Haut heraus; und es ist nicht zu glauben, wie Einige meynen, daß sie von den Hirschen durch den Schlund und die Gurgel sollten herausgehustet und herausgespyen werden. Wenn also auch Enderlinge ausgehustet und im Schlunde gefunden worden: so kommt solches nicht eben daher, als ob dieselben inwendig gesessen hätten, indem man ja tief in dem Wildbret, es sey an Hirsch, Thier oder Rehen, niemals die Engerlinge findet, sondern, wie schon gedacht, zu oberst in dem Wildbret und in der Haut. Mithin ist aus diesem Aushusten nur so viel zu schließen, daß es dem Hirsche, wenn diese Engerlinge anfangen durch- und heraus zu heilen, juckt, wobey er sich denn durch sein Lecken zu helfen suchet; und indem er leckt und solche heraus rupfet, so kommen ihm einige in den Hals und Schlund, die er denn, weil sie eine sehr anziehende Materie sind, mit Gewalt wieder heraus husten muß. Wobey denn auch in die äußerste Haut sehr viele Löcher fallen, so, daß zu solcher Zeit die Haut fast wie ein Sieb ist; gegen den Sommer aber heilen diese Löcher auch wieder

wieder so gut zu, daß man an vielen kein Fleckchen mehr davon gewahr wird.

2. Die Magenwürmer der Pferde, welche ihnen durch den Hintern abgehen, und den eigentlichen Engerlingen ähnlich sind, werden im gemeinen Leben gleichfalls so genannt.

3. Auch eine Art des Kornwurmes, welche sich unter der Erde aufhält, und daselbst die Wurzeln der jungen Saat, besonders der Gerstensaat, abfrißt, ist dem gemeinen Manne unter dem Namen des **Engerlinges**, des **Erdengerlinges** ꝛc. bekannt. Siehe **Reitwurm**.

Engländern, siehe **Englisiren**.

Englische Ackerbauart, siehe **Englische Landwirthschaft**.

Englische Actien, siehe Stocks.

Englischer Berg- oder Erdbohrer, siehe Th. VI, S. 146, fgg.

Englisches Bier, siehe Th. V, S. 19.

Englisches Bleyweiß, Bleystein; s. Th. V, S. 703.

Englisches Braunroth, siehe Th. VI, S. 554.

Englische (Ostindisch-) Compagnie, siehe unter **Ostindisch**.

Englische Court, heißt diejenige Societät, welche die englische Nation in Hamburg aufgerichtet hat, damit sie den Stapel von englischen Waaren in Deutschland allda halte. Sie besteht jetzt aus 21 vornehmen Gliedern, und erwählet aus ihrem Mittel einen Courtmaster, welcher beständig das Interesse der englischen Nation daselbst beobachtet. Unter dessen Schutze stehen alle Engländer, so viel ihrer sich in Hamburg niederlaßen, und durch ihn werden auch alle Streitigkeiten dieser Nation unter einander geschlichtet. Diese löbliche Societät hält auch ihren eigenen Prediger, welcher den Gottesdienst in dem so genannten englischen Hause bestellet; und ihren Secretär, welcher aber eigentlich kein anderer, als ein Engländer, seyn kann, von welchem Gesetze sie in-

zwischen in der Person ihres vorigen Secretärs, des berühmten Hrn. v. Hagedorn, eines hollsteinischen Edelmanns, auf die ruhmwürdigste Weise abgegangen ist.

Es hat die Stadt Hamburg durch die Einnehmung dieses Stapels, welcher noch jetzt sehr beträchtlich ist, so viele Capitalisten ihrer Börse zugezogen, als fast Kaufleute in dieser englischen Gesellschaft zu finden sind. Es ist bey diesen Kaufleuten ein großer Vorrath anzutreffen, theils an allerhand englischen Manufacturen, als: Tüchern, Kronraschen, Sarschen, seidenen und wollenen Strümpfen, Handschuen, Boyen, Kalb- und Sohlleder, Blockzinn, u. d. gl. theils an Waaren, vornemlich aber Gewürz, Specereyen und Droguistereyen, virginischem Toback, Kamelhaar, und andern Waaren mehr, welche die englischen Levante- Ost- und Westindienfahrer jährlich aus diesen Ländern nach England bringen, und von dannen in großen Partien nach Hamburg übersandt werden.

Es verkaufen die englischen Kaufleute zu Hamburg etliche Tage in der Woche, (welche insbesondere Theutage genennet werden) und muß ihnen gemeiniglich, wenn man nicht contant bezahlet, eine Obligation gezeichnet werden, ehe man die erkaufte Waare aus ihrem Magazin wegnehmen darf. Diese Obligation laßen sie hernach die veraccordirte Zeit entweder auslaufen, oder verkaufen auch selbige gegen gebührenden Rabat.

Englische Dogge, siehe Th. IX, S. 346, fgg.

Englisches Essen, siehe Pudding.

Englisches Feuer, Brennen der Pferde; siehe Th. VI, S. 618.

Englischer Haken, an den Uhren; siehe unter Haken.

Englische Hunde, siehe Th. IX, S. 346, fgg.

Englische Königinn, eine Art Birn; siehe Th. V, S. 431.

Englische Krankheit, Gr. und Lat. Rachitis, Rhachitis, eine Krankheit der Kinder, so eine Art der Gicht ist, welche die Knochen angreift.

Diese Krankheit wird darum die englische genannt, weil sie sich zuerst in England in den Grafschaften Dorset und Sommerset, zwischen den Jahren 1612 und 1620 geäußert hat. Von England kam sie nach Frankreich, und einige Zeit nachher nach Holland. Die Engländer nennen sie the Rickets. Die Franzosen heißen sie Noueure, und solche Kinder Enfans nouées.

An

An einigen Orten nennt der gemeine Mann solche Kinder Wechselbälge, indem er die thörichte Meynung hat, daß seine rechte Kinder von einem in ihren Gedanken vorhandenen Waldgeist verwechselt worden wären. Jetzt giebt es wohl keinen Ort in Europa, wo sich diese Krankheit nicht zeigen sollte; doch wird sie in solchen Gegenden, welche niedrig, sumpfig und feucht sind, am häufigsten bemerkt.

Gemeiniglich giebt sich dieses Uebel am ersten zu erkennen, wenn die Zähne hervorbrechen. Wenn ein Kind alsdenn anfängt, mager zu werden, eine schlaffe Haut, einen aufgetriebenen Bauch, insonderheit nach der rechten Seite, einen großen Kopf, ein volles aber blaß aufgedunsenes Gesicht mit großen Adern an dem Halse bekommt, und die Knochen an den Gelenken anschwellen: so hat es schon einen starken Ansatz von dieser Krankheit. Wird dieselbe alsdenn nicht sofort gehoben, so vermehren sich diese Zufälle täglich. Das Stirnbein fängt hervorzuragen an. Die Knochen des Hirnschädels, welche durch Näthe verbunden sind, trennen sich von einander. Die Haut, insonderheit in der flachen Hand, wird dick und runzelig. Die Zähne werden gelb, schwarz, und fallen stückweise aus, und die neuen kommen langsam und spät wieder, welche, wofern man nicht der Krankheit bey Zeiten begegnet, dasselbe Schicksal haben. Die Brust wird an den Seiten gleichsam zusammengedrückt, und das Brustbein raget, bisweilen mehr nach der einen, als nach der andern Seite, hervor. Die Rippen werden breit, und es erzeugen sich Knoten an ihnen, vornehmlich da, wo die Knorpel, welche nach dem Brustbeine gehen, anstoßen. Die Schlüsselbeine werden sehr krumm, insonderheit aber der Rückgrad selbst, welcher größere oder kleinere Beugungen, bald vor- bald hinterwärts, bald nach der einen, bald nach der andern Seite, macht. Einige Knochen, nämlich der Schenkelknochen, und die beyden Knochen zwischen dem Knie und Fuße, wie auch die beyden Knochen des Vorderarms, werden an den Sei-

ten glatt und krümmen sich. Die Knochen, welche das Becken ausmachen, werden gleichsam eingedrückt und schief, wodurch das Becken selbst sich verengert. Einige Knochen wachsen nicht zur gehörigen Größe an, und werden wiederum weich und biegsam, ob sie gleich vorher hart gewesen sind; oder sie werden spröde, so, daß sie bey der geringsten Bewegung zerbrechen. Die Muskeln werden nach und nach dermaßen schlaff und schwach, daß der Kranke weder stehen noch gehen kann. Er bekommt auch ein abzehrendes Fieber, welches insonderheit in der Nacht bemerkt wird, und das wenige Fett der Haut, so noch übrig war, verzehret. Einige haben ein Geräusch in der Brust und einen feuchten Husten; sie verschlucken aber den Schleim, den sie herauf bringen; andere hingegen haben nur einen trocknen Husten. Es kommt auch eine Engbrüstigkeit dazu, welche endlich dermaßen zunimmt, daß sie in Gefahr zu ersticken sind, wofern sie sich nicht auf die Arme im Bette stützen können. Mehrentheils sind sie dabey von Würmern geplagt, und haben eine starke Eßbegierde. Bisweilen schwellen sie plötzlich an. Endlich bekommen sie Zuckungen, welche ihrem fürchterlichen Elende ein Ende machen.

Zu den Ursachen, welche bey Kindern diese Krankheit leicht zuwege bringen können, ist alles dasjenige zu rechnen, was die festen Theile des Körpers sehr erschlaffen und weich machen kann, als: 1) wenn man von schwächlichen und kränklichen Aeltern, insonderheit von solchen, welche die venerische Krankheit haben, und entweder nicht gehörig curirt oder durch den Speichelfluß abgemärgelt worden sind, oder von Aeltern, welche wegen Armuth zu wenig Nahrung haben, oder auch von alten Aeltern, geboren wird; 2) wenn man an einem niedrigen, feuchten und sumpfigen Orte erzogen wird; 3) wenn man von einer Mutter oder Amme, die entweder zu alte, zu viel, zu dicke Milch, oder zu wenig, oder zu schwache Milch hat, oder welche von einer hitzigen Krankheit oder einem heftigen Wechselfieber entkräftet worden ist, gesäuget wird; 4) wenn man von einer Amme ernährt wird, welche die Venusseuche gehabt

gehabt hat und nicht gut curirt worden ist, oder welche den Scharbock, eine scrophulöse oder krebsartige Geschwulst hat, oder einen geheimen Kummer leidet, oder schwanger ist, oder den Trunk liebt; 5) wenn ein Kind zu früh feste Speisen erhält, welche es nicht zu verdauen vermag; 6) wenn man ein Kind beständig in feuchten Zimmern hat, oder es in seiner Unreinigkeit lange liegen läßt; 7) wenn man die Krätze durch Schmieren zurücktreibt.

Wenn diese Krankheit in ihrem Anfange ist, läßt sie sich am leichtesten heben. Aeltern, welche nicht viel auf ihre Kinder wenden können, müssen sich mit zweyerley Arzeneymitteln begnügen. Das eine dämpft die Säure, und wird aus einem Loth guter Potasche gemacht, welche man in 1 Nößel reinen Quellwasser schmelzen läßt, und in einer Flasche verwahret. Hiervon giebt man dem Kinde, 3 bis 4 Tage nach einander, des Morgens, nach Verschiedenheit des Alters, 20 bis 80 oder 100 Tropfen in einem Glase Wasser. Dieses gebraucht man aber nicht in einem fort, sondern hört dazwischen eben so viel Tage auf. Das zweyte Mittel vermindert ebenfalls die Säure, befördert aber vornehmlich die Verdauung, verhindert die Erzeugung des Schleims, löset die zähen Feuchtigkeiten und die Verstopfung in dem Gekröse auf, und erhält die Oeffnung des Leibes. Man bereitet es aus 10 Gran venetianischer Seife, 1 Gran gekochter Ochsengalle, und 5 Gran zubereiteter Aronwurzel, woraus man 16 Pillen macht, die man mit feingestoßenem Zimmet bestreuet. Hiervon läßt man vormittags und abends, jedesmal 4 Stück nehmen.

Der Erfahrung zufolge, hat man den Grapp oder die Wurzel der Färberröthe (Rubia tinctorum) als ein am seltensten fehlschlagendes specifisches Mittel in der englischen Krankheit befunden, und es ist diese Cur nicht kostbar. Man nimmt von gedachter Wurzel ½ Loth, vermischt es mit 10 Gran getrockneten Pomeranzenschalen, und 15 Gran zerstoßenen Fenchelsamen;

Samen; und wenn alles zerschnitten ist, läßt man es in einem glasurten irdenen Topfe mit 3 Quart Wasser kochen, bis 1 Quart eingekocht ist. Nachdem dieses kalt und klar geworden, gießt man das Klare ab, verwahrt es in gläsernen Flaschen, und gebraucht es zum täglichen Getränke.

Eine umständlichere Nachricht vom Gebrauch der Färberröthe in dieser Krankheit, und von verschiedenen heilsamen Vermischungen derselben mit andern Mitteln, findet man im 4 St. des 1 B. der Samml. auserles. Abhandl. z. Gebrauch prakt. Aerzte, Lpz. 1774, gr. 8. S. 159—169.

Die Diät kann von armer Leute Kindern nicht beobachtet werden. Doch müssen die Aeltern das Zimmer reinlich und warm genug halten, und oft mit Wachholderharz reinigen, das Kind bey feuchter Witterung in der Stube halten, ihm saure Milch und saures Bier entziehen, und den Körper einigemal des Tages mit einem wollenen Lappen, den man jedesmal mit etwas Wachholderharz vorher räuchert, reiben.

Die Diät für wohlhabender Aeltern Kinder, beschreibt Hr. D. Zückert, in seinem medicinischen Tisch-Buch, Berl. 1775, 8. S. 166, f.

Englische Kreide, siehe unter **Kreide**.

Englische Kutsche, siehe unter **Kutsche**.

Englische Landwirthschaft. Da die Engländer unstreitig die Meister unter allen nur möglichen Wirthen, wie unter allen Künstlern sind: so sucht man anjetzt insonderheit ihre Viehzucht und ihren Ackerbau fast durchgängig nachzuahmen und überall einzuführen, ohne zu erwägen, welche Vortheile England in seiner Constitution, seinen Gesetzen, seiner Wohlhabenheit ꝛc. habe. Diesen Fehler, welcher zur Agromanie gehört, hat bereits Young, in seiner Arithm. polit. T. I, P. 1. S. 1—3, gerüget; auch verdienen hierüber die scharfsinnigen Gedanken des Hrn. geh. R. v. Steck, in seinen Ausführungen politischer und rechtlicher Materien, Berl.

Berl. 1776, gr. 8. S. 158, fgg. gelesen zu werden. Was von der englischen Wirthschaft in Deutschland brauchbar und einzuführen sey, oder nicht, zeiget Hr. J. A. F. Block, in seinen 25 für den Staat interessanten Aufgaben, Berl. 1776, 8. S. 24-79, ausführlich.

Englisches Laxirsalz, siehe **Englisches Salz**.

Englischer Leim, siehe unter **Leim**.

Englisches Mandelbrod, siehe Th. I, S. 749, f.

Englische Narcisse, siehe unter **Narcisse**.

Englisches Pferd, siehe unter **Pferd**.

Englisches Pflaster, siehe unter **Pflaster**.

Englische Rüben, Turnips; siehe unter **Rübe**.

Englisches Salz, **Englisches Laxir- oder Purgir-Salz**, L. Sal anglicum catharticum, Sal catharticum amarum, Sal mirabile, Fr. Sel purgatif amer, ein mineralisches und salpeterhaftes Salz, welches aus England gebracht, und aus den mineralischen Wassern zu Epsom oder Ebsham vermittelst der Ausdämpfung bereitet, und auch daher Sal Ebshamense oder Epsoniense, oder Epsom-Salt, genennet wird. Es besteht in sehr kleinen, zarten, weißen und glänzenden Krystallen, welche bey dem Ausdünsten dieses Wassers anschießen. Der Geschmack ist bitter, und fast wie Salpeter. Ueber dem Feuer zergehet es leicht ohne Brand und Zischen, und zerschmilzt auch im Wasser sehr leicht. Es führet ab, und kühlet zugleich; und ist daher in großen Ruf gekommen. Weil aber die Brunnen zu Epsom nicht so viel liefern konnten, als man außer England verführen wollte: so hat D. Slare eine nachgeahmte Methode ausfündig gemacht, und gegenwärtig erhalten wir noch das mehreste englische Purgirsalz aus Portsmouth in England. Daselbst wird es aus Vitriol, von welchem das Oehl abgetrieben ist, und aus der Mutterlauge des spanischen und portugiesischen Boysalzes gemacht. Zuweilen wird auch bloß das Glauberische Wundersalz dafür verkauft.

Verschiedene Laboranten und Apotheker machen eine Sorte englischen Salzes nach, wenn sie Vitriol mit gemeinem Salze stark glühen, dessen Gebrauch aber unsicher ist.

Sur le Sel d'Ebsom, s. *Mem. de l'Acad. de Par.* 1718, S. 37—40.

Descriptio Salis mirabilis, vel si mavis, Epsonensis per gelu, ex vrina & vitriolo, st. in *Act. Med. Berolinens.* Decad. I. Vol. I, S. 62—69.

Anon. Obs. de Salis anglicani in podagra vsu, st. in *Medicor. Silesiac. Satyr.* Specim. V. Vratisl. & Lps. 1737, 8. Obs. 9, S. 50-60.

Erfahrungen, welche Hr. Bertrand mit dem englischen Purgirsalze angestellt hat, st. in der aus dem Franz. übers. Sammlung auserles. Wahrnehm. aus der Arzeneywiss. ꝛc. VIII B. 5 St. Strasburg 1764, 8. S. 352—355.

Recherches du Sel d'Epsom, par Mr. BOULDUC, st. in den *Mémoir. de l'Acad. de Paris*, 1731, S. 347—357.

Observations and Experiments on the Sal catharticum amarum, commonly called the Epsom Salt, by Mr. JOHN BROWN, st. im 32 B. der *Phil. Transact.* No. 377, for May & June 1723, S. 348—354, und No. 378, S. 372—381.

ERN. EUG. SALENT. COHAUSEN relationes de Sale Epsonensi &c, st. im *Comm. litt. Nor.* A. 1745, hebd. 45, No. 2, S. 355, fgg.

NEH. GREW tractatus de salis cathartici amari in aquis Ebeshamensibus & hujusmodi aliis contenti natura & vsu. Lond. 1695, 12. 5 B. 1697. 1700. st. auch in *Mangeti Bibl. pharm. med.* To. I. Genev. 1703, f. S. 201—211.

Fr. Hoffmanns neue Entdeckung, das englische Laxirsalz aus gewissen Quellen in Böhmen zu präpariren, st. im 2 Vers. der Bresl. Samml. 1717, S. 114—116.

FRID. HOFFMANNI obs. de lixivio à coctione salis communis relicto, & ex eo prodeunte terra laxante sive Magnesia, & Sale sic dicto Ebsonensi, st. in Dessen *Obss. phys. chymicar. selectior. Libris III*, Hal. 1722, 4. Lib. II, Obs. 18, S. 194—198.

HERM. PAUL. JUCH diss. de Anglorum sale, Ebsonense vulgo dicto. Erf. 1746, 4. 3 B.

Nachricht von Hrn. Prof. Jo. Christ. Lehmanns in Leipzig neuen Salz-Coctur-Inventionen, besonders auch dem hiebey neu inventirten Sale Epsomensi, st. im 14 Vers. der Bresl. Samml Nov. 1720, Cl. 5, Art. 1; und im 19 Vers. Mart. 1722, Cl. 5, Art. 3.

ROS. LENTILII obs. de Sale Anglicano purgante, vulgo Epsomensi, st. in *Misc. Nat. Cur.* Cent. 3 & 4, Obs. 173.

AD. SLEVOGT diss. de Sale cathartico amaro anglico. Jen. 1715, 4.

Englischer Schwanenboy, siehe Th. VI, S. 301.

Englisches Steingut, eine Art von Fayence oder unechten Porcellan; siehe unter **Porcellan.**

Englisch Tücher, siehe unter **Tuch.**

Englische Uhren, siehe unter **Uhr.**

Engli-

Englische Waaren, siehe **Englische Zeuge.**

Englisches Weiß, siehe **Schieferweiß.**

Englischer Windofen, siehe Th. X, S. 604.

Englische Wirthschaft, siehe **Englische Landwirthschaft.**

Englische Zeuge. Hierunter versteht man hauptsächlich allerhand halbseidene und wollene, in England fabricirte Zeuge, die aber nunmehr auch in den Churbrandenburgischen, Churſächsischen, gräfl. Reußischen und Schönburgischen Landen sehr gut nachgemacht werden. Die ganz seidenen englischen Waaren, z. E. gewässerte Mohre, Taffete, Stoffe, Atlasse, Damaste, Sammete, Schnupftücher, Spitzen, Bänder, Strümpfe ꝛc. sind zwar sehr dauerhaft, werden aber von den französischen Seiden-Fabrikwaaren an Wohlfeilheit, auch Neuigkeit der Muster oder Desseins, merklich übertroffen. Von halbseidenen englischen Zeugen kommen sonderlich vor: Crepon (glatt und gestreift), Camelot, halbseidene gestreifte Stoffe, u. d. m. Zu den ganz wollenen englischen Zeugen gehören: Boy, Londner Sarsche (sonst Carisel genannt), Sarsche von Exester, weißer und farbichter Kersey, Droguet, Calamank, Baye oder Bayette von Colchester, Perpetuelle, dû Rois, Quinelt, Fries, Revesche, Molleton, Flanelle, sonderlich bunte auf beyden Seiten gemahlte, sonst aber auch türkische Flanelle oder Golgas genannt, leichte Fußdecken ꝛc.

Englisches Zinn, siehe unter **Zinn.**

Englische Zwergphaseole, siehe Th. VI, S. 118.

Engliſiren, Engländern (*), einem Pferde den Schweif abstutzen oder abkürzen, und ihm dadurch das Ansehen eines englischen Pferdes geben. Man schneidet dem Pferde im Nothstalle, nachdem der Schweif aufgebunden worden, zwo Sehnen, welche zum Niederdrücken

(*) Man nennt diese Operation auch aufsetzen, brechen, bürzeln, kerben; Engl. nick.

des Schweifs dienen, mit einem ſcharfen Meſſer ab. Wenn die Wunde alsdenn wie eine andere Wunde zugeheilt worden, welches in weniger als 14 Tagen geſchehen kann, ſo wird das Pferd den Schweif eben ſo gut in der Höhe tragen, als wenn man es durch mehrere und tiefere Einſchnitte in die Wurzel des Schweifs, oder wohl gar durch das Herausreißen der Sehnen, und durch ein an dem Schweife befeſtigtes, in die Höhe ziehendes Gewicht einige Wochen lang unbarmherzig gemartert hat. Wenn die Einſchnitte hernach zugeheilt ſind, wird der Schweif abgehauen und zugebrannt.

Bey dem Schweifabhauen iſt es einerley, ob man die Wurzel auf einen Holzblock legt, und, nachdem ein Wirkmeſſer darüber geſtellt worden, mit einem Beile abſchlägt, oder ob man ſich hierzu eines Meſſers bedient, womit die Apotheker die Wurzeln zerſchneiden.

Hrn. Prof. Erxleben Einleitung in die Vieharzneykunſt, Gött. und Gotha 1769, 8. S. 199, f.
Freyherrn v. Sind Unterricht von der Pferdezucht, Frf. und Leipz. 1769, 8. S. 169, fgg.
Eb. Deſſ. vollſt. Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Gött. 1775, gr. 8. S. 1314, f.

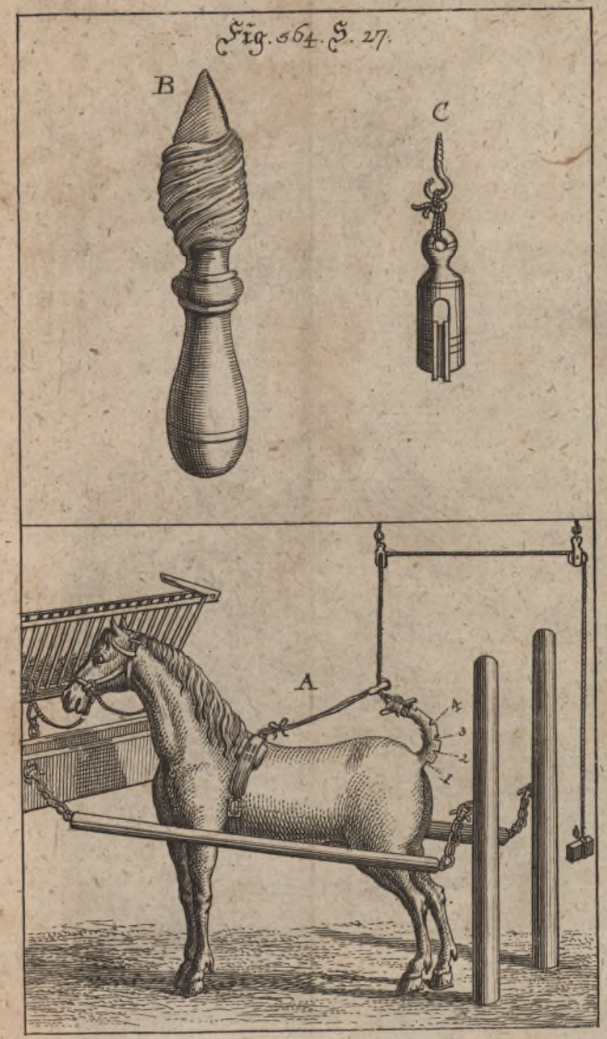
Zum Engliſiren ſind oſtfrieſiſche Pferde, auch diejegen, welche mit dem Zeichen des Geſtütes gebrannt ſind, ganz untauglich. Es ſind nur ſolche Pferde darzu zu erwählen, welche auf ihren Knochen gut ſtehen, kurz gefeſſelt, gut verdammt, leicht und flüchtig, vorn wohl aufgeſetzt, etwa geramſt ſind, deren Kopf mager iſt, deren Kinnladen weit aus einander ſtehen, welche hinten nicht kuhfüßig ſind, und kein abgeſchliffenes Kreutz haben. Bey ſolchen Pferden geht die Operation weit leichter von ſtatten, beſonders, wenn der Schweif fein hoch ſteht. Ein Engländer, oder geſtutztes Pferd ſoll, wie durchgängig behauptet wird, mehr Stärke im Rücken haben, viel muthiger, auch auf der Jagd brauchbarer ſeyn, als ein Pferd mit langem Schweife. Dagegen werden die Engländer im Sommer ungemein ſtark von den Fliegen und andern Inſecten geplagt, weshalb

ſie

ſie jederzeit mit guten Mücken- oder Fliegennetzen zu verſehen ſind.

Die Art, wie Herr Robertſon das Engliſiren vornimmt und beſchreibt, iſt folgende. Siehe Fig. 564. Nachdem der Schweif anderthalb Spannen lang vom Leibe abgemeſſen, und die Haare an dem Orte, wo die Operation geſchehen ſoll, abgeſondert und ſcharf aufgebunden worden, wird der Schweif in das Inſtrument A gelegt, und damit abgedrückt. An ſtatt die Wunde mit einem glüenden Eiſen, (welches man im VI Th. Fig. 372 abgebildet findet, und deſſen man ſich noch bis jetzt in England bedienet,) zuzubrennen, applicirt man folgendes blutſtillendes Medicament. Man nimmt ½ Pfund rohen Terpenthin, und 2 Hühnereyer, rührt beydes unter einander, und ſchüttet nachher ſo viel Weizenmehl dazu, bis es einem dicken Teige gleich wird. Nach dem Abſchlagen werden die Haare gebunden, wie man einen Zopf zu machen pflegt; dabey wird ein 4 Zoll langes, rundes Hölzlein oben nahe am Ende des Schwanzes mit eingebunden. Alsdenn wird das Pferd auf die rechte Seite niedergeſchnüret und feſt gebunden, daß es ſich nicht rühren kann; der Operateur nimmt den Schweif in die linke Hand, kniet mit dem rechten Knie auf etwas Stroh, und leget ſich mit dem rechten Arm feſt auf das Pferd, und läßt ſich von ſeinem Gehülfen das zweyſchneidige Operiermeſſer B, welches an der Spitze mit Werg bewickelt iſt, in die rechte Hand reichen. Den Daumen der rechten Hand leget er an den Schweif bey 1 (Fig. 564), und drückt das Meſſer ungefähr ſo weit hinein, als es unbewickelt iſt; hernach bringt er das Meſſer wie ein halbes O wieder heraus, wobey jedoch in Acht zu nehmen, daß der Knochen nicht getroffen werde. An beyden Seiten des Knochens iſt eine Sehne, ungefähr eines kleinen Fingers dick, welche mit durchſchnitten werden muß. Sodenn macht man die Kerbe bey 2, wie bey 1, worauf die Sehne bey 1 herausſpringen muß. So lange dieſes nicht geſchieht, muß der Operateur mit dem Mittelfinger der linken Hand nachſuchen, ob etwa noch ein Fäſerchen anhängt, welches noch durchgeſchnitten werden muß. Wenn dieſes geſchehen iſt, macht man die Kerbe 3, wo die Arterien nicht ſo ſtark ſind, und endlich die Kerbe 4. Dieſe kann gleich mit einem Schnitt verrichtet werden; nur muß man ſich dabey wohl in Acht nehmen, daß keine Juncturen getroffen werden,

weil



Oec. Fine. XI. Th.

weil dieſes die Heilung der Wunden nicht nur verzögern, ſondern auch beſchwerlich machen würde.

Wenn die Sehnen 1, 2 und 3 vollkommen geſprungen ſind, faſſet der Operateur mit der linken Hand den Schweif, und ſchneidet bey 1, 2 und 3 an beyden Seiten nach dem Haar zu in die Kerben bis an den Knochen, mit einer krummen Scheere, heraus. Vorher aber müſſen 4 Compreſſen von feinem Flachs oder ausgezupften Leinen zurecht gemacht ſeyn; auf jede derſelben wird ungefähr einer Haſelnuß groß von vorbeſchriebenem blutſtillenden Digeſtiv gethan, und in die Kerbe 1, 2, 3 und 4 gelegt, ſo, daß das Digeſtiv überall hinfließe; alsdenn wird ein grob leinen Tuch, mit einem Ende 3 Zoll unter der Kerbe am Leibe befeſtigt, über die Wunden geſchlagen, und mit einem leinen Bande gebunden. Sollte das Bluten noch nicht aufhören, ſo muß man noch eine Bandage darüber machen. Das Binden muß aber weder zu feſt noch zu loſe geſchehen. Hiermit nun iſt die Operation vollendet, und man läßt das Pferd wieder aufſtehen.

Wie hierauf die Steilung des Pferdes im Stalle beſchaffen ſeyn müſſe, iſt aus der Kupferabbildung ſelbſt zu erſehen. Es wird nämlich eine Rolle über dem Pferde oben am Obergerüſte im Stalle befeſtigt, wodurch vermittelſt einer Schnur, die an den geſtutzten Schweif gebunden wird, und am andern Ende ein Gewicht erhalten muß, dem Pferde der Schweif, die ganze Zeit hindurch, bis zur völligen Heilung, aufgezogen bleibt. Hierbey iſt zu erinnern: 1) daß man den Stand des Pferdes wohl beobachte, damit deſſen Schweif nicht krumm geheilet werde; es muß daher die Rolle, welche bey C beſonders abgebildet iſt, recht in der Mitte über das Pferd angeſchlagen werden. 2) Das anzuhängende Gewicht muß weder zu ſchwer noch zu leicht ſeyn. Den Morgen darauf macht man die Bandage behutſam los, damit es nicht wieder zu bluten anfange. Am dritten Tage wäſcht man den Schweif mit grüner Seife und warmen Waſſer rein aus. Am vierten Tage befeſtigt man die dritte Rolle an den Gurt. In der erſten Nacht darf ſich das Pferd nicht legen, (weshalb ſelbiges hoch aufzubinden iſt) auch muß Jemand dabey wachen, damit keine Verblutung erfolge, oder bey deren Anzeige ſogleich Hülfe geleiſtet werden könne.

Iſt eine Junctur ohne des Operateurs Wiſſen getroffen, ſo kann er ſolches 3 Tage nach der Operation unfehlbar wiſſen, wenn er nämlich das Pferd herausführen oder ausreiten läßt; denn,

denn, wenn es den Schweif ſteif hält und nicht aufhebet, ſo muß man zuſehen, in welchem Gliede es iſt. Dieſen Schaden zu heilen, nimmt man Euphorbium, Tinct. aloës und Tinct. myrrhæ, zu gleichen Theilen, vermiſcht es, und ſtreicht davon, alle Tage einmal mit einer Feder in die Wunde. Iſt in No. 1. die Junctur getroffen, ſo muß es, wie ein Beinbruch, geſchindelt, und mit einem Bande, nach dem Gurte zu, ſehr loſe gebunden werden. Sind keine Juncturen getroffen, ſo iſt die Cur ſehr leicht; nur müſſen die Wunden mit warmen Waſſer und ſchwarzer Seife rein gehalten werden. Sollte ſich etwa 14 Tage nach der Operation, wild Fleiſch darinn äußern, ſo ſtreuet man ein wenig gepülverten blauen Vitriol hinein. Findet ſich am 2ten oder 3ten Tage eine Inflammation oder Geſchwulſt, welches bald zu ſehen iſt, wenn nämlich der Aſter angelaufen iſt: ſo wäſcht man den Schweif mit etwas warm gemachten Eſſig, und ſchmiert die Wunde mit Altheeſalbe. Iſt von dem blutſtillenden Digeſtiv etwas unter die Haare gekommen, ſo nimmt man Butter oder Altheeſalbe, und ſchmiert die Haare damit, weil ſonſt jenes ſelbige abfrißt. Zur Heilung nach Robertſons Manier wird eine Zeit von 4 Wochen erfordert.

Die engliſchen Roßtäuſcher kerben alle ihre Pferde ſelbſt; es iſt ihnen auch gleichgültig, ob die Sehnen mit durchgeſchnitten werden oder nicht, weil ſie gern ſehen, daß in 14 Tagen alles geheilt iſt, damit die Pferde aus dem Futter kommen. Um jedoch ihren Pferden das nöthige Anſehen zu verſchaffen, bedienen ſie ſich folgenden Kunſtgriffes. Sie nehmen feingeſtoßnen Pfeffer oder Ingber, machen einen Finger naß, und bringen ſelbigen den Pferden in den Aſter, ehe dieſe den Kaufluſtigen vorgeführet werden; ſobald dieſes zu brennen anfängt, hebt das Pferd den Schweif in die Höhe, iſt auch, dem Anſehen nach, viel munterer und friſcher; ſobald dieſes aber vorbey iſt, und der Käufer das Pferd einen Tag im Stalle hat, läßt es den Schweif, wie eine alte Kuh, hängen. Dergleichen Pferde müſſen aufs neue gekerbt werden.

Dionyſ. Robertſons leichte und ganz neue Art, Pferde zu engliſiren, nebſt noch verſchiedenen andern Operationen an Pferden ꝛc. m. K. Arnh. 1770, 8. 4 B.

Engrais, ſiehe **Dünger. Maſtſtall.**

Engraiſſer, ſiehe **Düngen. Mäſten.**

En gros, ein kaufmänniſcher Ausdruck, bedeutet ſo viel, als im Großen oder im Ganzen. Die Waare iſt *en gros*,

gros, d. i. im Ganzen, verkauft worden. Er handelt *en gros*, er ist ein Kaufmann *en gros*, d. i. der die Waare nicht pfund- oder ellenweise, sondern in ganzen Stücken, Ballen oder Kisten kaufet, und wieder also an Andere verhandelt. Siehe Großhändler.

Engster, Angster, (*), 1. Der oberdeutsche Name eines Trinkgeschirres mit engem Halse und enger Mündung, welches, wenn man daraus trinket, ein Geräusch macht, daher es im gem. Leben auch **Kluckglas, Gluckglas** und **Guttern** genannt wird.

2. Ein venetianisches Weinmaß, welches ein wenig kleiner ist, als $\frac{1}{2}$ Maß oder 1 Seidel in Nürnberg.

Enkaustik, siehe **Wachsmahlerey**.

Enke, Aenke (**), in der Landwirthschaft einiger Gegenden, besonders Ober- und Niedersachsens, ein junger Knecht, der nur als ein halber Knecht dienet, und den Großknecht über sich hat, ein Pferdeknecht, Ackerknecht. Auf großen Höfen oder Gütern, hat man, bey sechs Ackerpferden, wo der Hof- oder Schirrmeister mit zwey Pferden arbeitet, dergleichen zween, den **Ober-** oder **Großenken**, und den **Unter-** oder **Klein-Enken**, worzu noch der **Mittelenke** kommt, wenn man acht Pferde hat.

Figürlich bedeutet dieses Wort zuweilen auch eine Stütze, besonders eine Gabel an dem Pfluge, welche vorn

(*) Dieser Name ist aus dem Latein. anguſtus, oder vielmehr zunächst aus dem Ital. Anguiſtara, Inguiſtara, Anghiſtare, Inghiſtare, welche Namen eben dieses Gefäß bezeichnen. Bey dem Pollux heißt dieses Trinkgeschirr von dem gluckenden Schalle, den es im Trinken macht, Βομβυλος.

(**) Daß dieses Wort sehr alt seyn müsse, erhellet aus den bey den Römern üblichen Diminut. desselben, anculus, ancula, ancilla, und dem Zeitworte anculare. Anculus kommt im mittlern Lateine auch von einem Diener höherer Art, von einem Hofbedienten vor. Ob aber dieses Wort, wie du Fresne will, von dem alten Bretagnischen anc, klein, niedrig, enge, abstamme, lasse ich dahin gestellet seyn. S. das folgende.

vorn am Pflugstöckchen eingestecket wird, damit die Ackerleine darauf ruhen und dazwischen spielen könne; dergleichen Stütze in andern Mundarten ein Knecht genannt wird.

Enkel, Aenkel (*), L. Nepos, Neptis, 1. Das Kindes Kind, in beyderley Geschlechtern. In weiterer Bedeutung, besonders in der höhern Schreibart auch die Nachkommen überhaupt. Geht man noch einen Grad weiter hinunter, so wird des Sohnes oder der Tochter Enkel, **Urenkel**, L. Abnepos, genannt.

Der Enkel ist zwar, nach unsern jetzigen Rechten, nicht in des Großvaters, sondern seines Vaters Gewalt, beerbet aber doch, wenn sein Vater nicht mehr lebt, die Großältern; wiewohl deshalb im zehenten Jahrhundert hart gestritten wurde, weil man sich damals und noch zuvor an die römischen Gesetze nicht gern binden wollte.

2. In verschiedenen Mundarten Ober- und Nieder-Deutschlandes, wird auch das Wort **Enkel** oder **Aenkel** gebraucht, die Biegung des Fußes an den Knorren zu bezeichnen (**), wofür man im Hochdeutschen der Knöchel sagt.

Enkel, ein nieders. Wort, welches so viel als einfach bedeutet, und auch in einigen Fabriken, z. B. in den Blech-

(*) Enkel ist ohne Zweifel das Diminutivum des vorigen, so ferne dasselbe ehedem einen jungen Menschen überhaupt bedeutet haben mag. In Oberdeutschland lautet dieses Wort Enikel, Enenkel, Aenenchel, welches, wie Frisch will, so viel bedeutet, als des Ahnen oder Großvaters, Knecht oder Knabe.

Wenn durch dieses Wort ein Enkel weibliches Geschlechtes angedeutet werden soll, so bilden Einige das Fämininum die Enkelinn davon; welches aber unnöthig und wider die Natur der Verkleinerungswörter ist.

Für Enkel ist in einigen oberdeutschen Gegenden auch der Tiechter, Dichter, üblich, welches ohne Zweifel zu Tochter gehöret.

(**) In dieser Bedeutung ist dieses Wort das Diminutivum von Anke, welches ehedem eine jede Biegung, besonders an den thierischen Körpern bedeutete, so wie das griechische ἀγκων, und ἀγκη, den Ellbogen und ein jedes Gelenk bezeichnete.

Blechhämmern, üblich ist, wo Enkel einfache Bleche bedeutet; s. Th. V, S. 661.

Enkele, ein bremisches Markstück; s. Mark Bremisch.

Enkelte, eine Münze; siehe Oehr.

Entablement, siehe Gebälke.

Entaille, siehe Ramm.

Entdecken. In Obersachsen braucht man dieses Wort an einigen Orten von dem Abdecken des umgefallenen Viehes, so fern es unbefugter Weise von Personen geschiehet, die von der Policey nicht dazu berechtiget sind, z. B. von Hirten. In diesem Verstande wird es dem abdecken, welches die dazu berechtigten Personen sich allein anmaßen, entgegen gesetzet. Solche unbefugte Abdecker selbst heißen daher auch Entdecker.

Ente, siehe Pfropfreis.

Ente, (La bonne) eine Art Birn; s. Th. V, S. 436.

Ente, (oder, wie es besser geschrieben wird) Aente (*), L. Anas, ein bekannter Wasservogel mit geradem Schnabel,

(*) In Niedersachsen und den gemeinen oberdeutschen Mundarten heißt dieser Vogel Aante, in Lübeck Ahnk, welches mit dem Schwed. Ancka überein kommt, welches eigentlich der Name der zahmen, so wie And, der wilden Aenten ist. Die älteste Spur von diesem Namen finden wir in dem Griech. νῆσσα, νῆττα, welches man am richtigsten von νέω, nato, ich schwimme, herleitet, weil kein Vogel das Wasser so sehr liebt, als dieser. Das vorgesetzte A ist vermuthlich der alte Artikel, welcher mit der Zeit ein nothwendiger Theil des Wortes selbst geworden. Das Latein. anas hat denselben sowohl als alle übrige europäische Mund- und Sprecharten. In dem salischen Gesetze heißt dieser Vogel Anera, bey den Angelsachsen Ened, Ital. Anatra, alt Franz. Anetre. Man siehet hieraus zugleich, daß diejenigen, welche dieses Wort Ente schreiben, sowohl die Abstammung, als auch den fast beständigen Gebrauch des Alterthums wider sich haben, obgleich nicht zu läugnen ist, daß sich das E, wenigstens in einige und besonders oberdeutsche Mundarten, schon frühe eingeschlichen hat, indem Enera schon in den Capitular. Carls des Großen, und Enti, anates, in den Glossen bey dem Pez vorkommt. Dagegen wird in dem Schwabenspiegel dieser Name ganz richtig ænte geschrieben. In einigen Gegenden, z. B. um Danzig, werden die zahmen Aenten von ihrer heisern Stimme auch Rätschen und Ratschen genannt, obgleich der erste Name von Andern einer besondern Art wilder Aenten beygeleget wird.

bel, welcher theils unter die zahmen, theils aber auch unter die wilden Vögel gehöret. Besonders führet den Namen Aente, Fr. Cane, das Weibchen dieses Vogels. Das Männchen wird Aenterich (*), Antrich, Anter, auch Antvogel, Fr. Canard, genannt, obgleich der letztere Name an andern Orten von dem ganzen Geschlechte der Aenten überhaupt gebraucht wird. Den Aenterich erkennt man an denen über dem Schwanze vorn nach dem Körper zu befindlichen krummen Federn, und (wenn er nicht von der weißen Art ist) an dem schönen blau und grün spielenden Kopfe; auch am Laute, denn er schreyet fast gar nicht, sondern hat nur eine schwache heisere Stimme.

Die zahmen Aenten, Hausänten, L. Anas domestica, vulgaris oder cicur, Fr. Canard domestique oder vulgaire, pflegt man auch Schnatterer, und im Fr. Barboteurs oder Barboteux, zu nennen, weil sie sich gern im Morast, auch in Bächen, am Ufer der Seen und an sumpfigen Orten aufhalten, mit dem Schnabel im Schlamme wühlen, und dabey fast beständig schnattern; daher sie auch auf den Meyer- oder Ackerhöfen, wo viel Sumpf oder Wasser ist, wegen ihrer Federn, Eyer und Zucht, mit großem Nutzen gehalten werden; dahingegen sie den Fischteichen und der wilden Fischerey in Bächen und Flüssen höchstnachtheilig sind, indem sie nicht nur der Fischbrut sehr nachstellen,

(*) Die letzte Sylbe rich ist wohl nicht die bloße alemannische unbedeutende Veränderung für Anter, wie Frisch behauptet, sondern das zusammengezogene alte Drake, ein Mann, von welchem das Anfangs D von dem vorhergehenden t verschlungen worden. Es erhellet dieses daraus, weil der Aenterich nicht nur im Schwedischen Andrake, sondern im Hannöverischen auch nur schlechthin Drake, und im Engl. Drake, d. i. der Mann, genannt wird. Uebrigens heißt er in Pommern und andern niedersächsischen Gegenden der Erpel, welches mit dem Lat. Verpa überein zu kommen scheinet, im Osnabrückischen Werk, in Preußen und um Bremen Warre.

stellen, und mit ihrem breiten Schnabel allerley junge Fische, als: Gründlinge, Weißfische, Schmerlen, sondern auch so gar ziemlich große Forellen und Hechte anfallen und verschlucken. Man hat weiße, bunte und graue. Auf dem Lande, wo die Aenten ihre Nahrung auf dem Wasser suchen, und auf Flüssen, Bächen und Teichen weit fortschwimmen, sind die grauen, welche den wilden Aenten ähnlich sind, am besten, weil sie von den Weihern und andern Raubvögeln nicht so leicht, als die weißen, gesehen werden können, und überdieß auch dauerhafter sind, als diese.

Ein Aenterich kann zehn bis zwölf Aenten bestreiten; und beyde Geschlechter dienen drey bis vier Jahre zur Zucht. Die Aenteriche sind zuweilen dermaßen geil, und setzen ihren Weibchen so oft und unabläßig nach, daß diese wohl manchmal davon sterben müssen. Daß der Biß eines in seiner Lust gestörten verliebten Aenterichs tödtlich sey, davon erzählt Herr le Cat eine Geschichte, welche sich d. 11 März 1752 mit einem 29jährigen gesunden Bauer zu Sotteville zugetragen.

S. das 24 St. des 2ten Th. des physik. und ökon. Patrioten, Hamb. 1757, 4. S. 189, f.

Man hat Beyspiele, daß sich Aenten auch mit einem Haushahn gepaaret haben. Dasjenige, welches Herr D. Taube im 2ten St. der Beytr. zur Naturk. des Herzogth. Lüneburg, Zelle, 1769, 8. S. 257, anführt, ist gar sonderbar. In einem Hofe ward eine einzige Aente unter Hühnern ernähret, welche dem Antrage eines muthigen Haushahns nicht widerstehen konnte, und sich denselben endlich oft gefallen ließ. Sie brütete ohne Vorwissen der Herrschaft, und brachte sechs junge Thiere zur Welt, welche zwar der Mutter ähnlich waren, aber doch in vielem dem Vater glichen. Sie hatten die mütterlichen Neigungen, und suchten ihre Nahrung im Wasser. Allein, der Bau ihres Körpers, ob er gleich äntenmäßig zu seyn schien, versagte ihnen die nöthige Hülfe. Sie versanken im Wasser, und ein Theil davon ersof. Durch genauere Aufsicht erwuchsen davon zwey Stücke. Sie waren beyde Aenten, und legten viele Eyer, welche

welche von den Aenteneyern gar nicht unterschieden waren. Ihre hauptsächliche Abweichung bestand in dem Schnabel und den Füssen. Der untere Theil war völlig von einer Aente, vorn breit und an den Seiten gefiedert. Der obere Schnabel war gekrümmt, ausgebogen, kürzer als der untere, und hatte völlig die Gestalt eines Hühnerschnabels. Durch diese Bildung war das Thier unvermögend, einzelne Körner aufzulesen; und wenn es von der Erde fressen sollte, mußte viel ihm auf einem Haufen vorgeworfen werden. Bey dem Wassertroge schnatterte es eben so, als eine Aente. Die Füße hatten zwar, der Stellung nach, die Gestalt von den Füssen einer Aente, allein die Krallen sahen den Hühnern ähnlich, und es mangelte die Schwimmhaut zwischen denselben. Dieser Mangel verursachete, daß sie sich nicht auf dem Wasser halten konnte, sondern wie ein Huhn untersank. Man bemerkte nicht, daß sie sich zu dem Aenterich hielt, ob man ihr gleich Gelegenheit dazu gegeben hat.

Die Aenten legen überhaupt mehr Eyer, als die Gänse. Die Eyer sind nicht ganz weiß, sondern fallen etwas in das Grünliche; und der Dotter ist an sich röther. Man will bemerkt haben, daß diejenigen Aenten, deren Schnäbel mehr aufwärts gekehrt sind, als gewöhnlich, die meisten Eyer legen. Eine Aente legt wohl 30 und mehr Eyer; die Aenten müssen aber in der Legezeit, welche im März anfängt, alle Morgen, ehe man sie aus dem Stalle läßt, getastet oder befühlt, und in die dazu verfertigten Nester zum Legen gezwungen werden, weil sie die schlimme Gewohnheit haben, überall in das Geröhricht, Gesträuch, unter die Holzstöße, hinter Fässer und in andre heimliche Winkel sich zu verstecken, und ihre Eyer dorthin zu legen, da man nicht dazu kommen kann.

Ihre Eyer werden, weil nicht allezeit gute Brutänten zu finden sind, zum öftern durch Hühner, Gänse oder Truthühner, ausgebrüter. Einer Aente kann man, wie einer Henne, 12 bis 15 Eyer unterlegen; setzt man aber eine Truthenne auf Aenteneyer, so können 20 bis 24 Eyer untergelegt werden. Das Brü-

ten dauert 28 Tage. Ueberhaupt ist es vortheilhafter, eine Henne auf Aenteneyer zu setzen, als alle Arten von Aenten, theils darum, weil die Aenten die schädliche Art an sich haben, daß sie, auch unter dem Brüten, das Wasser nicht gern entbehren mögen, und daher, wenn sie dazu kommen können, nachher, indem sie sich wieder in das Nest setzen, die untergelegten Eyer befeuchten, erkälten und verderben; theils auch deßwegen, weil die Alte ihre Jungen zu früh zu Wasser führet, worinn einige bey kaltem Wetter umkommen. Sie folgen der Henne eine ziemliche Zeit auf dem Lande, und werden auf die Art stark, ehe sie es wagen.

Zu Stoplehurst, in der Grafschaft Esser in England, hat man, im J. 1773, die Kunst Aenten auszubrüten, zu einer großen Vollkommenheit gebracht. Ein gewisser Mallison daselbst, hat einige wenige alte Aenten; wenn diese 6 oder 10 Eyer geleget haben, leget er dieselben einer Henne unter, und läßt sie 8 oder 10 Tage darauf sitzen; alsdenn nimmt er sie weg, und leget sie in einen Haufen Pferdemist, wo er sie alle 12 Stunden sorgfältig umkehret, bis das Küchlein heraus will, welches gemeiniglich einen Monath währet; doch kann er sie auch eher treiben. So wie er der Henne die Eyer wegnimmt, leget er ihr beständig frische unter, und dieselbe sitzt gewöhnlich zwey bis drey Monath. Wenn das Wetter regnicht und kalt ist, leget er die Eyer am Feuer, und kehret sie daselbst alle 12 Stunden um. Auf diese Art bekommt er von 10 bis 12 Aenten jährlich 5 bis 600 Junge.

Zum Ausbrüten der Aenteneyer, sind auch die Kapaunen sehr leicht zu gewöhnen, wie unter dem Art. Kapaun zeigen werde.

Von der Chineser Art, Aenteneyer auszubrüten, siehe Th. III, S. 185, fgg.

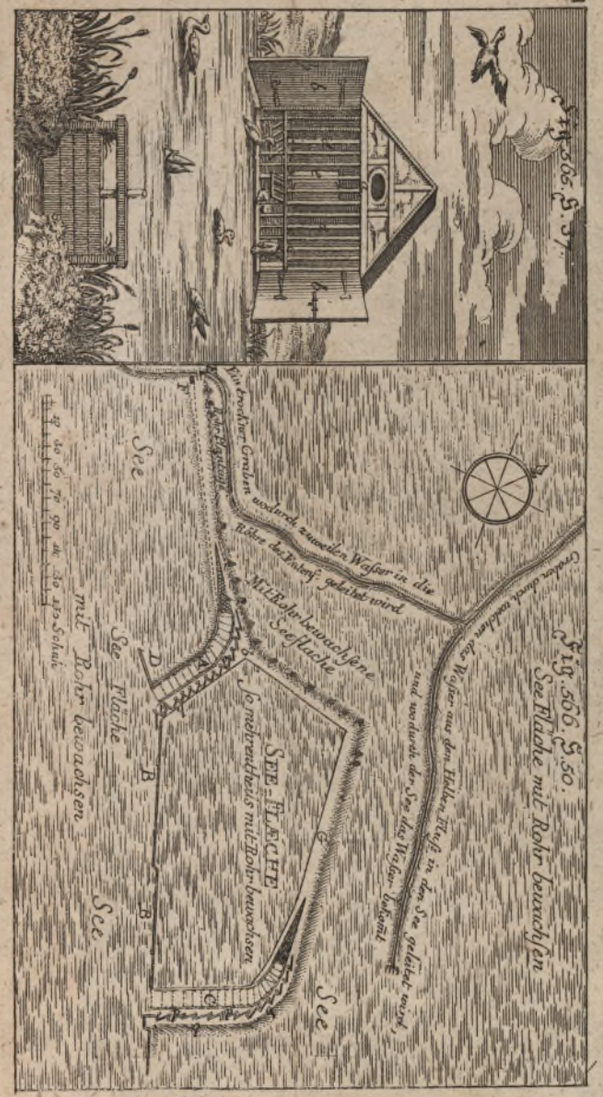
Die kleinen jungen Aenten bekommen, zu ihrer Nahrung, in den drey ersten Tagen, etwas gehackte Hühner- oder Gänseeyer, mit Brodkrumen vermengt und mit etwas Wasser angefeuchtet; die folgenden drey Tage giebt man ihnen nur etwas angefeuchteten Schrot. Nachher kann man jung und alt auf einen Graben oder

oder Teich, worauf etliche Zobervoll grüne Meerlinsen geschüttet worden, jagen, und den Jungen nur Abends und Morgens etwas Träber oder angefeuchtete Kleye geben, bis sie vier oder sechs Wochen alt sind; alsdenn pflegen sie für ihren Unterhalt auf den Höfen und im Felde, oder auf dem Wasser, selbst zu sorgen.

Damit man nicht die Mühe haben dürfe, die jungen Aenten täglich einzutreiben, welches, wo große Teiche sind, oft beschwerlich ist, kann man an ihren Stall zweyerley Thüren machen; die äußere, wie gewöhnlich von Brettern, die andere aber von Gitterwerk, wie Fallthürlein, welche die Aenten aufstoßen können, und wodurch sie sich also selbst fangen. Den Tag über läßt man beyde Thüren offen, damit die Aenten, so oft sie hungert, frey aus- und eingehen können; gegen den Abend aber macht man die Gitterthüre zu, daß sich die Aenten fangen; und des Nachts macht man auch die äußere Thüre zu.

Einen solchen Aentenstall siehet man Fig. 565 abgebildet. a, der Stall. b, die zwo äußersten Thüren. c, die zwo Schiebthürlein. d, die innere Gitterthüre. e, die äußerste Thüre aufs Land.

Den Sommer über sind die Aenten leicht zu erhalten, denn den Tag über läßt man sie laufen, und giebt ihnen nur Morgens und Abends etwas Futter. Sie leben nicht viel vom Grase, sondern mehrentheils vom Schlamm der stehenden Wässer, den Wasserlinsen, dem Fisch- und Froschleich, ja jungen Fischen, wie bereits erwähnt worden, und auch von Korn; daher sie stets Gelegenheit suchen, ins Getreide zu schleichen. Dennoch sieht man sie zuweilen das Gänsegras (Anserina), welches die Gänse, des Namens ungeachtet, verschmähen, essen; auch die Aehren des Schmelgrases, wenn dessen Körner reif sind, und ihnen Wasser-Schlamm mangelt. Sie fressen auch die räuberischen Feld- und Gartenschnecken, und man kann sie daher zu deren Vertilgung gebrauchen, wovon im Art. Schnecke gehandelt werden wird. Im Winter nähret man sie mit Kaff, allerhand vom Dreschen gesammelten Gesäme, und mit Trabern. Sie leiden auch



wohl vor allem andern Vieh die Pferdeäpfel mit Mehl, und schnattern allen Unrath aus den häßlichsten Pfützen, Kröten, Würmer und anderes Ungeziefer, in sich; sie lieben alle Leckerbissen der Schweine.

Man mästet sie wie die Gänse; nur muß man sie frey und ungesperrt herumlaufen laßen, und ihnen, zum Baden, Wasser in einem großen flachen Gefäß hinsetzen.

In Ansehung der Krankheiten, denen sie unterworfen sind, und die sie mit den Gänsen gemein haben, werden sie auf gleiche Art, wie diese, behandelt.

Von einem jählingen Sterben einer Entenbrut, s. den V Band der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1760, 8. S. 354 — 356.

An einigen Orten pflegt man die Aenten, eben so wie die Gänse, bey lebendigem Leibe des Sommers mehrmal zu rupfen. Die Federn kann man in geringen Gesindebetten oder andern Polstern gebrauchen.

Man hat bemerkt, daß sich Aenten- und Gänsefedern, wenn man solche in Betten zusammen thut, nicht wohl bey einander conserviren, sondern die eine Art der andern zum Verderben gereiche. Denn, die Gänsefedern sind von einer harten Art, die Aentenfedern aber ungleich zarter. Jene stoßen, bey dem öftern Bettmachen, das Rauhe von den Aentenspuhlen herunter. Wenn diese aber davon entblößt sind, so schaden sie alsdenn den Gänsefedern auf eben die Art, als diese jenen, und verderben sie gleichfalls. Man thut daher am besten, eine jede Sorte für sich allein zu laßen, und die Gänsefedern in Unterbetten und Pfühlen, die Aentenfedern hingegen in Oberdecken und Kopfküssen zu stopfen; dadurch wird eine jede Sorte am sichersten erhalten.

S. das 16 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770, Col. 253.

Auf stehenden Seen kann man, vermittelst Aenten, einen Fischfang zum Vergnügen anstellen. Man bindet nämlich beköderte Angelhaken an die Füße einer Aente, welche, indem sie auf der See schwimmt, selbige den Fischen ins Gesicht bringt. Wenn nun ein großer Hecht an die Lockspeise anbeißt, so siehet man einen lustigen Kampf zwischen dem Vogel und dem Fische. Um aber nicht beyde zu verlieren, muß unter den

den Flügeln der Aente eine Schnur durchgesteckt werden, deren Ende man auf dem Lande behält.

Hrn. du Hamel und de la Marre Abh. von den Fischereyen, im XI B. des übers. Schaupl. der Künste und Handwerke, S. 337.

Die Aenteneyer sind etwas größer, als die Hühner-Eyer, aber nicht so gesund zu essen.

Wenn man Aenten schlachten will, müssen sie, wie die Gänse, über dem Halse, gleich hinter dem Hirnschädel im Genicke abgeschlachtet, und daselbst mit einem scharfen Messer alle Adern durchschnitten werden, damit alles Blut herauslaufe. Nachdem sie gerupft und wohl abgestoppelt worden, muß jedes Stück hurtig beym öftern Herumdrehen über einen brennenden Strohwisch gehalten, und damit alle Haare abgesenget werden; besonders muß man die Füße etwas nahe zum Feuer halten, damit beym Abputzen die grobe Haut sich abziehen lasse. Nach dem Absengen wird ein Stück nach dem andern in einer hölzernen Mulde mit warmen Wasser, Seife und etwas Weizenkleye wohl gewaschen, darauf mit reinen warmen, und nachgehends mit kaltem Wasser abgespühlet, abgetrocknet und an die Haken gehängt. Ihrer fernern Zurichtung wird weiter unten bey den wilden Aenten Erwähnung geschehen.

Ein geschickter Mechanicus in Frankreich, Herr v. Vaucanson, hat unter andern auch eine künstliche Aente gemacht, welche alle Handlungen einer natürlichen und lebendigen Aente verrichtete. Sie verschlung Hanfkörner, soff Wasser; was sie genommen hatte, verdauete sie durch einige Trituration, gab es auch wieder durch den Hintern von sich; sie schien auch den Schnabel und Hals zu beugen und auszustrecken, die Flügel zu bewegen ꝛc. Weil aber solches mehr curiös und belustigend, als nützlich, ist: so kann mich dabey nicht weiter aufhalten.

Die türkischen oder indianischen Aenten, L. Anas cairina, indica, libyca, moschata oder turcica, sind fast noch einmal so groß, wie unsere zahmen, und um den Kopf mit Fleisch, oder vielen blutrothen Wärz-

chen, fast wie die kalekutischen Hühner, bewachsen. Die mehresten sind aus Schwarz und Weiß gescheckt. Es giebt auch eine Art, die etwas kleiner und an Federn Zimmtfarben ist. Das Männchen düftet einen Bisamgeruch aus. Es sind aber die türkischen Aenten, wegen ihres braunen harten Fleisches, nicht gut zu speisen, und werden daher nur zum Staat, wegen ihres guten Ansehens, gehalten. Wenn ein türkischer Aenterich mit zwo gemeinen Aenten eingesperret wird, daß sie sich paaren, so giebt es eine häufige Brut, und das Fleisch dieser Art ist zärter, als das andere.

Das Geschlecht der wilden Aenten, L. Anas fera oder sylvestris, Anas Boschas *Linn.* Fr. Canard sauvage, wird auch der Wildfang oder Wildling, Fr. Sauvageon, genannt, weil es seine Nahrung in den Wäldern suchet. Gegen Winter gesellen sie sich zu den andern Aenten, und fliegen hernach wieder nach den Flüssen oder Seen; daher sie auch den Namen Fluß-Vogel, Fr. Oiseau de riviére, bekommen haben. An Farbe sehen die wilden Aenten meistentheils schwarzgrau aus, übrigens aber sind sie den zahmen ganz ähnlich. Es giebt aber viele Geschlechter derselben, welche sowohl in Ansehung der Größe, als Farbe, von einander unterschieden sind. Ja, da in manchem Winter, von den Seen und fremden Orten so vielerley große und kleine, auch allerhand buntfarbige Aenten auf den großen Flüssen in Deutschland ankommen, und auf die an denselben offene Stromlöcher fallen, darunter manche roth, schwarz, gelb und graubunt, theils mit langen, theils mit kurzen Hälsen sind, theils auch breite, theils schmälere Schnäbel, auch einige wohl Kuppen, oder auch schmale Federchen, wie die Fischreiher, auf den Köpfen haben; da ferner diese Aenten schon im Januar und Februar sich zusammen zu halten anfangen, und folglich verschiedene Gattungen sich unter einander vermischen, so, daß immer noch mehrere Gestalten und Farben

Farben zum Vorschein kommen: so werden die Geschlechter der wilden Aenten auf solche Weise fast beständig vermehret.

Von denjenigen Gattungen, die man mit besondern Namen bezeichnet, sind folgende die vornehmsten: 1) Die Bergänten; sie werden in Grönland gefunden, und sind so groß, wie die unsrigen. Die Männchen, welche man Warten nennet, und die Stimme eines Täubers haben, sehen schwarz und weiß, die Weibchen aber grau, aus. 2) Bläßänten, Bläßling, Bläschen, Bläslein; siehe Horbel. 3) Kriech-Aenten (*), Anas Querquedula, Crecea, Circia *Linn.* Fr. Cercelle, Cercerelle, Sarcelle, die kleinste Art der wilden Aenten, die sich von andern durch einen grünen Fleck auf den Flügeln, und durch eine weiße Linie über den Augen, unterscheidet, und wovon es verschiedene Abänderungen giebt, welche gemeiniglich grau, braun oder sprenklich sind. Sie werden an einigen Orten auch Kriechen, Biekilchen, am Oberrheine Karnellen, oder Kernel, und um Hamburg Wöbke, genannt. Man hat große und kleine. Sie halten sich beyde in den Nordländern auf. Sie sind gemeiniglich nicht so häufig bey einander, und fliegen, wegen ihres kleinen Leibes, sehr schnell; daher sie auch in der Weite, Tauchens halber, übel zu schießen sind. Sie schmecken besser, als die gemeinen. 4) Mooßänten. 5) Mückänten. 6) Pfeif- oder Speckänten, Anas fistularis; sie pfeifen im Fliegen, wie auch, wenn sie einfallen; sind den Schmaländen an Größe gleich, haben aber kürzere Hälse und Schnäbel, braune Köpfe,

(*) In den niedersächsischen Mundarten gehet das ch wie in andern Fällen in ein k über, Kriekänte, Krieke, Krikke. Wenn der Name Kriechänte nicht ein Ausdruck des eigenthümlichen Geschreyes dieses Vogels ist, so bedeutet er ohne Zweifel so viel als kleine Aente, indem kriek im Mecklenburgischen noch jetzt klein bedeutet.

sind am Bauche weiß, und haben braun- und weißbunte Flügel. Sie finden sich zur Herbst- und Winterszeit auf dem Zuge an den offenen Quellen und Flüssen ziemlich ein, hecken aber hier nicht, außer in großen Brüchen. Sie sind fett und wohlschmeckend. 7) **Rothhälse.** 8) **Schellänten.** 9) **Schildänten.** 10) **Schmaländten**; sie sind um ein merkliches kleiner, als die gemeinen, brüten in großen Sümpfen und morastigen Oertern, und ziehen auch wie jene. 11) **Seerachen**; sie sind eine von der größten Art wilder Aenten, am Leibe ganz weiß, am Kopfe aber schwarz. Sie verschlingen in den Teichen die größten Fische, welche sie in dem Magen und Rachen behalten, bis sie von unten nach und nach verdauen, und das andere nachrücken können. Zum Schuß sind sie schwer zu bringen, weil sie niemals rechten Stand halten. 12) **Spitzschwänzige Aenten.** 13) **Störänten.** 14) **Taschenmäuler.** 15) **Taucher**, oder **Wasserhuhn**; siehe in T.

Die **gemeine wilde Aente**, heißt auch **Blauänte, Spiegeländte**, und **Märzänte**, weil sie im Märzmonath paarweise fliegen. Sie ist, der Größe nach, den zahmen Aenten gleich. Das Männchen, (der Aenterich) ist von Farbe grau, und hat einen schwarz- und grünlich-glänzenden Kopf, und eine braune Brust. Auf dem Schwanze hat er, gleich den zahmen, zwo kleine aufwärts gekrümmte Federn; auch hat er eine mehr heisere Stimme, da hingegen das Weibchen (die Aente) einen starken und lauten Schrey hat. Sie ist braunsprenklicht, mit schwarz- und gleich. dem Aenterich grün und blau glänzenden Federn in den Fittigen.

Die wilden Aenten sind den Fischen eben so nachtheilig, wie die zahmen, indem sie denselben, als ihrer besten Nahrung, sehr stark nachgehen; sie fallen auch des Abends in die Felder, und laßen es sich auf den Haber- und Gerstenschwaden wohl schmecken. Ihre Jungen

gen brüten sie an sumpfigen Orten, imgleichen auf Weidenbäumen, ja gar in den unweit den Teichen oder Flüssen befindlichen Raben- Krähen- und Aelsternestern, aus, von dar sie solche nachher auf das behutsamste bey dem Halse in ihrem Schnabel auf das nächste Wasser an bequeme Oerter zu tragen und in Sicherheit zu bringen wissen. Der Aenterich wechselt mit der Aente im Brüten ab, gemeiniglich zur Mittagszeit, damit diese ihre Nahrung suchen kann. Ihre Eyer sind ganz grün, ohne einige Flecken. Sie ziehen im Herbst zugweise mit großen Schaaren weg, und kommen im Frühling gar zeitig, und sobald nur das Wasser offen ist, wieder; jedoch pflegen sich auch viele des Winters hier zu Lande bey warmen Quellen und Flüssen, wo es offen bleibt, aufzuhalten.

Wenn die zahmen Aenten oft untertauchen oder baden, oder die wilden Aenten dick und haufenweise in einander fliegen, zeigen sie Regen an, und wenn sie ihre Flügel oft schwingen und zusammen schlagen, deuten sie Wind an.

Man hat junge wilde Aenten unter zahmen mit aufgezogen, und es dadurch so weit gebracht, daß jene mit diesen in den Stall gegangen sind. Allein, außer dem, daß dieses ein bloßer Zwang der Natur ist, den man ihnen anthut, indem man ihnen im ersten Jahr die Flügel beschneidet, und also das Vermögen benimmt, ihrem natürlichen Triebe zu folgen: so ist auch selbst dieser Zwang nicht einmal von einer anhaltenden Dauer; denn, sobald dergleichen gezähmte Enten an einen Bruch, an Wiesen, Ströme, Seen, Teiche, Schilf und Rohr kommen, verstecken sie sich. Bey dem allen ist dasjenige Mittel eines geübten Jägers in Preußen, Namens Marquard, dessen er sich, nach Hrn. M. Helwings Bericht, im 15 Vers. der Bresl. Samml. v. März 1721, Cl. V. Art. 1, bedient hat, die wilden Aenten auf Zeit Lebens zahm zu machen, merkwürdig. „Man

läßt

läßt bey einem Drechsler eine hölzerne Schachtel so hoch und breit, als es die Menge der jungen Aenten erfordert, machen. Hierauf passet man einen großen Deckel, den man nach Belieben auf- und zumachen kann. In diese Schachtel setzt man die jungen wilden Aenten, wenn sie kaum drey Tage alt sind. Die Schachtel mit diesen Aenten setzt man in einen auf dem Feuer stehenden Kessel mit kaltem Wasser, und läßt sie darinn so lange stehen, bis das Wasser heiß und recht kochend wird. Hierbey aber ist zu beobachten, daß die Aenten in der Schachtel trocken sitzen müssen. Hierauf öffnet man oben den Deckel ein wenig, damit die Aenten etwas Luft bekommen, welche unter der Zeit so gewaltig schwitzen, daß das Wasser von ihnen läuft. In dieser Badstube müssen sie so lange sitzen, bis sie zu taumeln anfangen. Alsdenn öffnet man die Schachtel, und nimmt sie aus dem Wasser heraus. Nachdem sie in der Luft etwas abgekühlt hat, setzet man auch die jungen Aenten heraus. Auf solche Weise kann man diese Thiere dergestalt zähmen, daß sie, wenn sie gleich, wie man aus Beyspielen ersehen, weit im Felde auf einer überschwemmten Wiese gewesen, dennoch von selbst in das Dorf gelaufen, und so lange vor dem Hause gelärmt haben, bis man sie eingelaßen hat. Wenn die Aenten schon einige Wochen alt sind, müssen sie öfter in solchem trockenen Bade zum Schwitzen gebracht werden, damit sie ihre Wildheit verlieren".

In Schweden hat Hr. Propst Tiburtius viele Jahre lang Versuche mit der gemeinsten Art wilder Aenten angestellt, und gefunden: 1) daß sie sich mit großem Vortheile für die Haushaltung erziehen, und auf den Gütern behalten laßen, wenn man sich den ersten Stamm durch wilde Aenteneyer verschafft, die von einer Henne oder zahmen Aente ausgebrütet worden; 2) daß sie einerley Nahrung mit den zahmen Aenten genießen; 3) daß sie im Winter paarweise in besondern Plätzen gehalten werden müssen; denn wenn mehr Männchen zu einem Weibchen kommen, so vertragen sie sich nicht, sondern beißen einander todt;

todt; 4) daß das Männchen weggeschafft werden muß, so bald die Henne Junge bekommt; 5) daß die Jungen, so lange sie noch zart sind, in starker Hitze, vor kaltem Wasser müssen bewahret werden, weil sie davon Convulsionen bekommen und bald sterben, welchen Umstand man auch mit zahmen Aenten und jungen Gänsen beobachten muß; 6) daß die Weibchen ihre Freyheit haben wollen, zu legen, wohin es ihnen gefällt, und daß man ihr Nest nicht stören muß; 7) daß, so zahm sie auch geworden sind, und so lange sie auch einerley Nahrung mit den zahmen Aenten genossen haben, sie doch nicht, auch nicht einmal im dritten Gliede den wilden Geschmack und die Farbe des Fleisches verlieren, dergleichen wilde Aenten zu haben pflegen.

S. den XIII B. der übers. Abhdl. der Königl. Schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1761, S. 326, f.

Den Platz oder das Gebäude nebst dazu gehöriger Gelegenheit, um beständig eine Zucht von jungen und alten wilden Aenten zu haben, nennet man ein Aentengehäge. Es ist hierbey folgendes zu beobachten. Im Sommer, wenn die Aenten brüten wollen, und ihre Eyer legen, suchet man die Eyer, und leget selbige den zahmen Aenten zum Ausbrüten unter. Alsdenn füttert man selbige mit den Alten bey sich im Hofe. Die Gelegenheit muß aber darzu seyn, daß die Wohnung an einem großen Teiche oder Graben und fließenden Wasser sey, damit man die jungen Aenten, wenn sie einige Tage alt sind, auf das Wasser bringen kann. Sie müssen aber täglich eingethan werden, damit sie sich gewöhnen, im Hofe aus und ein zu gehen. Wenn sie alsdenn Federn zu bekommen anfangen, löset man die Spitzen von den Flügeln ein Glied lang ab. Einige brechen ihnen auch wohl nur die Flügel entzwey; und müssen sie sodenn etliche Tage inne behalten und wieder geheilet werden. Sodenn continuirt man mit Füttern, wie auch dem Ein- und Austhun, wobey sie auch zum Pfeifen gewöhnet werden können.

Ferner macht man an dem Teiche oder Wasser kleine Häuser oder Schoppen, nur von Säulwerke, unten herum frey und offen, und ein Dach von Stroh oder

Schin-

Schindeln darauf. Unter dieselbe setzet man Kaupen, welche von Gras oder Schilf zusammen gewachsen sind, und an Teichen oder sumpfigen Oertern heraus gehacket werden können. Auch werden hin und wieder am Rande dergleichen Kaupen gesetzt. Unter den Schoppen oder Häusern gewöhnet man sie sodenn mit der Fütterung dahin. In der Folge werden auch die gelähmten Aenten auf den Kaupen nisten und brüten. Die nachher von diesen zahmen Aenten ausgebrütete müssen aber nicht gelähmet werden, sondern frey bleiben; selbige fliegen alsdenn aus und wieder herbey.

Ein auf eine besondere Art zugerichteter Platz, um darauf wilde Aenten zu fangen, wird ein Aentenfang genannt. Es ist selbiger bloß auf den Zug einzurichten, und wird an Orten, wo ein Arm aus dem Flusse heraus gehet, am füglichsten angeleget. Soll er auf dem Flusse seyn, so muß er nahe an das Ufer kommen, wo das Grund- und Frühjahrseis die Fahrt nicht so stark einnimmt, weil selbiger sonst nicht lange bestehen, sondern bald weggerissen werden dürfte. Zu besserer Versicherung aber ist das rathsamste, daß ein Damm von Faschinen, eine Ecke im Fluß oberhalb des Aentenfangs hineingebauet werde, wie denn auch der Damm zum Fange selbst sehr nützlich ist. Zum Damme pflanzet man Hägerwerften und andere Weiden, nach dem Ufer bis aufs Land hinaus, besonders recht dicht. Zwischen den Weiden, wo sie nicht dicht genug sind, stößt man geschmeidige Stangen, beuget oben die Weiden und Stangen zusammen, rund, wie ein Gewölbe, und bindet sie so dicht, daß keine Aente daselbst durchkommen kann. Den Fang selbst aber kann man auf 40 bis 50 Ellen lang, und 4 Ellen breit, machen. An beyden Oeffnungen setzet man entweder runde oder eckige Säulen, worinn Fallthüren sind, welche aufgezogen und zum Fange schnell herunter gelaßen werden können. An der Seite, nach dem Strome zu, macht man ebenfalls ein paar kleine Fallthürchen; diese müssen von Weiden und Rohr

Rohr gemacht seyn, aber auch Steine daran gehangen werden, daß sie sich in das Wasser hinein ziehen. Nach der Uferseite aber kommen 2 bis 3 runde Löcher, wovor von Weiden gemachte Zusetzthüren sind. Eine Ecke unter dem Fange wird eine Hütte für den Aentenfänger (Fr. Canardière), gemacht. Stehen Bäume an dem Wasser, so ist es desto besser, daß man die Hütte auf einen Baum setze; sonst aber setzt man sie auf hohe Pfähle, daß man daraus bis zum Fange sehen kann. Es muß dieselbe mit Reisig und daran gepflanzten Weiden gut verblendet werden. In den Fang macht man auch eine Bole hinein, welche an der Seite mit Bast-Stricken angebunden ist, welche man, nach dem Steigen und Fallen des Wassers, höher oder tiefer hängen kann. Vor der einen Oeffnung werden zwey paar Stangen eingestoßen, und zwar die äußersten so weit ab, daß man, wenn man mit einem Kahn an die Oeffnung fährt, hinterwärts so viel Raum habe, daß daran ein besonders hierzu gestricktes Garn, mit Seitenwänden und einer Decke, angehängt werden kann, welches sowohl an die mittelsten Stangen, als auch bis an die Oeffnung des Fanges, reicht. An diesem Garne sind unten durch, etwas lange Stangen, nebst Bley- und Steingewichten. Auswendig und gegen die Oeffnungen setzet man Schilf oder Graskaupen aus einem Teiche oder Bruche, und schlägt Pfähle dabey, damit die Kaupen nicht wegschwimmen können. Hierzu muß man auch Lockänten (Fr. Canards traîtres oder appelans) aufziehen. Man nimmt nämlich wilde Aenteneyer, läßt sie ausbrüten, und ziehet die ausgekrochenen Jungen mit andern zahmen Aenten auf. Wenn nun gegen den Herbst die Aenten zu ziehen anfangen, besonders wenn die Seen und Teiche zufrieren, und sich die Aenten auf die Flüsse begeben: so stellt man sich in die Hütte, macht die Zugfaden, welche an den Fallthüren zur Hütte gehen, zurecht, daß selbige auf einmal losgezogen

zogen werden können, setzet auf jede Kaupe eine Lockänte, und fesselt sie an; auch streuet man in dem Fange auf die Bolen etwas Haber, desto mehr aber in den Fang selbst. Damit nun der Haber nicht wegschwimmen könne, macht man von Rohr und Schilf, wie auch von Habergarben, im Fange etwas vor. Man kann auch an die Aente, welche nahe an der Hütte sitzt, einen Rührfaden machen, daß, wenn die Lockänten gar zu still säßen, selbige damit angerührt werde und sich bewege. Kommen alsdenn die wilden Aenten, und fallen bey diese nieder, so werden sie die im Fange, wie auch das Futter, gewahr, und schwimmen zu ihnen hinein; alsdenn läßt man sofort die Fallthüren herunter fallen, da sie denn gefangen sind. Man kann auch den Lock folgendergestalt einrichten. Man richtet eine Aente ab, daß sie sich an einem langen Bindfaden ziehen laße, wie man verlanget. Zum Stellen macht man selbige an einen Bindfaden, daß sie draußen herum schwimme, bey der äußersten Kaupe aber ihr Futter zu nehmen gewohnt sey. Man setzet selbige dahin, und Futter dabey, nimmt den Bindfaden unter Wasser, und unter dem Fange nach der Hütte; dabey aber läßt man auch einige Lockänten frey herum schwimmen. Wenn alsdenn die fremden Aenten herzu fallen, ziehet man die Lock-Aente sacht nach dem Fange. Wenn nun solche, gleichwie auch die andern Lockänten, nach dem Fange zuschwimmt, und ihr Futter, welches auf der Bole ist, suchet: so bequemen sich die andern ebenfalls, mit einzuschwimmen, und werden also gefangen. Wenn das Eis auf dem Flusse geht, und vor dem Aentenfange ein Damm läge, würden die Aenten desto lieber hinter dem Damme fallen, wo sie vor dem Eise sicher sind. Dabey wäre desto nützlicher, wenn zur Hülfe noch ein Jäger ist, welcher einen abgerichteten dunkelbraunen Hund (*) habe, der, wenn

(*) Es werden hierzu gemeiniglich rothe Dachshündchen abgerichtet, weil die Aenten auf keine andere Art der Hunde gern zuschwim-

wenn er demselben winkt, auf den Damm hinauf und wieder zu ihm komme, desto sicher werden hernach die Aenten. Wenn der Hund aber öfter kommt, welchen sie allmälich, kommen dem Fange näher, und mit den andern Lockänten gar hinein. Ist nun der Fang zu, so steigt man in den Kahn, welcher eine Ecke vom Fange steht, fährt damit auf die Seite, wo unten die Zusetzthüren sind, hin, wenn anders das Wasser nicht zu seicht ist, daß man mit ein paar guten Stiefeln hinein zu waten genöthigt ist, hängt die zum Ausfangen gemachte Garnsäcke vor die Löcher, und pflöcket sie bis an das Ufer hinaus. Sodenn fährt man mit dem Kahn nach der andern Seite des Fanges, und jaget die Aenten nach den Löchern und Hamen. Sollten aber die Aenten so bald nicht hinein ziehen wollen, so muß man vor die Oeffnung zwischen den Stangen fahren. Das dazu verfertigte Netz wird an die Stangen und bis an die Oeffnung gehängt, auch bis in das Wasser hinab gelaßen. Sodenn kann man die Oeffnung des Fanges aufziehen, sich bücken, den Kahn hinein schieben, und die Oeffnung wieder zumachen, wenn nicht schon etliche hinaus nach dem vorgehängten Garne wären. Also können die Aenten entweder im Fange todt gemacht, oder in die Garnsäcke getrieben werden. Der Aentenfänger muß noch vor Anbruch des Tages in seiner Hütte seyn, weil die Aenten gar früh kommen, oder gegen Abend, da sie einfallen. Wofern auch ein solcher Ort erwählet werden könnte, wo der Fluß vor dem Fange nicht so geschwind zufriert: so wäre es über die Maßen vortheilhaft, indem die Aenten gar stark an den offenen Strichen fallen, sich dabey auf das Eis setzen, und nach ihrer Nahrung sehen; da man denn nur ein paar Floß-

Bäu-

schwimmen; denn sie bilden sich ein, es sey eine Fischotter, die etwa Fische am Ufer ausgetragen, und wollen dasjenige, was die Fischotter von Fischen zurückgelaßen, zu verzehren suchen.

Bäume von der Hütte bis an den Fang, und einen hinein leget, daß darauf hinzukommen ist. Man streuet dabey viel Haber hinein, so gehen sie ohne Lockänten darnach. Auf solche Art körnt man sie etliche Tage an, und macht unterdessen alles zum Fange fertig.

Zu mehrerer Deutlichkeit füge hier die Beschreibung des Aentenfanges auf dem See bey Weißensee in Thüringen, nebst dem Risse, Fig. 566, aus Hrn. Prof. Schrebers Samml. verschied. Schriften ꝛc. II Th. Halle, 1756, gr. 8. S. 281, f. bey.

Dieser Aentenfang ist bereits im J. 1654 angeleget, anfänglich von den Herzogen zu Weißenfels administrationsweise genutzet, 1702 aber aber dem Amtschreiber gegen einen Vorschuß von 1000 Thlr. wiederkäuflich eingethan worden. Nach Beendigung des Wiederkaufs ward er gegen ein jährliches Pacht-Geld von 70 Thlr. und 125 Stück Aenten, welche in natura zur fürstlichen Küche geliefert werden musten, verpachtet, im J. 1747 aber, mit der Jagd unter der Stadt Weißensee, an den königl. Oberstallmeister, Grafen v. Brühl ad dies vitæ geschenkt, welcher den Aentenfang wiederum an den Beamten zu Weißensee verpachtete.

Es hat derselbe zwey Rohrfänge, den obern, und untern, AC. Bey jedem sind Rohrwände bb mit ein- und ausgehenden Winkeln, hinter welchen sich der Aentenfänger verborgen halten und die Aenten beobachten kann, angelegt. Diese haben unten Löcher, durch welche der zum Einfange abgerichtete Hund aus- und einkriechet. Ein jeder Fang hat eine spitzig zugehende, oben mit einem Garne bedeckte Röhre Aa, und Cc, an deren Extremität ein spitziger Garnsack angemacht ist. Damit man von einem Fange zum andern bequem kommen könne, so ist der Damm G herumgeführt, und von der Seefläche geht eine Rohrwand von einem Fange zum andern, vor welchen, bis zu den Fängen selbst, die Lockänten ihr Rendezvous haben. E ist der verschlossene Eingang vor dem Aentenfange, und F ein dabey befindliches Häuschen für den Aentenfänger.

Der Fang geschieht folgendergestalt. Wenn der hinter den Wänden bb verborgene Aentenfänger genug wilde Aenten auf der Seefläche beysammen wahrnimmt, und der Wind nicht conträr gehet (indem nächst den Trappen kein Vogel so stark windet, als die Aente): so locket er, mit ein wenig durch kleine Oeff-

Oeffnungen in den Wänden auf das Wasser herausgeworfenen Haber die Lockänten, welches zahme und mit Fleiß dazu gewöhnte, auch Jahr aus Jahr ein nicht vom See kommende Aenten beyderley Geschlechts sind, in den Rohrfang hinein, und sie ziehen die wilden mit herbey. Wenn sich diese genähert haben, läßt der Aentenfanger den dazu besonders abgerichteten kleinen Hund, indem er ihm ein Stückchen Brod auf die äußere Seite der Rohrwände bb wirft, durch die unten befindlichen Oeffnungen, vor den Aenten heraus laufen, wodurch die wilden Aenten immer weiter in den Fang herein gezogen werden. Unterdessen werden die Lockänten mit ein wenig ausgestreuetem Haber erhalten, daß sie den wilden vorgehen. Wenn der Aentenfänger nun also die Aenten bis bald an die Röhre Aa und Cc heran gelocket hat, läßt er den Hund hinter den Aenten auf die äußere Seite der Wände heraus laufen, da denn die wilden Aenten, wenn sie den Hund hinter sich gewahr werden, gerade vor sich hin, und, weil die Röhre oben mit dem Garne bedeckt ist, in den Garnsack hinein stiegen; die Lockänten aber, welche dieses schon gewohnt sind, bleiben zurück, und wenn sich auch eine einmal mit fängt, so kennt sie doch der Aentenfänger, und wirft sie wieder zurück aufs Wasser; den wilden aber wird der Kopf umgedrehet. Wenn der Fang recht gut ist, können 20 bis 30 Stück auf einmal also gefangen werden.

Junge Aenten, wie auch junge wilde Gänse, wenn sie nun bald beflogen sind, sich aber doch noch nicht getrauen aufzufliegen, werden mit einem besonders dazu verfertigten Garn folgendergestalt gefangen. Man stricket ein dreyfaches Garn. Die Spiegel müssen von starkem Bindfaden, und deren Maschen 12 Zoll weit, von einem Knoten zum andern gerechnet, seyn; deren Höhe aber ist 4 Maschen. Das Ingarn wird von starkem festen Zwirn, 18 Maschen hoch, die Maschen aber werden 3 Zoll weit gemacht. Die Länge des ganzen Garns kann 50 Klafter an den Spiegeln, das Ingarn aber auf 90 Klafter seyn, damit es recht busenreich werde. Dasselbe wird nun, wie die Hühnersteckgarne, eingebunden, jedoch ohne Spieße. Hingegen werden unten eiserne Rücken und Bleygewichte, oben aber von Horn oder Bein eben dergleichen Rücken angemacht,

worinn die Hauptleinen eingezogen werden können. Der Fang hiermit geschieht folgendergestalt. Wo auf den Teichen oder Lachen die jungen Aenten befindlich sind, da richtet man diese Garne quer durch das Rohr oder Schilf, und stellet selbige auf hierzu gemachte Stangen (Forkeln), daß eine Masche Spiegel unter das Wasser, und drey über das Wasser kommen. Nachher treibt man die Aenten oder Gänse diesem gerichteten Garne zu, welche denn leicht hinein kriechen und darinn hangen bleiben. Es fangen sich nicht nur die Jungen, sondern zuweilen auch die Alten, zumal, wenn sie sich noch nicht völlig verfedert haben, und noch in der Rauhe liegen. Ueberdem wollen auch die Alten nicht gern von den Jungen weg, sondern setzen lieber ihr Leben dabey in Gefahr. Wenn man etliche Stücke solcher Garne in Vorrath schaffet, so ist auch auf den großen Teichen und Seen damit auf diese Art zu procediren, und treibt man das Geflügel mit Kähnen zu den Garnen hinein. In Ermangelung der hier beschriebenen Garne, kann man auch Hasengarne, die von feinem Zeuge gemacht sind, nehmen, wofern solche nur recht busenreich gestellet werden.

Eine andere Art des Fanges wird mit Hamen oder Garnsäcken und Prellnetzen folgendermaßen veranstaltet. Man stricket 6 bis 8 Hamen oder Säcke auf die Art, wie die Fischergarnsäcke; es werden aber die Einkehlen so eingerichtet, daß die Aenten hineinkommen können. Ferner müssen hierzu auch Geleiter oder Prellnetze gestrickt werden. Diese werden spiegelicht, mit einer Masche angefangen; die Maschen auf 3 Zoll weit; oben und unten kommen Ringe daran, wodurch Leinen zum Stellen und Anbinden gezogen werden können, unten aber Bley-Gewichte, welche die Garne in das Wasser halten. Ferner gehören hierzu auch Stellstangen, worauf die Garne gestellet werden, wie auch Stangen mit Haken, so, daß zwischen zwo Stellstangen ein Haken eingesteckt wird,

wird. Die Hamen stellet man im Schilfe und Rohr, meist nach einem Ufer des Wassers. Zwischen den Hamen stehen die Prellnetze, auch auf den Seiten hinaus. Nicht weniger stellet man dergleichen Geleiter auch auf den Flügeln und Seiten hinaus; treibet sodenn von fern mit etlichen Kähnen die Aenten nach den Hamen zu, welche, wenn sie an die Geleiter stoßen, an denselben wegschwimmen; kommen sie aber an die Hamen, so reißen sie hinein, um sich zu retten. Sind sie durch die Einkehle hinein, können sie nicht wieder zurück hinaus.

Mit Angeln, sind wilde Aenten und Gänse auf folgende Art gar leicht zu fangen. Man schlägt in den Grund desjenigen Gewässers, worauf die wilden Aenten oder Gänse zu fallen pflegen, einige oben etwas zugespitzte kleine Pfähle ein, deren oberer Theil etwa 1 oder 2 Handhoch unter Wasser bleiben muß. Auf jeden dieser Pfähle leget man einen etwa 5 oder 6 Pfund schweren Stein, an welchem eine starke Angelschnur, welche etwa eine Elle lang seyn muß, befestigt ist. An die Angelhaken steckt man kleine Fische, oder ein Stück Kälber- oder Rindslunge. Wenn nun eine unglückliche Gans oder Aente ein dergleichen Stück Fisch oder Lunge mit dem Angel eingeschluckt hat, ziehet sie den Stein von dem Pfahl hinunter, und gehet mit selbigem entweder ganz, oder zum Theil zu Grunde. Sollte das Gewässer tief seyn, so wird an den Stein noch ein Strick gebunden, welcher oben an den Pfahl befestigt ist, damit man bey selbigem den hinunter gesunkenen Stein wieder in die Höhe ziehen könne. Diese Art des Fanges kann für diejenigen nützlich seyn, welche kein Bedenken tragen, eine auf solche Art gefangene Gans oder Aente zu gebrauchen.

S. das 89 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758, Col. 1423, f.

Endlich werden die Aenten auch auf einem Herde gefangen. Man kann dergleichen Aentenherd 1) an einem Teiche, nahe am Ufer anlegen, und hierzu auch die Wände, welche zum Staarenherde gebraucht werden, nehmen. Man richtet den Herd ordentlich ein, machet von Schilf eine kleine Hütte, so weit aber, als es sich nur wegen der Rückleinen thun läßt, nimmt die Wände wieder ab, und streuet etliche Tage nacheinander Haber und eingequellte Gerste oder Malz hin. Nothwendig aber ist eine zahm erzogene wilde Ente mit darauf zu setzen, die aber auch schon gewohnt ist an einem Fessel zu liegen; jedoch braucht es nur den ersten Tag, bis die Aenten die Körnung angenommen haben; alsdenn läßt man sie etliche Tage die Körner auf dem Herde ungestört genießen. Nachher schlägt man die Garne auf, wenn der Wind gut, und nicht conträr, gehet. Die Garne müssen mit Gras, welches nicht gar lang und sperrig ist, bedecket werden. Ferner setzt man 1 oder 2 Lockänten darauf, und erwartet, bis eine gute Partei Enten auf dem Herde seyn, und bedecket sie sodenn mit dem Garne. Sollten aber die Aenten nicht recht daran wollen, sondern es säßen noch viele im Wasser, und kämen nur ein Paar darauf: so muß man aus Hitze nicht gleich zurücken, sondern sie lieber gehen laßen, indem sonst die andern verscheucht werden. Wenn einen Tag gestellet und gefangen worden, bleiben sie wieder etliche Tage frey, damit sie den Herd wieder annehmen und gewohnen. Wofern aber die Aenten hin und her auf andern Teichen abfielen, so kann alsdenn alle Tage gestellet werden. Es kann auch 2) ein Aenten-Herd mit Schlagwänden im Wasser gemacht werden. Diese Invention ist zwar kostbarer; man wird aber auch mehr damit ausrichten. Hierzu nun sind sonderlich die Wände von feinem Bindfaden aus wohlgehecheltem Hanfe zu stricken. Selbige werden mit 180 Maschen angefangen, und 120 mal herum gestricket; die Maschen

schen 2½ Zoll weit, von einem Knoten zum andern gerechnet, auch mit etwas stärkern Bindfaden rings herum verhauptmaschet. Hierzu werden gute gezwirnte Oberleinen, eines Fingers stark, genommen; die Unterleinen sind etwas schwächer, wie auch die Saumleinen seyn müssen; die Wände aber müssen recht busenreich eingestellet seyn. Zum Platze des Herdes macht man eine Insel oder einen Hügel in einem Teiche, also: Man mißt das Wasser erstlich ab, und bemerkt auch, wie hoch das Wasser besonders im Herbste im Steigen und Fallen ist; darnach muß der Herd auch eingerichtet werden, und zwar am besten zu zwey Paar Wänden; die Hügel führt man alsdenn eben so lang und breit auf, daß selbige von den Wänden bedecket werden können. Die beyden Hügel sind auch neben einander, und zwar darum, weil die Aenten gemeiniglich weit auseinander schwimmen, und also von einem Herde die linke, und vom andern die rechte Wand neben einander zu liegen kommen. In der Mitten müssen die Hügel erhaben, und von den Wänden und dem Wasser wie ein Gewölbe nach der Mitte hinauf laufen. Die Hügel werden auch mit Rasen besetzt. Sodenn richtet man die Wände ordentlich ein, weil das Wasser noch herunter ist, wie ich bey dem Finkenherde zeigen werde; die Heftel aber, womit die Leinen angebunden werden, müssen hier anders seyn; auch werden hier keine Schnell-Bäume, sondern hinten und vorn nur Heftel, die Leinen auf dieselbe Art anzubinden, gerade eingeschlagen. Vorher aber wird ein Loch durchgebohret, wodurch die Leinen gar räumlich gezogen werden können; hinten und vorn gerade auswärts aber Winden, womit die Leinen anzuziehen seyn, weil die Leinen im Wasser mit den bloßen Händen um den Heftel herum schwerlich anzuziehen seyn würden. Mithin muß auch weder von den Hefteln, noch einigem Zeuge, aus dem Wasser etwas hervorragen, sondern alles mit Wasser bedeckt seyn.

Die Winden sind folgendergestalt beschaffen. Man rammet zu einer Winde zwey viereckige eichene Pfähle, 7 bis 8 Zoll ins Gevierte, und 2 Fuß von einander, ein, da denn vorher zu jedem Pfahle ein eiserner Ring, wie an einem Thorwege, so in Angeln gehet, gemacht wird. Die Weite des Ringes über dem Diameter ist 3 Zoll, 2 Zoll breit, und $\frac{1}{2}$ Zoll stark. Unten am Ringe ist noch eine Stange Eisen, mit dem Ringe in gleicher Breite, an $\frac{3}{4}$ Zoll stark, und 7 Zoll lang, wodurch in der Mitten ein viereckiges Loch ist, dadurch ein eiserner Bolzen gehet, welcher durch das Eisen und die Säule durchlangen muß, an einem Ende aber, als am Eisen, ein Kopf, und auswendig an der Säule ein Splittnagel vorgesteckt werden kann. Diese eiserne Ringe oder Hülsen müssen erst in das Holz der Säulen eingelaßen werden, so stark als die eisernen Stangen seyn, und daß die Hülse über der Säule zu stehen kommt. Zu den Walzen der Winden wird gutes festes Holz genommen, und werden dieselben 2 Fuß hoch, ohne die Zapfen, lang gemacht; daran denn die Zapfen, welche zu beyden Seiten in die eisernen Ringe kommen, gar leicht zu drehen seyn. In der Walze kommen 4 Löcher, je zwey und zwey, nicht weit von einander, auch näher denen Zapfen, als der Mitten. Die Löcher treffen auch über das Kreutz, und sind meistens zwey Zoll lang, wozu noch zwey breit geschnittene Windeknebel kommen, die so breit, als zum Einstecken nöthig, und auf 1 $\frac{1}{2}$ Fuß lang sind. In der Mitte an der Walze ist ein kurzer, hölzerner, aber etwas starker Nagel hinein zu bringen. Die Lorven zu den Stellstäben werden mit eisernen Backen versehen, wie denn auch an den Stellstäben eiserne Dillen mit Löchern, und darzu auch eiserne Bolzen seyn müssen. Und also wird es bey allen vier Stäben zu Anziehung der Oberleinen gemacht. Die Aufstellung betreffend, so geht unter den Stäben hindurch ein Stück Holz, von etwa 6 Zoll breit, worauf

auf Stahlfedern zu machen, die gerade unter den Stäben liegen. Die Stäbe müssen auf 6 Zoll über den Oberleinen hinaus reichen, worüber eine Stellung mit einem übergehenden eisernen Bügel und ein Haken sind, auf die Art, wie bey dem Vogelherde, so von Holz zu machen, angegeben wird. An den Haken sind Drahte zum Abziehen; wie denn der Draht von der hintersten Stellung bey dem Aufstellen allemal unter den vordersten Stab gelegt werden muß, indem sonst, wenn er oben wegkäme, der Vorderstab den Zugdraht allemal wegrisse, oder gar stehen bliebe; deswegen auch 1 Elle vor den vordersten Stäben Pfähle mit Löchern einzuschlagen sind, wodurch die Zugdrahte gehen, und sodenn erst gegen die Mitte des Herdes schräg zusammen laufen, und in die Hütte genommen werden. Zu den Unterleinen müssen oben rund geschnittene, und mit einem weiten Loche versehene Heftel seyn, wodurch die Unterleinen gezogen und daran gebunden werden können, damit die Wände nicht, als wie an einem oben stumpfen oder spitzigen Heftel, hangen bleiben können, weil man nicht so eigentlich im Wasser, wenn man die Garne hinein leget, sehen kann, ob sie an die Heftel antreffen, oder nicht. Dieses wären nun die Herde. Hierzu wird aber auch eine Hütte auf das trockene Land gemacht. Schickte es sich auf den Damm, so wäre es gut; oder könnte sie auf einen Baum gesetzt werden, so wäre es noch besser wegen des Windes. Sonst aber ist hierbey dieses in Acht zu nehmen, daß die Hütte vom Herde aus gegen Südosten angeleget, und selbige entweder mit lebendiger Hecke, Wintergrün, Je länger je lieber, u. d. gl. auswendig recht lebendig, oder mit Rasen, daß sie wie ein grüner Hügel anzusehen, verfertiget werde. Wenn man nun also mit der Anlegung des Herdes und der Hütte fertig ist, wird der Teich wieder angelaßen. Sollte es aber ein Teich seyn, der in 24 Stunden wieder anliefe: so könnte man die Wände und den

ganzen Herd so aufgeschlagen und gestellt liegen laßen. Weil aber auf solchen kleinen Teichen der Fang nicht beträchtlich seyn kann: so ist nöthig, daß ich nunmehr auch die Stellung im Wasser auf großen Teichen zeige. Man fährt nämlich das Zeug mit dem Kahne zum Herde, strecket die eine Wand auf das Trockene des Herdes, nimmt die Unterleine, fühlet im Wasser nach dem hintern Heftel, ziehet die Leine durch, und bindet sie an; wie sie denn auch an dem vordersten durchgesteckt und scharf angezogen wird. Hierauf nimmt man die Oberleine, und schlägt selbige oben um den Stab; das Ende derselben aber wird mit einer halben Schleife an der Walze oder Winde, und an den in der Mitten befindlichen hölzernen Nagel geleget. Alsdenn werden die Windeknebel in die Löcher der Walze gesteckt und gedrehet, ein Knebel wieder herausgezogen, und in das andere Loch, so im Drehen oben gekommen, gesteckt, und also immer ein Knebel um den andern herausgezogen und in das oben stehende Loch gesteckt. Das erste Ende an der Leine wird nicht auf einmal so scharf angezogen, sondern es wird die Oberleine auch an dem hintersten Stabe umgeschlagen, wie vorn, durch den Heftel gezogen, und an die Winde angeleget, wie bey der vordersten Winde bereits angezeigt worden. Hernach drehet man vorn und hinten die Walzen oder Winden zugleich, daß also die Wand zugleich recht straff werde. Auf gleiche Weise verfährt man auch mit den drey übrigen Wänden; sodenn drückt man jeden Stab auf seine Feder herunter, leget und stellt die Schneller auf, so ist die Stellung fertig. Hierbey hat man nun etliche Lock-Aenten nöthig, welche an den Hügeln des Herdes entweder angefesselt, oder aber, ihr Futter auf dem Herde zu nehmen, gewohnt sind. Es ist besser, wenn man wilde Aenten aufgezogen hat, welche ihr Futter ordentlich auf dem Herde bekommen. Solche können gelähmt werden, und man läßt sie sodenn auf dem Teiche frey herum

herum schwimmen, da sich denn die andern wilden Aenten nicht nur mit ihnen bekannt machen, sondern auch die erstern, wenn man stellet, dieselben mit herbey führen. Hat man nun aufgestellt, und den Herd gehörig mit Haber und Gerstenmalz bestreuet: so wartet man, bis sich eine gute Partie auf den Herden versammelt hat, und ziehet alsdenn an beyden Herden zugleich die Schneller los. Wo es nöthig ist, hat man, in einiger Entfernung, einen Kahn in Bereitschaft, fährt hinüber, und macht die gefangenen Aenten todt. Die Lockänten aber müssen gezeichnet seyn, damit man sich nicht zum Schaden selbige auch mit todt mache.

Ich gedenke noch mit wenigem, einiger bey fremden Völkern gewöhnlichen Arten, wilde Aenten zu fangen, welche theils mit den bisher beschriebenen übereinkommen, theils davon abgehen.

In Kamtschatka, fängt man die Aenten mit Nezzen auf folgende Art. Man hauet durch einen Wald, der zwischen zwey Seen, oder zwischen einem Fluß und einem See stehet, einen geraden Weg, durch welchen die Aenten im Sommer fliegen. Wenn nun im Herbst die Fischerey zu Ende ist, befestiget man verschiedene Netze an hohe Pfähle, welche des Abends so hoch aufgezogen werden, als die Aenten zu steigen pflegen. Rings um die Netze ist ein Zugstrick gemacht, um sie zusammen zu ziehen, so bald man siehet, daß sich die Aenten darein verwickelt haben. Allein, dieses Geflügel streichet manchmal mit solcher Gewalt und in so großer Anzahl, daß es durch die Netze bricht.

Steph. Krascheninnikow Beschreib. des Landes Kamtschatka, nach der Uebersetz. von Hrn. Prof. Köhler. Lemgo 1766, 4. S. 199.

An der Wolga, hat man eine besondere Art, wilde Aenten zu fangen, welche zwar in vielen Stükken mit vorgedachter kamtschatkischen Art übereinkommt, aber doch auch in etwas verschieden ist. Der Jäger wählt einen Ort, wo zwey Seen nahe bey einander, und zwischen beyden ein klein Gehölz liegt, oder ein kleiner Fluß sich an den See hinzieht. Durch das Gehölz hauet der Jäger eine Allee oder Gasse, die er recht rein abholzt, und

hängt

hängt querüber ein 3 Faden langes Garn. Oben ist das Garn breit, unten aber läuft es wie ein Keil zusammen. An dem obern Ende des Garns sind in kleinen Entfernungen Ringe angenäht, durch welche eine Leine gezogen wird. Das von der Leine herabhangende Garn wird ganz leicht an Bäume angemacht. Wenn die Aenten auf den einen See fliegen, laßen sie eine an einen Bindfaden gebundene Aente auf den andern See; sobald diese zu schreyen anfängt, erheben sich die Aenteriche von jenem See, und fliegen durch die freye Gasse des Holzes; in dieser finden sie das querüber gezogene Garn vor sich; sobald die Aenten an dasselbe anfahren, laufen die Ringe an der schräg herabgehenden Leine zusammen; dadurch verwickeln sich die Aenten, und fallen dem Jäger in die Hände.

Sie fangen hier auch die Aenten mit Fallstricken. Man schlägt zwey Pfähle ein; daran wird ein Strick gemacht, so daß die an den Strick gebundenen Schlingen oben auf dem Wasser schwimmen, worein sich die Aenten im Schwimmen verstricken.

Iwan Lepechin Tagebuch der Reise durch verschied. Provinzen des russ. Reiches, nach der Uebersetz. des Hrn. Past. Hase. Th. 1. Altenb. 1774, 4. S. 145, f.

In Sibirien ist eine gewisse Art Aenten, die braune Seeänte (Anas fusca), oder die auf russisch sogenannte Turpane, welche niemals gern die See verläßt, und nur zu der Zeit, wenn sie die Federn verliert, in die Flüsse getrieben wird. Wenn man bey einer Herde dieser Aenten nur das in Acht nimmt, daß man das Weibchen zuerst schießt und im Wasser liegen läßt: so kann man den ganzen Haufen nach und nach wegschießen, ohne daß eine davon flöge. Denn die Männchen sind dermaßen brünstig, daß sie sich alsdenn, einer nach dem andern, über das Weibchen machen, und selbige treten.

Die Tunguſen fangen die Turpanen in der See mit Manschiken oder geschnitzten hölzernen Turpanen, welche sie schwarz färben, und ihnen einige Federn, statt des Schwanzes einstecken, statt der Augen aber Glaskorallen einsetzen. Diese nehmen sie mit sich auf einen Kahn in die See. Sich selbst verbirgt der Tunguſe hinter einer Wand von Birkenrinden, welche quer über den Kahn aufgerichtet wird, und dazu dient, daß

daß die Aenten den Kahn für einen in der See treibenden Klotz ansehen. Wenn er denn ungefähr noch 30 Fuß von den Aenten ist, setzt er seine Aente auf einen 30 Fuß langen dünnen Stock, und schiebt sie langsam auf dem Wasser schwimmend unter die Schaar der Aenten. Diese fangen sogleich an, die hölzerne Aente zu treten, welche aber untertaucht, entwischt, und denn an einem andern Orte wieder zum Vorschein kommt, wodurch die Aenten immer brünstiger und unachtsamer werden. Alsdenn wirft der Tunguſe, mit einem Spieß, der mit einem Wiederhaken versehen ist, und womit er genau zielet, eine Aente nach der andern, und ziehet sie langsam auf dem Wasser zu sich. Diese Jagd ist dermaßen beliebt, daß die guten Manschiken oder Jagdänten, weil nicht alle gleich gerathen, unter den Tunguſen ein Erbschaftsstück ausmachen, und theuer verkauft werden.

Wenn diese Aenten die Federn fallen laßen, so treiben die Tunguſen, welche an dem Ochota wohnen, die Schaaren derselben mit Kähnen in die Mündung des Flusses, an einen Ort, wo sie bey abfallendem Wasser trocken zu stehen kommen. Alsdenn läuft alles zu, und erschlägt die Aenten mit Prügeln. Andere fangen die Vögel, ziehen ihnen mit einer eisernen Nadel eine lange Schnur durch die Augen, und reihen sie funfzig- ja hundertweise an; Andre schneiden denn oft zur Kurzweil den Knoten, welcher die Aenten zusammenhält, los, daß sie an dem andern Ende wieder fortgehen. Denn diese Aenten haben ein so zähes Leben, daß sie noch 2 oder 3 Tage leben, nachdem man ihnen den Kopf zerquetscht oder mit einem Nagel durchbohrt hat. Ja, wenn man ihnen oft 3 bis 4 kleine Ladungen Schrot in den Leib gejagt hat, bleibt noch Leben darinn. Nichts ist lustiger, als obgedachter Wasserjagd der Tunguſen beyzuwohnen, da man Jung und Alt hoch aufgeschürzt in Morast und Wasser herum waten sieht, wobey Männer und Weiber vor Begierde so weise sind, als Eva vor dem Fall, da sie ihre Blöße nicht sahe.

P. St. vermischte Anmerk. von den Zugvögeln Sibiriens, im 2 St. des Stralsund. Magaz. 1768, 8. S. 165, f.

Eine sehr lustige Aentenjagd ist es auch, womit sowohl die Aegypter, als die Chineser, sich oft den einträglichsten Zeitvertreib zu machen pflegen. Nach des du Halde Bericht, in seiner Beschreibung des chinesischen Reichs und der chinesischen Tartarey, S. 138, ist in China eine Art wilder Aenten ungemein häufig auf den Wassern

fern und Sümpfen anzutreffen, welche nach dem Genusse der Kürbisse überaus begierig sind. Die Einwohner bedienen sich der Kürbisse, diese Näscher damit zu fangen, auf folgende Art. Sie nehmen große getrocknete Kürbisse, worinn einzelne kleine Oeffnungen gemacht worden, durch welche sie frey Athem schöpfen, und ihre Beute ungehindert beobachten können. In einen solchen ausgehöhlten Kürbiß stecken sie ihren Kopf, und steigen alsdenn so tief ins Wasser, daß nichts, als dieser Kürbiß, über die Fläche desselben hervor rage. Die Aenten, welche dergleichen Früchte oft auf dem Wasser schwimmen sehen, und mit denselben theils zu spielen, theils sich davon zu nähren, gewohnt sind, werden durch den Anblick dieser verdächtigen Lockspeise, deren gefährlicher Hinterhalt ihnen verborgen bleibt, nicht scheu gemacht. Sie halten ungestört aus, und lassen den verkappten Jägern die Bequemlichkeit, sie unvermerkt bey den Füßen zu erhaschen, sobald sie sich einem dieser gefährlichen Kürbisse nahen. Damit aber das Geschrey der Gefangenen die übrigen sichern Aenten nicht verscheuchen, und die Jagd desto einträglicher seyn möge, brauchen die schwimmenden Jäger die Vorsicht, den erhaschten Raub sogleich unter das Wasser zu ziehen, ungesäumt zu erdrosseln, und an einem Gürtel, den sie um den bloßen Leib tragen, zu befestigen.

Eine Abbildung dieser Jagd findet man auch im 2ten Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1771, 8. S. 618.

Eben dergleichen List bedienen sich auch die Aegypter. Die Beschreibungen, welche de la Porte im I Th. der Reisen eines Franzosen, S. 165, und im 5 Th. S. 302, vom wilden Aentenfange der Aegypter gemacht hat, stimmen mit der dü Haldischen Erzählung vom chinesischen Aentenfang aufs genaueste überein.

Die Art in Arabien, Aenten zu fangen, da man Seegras auf den Kopf nimmt, und so unter dem Wasser bis zur Aente kriecht, und dieselbe, da sie nichts böses von dem Seegrase vermuthet, alsdenn bey den Beinen ergreift, welche Einige für fabelhaft halten, hat Herr Niebuhr, wie er in seiner Reisebeschreibung nach Arabien versichert, mit Augen gesehen.

Wenn man die Aenten schießen will, kann man sie auf zweyerley Art berücken. Erstlich, wenn die Aenten

Aenten im Frühjahr reihen (sich begatten), nimmt man eine zahm auferzogene wilde Aente, bindet einen langen Bindfaden an dieselbe, und läßt sie also auf dem Teiche schwimmen. Man kann deren auch zwey oder drey nehmen. Der Jäger hält sich in einer von grünem Reise und Rohr verfertigten Hütte verborgen. Wenn nun die Aenteriche kommen und diese Lockänten sehen, fallen sie bey denselben nieder, um sich mit ihnen zu ergetzen, da man sie denn mit viereckigen Hagel, welcher Aentendunst, Aentenhagel, oder Hagelschrot, genannt wird, schießt. Damit man nicht zugleich seine eigene Lockänten treffe, läßt man den Courtisan lieber auffliegen, und langet ihn sodenn im Fluge herunter.

Noch ist zu bemerken, daß, wenn die Aenteriche gezogen kommen, und nicht gar bald fallen oder anschwingen wollten, man die Aente anrühren müsse, damit sie zu schreyen anfange. Auch wird derselben des Morgens kein Futter gegeben, damit sie sich desto eher melde. Hierbey ist aber auf den Wind zu achten; daher ist es gut gethan, wenn man die Lockänten auf Kaupen anfesselt, oder an Pfähle anbindet; auf diese Art sind sie auch so anzubringen, daß sie über dem Winde sitzen.

Zweytens können die Aenten auch über ihrem Vorwitz berücket und geschossen werden. Man hat hierzu ein abgerichtetes Schießpferd (von dessen Abrichtung an seinem Orte handeln werde,) nöthig; ferner einen Hund mit spitzigen Kopfe und Ohren, von der Farbe eines Fuchses; noch besser aber ist ein Fuchs, den man zahm erzogen hat. Wo nun die Aenten auf einem Teiche oder See liegen, ziehet man mit dem Schießpferde am Ufer oder Damme hin. Wo man aber nicht über Wind kommen kann, laviret man mit dem Pferde hin und wieder, bis man zum Schuß komme; vornehmlich aber läßt man den Hund oder Fuchs auf dem Damme oder am Ufer hin und wieder gehen. Sie müssen aber also abgerichtet seyn, daß sie hinlaufen, auch wieder herkommen, welches man ihnen mit Hinwerfung eines

eines Stückchen Brod beybringen kann. Da nun also der Fuchs bald hinläuft, sich sehen läßt, auch wieder zum Jäger kommt, und verborgen ist, und die Aenten werden solches gewahr, so pflegen sie sich (aus der oben, S. 49, in der unten befindlichen Note, angegebenen Ursache) dahin zu begeben, und büßen alsdenn durch den Schuß ihr Leben ein. Hierbey aber ist ein guter Hund nöthig, der die geschossenen Aenten aus dem Wasser hohle.

Noch eine besondere Invention, ist das Schießen der Aenten mit Doppelflinten und Karrenbüchsen. Weil man dieselbe auch bey wilden Gänsen gebraucht: so sey es mir erlaubt, sie erst dort zu beschreiben.

Bey der Aentenjagd muß ich noch diejenigen offenbaren Mißbräuche anzeigen, welche zu Verringerung ihrer Anzahl gar viel beytragen. Meistentheils werden die Aenten wie Raubvögel behandelt, daß man ihnen zu aller Jahrszeit nachtrachtet, ohne Absicht auf deren Vermehrung, und wie sie am besten zu nutzen sind. Man schießt gemeiniglich das Frühjahr über, sowohl Aente als Aenterich. Ist man ja billig, so werden die Aenten in der Paarzeit so viel möglich geschonet, die Aenteriche aber ohne Ablaß geschossen, auch noch um diese Zeit, wenn die Aente schon leget und sie der angepaarte Aenterich täglich tritt. Daß es gemeiniglich mehr Aenteriche als Aenten giebt, befindet sich in der Erfahrung; man kann auch im zeitigen Frühjahre auf dem Zuge Aenteriche schießen, deren sich zu dem Paaren noch immer genug finden werden. Kommt aber die Legezeit, so dürfen diese so wenig geschossen werden, als die Rebhühnerhähne in der Legezeit der Hühner. So bald die Aenten brüten, welches meistens schon in dem halben April geschieht, begeben sich die Aenteriche in abgelegene große rohrige Teiche, und mausen sich den Sommer über, um welche Zeit man sie ebenfalls ohne Schaden wegfangen kann, da sie zu der Auferziehung der Jungen weiter nichts beytragen.

Sobald es vor und nach Johannis junge Aenten giebt, äußern sich neue Mißbräuche bey dieser Jagd, wenn man sie ganz jung aufsuchet, ehe sie nur eßbar sind, und kaum Federn bekommen. Die meisten werden von den Hunden gefangen und zu Schanden gebissen, daß sie zum Essen nicht taugen. Zu Vermeidung dessen, ist es besser, dieselben so lange sie nicht flugbar sind, auf die oben beschriebene Art, in Steckgarnen,

nen, welche man in das lange Gras nahe in den Teichen und Lachen, so man mit Hunden durchstöbert, stellet. Daß man die alte Aente todt schießet, ehe die Jungen flugbar werden, und ehe sie die Alte wegführet, ist wohl gethan, denn wenn sie nur halbwüchsig sind, so verderben sie nicht, ohne die Alte, und bleiben sodenn bis zu ihrer völligen Größe auf dem Teiche, wo sie einmal sind. Man läßt sie ungestört, bis sie von selbst Abends von einem Teiche auf den andern fliegen, welches meistens in der Zeit der Gerstenreife geschieht, wo sie Abends auf dem Anstande im Fluge mit Lust zu schießen, auch zum Essen sehr tauglich sind. Unstreitig aber ist die nutzbarste Art der wilden Aentenjagd, wenn sie auf den S. 46 fgg. beschriebenen Aentenfängen auf großen Teichen alljährlich zu Hunderten und Tausenden gefangen werden, zu der Jahreszeit, da sie zu gehöriger Reife gelanget, und gut an Wildbret sind, welches vom Monath August an bis in den späten Herbst geschieht, wenn sie bis gegen Michael reifes Getreide in Schwaden und Stoppeln, und von Michael bis zu ihrem Abzuge Eicheln genossen haben, von welchen letztern sie vorzüglich gut an Wildbret werden.

Hrn. von Schönfeld Landwirthschaft, Leipz. 1773, gr. 8. S. 705, f.

Bey der Zurichtung der Aenten ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß diejenigen, die etwa nach Moraft, Sumpf, worinn sie sich aufgehalten, oder thranig schmecken, so von ihrem gewöhnlichen Fressen der Fische herrührt, nicht zum Kochen und in die Pasteten einzuschlagen, wohl aber zum Braten dienen, wiewohl sich Aenten überhaupt mehr zum Braten, als zum Kochen, schicken. Man hat gefunden, daß die Materie des jetztgedachten unangenehmen Geschmacks hauptsächlich in dem Fette unter der Haut ihren Sitz habe. Es kann daher dieser sehr verbessert werden, wenn man dieses Fett hinweg thut. Man darf nur der ganzen Aente die Haut mit dem Fette abziehen, welches sehr leicht angeht. Alsdenn spicket man das Fleisch, und läßt es gehörig braten.

In Carolina, wird den wilden Aenten der thranige Geschmack dadurch benommen, daß man ihnen alles Fett abziehet, und den Körper 5 bis 6 Stunden in die Erde gräbt.

Einige pflegen die zahmen Aenten, ehe sie selbige braten, auf folgende Weise vorzubereiten. Sie mischen Essig, Wein, gestoßenen Ingber, Pfeffer und Würznelken wohl durch einander, gießen es der lebendigen Aente in den Hals, schnüren ihr hierauf mit einem Bindfaden dergestalt den Hals zu, daß sie nicht sogleich sterbe, sondern nach einer geraumen Zeit also verzappele; denn, je länger sie sich noch bewegt, desto besser schlägt das Eingegossene durch das Fleisch. Alsdenn wird sie gerupft, rein gemacht, über dem Feuer abgesengt, sauber gewaschen, ihr das Eingeweide und der Kropf heraus genommen. Nachher speilert man sie zum Braten, läßt sie auf einem Kohlfeuer, wenn sie vorher mit Speck oder Butter bestrichen worden, anlaufen, spicket sie, und salzet sie ein wenig ein. Man steckt sie hierauf an den Spieß, und läßt sie gemächlich braten, träufelt auch Butter darauf. Wenn sie nicht braun werden, sondern weißlich bleiben sollen, besteckt man sie mit Papier. Wenn sie gebraten sind, richtet man sie an, und macht gäschichte Butter darüber.

Man kann die Aenten auch auf folgende Art zubereiten. 1) Man spicket die Aente, anstatt des Specks, mit länglich geschnittnen Rüben, nimmt sodenn mehr von diesen Rüben, thut sie in eine eiserne Pfanne, und läßt sie in geschmolzenem Speck liegen, thut etwas Mehl hinein, und alles zusammen mit der Brühe in einen Topf, würzet es mit Salz, Pfeffer und etwas feiner Würze, und richtet die Aente an; läßt diese Potage gelind kochen, und garniret sie hernach mit der Aente, Rüben, und in Butter geröstetem Brod. Man ißt sie auch in Pasteten, und gedämpft wie die Kapaunen. 2) Man macht in einer Casserolle ein Ragout von Austern, Trüffeln, Kälbermilch, gehackten Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und Butter, bestreuet die Aente damit, und bindet es mit Zwirn, daß nichts abfalle, bratet sie am Spiesse, richtet sie mit eben dem Ragout darüber an, und thut ein wenig Champignons-Extract dazu. 3) Wenn die Aente am Spiesse halb gebraten ist, läßt man sie in einer Brühe mit Kälbermilch, Trüffeln, Champignons, Artischockenboden, feiner Würze, Roquembole ꝛc. kochen.

kochen. Wenn sie gar ist, wird sie mit gefülltem gehacktem Kalbfleische angerichtet.

Außer diesen giebt es noch verschiedene andere Zurichtungen der Aenten, als: mit Austern, mit Blumenkohl, in brauner Brühe, mit einem Coulis, mit Kapern und Korinthen, mit Endivien, mit grünen Erbsen, gefüllte, mit Pomeranzensaft, verschiedene Arten Pasteten ꝛc. wozu man in dem Magazin für junges Frauenzimmer, in dem Frauenzimmerlexicon, und in andern Kochbüchern, hinlängliche Anweisung findet.

Wie die Aenten zu trenschiren und vorzulegen, lehret das Magazin für junge Frauenzimmer, S. 90, f.

Wenn man erwäget, daß eine zahme Aente sich wenig beweget, stets in Koth und Unflath lebet, Koth, Würmer, Spinnen, verfaulte Fische, Kröten und alles unfläthige frißt: so wird man nicht daran zweifeln, daß die Aenten in ihrem Fleische einen Ueberfluß an grobschleimichten unreinen Säften haben, und sich also wenig zur gesunden Nahrung der Menschen schicken. Die wilden Aenten, weil sie sich mehr bewegen, haben zwar ein zärteres, aber doch nicht ganz rein schmeckendes Fleisch. Man mästet die zahmen Aenten, die man zur Speise bestimmt hat, gemeiniglich eine Zeitlang mit Kleyenbrey, Hirse, Haber, Wicken, Gerste, Bierträbern u. d. gl. aber ihr Fleisch, ob es gleich etwas schmackhafter geworden, bleibt doch schwerverdaulich. Schon Aldrovand schrieb das bleyfarbene und gedunsene Aussehen der Juden dem vielen Aentenfleisch zu, welches sie gern essen. Unter den wilden Aenten sind die Kriechänten noch die besten.

Hrn. D. Zückert Abh. von den Speisen aus dem Thierreich, Berl. 1777, gr. 8. S. 100.

Ente, (Berg-) } siehe oben, S. 41.
— (Bläß-) }
— (Blau-) siehe oben, S. 42.

Ente, (Eider-) siehe Th. X, S. 331.
— (Haus-) siehe oben, S. 33.
— (Indianische) siehe oben, S. 39.
— (Kriech-) siehe oben, S. 41.
— (März-) siehe oben, S. 42.
— (Mooß-) } siehe oben, S. 41.
— (Mück-) }
— (Pfeif-) }
— (Schell-) } siehe oben, S. 42.
— (Schild-) }
— (Schmal-) }
— (braune See-) siehe oben, S. 60.
— (Speck-) siehe oben, S. 41.
— (Spiegel-) } siehe oben, S. 42.
— (Stör-) }
— (Türkische) siehe oben, S. 39.
— (Wilde) siehe oben, S. 40, fgg.
— (Zahme) siehe oben, S. 33.

Entenadler, siehe Entenstößer.

Entenbeitz, das Beitzen wilder Aenten, oder der Fang derselben mit Habichten; siehe Habicht.

Entenbrühe, ein also genanntes Mittel in Brandschäden; ſ Th. VI, S. 364.

Entendunst, siehe oben, S. 63.

Enteneyer, siehe oben, S. 35 und 39.

Entenfang, siehe oben, S. 46.

Entenfedern, siehe oben, S. 38.

Entenflott, siehe Entengrütze.

Entengehäge, siehe oben, S. 45.

Entengras, eine Grasart, welche den so genannten Schwaden oder die Mannagrütze bringt; siehe unter Schwaden.

Entengries, siehe Entengrütze.

Entengrün, siehe den folgenden Artikel, und Grün.

Entengrütze, Entengries, Entengrün, Entenflott, niedersächsische Benennungen derjenigen Wasserpflanze, welche

welche den Hochdeutschen unter den Namen Meerlinsen und Wasserlinsen bekannter ist; siehe unter Linse.

Entenhabicht, siehe Entenstößer.

Entenhagel, siehe oben, S. 63.

Entenherd, siehe oben, S. 54.

Entenmist, inwiefern derselbe zum Dünger zu gebrauchen; siehe unter Mist.

Entenschnabel, eine Art Weizen; siehe unter Weizen.

Entenstößer, nennet man überhaupt alle diejenigen Raubvögel, welche auf die Aenten fallen und dieselben tödten; wohin vornehmlich einige Adler, Habichte und Falken gehören. Insbesondere aber rechnet man hieher diejenigen, welche dazu abgerichtet und zur Beitz gebraucht werden. Siehe Adler. Habicht.

Enterben, L. Exheredare, eine Person von der Erbschaft, die ihr sonst nach gemeinem Erbrechte zugekommen wäre, durch ein Testament ausschließen.

Aeltern können ihre Kinder in ihrem Testament nicht präteriren, sondern müssen dieselben nothwendig und namentlich entweder zu Erben einsetzen, oder enterben, weil die Kinder von der Natur selbst zur Erbfolge (Succession) gerufen werden. Weil es aber unbillig seyn würde, den Aeltern eine solche Nothwendigkeit aufzulegen, daß sie ihre Kinder zu Erben einsetzen müssen, wenn die Kinder sich übel aufführen: so haben die Gesetze, nachdem sie die Testamente eingeführet, folglich den Aeltern die Gewalt gegeben, nach ihrem Tode zu disponiren, solche Freyheit dahin eingeschränkt, daß sie den Kindern das Pflichttheil, (die Legitimam) vermachen, und ihnen solche nicht ohne wichtige Ursache durch eine Enterbung entziehen können. Es ist also eine **Enterbung**, L. Exheredatio, wenn die Aeltern ihre Kinder, welche sonst nothwendig hätten instituiret werden müssen, in einem gültigen Testament, namentlich und aus einer legalen Ursache, von dem Pflichttheile ausschließen.

Es können aber die Aeltern ihre Kinder enterben: 1) Wann ein Kind thätliche und gewaltsame Hand an seine Aeltern gelegt, oder durch andere legen laßen, oder Rath dazu gegeben; oder wann es gewußt, daß den Aeltern dergleichen Gewalt zugedacht ist, und dieselben nicht gewarnet hat. 2) Wann Kinder, welche 18 Jahr alt sind, ihre Aeltern nicht aus der Gefangenschaft (im Fall sie im Stande sind solches zu thun, und von der Aeltern Zustande benachrichtigt sind) entledigen und frey machen. 3) Wann Kinder, welche 18 Jahr alt sind, für ihre arme, oder kranke, oder blödsinnige Aeltern keine Sorge tragen, und dieselben nach ihrem Vermögen nicht unterhalten noch pflegen; welche Vorsorge auch in ansteckenden Krankheiten, und sogar bey der Pest, erfordert wird. 4) Wann die Kinder sich zu lüderlicher Gesellschaft schlagen, um Böses mit derselben auszurichten, oder sonst eine infame Lebensart erwählen; als z. E. wenn dieselben sich zu einer Zigeuner- Diebes- und Räuberbande gesellen, wann sie auch schon wirklich keinen Diebstahl oder Mord begangen, oder die Bande verlaßen haben; es wäre denn, daß sie von ungefähr unter deren Hände gerathen. Gleiche Bewandtniß hat es, wann sie Scharfrichter, Schinderknechte, Hurenwirthe ꝛc. werden; es wäre denn, daß die Aeltern consentirt hätten, oder von eben derselben Profession wären. 5) Wann die Kinder sich zu den Comödianten, Seiltänzern ꝛc. gesellen, welche Regel aber gleichfalls ihren Abfall hat, wenn die Aeltern consentiren, oder von eben derselben Profession sind. Ueberdem hat diese Ursache nicht Statt, wenn die Kinder vor der Enterbung die Profession wieder quittirt haben. 6) Wann eine ungerathene Tochter zu Falle kommt, sie möge unter oder über 25 Jahr alt seyn; es mögen auch die Aeltern sich bemühet haben, eine Parthey für sie zu finden oder nicht; es wäre denn, daß sich convenable Partheyen gemeldet, und die Aeltern dieselben ohne gültige Ursache abgewiesen hätten. Welche Enterbungsursache um desto billiger ist, weil eine Tochter (oder derjenige, welcher dieselbe zu heurathen sucht) sowohl vor als nach dem 25sten Jahr befugt ist, wenn sich eine convenable Parthey findet, und die Aeltern ihren Consens nicht ertheilen wollen, len, bey den *Consistoriis* anzuhalten, daß der Consens *ex officio* supplirt werde. Solchergestalt können auch die Söhne enterbet werden, wenn dieselben zum Scandal der Familie und des Publicum sich mit Huren und andern lüderlichen Weibsstücken schleppen. 7) Wann Kinder ohne der Aeltern Willen heurathen. 8) Wann ein Sohn sich mit seiner leiblichen oder Stiefmutter, oder eine Tochter mit ihrem leiblichen oder Stiefvater fleischlich vermischet, stehet dem Vater oder der Mutter frey, die Kinder zu enterben. 9) Wann die Kinder ihren Aeltern verbiethen, oder sie verhindern, ein Testament zu machen; wann sie z. E. verhindern, daß die Gerichte auf der Aeltern Verlangen nicht gefordert werden, oder, wann sie die Gerichte, welche auf des *Testatoris* Verlangen gefordert worden, abweisen ꝛc. Wann die Aeltern solches erfahren, und nachher das Testament zum Stande bringen, bleibt das *Factum* der Kinder eine rechtmäßige Ursache, dieselben zu enterben. 10) Wann die Kinder zum Juden- oder Heidenthum übergehen, oder von den drey im römischen Reiche recipirten Religionen abgehen. Zu welchen Enterbungsursachen in den Kön. Preuß. Landen noch hinzukommen: a) wenn Kinder ohne der Aeltern Willen ein heimliches Eherverlöbniß vollzogen, welche vormals deshalb auf die Hälfte ihres Pflichttheiles enterbet werden konnten;

Constit. v. 4 Sept. 1696, in dem Tit. Verlöbniß.

Nach dem Project des Corporis Juris Fridericiani P. I. L. I. Tit. II. §. 23, S. 39 aber, findet die ganze Ausschliessung vom Pflichttheile Statt; welche hier de Sponsal. & Nupt. vorgetragene Lehre, nach der neuen Einrichtung der Justiz beym altmärk. Obergericht, d. d. Berl. d. 26 Jul. 1753, zur Regel dienen soll, da sonst das gedachte Project in allem und jedem noch nicht eine gesetzmäßige Kraft erhalten hat. b) Wegen Hochverrathes oder Landesverrätherey, nach einer neuern Verordnung.

Es sind aber auch die Kinder in gewissen Fällen befugt, ihre Aeltern zu enterben, nämlich: 1) Wann Vater, Mutter, oder andere Aeltern, ihre Kinder oder Enkel,

wegen eines schweren *Criminis*, welches den Tod oder *Infamiam* verdient, (außer dem Laster beleidigter Majestät) denunciiret und angeklagt. 2) Wenn sie den Kindern durch Gift oder sonst nach dem Leben gestanden. 3) Wann sie mit ihrer Kinder Ehegatten, und z. E. ein Vater mit seiner Schwiegertochter ꝛc. Blutschande treiben. 4) Wann die Aeltern ihre Kinder verhindern, ein Testament in denen Dingen zu machen, wovon ihnen nach den Rechten zu testiren nachgelaßen ist. 5) Wann die Aeltern dem Vater, Mutter, Bruder oder Schwester ihres Schwiegersohnes oder Schwiegertochter nach dem Leben stehen. 6) Wann die Aeltern ihre Kinder in Armuth, Elend, Krankheit, oder wann sie ihrer Vernunft beraubt sind, versäumen, und sie nicht mit gebührendem Unterhalt versehen noch pflegen. 7) Wann die Kinder wegen Schulden in Verhaft gerathen, oder vom Feinde gefangen werden, die Aeltern aber, da sie des Vermögens sind, und von dem Gefängniß Nachricht haben, sich um deren Loßlaßung nicht bekümmern. 8) Wann die Aeltern apostasiren, oder von den drey in dem römischen Reiche recipirten Religionen abgehen.

Die vorhin angeführten Ursachen der Enterbung müssen namentlich in dem Testament, sowohl von den Aeltern als Kindern, angeführet werden. Wenn aber eine Ursache specifice beygefügt ist, und die Kinder leugnen, daß die angeführte Ursache in der Wahrheit beruhe, so müssen die im Testament eingesetzten, oder in deren Entstehung die Erben ab intestato, die Ursache erweisen. Wann die Aeltern sich nach der Enterbung mit den Kindern versöhnen, und mit einander in guter Vertraulichkeit leben, wird dadurch die Enterbung nicht aufgehoben, wenn nicht der Testator gerichtlich, oder durch eine mit seiner eigenen Hand ge- und unterschriebene Schrift, seinen Willen hierunter declarirt hat.

Weil Geschwister einander nicht nothwendig erben, so können sie, durch bloßes Uebergehen im Testament, einander das Erbe entziehen, folglich auch ohne Anführung einiger Ursachen enterben, daher dergleichen

chen enterbte Geschwister das Testament nicht rescindiren (oder, wie es die Rechtsgelehrten nennen, Querelam inofficiosi testamenti anstellen) können, außer in dem einzigen Falle, wenn eine berüchtigte Person zum Erben eingesetzt worden. Es leidet aber auch diese Regel einen Abfall: 1) wenn die präterirten Geschwister selber berüchtigte Personen sind; oder 2) sich gegen den Testatorem undankbar aufgeführet, oder mit demselben durch ihre Schuld in Feindschaft gelebt haben.

Sollte jemand aus Haß, Mißgunst, List u. d. gl. von der ihm zustehenden Erbschaft ausgeschlossen worden seyn, so können ihm die Rechte auf vielerley Weise wieder zu statten kommen. Wer ein mehreres hiervon zu wissen begehrt, der muß sich deßhalb in den Gesetzen, oder bey den Rechtsgelehrten, Raths erhohlen.

In weiterer Bedeutung wird im Bergbaue ein Stollen enterbet, wenn dessen Besitzer die Einkünfte von demselben verlieret. Siehe Erbstollen.

Enterich, siehe oben, S. 33, und 42.

Enterlooper, Interlooper, Zwischenläufer, ist ein bey der Handlung zur See, und absonderlich unter den Compagnien in den Nordländern, als: in England, Holland, Hamburg, Dänemark ꝛc. sehr gebräuchliches Wort, und bedeutet ein Schiff eines Particuliers, welches die weit abgelegenen Küsten und Seehäfen besuchet, um daselbst zum Nachtheil der Compagnien, die an diesen Oertern zu handeln allein berechtigt sind, einen heimlichen Handel zu treiben.

Man sieht insonderheit in den drey andern Welttheilen, und vornehmlich in Africa, zum öftern solche Enterloopers, welche aber die Compagnien durch ihre eigene Schiffe verfolgen laßen, welche sich der stärksten zu bemächtigen suchen, oder doch, wenn sie ihrer nicht habhaft werden können, sie verjagen oder in Grund bohren. Außerdem aber bedienen sich die Holländer zur Bezeichnung eben dieser Schiffe auch des Worts Lorrendraayer.

Es heissen auch die kleinen Schiffe so, welche sich heimlich in einen Hafen mit einschleichen, und keinen Zoll geben.

Entgeld, ein Wort, welches nur noch mit dem Vorwort ohne in einigen Redensarten vorkommt. Jemanden ohne Entgeld dienen, umsonst. Er hat es ohne Entgeld, umsonst, ohne Geld, bekommen.

Dieses Wort scheint aus Ungeld entstanden zu seyn, welches ehedem nicht nur gewisse obrigkeitliche Abgaben, sondern auch Unkosten, Aufwand überhaupt bedeutete.

Entian, siehe Enzian.

Entkappen, siehe Abkappen.

Entladen, eigentlich, von einer Last befreyen. Ein Schiff entladen, ausladen. Einen Wagen entladen, abladen. Bey den Mahlern, heißt entladen, Fr. dégager, der Figur, durch Entwickelung ihrer Glieder, eine natürliche Stellung geben.

Entlaßen, von der Verbindung mit einer Sache befreyen. Jemanden seines Dienstes, seines Amtes, seines Eides, seiner Pflicht entlaßen, ihn von einem Dienste u. s. f. befreyen.

Bey den Eisenarbeitern wird der Stahl entlaßen, wenn er zu sehr gehärtet worden, und man ihn über einem mäßigen Feuer wieder anlaufen und weicher werden läßt.

Entmannen, siehe Verschneiden.

Entoilage, Fr. Entoilage, eine von Zwirn, Seide oder Nesselgarn geklöppelte Spitzen- oder Kantenartige Galanteriewaare, welche zu Manschetten, Busenstreifen, Garnirung der Frauenzimmerkleider und andern Damespuß ꝛc. häufig gebraucht wird. Man hat die Entoilage schmal und breit, auch von allerley Mustern. Das vornehme Frauenzimmer trägt zuweilen ganze Mantillen, Schürzen ꝛc. von zusammengenäheter Entoilage. Die seidene Entoilage kann nicht gewaschen werden.

Enton-

Entonnoir, siehe Trichter.

Entorse, Verstauchung bey Pferden; siehe unter Auskörhen.

Entrait, siehe Spannriegel.

Entremets, Beyessen, Beygerichte, Zwischengerichte; siehe unter Gerichte.

Entrepreneur, Fr. Entrepreneur, heißt eigentlich derjenige, welcher etwas wichtiges unternimmt. Insgemein aber wird es von denen gebraucht, welche eine Lieferung an Getreide, Montirung, Pferden, oder dergleichen, an ein Regiment, oder an eine ganze Armee ꝛc. und zwar in gewisser Zeit und um einen vorher accordirten Preis oder Lohn übernehmen. Imgleichen, von Personen, welche einen ganzen Bau eines Bauherrn oder einen Haupttheil desselben errichten zu laßen übernehmen, sowohl die Ankaufung und Anschaffung der Materialien, und der deshalb zu verrichtenden Fuhren besorgen, als auch die Werkleute bezahlen, und dieses alles aus ihren Mitteln bestreiten; dafür aber ein gewisses veraccordirtes, in einem besondern Contracte bestimmtes, und auf gewisse Termine gesetztes Geld erhalten, dem Contract gemäß aber auch alles verfertigt zu überliefern verbunden sind. In welchen Fällen Entrepreneurs beym Baue zu gebrauchen, lehrt Penther, im 2 Th. seiner Anleitung zur bürgerlichen Baukunst, Augsp. 1745, f. S. 175, f.

Sonst aber wird das Wort Entrepreneur heut zu Tage auch in Kammersachen, imgleichen bey Manufacturen und Fabriken, für einen Mann überhaupt gebraucht, der ein gewisses Geschäfte, einen Pacht, einen Handel, eine Manufactur, Fabrik, Anstalt ꝛc. wirklich übernehmen, aufrichten, ausführen, vollstrecken und einrichten will, und darinnen begriffen ist. Er thut aber solches entweder nach seinen eigenen Projecten, Vorschlägen und Dispositionen, auf seine eigene, oder auf eines Andern Kosten und Gefahr, oder, er übernimmt

nimmt solches nach eines Andern Project, Vorschlag und Disposition, auf seine oder eines Andern Kosten. Es geschieht nur zum Versuch, oder man will das Werk selbst mit großer Versicherung, daß man reussiren werde, entrepreniren.

Ob es rathsamer sey, gewisse Entrepreneurs, oder die Manufacturiers und Meister selbst, zu unterstützen, wenn man Manufacturen und Fabriken gründen und in Flor bringen will? s. No. 71 und 72 der Götting. Policeyamtsnachr. v. J. 1756.

Entresillon, siehe Trempel.

Entresol, oder Entresole, Halbzimmer, ist über ein gewöhnliches hohes Zimmer ein niedriges, welches 8 bis 10 Fuß Höhe im Lichten hat, und mit niedrigen oder Halbfenstern, welche Mezaninen heißen, versehen ist. In großen Palästen werden die Entresoles insgemein zu Garderoben, Cabinets, Wohnungen der Domestiquen ꝛc. gebraucht. Es wird auch die ganze Etage, welche mit so niedrigen Zimmern versehen ist, Entresole, Halbgeschoß oder Zwischenstockwerk, genannt.

Entretoise, siehe Stichbalken.

Entr'ouvert, buglahm; s. Th. VII, S. 249.

Entrinden, siehe Schälen der Bäume.

Entvölkerung, siehe unter Bevölkerung.

Entwöhnen der Kälber, siehe unter Kalb.

Entwöhnen der Kinder, ein Kind von der Muttermilch zu andern Speisen gewöhnen, es gewöhnen, in den niedrigern Sprecharten, es abgewöhnen, abspänen, Nieders. afspeinen, afspönen, speinen, spenen, spennen, L. Ablactare, Fr. Sevrer. Die Zeit, wenn ein Kind zu entwöhnen sey, muß man weder nach dem Vorrath der Milch, die sich in den Brüsten findet, noch nach den Beschwerden, welche etwa die Mutter leidet, wenn sie eine Zeitlang gestillet hat, bestimmen. Dieses scheint bey Thieren Statt zu finden. Allein, bey Menschen muß man eine so wichtige Veränderung nicht nach dem bloßen Naturtriebe der Mutter oder Amme, welcher sehr betrüglich ist, sondern nach den aus der Vereinigung

nigung mehrerer Umstände gemachten Vernunftschlüssen, vornehmen. Manche Mutter, welche zum Stillen ganz und gar untüchtig ist, und dieses Geschäft dennoch aus einer übel verstandenen Moral, oder einem tadelnswürdigen Eigensinn übernimmt, wird gleich nach einigen Monathen entweder einen Mangel der Milch spüren, oder gefährliche Krankheiten und schmerzhafte Beschwerden ausstehen. Diese Umstände berechtigen sie zwar, dem Stillen zu entsagen; allein, sie würde unverantwortlich handeln, wenn sie deswegen ihren Säugling, wenn er auch schon über sechs Monathe alt wäre, ganz entwöhnen, und demselben feste Nahrung geben wollte. Denn in diesem Alter ist er noch zu schwach, sein Magen zu schlaff, und seine Fasern sind noch zu locker und zu weich, als daß er eine feste Speise verdauen könnte. Solches frühzeitige Entwöhnen bereitet den armen Kindern den Weg zu einem unvermeidlichen Tode. Hingegen ist es auch in der Erfahrung gegründet, daß Kinder, welche viele Jahre die Muttermilch genießen, davon eben nicht stärker und gesünder geworden, als die, welche man zu rechter Zeit entwöhnt hat, sondern dieselben werden vielmehr öfters solchen Krankheiten unterworfen, welche von der großen Menge Milch, die ein starkes gut gewachsenes Kind natürlicher Weise täglich genießt, und die nicht selten im Magen verdirbt und den Körper verunreiniget, entstehen, und welche hätten können vermieden werden, wenn sie nicht so sehr spät wären entwöhnt worden. Wenn die Kinder gar zu lange gesäuget werden, wie solches bey einigen etliche Jahre geschieht: so wird dadurch nicht nur bey dem Kinde viel Schaden angerichtet, die Mütter ruiniren auch sich selbst, und es wird dadurch, wie ich weiter unten zeigen werde, die eheliche Fruchtbarkeit vermindert.

Der eingeführte Gebrauch bey den verschiedenen Völkern in Ansehung der Zeit, da man die Kinder entwöhnet, darf niemanden binden. Bey uns ist es fast allge-

allgemein, die Kinder zu entwöhnen, wenn sie ein Jahr alt sind; man würde aber unrecht thun, wenn man dieses bey allen Kindern ohne Ausnahme beobachtete. Damit man inzwischen diesem Gebrauche einigermaßen sein Recht laße: so kann man sich wenigstens die wohlgegründete Regel daraus nehmen, daß man die Kinder vor dem zwölften oder achten Monath, ohne die dringendste Nothwendigkeit nicht entwöhnen muß. Allein, es hängt bloß von den Umständen des Säuglings und der Säugenden ab, ob ersterer gleich mit dem zwölften Monath, oder erst einige Zeit nachher, zu entwöhnen sey. Ich will jetzt diese Umstände anführen, welche die Zeit des Entwöhnens am besten bestimmen.

Das Entwöhnen bestehet darinn, daß man dem Magen des Kindes die Gewohnheit benimmt, nichts als Milch zu verdauen. Wenn also der Magen aus andern Speisen, die von einer festen Art sind, einen guten Nahrungssaft bereiten soll, so muß derselbe die gehörige Stärke dazu haben. Diese erkennet man am besten aus der äußern Beschaffenheit des Körpers. Wenn die Arme und Beine des Kindes mit einem festen und dichten Fleische umgeben sind, so kann man den sichern Schluß machen, daß der Magen nunmehr ziemlich stark und zur Verdauung fester Speisen geschickt sey. Dieser Zustand eräugnet sich bey einigen Kindern früh, bey andern spät. Mehrentheils findet er sich nach dem zwölften Monath; und in diesem Alter sind auch schon die mehresten Zähne ausgebrochen, diese Werkzeuge, die zur Zermalmung und Zertheilung der Speisen nothwendig sind. Andere Kinder hingegen erlangen diese Vollkommenheit erst im 15ten, 16ten oder 18ten Monath. Hieraus folgt also, daß die erstern früher, und die letztern später mußten entwöhnt werden. Da inzwischen die Natur auch hierinn ihre Ordnung zu beobachten pflegt: so bemerken wir, daß die meisten Kinder zwischen 1 und 1½ Jahren zur Entwöhnung tüchtig sind. Weil aber dennoch

dennoch hieraus keine allgemeine Regel genommen werden kann: so ist das beste Kennzeichen von der Entwöhnung eines Kindes, wenn dasselbe gesund, an Knochen und Fleisch gehörig stark ist, und bereits die mehresten Zähne hat.

Sehr selten ist es nothwendig, die Kinder über 15 Monathe, oder volle zwey Jahre saugen zu laßen. Nur bey Kindern findet das Statt, die schwach und kränklich sind, und sehr langsam wachsen, ob sie gleich eine gute Milch genießen, die ihrem Magen nicht zu schwer und nicht zu leicht ist. Da die Natur in denselben mit der Beförderung ihres Wachsthums und ihrer Stärke sehr langsam zu Werke geht, so muß man auch mit ihrer Entwöhnung nicht eilen. Man muß die Zeit abwarten, bis sie hinlänglich an Kräften zugenommen, und bis ihr Magen im Stande ist, feste Speisen zu verdauen. Ich wiederhohle es noch einmal, daß man selten Kinder antrifft, welche, wegen angebohrner Schwäche, der Muttermilch bis ins volle zweyte Jahr bedürfen. Nichts desto weniger sieht man viele zweyjährige Säuglinge, welche nicht wachsen, und an Kräften nicht zunehmen wollen, obgleich ihre gutherzigen Mütter keine Mühe sparen, sie mit ihrer Milch reichlich zu füttern; und sie würden vielleicht gar nicht damit aufhören, wenn sie nicht einmal sich zu der Mode, die Kinder zu entwöhnen, bequemen müßten. Diese Kinder sind es eben, die am zeitigsten sollten von der Muttermilch abgebracht werden. Denn die Milch hat in diesem Falle nicht die ordentliche Beschaffenheit und Eigenschaft zur guten Ernährung des Kindes, weil sie entweder zu dick, oder zu leicht, oder verdorben, oder zu unrein ist, und folglich natürlicher Weise den Wachsthum verhindern, und die Abzehrung des Leibes und Krankheiten verursachen muß. Es thut dem lieben Mutterherze weh, wenn man anräth, solchen Kindern die bisher genossene Milch nicht mehr zu reichen, sie mögen seyn in welchem Alter

sie

sie wollen. Tausend nichtsnützende Einwendungen muß der Arzt hören, wenn er solche Veränderungen mit den Kindern vornehmen will, die nicht mit den gefaßten Vorurtheilen übereinstimmen. Man findet keine größere Widersetzung, als wenn die Kinder vor der gewöhnlichen Zeit sollen entwöhnt werden. Es ist wahr, wenn ein Kind zu jung, d. i. noch nicht 8 Monathe alt ist, so soll man es auch noch nicht entwöhnen. Man soll ihm nur die schlechte Milch entziehen, und eine Amme annehmen, die eine Milch hat, deren Beschaffenheit der Natur des Kindes gemäß ist; oder wenn dieses nicht angehet, muß man es mit warmer Kuh- oder Ziegenmilch und dünnen Breyen so lange nähren, bis es festere Speisen verdauen kann. Dieses aber kann im strengsten Verstande nicht Entwöhnen genennet werden; denn man verändert nur die Milch, und im übrigen behandelt man das Kind wie einen Säugling. Wenn es aber bereits 10 Monathe, oder drüber, alt ist, so kann man es desto leichter entwöhnen, wenn die Milch entweder vergeht, oder dieselbe nichts mehr taugt. Alsdenn wird es von der Beschaffenheit des Kindes abhängen, was für Nahrungsmittel dem Kinde am zuträglichsten sind.

Man muß daher wohl unterscheiden, ob ein Kind von Natur schwach, mager und kränklich sey, oder ob es diesen Zustand von der schlechten Muttermilch erhalten habe. Im ersten Falle muß man es lange Zeit saugen laßen, und erst alsdenn entwöhnen, wenn es mehrere Stärke erhalten hat, oder wenn die Krankheit vorüber ist; im letztern Falle aber muß man demselben eine beßere Milch, nebst anderer leichten Nahrung, verschaffen.

Nothwendig ist, daß ein Kind bald entwöhnt werde, wenn eine Mutter oder Amme ihre monathliche Reinigung bekommt, wenn sie wirklich schwanger geworden, oder endlich, wenn sie krank ist. In diesen Fällen, und wenn der Säugling bereits über 8 Mo-

Monathe alt, und sonst gesund ist, muß man ihn ohne Bedenken sogleich entwöhnen. Ist er aber noch nicht so alt, so muß man eine andere Amme bey dem Kinde annehmen.

Auf dem Lande pflegen die Mütter ihre Kinder sehr öfters 2 bis gar 3 Jahre lang zu stillen. Der seel. Hr. Ober-Consistorialr. Süßmilch klaget schon darüber, wenn er von den Hindernissen der Fruchtbarkeit der Ehen redet. (Göttl. Ordn. in den Veränder. des menschl. Geschl. S. 194 und 509.) Er glaubt, daß die Furcht vor der Gefahr bey der Geburt die Ursache von dem langen Säugen der Kinder unter den Landleuten sey. Er setzt aber viel richtiger hinzu: „Es haben mich „viele Prediger auf dem Lande versichert, daß es bloß aus „Furcht vor neuer Gefahr und vor vielen Kindern geschehe. „Da nun die Erfahrung lehret, daß die Frauen nur selten, „während Säugung, wieder schwanger werden: so läßt sich „solches wohl begreifen; zugleich aber sieht man, daß das lange Säugen den Ursachen beyzuzählen sey, durch welche die „eheliche Fruchtbarkeit vermindert wird". So gewiß diese Anmerkung des Hrn. Süßmilch ist: so sehr sollte ein Landes-Herr darauf sehen, daß die Mütter niemals die Kinder zu lange säugeten. Denn in der That ist die Furcht der Gefahr bey der Gebährung nicht die wahre Ursache, warum eine Frauens-Person die Geburt verabscheuet. Die öftern Beyspiele und die Sorgfalt für gute Wehmütter, heben die Furcht bald. Bloß die Anzahl Kinder ist es, womit sich der Landmann und der gemeine Bürger nicht gern beladen will, wenn er die Mutter das Kind so lange stillen läßt, wenn es sich selbst das Bänkchen hintragen, und die Brust nehmen, oder sie der Mutter, ehe es in die Schule geht, noch erst abfordern kann. Wenn ein Kind an andere Nahrung gewöhnet wird, (und das werden mit dem ersten Jahre alle Kinder;) was bedarf es weiter der Muttermilch? Welches säugende Thier hat denn seine Jungen alsdenn noch bey sich, wenn sie sich von andern Speisen zu nähren fähig sind? Die Milch ist den Kindern, sobald sie an andere Nahrungsmittel gewöhnet werden, lange das nicht mehr, was sie dem Kinde, als einzige und mütterliche Nahrung war. Eine Familie, wo man die Kinder allemal 1½ bis 2 Jahre saugen läßt, hat sicherlich nicht 5 Kinder, da sie deren gewiß über 10 würde gehabt haben, wenn das Säugen gehörig wäre eingeschränket worden. Ein einiges Dorf von 20 Familien wird, bey diesem

Mißbrauche des Säugens, in hundert Jahren über 12000 Menschen weniger gehabt haben. Und was beträgt dieses auf ein ganzes Land! Daher würde ein Regent seinem Lande einen nicht geringen Vortheil, in Ansehung der Bevölkerung schaffen, wenn er schlechterdings verböthe: kein Kind, es sey in der Stadt oder auf dem Lande, über ¾, höchstens über 1 Jahr zu stillen. Und da hierzu Aufseher und Vollführer dieses Befehls nöthig sind: so könnte dazu Niemand besser, als die Geistlichen auf dem Lande, gebrauchet werden, deren Vortheil es ohnedies ist, wenn die Parochie öfters geistliche Handlungen hat. Pfarrer und Schulmeister würden demnach, unter strenger Bedrohung, dahin verwiesen, sogleich anzuzeigen, wenn eine Mutter ihr Kind vor einem Jahre nicht gewöhnte. Dieser Befehl würde gewiß sehr genau beobachtet werden. Die Aufseher dieser Einrichtung würden dadurch zugleich angehalten, von ihrer Seite ihn gleichfalls zu beobachten, wenn die Gemeinde gegentheils veranlaßet würde, auf Pfarrer und Schulmeister Acht zu haben, und jedem von ihnen etliche freye Kindtaufen, für den Angeber, als eine Strafe, aufgeleget würden.

Ein dieser Verordnung wegen entstandener Einwurf: als wenn die so bald gewöhnten Bauerkinder nicht die gehörige Pflege, von ihren mit den Land- und Hausgeschäften beschwerten Müttern hätten, und dieserwegen die Muttermilch vorzüglich gebrauchten, ist von geringer Erheblichkeit. Ein jähriges Kind kann schon, wie ich bald zeigen werde, an Speisen gewöhnt werden, die seinem Körper gemäß sind. Und eine Familie, die mehr Kinder hat, hat es ohnehin schon so eingerichtet, daß die nächst größern die nächst kleinern warten und besorgen helfen. Wie gut gedeihen nicht die Kinder, welche die Aeltern mit sich im Felde, auf dem Acker herum schleppen, und ihnen allda bey guter Witterung die erste Veranlaßung geben, ihre Kräfte zu gebrauchen, sich abzuhärten, um alle Veränderungen der Luft allmählich gewohnt zu werden! Eine Sache, die von vielen bey den Stadtkindern für einen großen Fehler der Erziehung ist angesehen worden!

Wittenb. Wochenbl. v. J. 1768, S. 111, f.

Bey dem Entwöhnen, darf man weder den Kalender, der noch in vielen Stücken zur Unterhaltung des Aberglaubens bey dem gemeinen Volke dienet, zu Rathe ziehen, noch sonst gewisse Tage wählen, oder auf den Lauf des Mondes sehen. Denn, was kann der abnehmende

mende Mond für einen Einfluß in die glückliche Entwöhnung haben? Womit will man wohl beweisen, daß es nicht gut sey, Kinder zu entwöhnen, wenn die Erde mit Schnee bedeckt ist, oder wenn die Bäume blühen, und das Korn weiß wird? Warum soll dieses verursachen, daß die Kinder graue Haare davon bekommen? Alles dieses sind Grillen und Weiber-Chimären, die keinen einzigen vernünftigen Grund haben. Wenn das Entwöhnen nöthig ist, kann man es sicher zu aller Zeit und Stunde, und an einem jeden Tage vornehmen; und es ist nichts daran gelegen, ob es am Geburts- oder Namenstage geschehe.

Wenn man dem Kinde die Muttermilch entzieht, so ist es sehr unruhig. Es winselt und schreyet. Es sieht sich ungern der angenehmen und süßen Nahrung beraubt, an welche es so lange gewöhnt ist, und die sein erquickendes Labsal gewesen. Es kann sich in den ersten Tagen zu der mit ihm vorgenommenen Veränderung gar nicht bequemen, wenn es nicht zuvor allmählich zum Genuß anderer Speisen angehalten worden, oder wenn es seine bisherige Säugerinn stündlich vor Augen siehet, und sich also der Milch beständig erinnert. Um daher dem Kinde das heftige Verlangen nach dieser Nahrung zu benehmen, ist es am besten gethan, daß die Mutter oder Amme, von deren Milch es bisher ernähret worden, so wenig als möglich ist, vor demselben erscheine, sondern es der Wartung einer andern Person, an welche es bereits gewöhnt ist, übergebe. Solchergestalt wird es die Milch am leichtesten vergessen, und sich nach derselben um soviel weniger sehnen, da es nicht durch den Anblick seiner Säugamme daran erinnert wird.

Wenn aber eine Mutter aus großer Liebe für ihr Kind, dasselbe nicht aus den Augen laßen, und die Pflege desselben selbst übernehmen will: so suchet sie ihm die Milch zu verekeln, durch allerley übelschmeckende Sachen, welche sie auf die Warzen der Brüste thut, als:

Wermuthsaft, Galle, Knoblauch u. d. gl. Solche Mütter, die bey ihren entwöhnten Kindern beständig gegenwärtig sind, müssen alles Erbarmen bey Seite setzen, und sich nicht durch ihr Wehklagen bewegen lassen, sie an die Brust zu legen. Denn, es verschlucket sonst die Milch mit solcher Begierde, daß es ersticken kann; und indem es sich an dieser ihm vorenthaltenen Nahrung recht sättigen will, genießt es eine solche Menge davon, daß sie nicht kann verdauet werden, daher sie wieder weggebrochen wird, oder einen Durchfall erreget. Solche unzeitige Zärtlichkeit und Willfährigkeit macht überdem nachher das Geschäft des Entwöhnens nur desto schwerer.

Es entsteht nunmehr die Frage: mit welchen Speisen man die Kinder nach dem Entwöhnen ernähren solle, und welche Nahrungsmittel ihnen die besten seyn? Die Anzahl der Nahrungsmittel, die sich für zwey- und dreyjährige Kinder schicken, ist nicht groß; allein sie sind doch hinlänglich, daß man ihnen abwechselnde Gerichte geben, und sie dadurch vor dem Ekel bewahren kann, der sonst von einerley Speisen leicht entsteht. Es ist eine ausgemachte Wahrheit, die ich voraus setzen muß, daß die besten und gesundesten Speisen für Kinder diejenigen sind, welche nicht sehr dürfen gekauet werden, und sich doch leicht verdauen laßen, den Magen nicht schwächen und das Blut nicht verunreinigen, sondern dasselbe hinlänglich flüssig und bey seiner milden Beschaffenheit erhalten. Hieraus läßt sich nun leicht abnehmen, daß folgende Speisen den entwöhnten Kindern nichts nütze sind, und daß man dieselben ihnen besonders in den ersten zwey bis drey Jahren gar nicht, in den folgenden Jahren aber nur zuweilen und mäßig geben müsse. Diese verbothene Speisen sind: Rohe Mehlspeisen, als: Mehlbreye, Mehlsuppen, Mehlklöße; die Hülsenfrüchte und die grobmehlichten Wurzeln, als: Erbsen, Bohnen, Linsen, Schoten, Hirse, Erdäpfel, Pasti-

Pastinakwurzeln; alles Gemüse, rohe und gekochte Kräuterwerk, als: Kohle, Blumenkohle, Spinat und Salat; Kuchenwerk, Zuckergebackenes, Confituren, rohes Obst, Rosinen, Mandeln, Nüsse, Eyer, Käse, Fleisch, fette nahrhafte Fleischbrühen; Gewürze, saure Speisen; aller Ueberfluß von Zucker, gesalzenes, geräuchertes und gebökeltes Fleisch; die meisten Fische. Der Genuß dieser Dinge macht unzählich viele Kinder nach der Entwöhnung ungesund und kränklich, und versetzt sie sehr oft in so traurige Umstände, die den Tod verursachen.

Unter denjenigen Speisen und Nahrungsmitteln, die den entwöhnten Kindern zuträglich und gesund sind, stehen billig das Brod und die Milch oben an. Diese beyde Nahrungsmittel sind die einfachste und beste Kost, die in kleiner Menge sehr nähret, und den Körper ungemein stärket. Dieses beweisen die Kinder auf dem Lande, als welche fast von keinen andern Speisen wissen. Ihre tägliche Nahrung ist Brod mit Butter und Milchspeisen, und dabey nehmen sie an Kräften, Wachsthum und Munterkeit ihres gesunden Körpers merklich zu. Man betrachte aber dagegen die gemeinen Bürgerkinder in den Städten, welche oft lebendige Todtengerippe sind. Das beste Brod für zarte Kinder ist das, so aus der Hälfte des feinsten Weizenmehls und der Hälfte Roggenmehls bestehet. Ein solches Brod muß man ihnen nie versagen, so oft sie es verlangen, und nur dabey Acht haben, daß sie jedesmal eine mäßige Portion essen. Es ist unbeschreiblich, wie sehr die Kinder gedeihen, deren Hauptspeise das Brod ist, wenn sie fleißig dabey herum laufen. Man muß aber ja dafür besorgt seyn, daß kein Gerstenmehl unter das Brod gebacken werde, welches man daran erkennt, wenn es bröcklig, sehr krumig ist, und nicht gut zusammenhängt; denn die Gerste quillt im Magen, treibt denselben sehr auf, und erzeugt viele Unreinigkeiten. Das bloße Weizenbrod ist darum nicht zuträglich,

weil es nicht genug gesäuert ist, und daher noch viel rohes Mehl enthält. Das Hausbackenbrod ist zu derbe, und erfordert einen starken Magen. Inzwischen kann man zuweilen etwas Zwieback und Semmel ohne Schaden geben. Von Kuchen kann man einige wenige, gut gebackene erlauben, die einen lockern Teig haben, der im Munde leicht zergeht, und die mit gar keinen oder geringen und schwachen Gewürzen versehen sind. Dergleichen sind vornehmlich Biscuit, Kaffebrod, Mandelherzchen u. d. gl. Alles Brod und Kuchenwerk muß überdem niemals warm oder ganz frisch gegessen werden, sondern etwas gelegen haben, weil es sonst die schlimmsten Zufälle, sonderlich das böse Wesen, heftige Leibes-Schmerzen, gefährliches Schlucksen und Brechen hervorbringt.

Die Milch ist eine der besten und lieblichsten Speisen für entwöhnte Kinder. Man giebt die Milch vor sich allein in den Getränken, als in Thee oder Kaffe, oder man vermischt sie mit Haberschleim oder Gersten-Wasser, oder bloßem warmen Wasser, oder man macht mit derselben und etwas Brod oder Zwieback Breye, oder giebt sie in Suppen. Sie ist, auf alle Art zubereitet, den Kindern in einem jeden Alter, nur nicht wenn sie krank sind, dienlich und sehr heilsam; allein, sie muß nicht zu fett und zu stark gekocht, aber auch nicht zu wässerig seyn; und man hat wohl zu bemerken, daß man zu solcher Zeit, wenn der Magen mit Milch angefüllt ist, kein Saures oder Gährendes essen laße, welches die Milch gerinnend macht. Wenn ich daher den Kindern zuweilen einiges gekochtes Obst erlaube, so dient ihnen solches am besten, wenn ihr Magen von andern Speisen leer ist. In Krankheiten, die von einer im Magen und in den Gedärmen verdorbenen, versauerten und käsichten Milch entstehen, muß man den Kindern die Milch nicht weiter zulaßen, wenn man nicht die Ursachen dieser Krankheiten unterhalten und vermehren

mehren will. Diese Vorsicht ist bey Schwämmen, in Bauchgrimmen, Durchfällen, Brechen und in der Abzehrung der Kinder sehr nöthig, und wird doch am meisten aus der Acht gelaßen.

An diesen Speisen kann sich nun das kleine Kind sehr wohl begnügen. Inzwischen kann man dasselbe auch zuweilen etwas weichgekochte Wurzeln, als: Petersilien- und Zuckerwurzel, in den Mund nehmen, daran saugen, den Saft ausziehen, und den faserichten Theil wieder ausspucken laßen. Hierdurch kommen nicht allein wirklich nährende Theile in das Blut, sondern das Zahnfleisch wird auch erweichet, und der Zahn-Ausbruch ungemein erleichtert. Wenn das Kind schon besser kauen kann, darf man ihm ein wenig von trockenen, zarten Fisch, als: kleine Hechte, Barsche u. d. gl. nicht verwehren, wenn sie von den Gräten gut abgesondert worden. Man kann auch noch folgende Nahrungs-Mittel beybehalten, die den Säuglingen ebenfalls dienlich sind, als: eine dünne Habergrützsuppe, eine Wasser-Suppe mit etwas geriebener Semmel, eine dünne Milchsuppe mit ein wenig polnischen Gries, ein dünnes Butterbrod, etwas Zwieback, Biscuit, eine mit Reiß oder Perlgraupen gekochte dünne magere Fleischbrühe, von den Hülsen abgeschöpft.

Dasjenige, was jetzt vorgetragen worden, bezieht sich nur bloß auf Kinder vom zweyten und dritten Jahre. Wenn sie älter werden, kann man ihnen eine freyere Diät verstatten, nach und nach dichtere Speisen geben, und sie, je mehr die Kräfte ihres Körpers und Magens zunehmen, auch an die groben und nicht so leicht verdaulichen Speisen gewöhnen; so daß ihnen endlich alle Speisen ohne Unterschied dienlich seyn müssen.

Was soll man den entwöhnten Kindern zu trinken geben? Es ist der Natur der Sache gemäß, daß wir die Beantwortung dieser Frage mit jener vorhergehenden verbinden. Es ist dem Alter der Kinder wesentlich und nothwendig, daß sie viele Feuchtigkeiten, schlüpfrige Fasern, und ein empfindliches Nervengebäu-

de haben. Dieser Zustand kann durch gewisse Getränke verändert werden, und darum stürzen sie das kindliche Alter in die größesten Gefahren. Es ist bekannt, was für Unheil der Mißbrauch des Weins bey Erwachsenen anrichtet, und daraus läßt sich abnehmen, daß er die zarte Maschine junger Kinder von Grund aus zerstören müsse. Die Alten dachten in diesem Stücke klüger, wie wir. Plato, welcher der Jugend vor dem 25sten Jahre Wein zu trinken verboth, führet zur Ursache davon an, weil er den Wachsthum hindert und den Körper schwächet. Dieses hat auch seine völlige Richtigkeit. Denn er verzehret durch seinen flüchtigen und scharfen Spiritus die Säfte, die zur mehrern Stärke und Bildung der festen Theile in der Jugend nöthig sind; er trocknet also den Körper aus, und hindert dadurch natürlicher Weise den Wachsthum. Er muß auch freylich den Körper schwächen, weil seine Schärfe, wodurch er die Fasern beständig prickelt, die Absonderungen vermehret, und die Gewalt des von ihm in Wallung gebrachten Blutes in den Gefäßen, den festen Theilen großen Schaden zufüget. Kinder sind vollblütig, und haben ein sehr weiches Gehirn; und hieraus ist zu erklären, wie der Genuß des Weines in diesem zarten Alter tödtliche Schlaflosigkeit und Schlagflüsse verursachen könne. Raulin versichert aus Erfahrung, daß das Weintrinken bey Kindern am leichtesten Würmer mache. Man sieht hieraus die schlimmen Folgen, welche der Wein verursacht; und die Aeltern sollten sich dadurch bewegen laßen, denselben ihren Kindern, vorzüglich in den Weinländern, wo sie ihn wie Wasser trinken laßen, ganz und gar, als das schädlichste Gift, zu entziehen. Man lerne doch erkennen, daß es falsch sey, wenn man glaubt, daß der Wein, als ein Getränk, die Kinder stärke. Ich läugne nicht, daß einige Tropfen davon einem schwachen Kinde ungemeine Erquickung verschaffen; aber man muß ihn behutsam und nur als eine Arzeney brauchen.

Man

Man sollte es sich kaum einbilden, daß man den Kindern sogar Brandwein giebt. Es thun solches einige gewissenlose Weiber, damit die Kinder nur bald einschlafen sollen. In Schweden und Dänemark ist es bey den gemeinen Leuten sehr üblich. Von den schädlichen Folgen hiervon, habe bereits Th. VI, S. 501 gehandelt.

Man macht sich kein Gewissen daraus, schon die zartesten Säuglinge täglich Kaffe trinken zu laßen. So oft die Amme oder stillende Mutter diesen Trank genießet, bekommt auch das Kind seine Portion davon. Dieses geschieht nun gemeiniglich Morgens und Nachmittags; und da man diese Gewohnheit auch bey den entwöhnten Kindern beybehält, so wird denenselben der Kaffe so unentbehrlich, daß sie krank oder sehr unwillig werden, wenn sie ihn nicht haben können. Dieses ist ganz und gar nicht zu billigen. Wenn man für das Kind einen eigenen schwachen Kaffe zubereitete, wäre nichts einzuwenden; denn solcher kann bey demselben, wenn es bereits andere Speisen genießt, den Nutzen haben, daß er die Gedärme ausspület und reiniget. In dieser Absicht muß man ihn jedesmal warm zu trinken geben, und dann nur in geringer Portion, damit das Blut nicht erhitzet werde. Der laulichte Kaffe aber erschlappet und schwächet, wie alle laulichte Getränke. Daher gefällt mir auch der Thee nicht als ein Getränk für zarte Kinder. Es versteht sich von selbst, daß der Kaffe mit Milch vermischt seyn muß; denn diese schwächt seine medicinischen Kräfte, giebt dem Trank einen angenehmen Geschmack, und macht ihn nahrhafter. Aber man trinkt gern starken Kaffe mit Sahne oder der fetteſten Milch. Dieser schadet den Kindern sehr. Die fette Milch kann von ihrem Magen nicht verdauet werden, sie verursacht ihnen Ekel und allerley Magen-Beschwerden. Der starke Kaffe aber kann, wie der Wein, in des Kindes Körper wirken, und ordentlich

eine Art der Berauschung und Schläfrigkeit hervorbringen. Er erhitzet auch das Blut, beraubet dasselbe seines wässerigen Theils, macht es scharf, greift die Nerven an, trocknet die Fasern, entkräftet das Kind, und hindert dadurch dessen Wachsthum. Ein gleiches gilt von der Chocolate, welche wegen der Gewürze sehr erhitzend ist, und wegen des zähen Oehls der Cacao den Magen des Kindes beschweret.

Das Bier ist auch kein gar zu schickliches Getränk für junge Kinder. Ist es stark, so berauscht es sie, verdicket ihr Blut, und hat viel andere üble Wirkungen. Ist es schwach, so ist es selten ausgegoren, seine Hefen treiben den Magen auf, es verschleimet denselben, verursacht einen unruhigen mit schreckhaften Träumen vermischten Schlaf, und macht durch seine urintreibende Kraft Brennen im Urin, oder wirkt so sehr auf die Nieren und Blase, daß die Kinder des Nachts das Bette verunreinigen. Ein Kind, das noch nicht 3 Jahre alt ist, wird noch hauptsächlich mit Milchspeisen genähret; diese aber vertragen sich mit dem Biere nicht, und auch außer dieser Ursache ist dasselbe dem Kinde nicht zuzulaßen. Wenn es hingegen erwachsener ist, kann man es an ein gutes, braunes Halbbier gewöhnen, welches wohl ausgegoren, nicht zu jung und nicht mit Potasche oder zu vielem Salz vermischt ist. Von solchem Biere kann es zuweilen trinken, und eine Stärkung des Magens erwarten. Das Weißbier hinterläßt vielen Schleim im Magen, und macht Blähungen; man muß es daher seltener geben.

Das beste Getränk für Kinder, und für alle Menschen, ist das Wasser. Dieses und die Milch waren die Labsale der ersten Menschen; sie blieben es viele hundert Jahre lang, ehe noch Bier oder Wein, oder sonst ein anderes durch Kunst zubereitetes Getränk bekannt war. Das Wasser ist das einzige und einfacheste Mittel, welches die Natur allenthalben zur Löschung unsers Durstes unaufhörlich fließen läßt; es ist auch gewiß dazu geschickter, wie je ein anderer Trank. Ein mehreres zum Lobe desselben wird der ihm gewidmete Artikel besagen. Erwachsene Leute haben freylich zuweilen Mühe, ihren Magen, der von Jugend auf mehr zum Biere und zu andern Getränken gewöhnet worden, zu Ertragung des Wassers zu bequemen. Wenn man aber gleich von Kindheit auf dazu angehalten wird, so achtet man, zu seinem großen Vortheil, kein anderes Getränk; ja, manche Kinder trinken schon von selbst nichts lieber, als Wasser, und verabscheuen das Bier.

Hrn. D. F. A. Weiz churfächs. Landphysicus, 3 Jahrg. Leipz. 1773, gr. 8. S. 152, fgg.

Jo. Fr. Zückert von der diätetischen Erziehung der entwöhnten und erwachsenen Kinder. Berl. 1765, 8.

Entwurf, siehe **Abriß**.

Entziefern, dechiffriren, Fr. déchiffrer, eine verborgene, mit Ziefern, d. i. geheimen Schriftzeichen geschriebene Schrift erklären. Siehe unter **Schreibkunst**.

Entzündung und Hitze der Augen, Mittel dagegen siehe unter **Augenkrankheiten der Menschen**.

Entzündungsfieber der Brust und Lunge, siehe **Brustkrankheiten des Landmanns**.

Entzündungskrankheiten beym Rindvieh. Der Landmann in Kärnthen nennt jegliche Art von Entzündungskrankheiten, den **Blutbies**. Sie fangen mit mehr oder weniger Kälte über den ganzen Leib an, welches man aber bey dem Vieh nur selten bemerken kann. Hierauf erfolgt eine starke und oft brennende Hitze; der Pulsschlag wird sehr geschwind und stark empfunden; der Durst ist groß, und die Eßlust verliert sich mehrentheils gänzlich, oder ist doch sehr gering. Es haben aber die innerlichen Entzündungen noch besondere und eigene Kennzeichen, je nachdem sie diesen oder jenen Theil des Leibes eingenommen haben; als: in der Lunge schweres Athemhohlen, starkes Husten und Blutauswerfen;

in dem Magen und den Gedärmen Reizungen zum Erbrechen, Verstopfung des Leibes und starkes Grimmen und Schneiden im Leibe, u. s. w. welche Kennzeichen aber bey der Beschreibung einer jeden Entzündung insbesondre sollen angezeigt werden.

Wenn das Geblüt durch eine innerliche oder äußerliche Ursache in den kleinern Gefäßen stockt, und wegen des übrigen darauf stoßenden Blutes eine größere Wärme in dem Theile entstehet, worauf derselbe anschwillt und von außen roth wird: so nennt man solches eine Entzündung oder Inflammation dieses oder jenes Theils, der davon angegriffen worden. Es sind daher die Entzündungskrankheiten mancherley, und die gelegentlichen Ursachen eben so vielfältig. Zu den innerlichen Ursachen gehört besonders eine schlechte Beschaffenheit eines dicken, zähen und zu Entzündungen geneigten Geblütes; zu den äußerlichen aber, jede plötzliche Erkältung des erhitzten Körpers durch kaltes Saufen, stürmische und kalte Witterung, oder wenn das Vieh bey dieser Beschaffenheit des erhitzten Leibes, durch Bäche läuft.

Alle Gattungen sowohl inn- als äußerlicher Entzündungen, können sich auf viererley Art endigen, als: durch die Zertheilung, durch die Vereiterung, durch den Brand, und durch die Verhärtung. Die Zertheilung ist der beste Weg, und es folgt sogleich auf diese eine vollkommene Genesung. Die Vereiterung ist mehrentheils mit vieler Gefahr begleitet, weil der an den innern Theilen abgesonderte Eiter selten einen glücklichen Ausgang findet; daher wird er scharf, faul, und bringt die übrigen Theile des Leibes zu gleichen Verderben. Der Brand ist hier um so gefährlicher, da dieser ganz unfehlbar das Leben raubet. Die Verhärtungen machen zwar, so lange sie in diesem Zustande bleiben, zu Zeiten wenig Ungelegenheit; wenn man sie aber durch ungeschickte Mittel zu zertheilen trachtet, so können solche

solche gar bald in einen unheilbaren Krebs verwandelt werden. Wie man eine gutartige Zertheilung des entzündeten Theils zu bewirken suchen solle, wird in der Folge bey jeder Gattung Entzündung besonderer Theile, auch insbesondre gezeigt werden. Wenn man aber ungewiß ist, (wie solches bey Viehkrankheiten öfters zu geschehen pflegt) welchen Theil das Uebel betroffen habe: so halte man sich lieber an nachstehende Heilart, als daß man durch ungereimte Arzeneyen sich der Gefahr bloß stelle, das vorige Uebel zu vergrößern und tödtlich zu machen.

Wenn sich die vorerwähnten Kennzeichen einer innerlichen Entzündung offenbaren, ohne daß man jedoch weiß, welchen Theil solche eigentlich betroffen habe: so läßt man dem kranken Vieh sogleich und stark zur Ader, und wiederhohlt die Aderlaß so häufig und oft, bis sich eine Verminderung der Zufälle zeigt. Zugleich gebe man dem Vieh folgendes Getränk sehr häufig, und so viel es immer mag, zu trinken.

Man nimmt rohe Gerste 4 Handvoll, Salpeter 1 Loth, kochet es in 1 Quart Wasser so lange, bis die Gerste geplatzt ist, und seihet es durch Leinwand.

Hiernächst vermischt man täglich dreymahl ½ Loth von nachstehendem Pulver unter eine Tasse voll von eben diesem Getränk, und gießt es dem kranken Vieh gehörig und auf einmal in den Schlund.

Man nimmt zu Pulver gestoßene Auster- oder Muschelschalen 8 Loth, gereinigten Salpeter 2 Loth, und Campher ½ Quentchen. Der Campher wird zuerst mit ein paar Nuß- oder Mandelkerne zu einem Pulver abgerieben, sodenn durch ferneres Beymischen und Abreiben mit dem Salpeter und den Auster-Schalen, zu einem Pulver gemacht, welches man in einem zugebundenen Zuckerglase zum Gebrauch verwahret.

Dieses Pulver kann zugleich bey allen Viehkrankheiten, deren Art und Ursache man nicht erkennt, gebraucht werden.

Es ist dabey von großem Nutzen, wenn man früh und Abends zugleich folgendes Klystier gebraucht, weil solches nicht allein die bey allen Entzündungskrankheiten

ten

ten gewöhnliche Verstopfung des Leibes eröffnet, sondern sich auch außerdem gegen die Krankheiten dieser Art sehr wirksam erweiset.

Man nimmt von dem vorher beschriebenen Getränk 1 Quart, gemeines Salz 1 Loth, Leinöhl, oder frische Butter, 2 Loth. Beyde letztere Stücke läßt man in dem warm gemachten Getränk zerschmelzen, und gebraucht es als ein Klystier laulich auf einmal.

Die Lebensordnung muß bey allen Gattungen von Entzündungskrankheiten sehr genau eingerichtet seyn; und es ist hinreichend, wenn man dabey dem kranken Vieh täglich ein paarmal eine Handvoll Gerstenmehl unter vorgedachtes Getränk mischet, oder ein paar Schnitte Roggenbrod, welches mit frischem Wasser befeuchtet worden, giebt. Wenn sich aber das Uebel bereits merklich vermindert, und sich zugleich ein starker Hunger zeigt, so muß man solchen niemals ganz, sondern nur die größte Begierde davon, stillen; aber auch dieses darf nicht sogleich durch trockenes Futter, sondern, wo möglich, durch frisches Gras, geschehen. Wenn aber die Jahrszeit die frischen Grasarten versagt, so müssen, an deren Statt, wohl angebrühte Sieden von kleingeschnittenen und guten Heu, die mit etwas Gerstenmehl und Salz bestreuet sind, gewählt werden. Jeztgedachte Lebensordnung gilt zugleich auf alle Fälle innerlicher Entzündungen; der einzige Fall bey der Entzündung des Magens und der Gedärme erfordert in diesem Stück eine Ausnahme, indem man bey derselben das Bestreuen der Sieden mit Salz unterlaßen muß.

Hrn. v. Willburg Anleit. für das Landvolk ꝛc. Nürnb. 1776, 8. S. 48, fgg.

Enula, Enula campana, Helenium, Inula *Offic.* Inula Helenium *Linn.* Aster omnium maximus, Helenium dictus *Tourn.* Fr. Aunée, Enule, Enule-campane. **D. Alant** (*). Die Beschreibung dieser Pflanze habe,

(*) Den Namen Helenium soll diese Pflanze von der Helenen-Insel haben, von welcher sie zuerst nach Europa gebracht wor-

be, der ersten Einrichtung dieses Werkes nach, gegenwärtig unter der lateinischen Benennung nachzuhohlen.

Der Alant wächst in verschiedenen Gegenden Deutschlands, an feuchten schattichten Orten und auf fetten Wiesen, wild, wird aber auch wegen des herrlichen Nutzens der Wurzel, theils zur Arzeney für Menschen und Vieh, theils zu andern Absichten, in Gärten gepflanzet. Er bekommt einen geraden rauhen Stängel mit wolligen Blättern, und trägt im Julius goldgelbe sternförmige Blumen, welche zulezt verfliegen, und Samen zurücklaßen, die rundlich und oben mit einigen Federn geziert sind. Die Wurzel ist weiß und etwas röthlich, wohlriechend, scharf, aromatisch und bitter von Geschmack.

Man kann den Alant aus dem Samen ziehen, den man im Herbst, bald nachdem er reif geworden ist, aussäen muß; denn, wenn man ihn bis aufs Frühjahr aufhebet, geht er selten auf. Läßt man denselben für sich selbst ausfallen, so werden die Pflanzen im folgenden Frühling ohne Mühe aufgehen. Man kann sie sodenn entweder im folgenden Herbst versetzen, oder wenn sie bleiben sollen, so muß man sie verdünnern, daß sie 10 Zoll oder 1 Fuß weit von einander abstehen, auch muß man sie beständig vom Unkraut reinigen. Diese Wurzeln werden im zweyten Jahre zum Gebrauch dienlich seyn.

Die meisten vermehren die Pflanzen durch die gute Brut; wenn dieselbe sorgfältig von den alten Wurzeln mit einer Knospe oder Auge an jeglichen abgenommen wird, so werden sie sehr leicht einwurzeln. Die beste Zeit dieses vorzunehmen, ist im Herbst, sobald die Blät-

worden, und aus diesem lateinischen Namen soll auch der deutsche Name Alant entstanden seyn. *Inula*, quam rustici *Alam* vocant, herba est radice aromatica, odoris fummi cum leni acrimonia, heißt es aber schon bey dem Papias, der lange vorher lebte, ehe die St. Helenen-Insel 1502 von den Portugiesen entdeckt wurde.

Blätter abzufallen anfangen. Man muß sie in Reihen, 1 Fuß weit von einander, und 9 bis 10 Zoll in den Reihen von einander, einsetzen. Im folgenden Frühjahr muß man den Boden vom Unkraut reinigen; und wenn solcher im Herbste seicht umgegraben wird, so wird dieses den Wachsthum der Pflanzen befördern.

Die Wurzel wird am besten, ehe sie noch in Stängel geschossen ist, ausgegraben, rein gewaschen, in schattichter Luft gedörret, und vor Staub und Schimmel bis zum nöthigen Gebrauche wohl verwahret. In Haushaltungen pflegt man die Wurzel einzumachen, auch bekanntermaßen das Alantbier und den Alantwein davon zu verfertigen.

Mit dem **Einmachen der Alantwurzel** wird folgendergestalt verfahren. Man schabet die Wurzeln, schneidet sie in Scheiben oder längliche Stückchen, läßt sie über Nacht in Röhrwasser liegen, und setzt des folgenden Tages einen kleinen Kessel mit Wasser über das Feuer. Wenn das Wasser siedet, leget man die Wurzeln darein, und zwar so lange, als ein Ey siedet, gießt sodenn das Wasser ab, leget die Wurzeln auf ein Tuch, damit sie verseihen, läutert hernach Zucker, leget die Wurzeln darein, läßt es also mit einander sieden, bis der Zucker dick genug ist, gießt etwas Rosenwasser daran, läßt es noch einmal aufsieden, und gießt es, wenn es ein wenig erkaltet ist, in einen Topf, welcher wohl verbunden und an einen kühlen Ort gesetzt werden muß.

Das **Alantbier** ist ein Bier, welches mit einem Zusatze von Alantwurzel gebrauet worden, um es dadurch zu einer Arzeney zu machen. Zur Bereitung des **Alantweins**, L. Vinum enulatum, wird die Wurzel entweder mit dem Most zur Gährung aufgestellet, oder nur eine Zeitlang in Wein geleget.

Herr Rathsmeister Reichart, lehrt in seinen gemischten Schriften, Erf. 1762, 8. S. 234, f. den Alantwein, nach Vorschrift des Kayserl. Leibmedicus, D. Petri von Hartenfels, auf

auf folgende Art zu verfertigen. Man nimmt 1 Eimer oder Ohm des klarsten Mostes, welcher noch nicht brauset, und gießt ihn in einen Kessel; wenn der Most zu kochen anfängt, thut man 1¼ Pfund recht gewelkte Alantwurzel, 1 Pfund Süßholz, und ½ Pfund Citronenschalen, hinein. Wenn der Most einmal wallet, muß er beständig, mittelst eines gelinden Feuers, im Wallen erhalten werden, so, daß 2 Theile einkochen. Bey dem Kochen, muß man auch den Most öfters mit einer Kelle abschäumen. Wenn etwa ein Drittheil vom Most eingekocht ist, werden obige Species hineingethan. Währendem Kochen muß man mit einem Rührholze beständig umrühren laßen, damit der Saft nicht auf dem Boden oder an der Seite des Kessels anbrenne. Herr von Rohr giebt daher den Rath, daß man wohl thue, wenn man in den Kessel einige Kieselsteine legte, und solche bey dem Umrühren zugleich mit fortbewegte, so könnte der Most nicht so leicht anbrennen.

Viele Weiber pflegen, wenn ihre Geburtsstunde nahe ist, ein Weinglas solchen Safts eine Stunde zuvor zu trinken, welches zur Beförderung der Geburt sehr dienlich seyn soll.

Von dem medicinischen Nutzen der Alantwurzel, und des daraus bereiteten Weins, Decocts, Balsams, Harzes ꝛc. s. Hrn. D. Martini allgemeine Geschichte der Natur, Th. 1, S. 745, fgg. wohin auch noch gehört, daß das Decoct dieser Wurzel, wenn es mit der Fenchelwurzel zugleich gemacht wird, ein herrliches Mittel abgiebt, das von der Salivation im Körper noch zurückgebliebene Queckſilber herauszubringen.

Anmerkung von der radice helenii, als einem Mittel, das nach den Curen der venerischen Kranken mit vielem Queckſilber, zurückgebliebene, und höchstgefährliche Zufälle verursachende Queckſilber wieder aus dem Körper herauszuschaffen, aus Hrn. Prof. Hundertmarks Schrift de Ozæna venerea, st. im 34 St. des 3 Th. des physik. und ökon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 270.

Die Wurzel wird auch von den Färbern in blauer Farbe gebraucht. Die Blumenscheibe des vom Ende des Julius bis zur andern Hälfte des Augusts blühenden Alants, giebt etwas zum Wachs und Honig der Bienen.

Von den übrigen Alantgattungen, s. Hrn. D. Martini, a. ang. O. S. 749, fgg.

Enveloppe, eine bekannte Gattung von Frauenzimmermänteln. Man hat sie von Taffet, französischen Damast ꝛc. mit und ohne seidene Fransen, gefüttert und ungefüttert ꝛc.

Enversin, ein schlechter wollener Zeug, welcher in Frankreich zu Chalons an der Marne fabricirt wird, und auf dem Stuhle zwo dasige Ellen in der Breite haben soll, damit er, wenn er aus der Walke kommt, noch $\frac{3}{4}$ pariser Ellen breit liege.

Envilasse, eine Art Ebenholz; s. Th. X, S. 12.

Enzian, **Entian**, L. Gentiana, Fr. Gentiane, ein Pflanzengeschlecht, wovon Linnäus 32 Arten namhaft macht. Ich führe nur diejenigen an, welche wegen ihres bekannten Nutzens eine vorzügliche Aufmerksamkeit verdienen.

1. **Gelber Enzian, großer gelber Enzian, Bitterwurzel**, Gentiana magna; Genriana major flore luteo *C. B.* Gentiana major lutea *Barrel.* Gentiana lutea, corollis quinquefidis rotatis verticillatis, calycibus spathaceis *Hall.* Man findet diese Art auf den norwegischen, schwäbischen, schweizerischen, apenninischen, österreichischen, pyrenäischen und tridentinischen Alpen. Ihre Wurzel ist bleibend, gelblichbraun, groß, dick, und äußerst bitter. Ihr Stängel wird bis 4 Schuh hoch. Ihre Blätter sind länglich eyrund, etwas zugespitzt, steif, gelblich-grün, gefaltet, mit 5 Adern versehen, und stehen paarweise. Ihre gelbe Blumen zeigen sich im Julius und August nach dem Gipfel des Stängels zu, und sitzen auf kurzen Stielen in den Winkeln der Blätter. Sie erfordert einen leichten lettigen Boden und eine schattige Lage, und kann aus dem Samen gezogen werden, den man bald, nachdem er reif geworden ist, in Töpfe säet; diese stellt man in Schatten, und hält sie vom Unkraut rein. Kommen die Pflanzen im Frühling zum Vorschein, so muß man sie fleißig begießen, und bis in den folgenden Herbst

Herbst vor Unkraut verwahren, alsdenn aber sorgfältig aus den Töpfen nehmen, und in eine schattige Rabatte von leimiger Erde, die man wohl umgegraben hat, ungefähr 6 Zoll weit von einander setzen, daß die Krone der Wurzel etwas über die Erde herausstieht, und alsdenn die Erde an die Wurzel andrücken, hernach fleißig von Unkraut reinigen, und im folgenden Frühjahr bey trocknem Wetter öfters begießen; nach zwey Jahren aber, im Herbste, so bald ihre Blätter verwelken, dahin setzen wo sie bleiben sollen. Bey dem Ausnehmen muß man sehr behutsam verfahren. Sind die Pflanzen einmal an ihrem Orte, muß man den Boden um sie herum im Frühling zeitig umgraben, und sie im Sommer fleißig von Unkraut reinigen.

Die Wurzel giebt ein bitteres Wasser und Oehl; auch selbst das auf die Garayische Art davon zubereitete Salz ist bitter. Sie wird von den Aerzten unter der Gestalt eines Aufgusses, eines spirituösen oder wässerichten Extracts, eines Biers, eines Weins ꝛc. den Magen und die Gedärme zu stärken, den Schleim zu zertheilen, in Wechselfiebern, (daher sie auch von einigen die europäische Chinachina genannt wird;) wider die Würmer, in verschiedenen Verderbnissen der Säfte, auch in dem Podagra, verordnet; sie verhindert die Fäulung, und wird auch äußerlich zu Meißeln und Mutterzäpflein gebraucht. Die Bewohner der schweizerischen Alpen brennen einen starken goldgelben Spiritus daraus. Sie ist auch ein herrliches Mittel in der Vieharzeneyknnst.

Im 30sten St. der ökon. Nachr. Leipz. 1751, 8. S. 427, f. wird gemeldet, daß jemand zur Zeit der Viehseuche, welche verschiedene Dörfer, unterhalb Torgau, vom Rindviehe ledig gemacht, nicht allein seinen übrigen Viehstall von der schon angefallenen Seuche, sondern auch seine ganze Nachbarschaft, von solchem verderblichen Zufall glücklich gerettet habe. Man nimmt, auf 40 Stück Rindvieh, 1 Pfund Enzianwurzel, stößt, schneidet oder schabet solche so klein als möglich,

giebt jedem Stück Vieh, des Morgens vor dem ersten Futter, einen Löffelvoll in reinem Wasser ein, und wiederhohlt solches von 3 zu 3 Tagen, ungefähr 14 Tage lang. Es ist zwar solches eigentlich nur als ein Verwahrungsmittel bey noch gesundem Viehe zu gebrauchen; es kann aber auch, gleich im Anfange, wenn ein Stück Vieh mit der Seuche befallen wird, eingegossen werden.

2. **Großer schmalblätterichter Herbstenzian,** Gentiana anguſtifolia autumnalis major *C. B.* Gentiana paluſtris anguſtifolia *Moriſ.* Gentiana Pneumonanthe, corollis quinquefidis campanulatis oppoſitis pedunculatis, foliis linearibus *Linn.* Diese Art wächst in ganz Europa auf etwas feuchten Wiesen. Ihre Wurzel ist bleibend. Ihr Stängel gerade, und ungefähr 1 Fuß hoch. Ihre Blätter sind glatt, haben keine Stiele, und stehen einander gerade gegenüber. Ihre große hell- manchmal auch dunkelblaue, selten weiße Blumen stehen oben an den Stängeln zu 3 bis 4, auf eigenen Stielen wechselsweise gegen einander über, und zeigen sich im Jul. und August. Sie erfordert einen starken, feuchten und leimigen Boden, und kann übrigens, wie der gelbe Enzian, aus dem Samen gezogen werden; nur läßt sie sich leichter versetzen, wenn man nur einen Ballen Erde an ihrer Wurzel läßt. Sie ist äußerst bitter, und wird daher von einigen Aerzten dem Tausendgüldenkraute gleich geschätzt, von andern aber unter die Wundkräuter gezählt.

3. **Breitblätterichter Enzian von den Alpen mit großer Blume, Roßnägel,** Gentiana alpina magno flore, vulgo Gentianella dicta; Gentiana caule unifloro, flore campanulato, caulis longitudinem excedente *Hall.* Gentiana acaulis corolla quinquefida campanulata, caulem excedente *Linn.* Diese Art wächst auf den schweizerischen, schwäbischen, österreichischen und pyrenäischen Gebirgen wild. Sie ist niedrig, und wird selten über 6 Zoll hoch. Ihre Blätter sind glatt, bald breiter, bald schmäler, stehen einander gerade

gerade gegenüber, und sitzen fest auf. Ihre dunkelhimmelblaue Blumen stehen meistens einzeln an dem Gipfel des Stängels, und zeigen sich im Julius. Sie erfordert einen weichen leimigen Boden und eine schattige Lage. Man kann sie aus dem Samen, oder aus der Brut, ziehen. Bauhin rühmt sie in der Bleich- und Gelbsucht. Aus den Blumen kann man eine blaue Farbe zubereiten.

4. Gentiana alpina pumila verna minor *Tourn.* Gentiana campeſtris, corollis quadrifidis, fauce barbatis *Hall.* Gentiana corolla hypocrateriformi, tubo villis clauſo, calycis foliis alternis majoribus *Linn.* Er wächst in ganz Europa auf trocknen Wiesen, ist klein und jährig. Man hat ihn ehemals in Schweden statt des Hopfens zum Bier gebraucht. In der Provinz Bahus bedienen sich die Einwohner desselben, mit Wein gekocht, gegen das Seitenstechen; so wie man ihn in Rußland mit dünnem Bier kocht, und wider das Bauchgrimmen einnimmt.

5. **Kreutzenzian, Kreutzwurz, Himmelsstängel, Sperenstich,** Gentiana cruciata *C. B.* Gentiana cruciata, corollis quadrifidis imberbibus, floribus verticillatis ſeſſilibus *Hall.* Er wächst in der Schweiz, in Schwaben, in Ungarn, und auf den apenninischen Gebirgen, in bergichten sonnigen Gegenden, an Wegen und unfruchtbaren Orten. Seine Wurzel ist bleibend; sein Stängel gerade; seine Blätter sind glatt und lanzenförmig, und sitzen fest auf und kreutzweise gegen einander. Seine hellblaue Blumen zeigen sich vom Mai bis in den August an den obern Gelenken und an dem Gipfel des Stängels. Seine Wurzel ist überaus bitter, und besitzt mit der Wurzel des gelben Enzians gleiche Kräfte. An einigen Orten pflegt man, bey einer sich eräugnenden Seuche unter den Schweinen, die Wurzel mit dem Kraute zu zerschneiden, und den Schweinen unter das Fressen zu geben.

Enzian, (Weißer) eine Benennung, welche man im gemeinen Leben dem weißen Hundskoth zu geben pflegt.

Epargue, eine Art Birn, siehe Th. V, S. 428.

Eparvier, siehe **Sperber.**

Epaulée, siehe **Verzahnung.**

Epaute, Epautre, **Dinkel**; siehe **Spelt.**

Epée, siehe **Degen.**

Eperlan, ein kleiner Seefisch; siehe **Spiering.**

Eperon, siehe **Sporen.**

Epervier, siehe **Sperber.**

Epf, siehe Apium.

Ephelis, Ephelides; siehe **Sommersprossen.**

Ephemera, Ephemerius, ein Wasserinsect; s. **Uferaas.**

Epheu, Epheustrauch, Baumepheu, Baumwinde, Eppich, Ewig, Immergrün, Ive, Ivenblätter, Ivenlaub, Jlaub (niederf. **Jloof**), **Klinop, Mauerepheu, Mauerewig, Mauerpfau, Mauerwinde, Wintergrün**, L. Hedera, Hedera arborea *C. B.* Hedera communis major *I. B.* Hedera nigra *Dod.* Hedera foliis sterilibus trilobatis fructiferis ovato-lanceolatis *Hall.* Hedera Helix, foliis ovatis lobatisque *Linn.* Engl. Ivy, Fr. Lierre, eine staudenartige oder holzige, an allen Orten in Europa an Mauern und Bäumen kletternde, im Sommer und Winter grün bleibende, Pflanze, welche in Italien, der Provence und Languedoc, zu einem Baume erwachsen soll. Die Blätter sind mehrentheils oval zugespitzt, bisweilen auch beynahe dreyeckig, so, daß sie der Gestalt nach sehr von einander abweichen. Ihr Bau ist dick und fest, ihre Farbe dunkelgrün, zuweilen auch weißgesprengt, oder gelbgefleckt, und beyde Flächen sind glänzend. Sie stehen auf, über 1 Zoll langen, Stielen wechselsweise an den Zweigen, und sind mit kleinen Haken versehen, womit sie sich in die feinsten Ritzen einer Mauer oder Baumrinde anheften können.

Herr

Herr du Hamel sieht solche Haken nicht als Wurzeln an, weil die obern Zweige verdorren, wenn man den untern Stamm abhauet; giebt aber doch zu, daß er in einer alten Mauer, worin hin und wieder etwas Erde fest liegt, Wurzeln schlagen kann.

Die Blumen stehen in Dolden, sind gelbgrün, und kommen im September hervor. Die auf sie folgende Beeren sind rund, fast den Wachholderbeeren gleich, enthalten fünf große eckige Samenkörner, werden im April reif, und alsdenn schwarz. Die Rinde ist rauch und aschgrau. Das Holz ist faserig, jedoch weich, wie das vom Werststrauche, weißlich, und oft mit grauen maserigen Stellen gezeichnet.

Der Epheu kann auf keine andere Weise in die Höhe wachsen, als wenn er eine oder die andere Stütze neben sich stehen hat, an der er sich mit seinen kleinen Zweigen, wie mit Wurzeln, fest hält. Findet er aber in der Nähe nichts, das ihm zur Stütze dient, so laufen die Stängel oder Ranken auf dem Erdboden fort, und wurzeln, so lang sie sind, ein, so, daß sie die Oberfläche des Bodens dicht bedecken, und schwer auszurotten sind; denn wenn nur ein kleiner Theil von dem Stängel zurückbleibt, so breiten sie sich geschwind aus und vermehren sich. So lange diese Stängel an einer Stütze sich anhängen, oder auf dem Erdboden fortlaufen, sind sie zart und biegsam; wenn sie aber einmal bis über den Gipfel ihrer Stütze hinaus gekommen sind, verkürzen sie sich, werden holzig, und formiren große buschichte Häupter; ihre Blätter sind auch größer, mehr oval, und nicht, wie die untern Blätter, in Lappen getheilt, so, daß sie dadurch ein ganz anderes Ansehen bekommen; welches auch Einige veranlaßt hat, sie für eine besondere Sorte zu halten.

Zu Ende des vorigen Jahrhunderts, da es noch Mode war, die Gärten mit allen Arten immergrüner, unter der Scheere gehaltenen Bäume anzufüllen, wur-

den viele von diesen Pflanzen gezogen, denen man mit der Scheere eine kugelrunde, oder conische Figur gab; und da diese Pflanzen so dauerhaft sind, daß die Witterung dieselben so leicht nicht beschädiget, und sie auch überall fortkommen, so wurden sie damals sehr hoch geachtet. Allein, seitdem dieser unnatürliche Geschmack aufgehört hat, kommen die Pflanzen selten in die Gärten, es müßte denn seyn, daß man die Wände oder Grottenwerke damit überziehen wollte, oder gewisse unangenehme Aussichten zu bedecken nöthig fände, wozu man eben keine andere Gewächsart anwenden kann oder will.

So lange die Ranken dieser Pflanze entweder auf dem Erdboden, oder an Mauern und andern Stützen fortlaufen, bringen sie keine Blumen; daher man sie den unfruchtbaren Epheu, Hedera sterilis, auch Hedera pedarum, genannt hat. Wenn aber die Ranken über ihre Stütze hinaus laufen, bringen sie, am Ende eines jeden Ranken, obengedachte Blumen und Früchte, und der Epheu wird alsdenn Hedera corymbosa genannt.

Der Epheu läßt sich durch den Samen, den man bald, nachdem er reif geworden ist, an einen kalten, feuchten und schattigen Ort säet, auch durch kräftige Zweige, nach Art der Setzreiser, imgleichen von gewurzelten Schossen, besser aber durch jene, als durch diese, fortpflanzen, weil letztere dünn, von zusammengezogenen Saftröhren, dürre und mager sind, die obern kräftigen Zweige hingegen dick, schwammicht, von weiten Saftröhren, und daher, die zum Triebe nöthigen Feuchtigkeiten anzunehmen, geschickter sind. Man leget diese Zweige, vom März an bis in den Julius, und zwar so, daß in der Länge eines halben Fußes auf beyden Seiten eine kleine Spitze mit einem Blatte zum Vorschein komme; das übrige aber muß ungefähr zween Daumen tief unter ziemlich feuchter Erde erhalten, und auf diese Art zum Treiben gebracht werden.

Da-

Damit die Mauern, an welche sich der Epheu am allerbesten schickt, zierlich davon bewachsen werden, muß man ihn nicht allzu nahe zusammen pflanzen, auch von unten dicht an die Mauer befestigen, und auf diese Art ganz glatt, ohne daß er irgendwo davon abstünde, in die Höhe wachsen laßen. Wenn man ihn von seinen überflüssigen oder übelgewachsenen Zweigen befreyet, muß man sie von unten nach oben, und nicht von oben herunterwärts, abreißen; denn der Zweig, den man abreißt, würde zugleich andere, die an der Mauer fest halten, mit nach sich ziehen; welches man aber nicht zu befürchten hat, wenn er aufwärts abgerissen wird. Die Kerne, welche im Mooß, feuchter Holz- und Walderde sehr gut aufgehen, liegen bis ins andere Jahr, ehe sie auskeimen.

Daß der Epheu gute und dicht zusammengefügte Mauern verderben sollte, ist gegen alle Erfahrung; er ist ihnen vielmehr nützlich, da er sie vor Regen, Wind und Kälte stark bewahret. Alten Mauern hingegen, an denen der Kalk verdorben ist und die Fugen offen stehen, ist er allerdings nachtheilig, weil er in diese mit Sand vermischte Kalkerde zwischen die Fugen eindringt, sich daselbst befestiget, und in die Dicke anwächst. Der Nachtheil, welchen dicker Epheu verursachet, besteht darinn, daß Ratten und Mäuse im Sommer und Winter darinn nisten. Außerdem aber leistet er hinter Treibbehältnissen oder Orangenhäusern sehr große Dienste; denn, wenn auf gehörige Weise damit umgegangen wird, so hält er mehr Kälte ab, als eine Mauer, die $1\frac{1}{2}$ Stein dick ist.

Wenn der Epheu sich um die Bäume schlingt, so dringen die Haken desselben in die Risse der Rinde, auch endlich in das Holz, und verderben den Baum; jedoch pflegt er an bereits anbrüchigen und faulen Bäumen am ersten zu haften; insonderheit an den Eichen, weil deren Rinde vor andern sehr rissig ist. Solche Bäume,

die damit bewachsen sind, sind fast allemal anbrüchig, und bey erster Gelegenheit wegzunehmen.

Die jungen Ranken des Epheu, dienen, so wie die Blätter, zum Gärben. Auch ist das Laub den Schafen sehr zuträglich; daher laßen, sonderlich in England, viele Schafpächter ihre Schafe bey allerley Wetter, in Gegenden treiben, wo sie Epheu finden. Denn diese Blätter können sie auch bey Schnee, Frost, und zu aller Zeit, ohne Schwierigkeit antreffen, und der Eigenthümer des Orts verliert dabey nichts. Auch sind diese Blätter so angenehm und schmackhaft, daß die Schafe gern davon fressen. Es ist nicht nur ein nahrhaftes Futter, welches zur Milch anschlägt, sondern auch den Schafen, vornehmlich bey der Fäule und dem rothen Wasser, sehr gesund. Im Schwindel und gegen andere Beschwerden des Kopfs, wird Saft von Epheublättern in das Ohr der Schafe gelaßen, und dasselbe verbunden oder zugeklebet, daß der Saft nicht auslaufen kann. Auch Bären und wilde Schweine sollen, wenn sie krank sind, den Epheu essen, und darnach gesund werden. Die Bienen suchen ihn ebenfalls besonders.

Bey Menschen werden die Blätter, entweder frisch, oder mit Wasser zu einem Schleim, oder mit Wein gekocht, auf Geschwüre, Entzündungen und Brandschäden, gelegt; auch von Einigen in der Krätze, in dem Grinde, und in der Auszehrung der Kinder empfohlen, wiewohl sie in den letztern Fällen mit der äußersten Vorsicht, oder gar nicht, zu gebrauchen sind.

WILH. BERN. NEBELII obs. de pulvere foliorum hederæ arboreæ, Specifico in paidarrophia usu probato, st. in *Act. phys. med. Acad. N. C.* Vol. V, Obs. 120.

Die grünen Epheublätter rühmt man als ein bewährtes Mittel wider die sogenannten Hühneraugen, (Leichdornen), wenn dieselben in Weinessig eingeweicht, und die inwendige Seite des Blatts, zur Zeit des abnehmenden Mondes, etliche Tage nach einander auf

auf die Hühneraugen geleget, und solches täglich drey- oder viermal wiederhohlt wird.

Die Blätter auf die Brüste gelegt, sollen die Milch vertreiben, auch die welken und hangenden Brüste wieder zurecht bringen.

De hederæ arboreæ facultate in absumendo lacte & mammarum tumore imminuendo, s. JO. JAC. WALDSCHMIDT & Jo. DOLÆI epistolæ amoebeæ. Frf. 1689, 4. S. 60—62.

Einige legen die frischen Blätter im Podagra, zur Linderung der Schmerzen auf die Füße. Es werden auch die Blätter mit Nutzen auf die Fontanellen gelegt, um sie kühl zu erhalten, und vor Entzündungen zu bewahren.

Die Heyden machten, dem Bacchus zu Ehren, aus dem Epheu Kränze. Hingegen durften bey den Römern die Priester, wenn sie Gottesdienst pflegten, und im Tempel zu thun hatten, keinen Epheu anrühren, weil er dem Bacchus geweihet und eigen war; ja, sie durften den Epheu nicht nennen. Daher zur Zeit der Maccabäer die Jüden von den Heiden gezwungen wurden, daß sie, wenn man des Bacchus Fest beging, mit Kränzen von Epheu, dem Bacchus zu Ehren einhergehen musten; 2 Maccab. VI, 7. Man pflegte auch dem Bacchus zu Ehren, bey den Gastmahlen die Trinkgeschirre mit Epheublättern zu behängen; daher man sie hederacea convivia und hederacea pocula nannte. Vor den Häusern, wo Wein zu verkaufen war, wurden Epheukränze, als ein Zeichen, gehängt; daher das Sprichwort entstanden, Vino vendibili non opus est suspensa hedera.

Bey den alten Römern ward der Epheu zu den Lorbeer-Kränzen der Siegesfürsten gebraucht. Man hat auch vorzeiten die Dichter mit Epheu gekrönt; daher derselbe vom Dioscorides Frons poëtica genannt wird; und ein gewisser Poet spricht:

Laurus atque hederæ doctæ sunt præmia frontis.

Und Virgil sagt davon, Ecl. 7.

Pastores hedera crescentem ornate poëtam.

HENR. AUG. ZEIBICH epist. gratulat. de corona poëtarum hederacea. Geræ, 1762, 4. 1 B.

Das Holz hat ein recht schönes und artiges Ansehen, wenn Drechslerwaaren daraus verfertiget werden. Man macht Trinkgeschirre daraus, wie aus den Tamarisken, woraus

woraus man Milz- und Lungensüchtige trinken läßt; daher der Epheu auch von Einigen Asplenium genannt wird. Einige geben das Holz für das schwere Gebrechen ein, und laßen epileptische Personen, auch Patienten mit Halsschäden, mit einem aus solchem Holze gemachten Löffel essen. Man pflegt auch kleine Kügelchen aus dem Holze zu machen, und anstatt der Erbsen, in die Fontanellen zu legen, um dieselben offen und rein zu erhalten. Wenn man einen mit Wasser vermischten Wein in einen Becher von Epheuholz gießt, soll, wie Cato schreibt, der Wein sofort ausfließen, das Wasser aber darinn bleiben. In England brauchen die Schuster das Epheuholz, an statt des Stahles, um die Messer oder Kneife, nachdem sie geschliffen worden, darauf zu streichen.

Die Beeren sollen Schweiß, Erbrechen und Durchlauf erregen, und werden von Boyle in der Pest gerühmt, auch von Einigen zu Stillung der fleischlichen Begierden angepriesen. Sie werden übrigens mit zum Vogelfange gebraucht.

In Persien, und den morgenländischen Provinzen, auch etlichen Theilen von Frankreich, macht man an den großen Epheustämmen Einschnitte, woraus ein klarer Saft läuft, welcher sich in ein Gummi oder Harz verdicket, und **Epheugummi** oder **Epheuharz**, L. Gummi hederæ, Lacryma hederæ, Fr. Gomme de lierre, genannt wird. In der Schweiß fließt dieses Harz bisweilen von selbst. Es ist, wie es zu uns gebracht wird, glänzend, undurchsichtig, hart und fest, fällt aus dem Dunkelgrünen ins Braune, Eisengraue oder Schwärzliche, inwendig aber hat es eine gelb- oder rothbraune Farbe; es riecht, wenn es angezündet wird, balsamisch; hat einen harzigen, erdhaften, etwas zusammenziehenden, scharfen, und nicht gar unangenehmen Geschmack; löset sich beynahe ganz in Weingeist auf, und wird unter einige Salben zu Heilung der Wunden gebraucht.

Man

Man hält es auch für ein gutes Mittel, die Haare wegzubringen.

Es giebt auch Arten Epheu mit drey, und mit fünf Blättern, die ihre Blätter den Winter über nicht behalten, in den nordlichen Provinzen von America zu Hause gehören, nach und nach aber in Deutschland bekannter geworden sind. Der Epheu mit fünf Blättern, wird auch **canadischer** oder **wilder Weinstock**, **Jungfernweinstock**, L. Vitis quinquefolia Canadensis scandens *Tourn.* & *du Ham.* Hedera quinquefolia, foliis quinatis ovatis serratis *Linn.* & *Mill.* Fr. Vignevierge, genannt. In Ansehung der Blätter, welche aus fünf kleinern ovalen gezahnten Blättern zusammengesetzt sind, gleicht er den Blätterschirmen der Roßkastanie. Ihre obere Fläche ist glänzend und dunkelgrün, die untere aber matter. Im Herbste werden sie blutroth, sind daher eine Zeitlang von artigem Ansehen, werden aber nachher gelb, fallen noch vor Eintritt des Winters ab, und kommen erst spät im Frühling wieder. Die Pflanze ist das Mittel zwischen dem Epheu und Weine, und klettert ebenfalls. Ihre kleine grünliche Blumen kommen im Julius hervor. Die Beeren sind in zwey Fächer abgesondert, in deren jeden einige Samenkörner liegen. Sie sitzen lockerer, und sind etwas kleiner, als die bey dem gemeinen Epheu. Am leichtesten vermehret man die Pflanzen durch die auslaufenden Schößlinge. Wenn dieselben im Herbst in eine schattige Rabatte gesetzt werden, schlagen sie Wurzeln, und im folgenden Herbst kann man sie sodenn hinsetzen, wo sie beständig bleiben sollen. Ihr Trieb ist ungemein stark; sie wachsen, nach Millers Versicherung, in guten Jahren an 20 Fuß hoch. Sie äußern daher ihren Nutzen vorzüglich bey Lauben und bedeckten Gängen, welche durch die ausgebreiteten Blätter dicht werden, sich sehr eben und zierlich erhalten, und dabey doch die frische Luft durchlaßen; ja, sie scheinen zu Bogen-

Gängen

Gängen den Vorzug vor allen andern Pflanzen zu verdienen, weil sich die langen und biegsamen Ranken nach jeder beliebigen Ordnung bequem schneiden und binden laßen, auch durch unsere Winterkälte nicht leiden. Auch alte Mauern kann man durch sie bekleiden, weil die Wurzeln sich in die Spalten gern hängen.

Epheugummi, Epheuharz; siehe oben, S. 108.

Epheu, (Erd-) Hedera terrestris; s. **Gundermann.**

Epheu, (Unechte Erd-) Asarina; s. Th. II, S. 492.

Ephraimiten, siehe **Drittel.**

Epi, siehe **Aehre.**

Epicias, Pechtanne; siehe unter Abies.

Epidemische Krankheiten der Menschen, L. Morbus epidemicus, oder epidemius, Fr. Maladie épidémique, werden gemeiniglich mit den endemischen und den ansteckenden Krankheiten verwechselt. Die endemischen Krankheiten sind einem gewissen Lande zu allen Zeiten eigen, indem sie eine natürliche Folge des Klima des Landes und der Lebensart und Nahrung seiner Einwohner sind. Epidemische Krankheiten aber herrschen nicht zu allen Zeiten, sondern sind nur in manchen Jahren in einem gewissen Lande allgemein, befallen viele Menschen auf einmal, breiten sich durch viele Gegenden aus, und sind hitzige Krankheiten, die in kurzer Zeit ihre Endschaft, entweder zur Gesundheit, oder zum Tode erreichen. Auch von den ansteckenden Krankheiten, (s. Th. II, S. 250, fgg.) sind die epidemischen Krankheiten zu unterscheiden. Man glaubt insgemein, daß eine Krankheit ansteckend seyn müsse, weil sie epidemisch ist; und Einige nennen bloß die ansteckenden Krankheiten epidemisch; allein es sind dahin auch die allgemein herrschenden Krankheiten, die aus allgemeinen Ursachen entstehen, sie mögen ansteckend seyn oder nicht, zu rechnen.

Zur Erzeugung der epidemischen Krankheiten sowohl, als der endemischen, tragen die Luft und die Nah-

Nahrungsmittel das meiste bey; nur mit dem Unterschiede, daß die Nahrungsmittel oft einen größern Antheil an den endemischen Krankheiten haben, seltener aber an Erzeugung einer Epidemie Schuld sind, als welche vielmehr am öftersten von einem Fehler der Luft hervorgebracht wird.

In unserm gemäßigten Erdstriche, wo Frühling und Sommer, Herbst und Winter zu der gehörigen Zeit sich einstellen, und wo wir keine sehr große und lange anhaltende Hitze oder Kälte gewohnt sind, werden die epidemischen Krankheiten durch folgende Beschaffenheiten der Luft hervorgebracht. 1) Wenn zu früh ein heißer Frühling einfällt. Man hat alsdenn allemal eine Epidemie von allen catarrhalischen Krankheiten, zu welchen sich mehr oder weniger maligne Fieber, mit oder ohne Ausschlag, gesellen, wenn ein solcher Frühling auf einen naßkalten Winter folgt. In unsern Gegenden pflegen die Catarrhe und ein gutartiges Friesel zu herrschen, wenn auf vorhergegangenen starken Frost, sehr gelindes Wetter im März und April einfällt. 2) Wenn auf einen gelinden Winter ein kalter trockener Frühling folgt, wo ein starker rauher Nordwind wehet: so entsteht eine Epidemie von Wechselfiebern, Blutfiebern, Seitenstechen, Bräune, und andern Entzündungen; auch geht alsdenn der Keichhusten unter den Kindern sehr im Schwange. 3) Wenn im Sommer und Herbste, Hitze und Kälte in einem merklichen Grade zu schleunig mit einander abwechseln: so wird daraus eine Epidemie von simplen exanthematischen Krankheiten, Blutfiebern, Wechselfiebern, Gichten, Cholera, Gallenfiebern, Durchfällen, Dysenterien und Keichhusten. Am häufigsten entstehen diese Krankheiten, wenn die Luft des Morgens vor Aufgang der Sonne kalt, den Tag über brennend heiß, und des Nachts wieder kalt ist. Noch gefährlicher und allgemeiner sind dieselben, wenn die auf die Hitze des Tages einfallenden

fallenden kalten Nächte zugleich feucht sind. Eben dieselben wüten auch epidemisch, wenn 4) ein kalter Herbst auf einen sehr trocknen heißen Sommer folgt. Die allerschrecklichsten Epidemien aber giebt es, 5) bey beständig großer feuchter Hitze; denn diese bringt die Pest, Fleck-Fieber, und solche in hohem Grade faule Fieber hervor, die man wegen ihrer großen Ansteckung und Tödtlichkeit von jeher mit Recht pestilenzialische Krankheiten genannt hat. Eine heiße feuchte Luft faulet schnell, und diese Fäulniß wird vermehrt, wenn häufige Regen oder ausgetretene Flüsse starke Ueberschwemmungen machen, oder wenn ein Land sonst viele stehende Wässer hat. Gedachte Krankheiten dauern fort, und währen oft, mit größerer oder geringerer Gefährlichkeit, ein ganzes Jahr hindurch, und länger, wenn 6) der Herbst, Winter und das Frühjahr warm, gelinde und feucht sind, und wenn zu diesen Zeiten viele dicke stinkende und giftige Nebel sind.

Man bemerkt aber auch, daß zuweilen nicht die Luft, sondern andere Ursachen zur Erzeugung einer Epidemie das ihrige beytragen. In einem trockenen Lande, welches keine beträchtliche Flüsse, und keine Moräste und Sümpfe hat, entstehen epidemische Krankheiten bey anhaltender warmer feuchter Witterung, wenn in langer Zeit keine Winde wehen, oder wenn so häufige Regen fallen, daß die Flüsse anschwellen und austreten, das Wasser sich auf den Wiesen und Feldern ansammelt, lange stehet, schlammicht und faul wird, und die Luft mit seinen bösen Dünsten anfüllet. Ferner, in einem trockenen Lande schadet eine anhaltende trockene Hitze zwar an und für sich nicht, sie verursachet aber gefährliche epidemische Krankheiten, wenn vorher häufiger Regen gefallen, und große Ueberschwemmungen geschehen sind, wo, bey nachheriger Ausdünstung des Gewässers, ein fauler Schlamm zurückbleibt, der die Luft verunreiniget; oder wenn auf eine trockene Hitze schleunig

nig ein naßkalter Herbst folgt. In einem sumpfigen und morastigen Lande, in einem mit vielen oder großen und beträchtlichen Flüssen versehenen Lande, ist eine anhaltende trockene Hitze die Ursache schrecklicher Epidemien, weil die häufigen Dünste aus den Flüssen und moderichten Wässern die Luft feucht, nebelicht und faul machen. Ist zu solcher Zeit vollends eine lange Wind-Stille, oder ein anhaltender Regen, der die Ueberschwemmungen vermehrt: so ist die Schädlichkeit dieser Luft desto größer. Kommen hingegen in sumpfichten Ländern die heißen Sommertage spät, oder werden diese durch öftere Platzregen, Ungewitter und Winde gemäßiget, so sind die Krankheiten gelinder, und finden sich nicht so häufig ein. Oefters ist es die Ansteckung allein, welche eine Epidemie gewisser Krankheiten, auch bey der besten und gesundesten Beschaffenheit der Luft, verursachet, und wo die Luft nur, nach ihrer verschiedenen Temperatur, diese Krankheiten gelinder oder schlimmer machet. Schlechte und verdorbene Nahrungsmittel machen an und für sich selbst selten epidemische Krankheiten; am öftern helfen sie zur frühern Erzeugung der aus einer fehlerhaften Luft entstehenden Krankheiten, und verschlimmern dieselben. Auf den Schiffen und in Feldlägeen entstehen epidemische Krankheiten durch den Zusammenfluß vieler Umstände, worunter die in einem engen Bezirk lebenden Menschen, schlechte Speise, und abwechselnde Erhitzungen und Erkältungen, die vornehmsten sind. Man hat auch zuweilen epidemische Krankheiten beobachtet, wenn man auf einem Schlachtfelde die Todten hat unbeerdigt liegen laßen, oder wenn man sie nur ganz nachläßig begraben hat. Dergleichen Epidemie entsteht auch von der Fäulniß einer Menge todter Thiere, welche die Luft anstecken, sonderlich bey heißer Jahrszeit. Endlich sind auch einige epidemische Krankheiten die Folgen öffentlicher Drangsale, z. B. des Mangels an Lebensmitteln oder

der Hungersnoth, des Schreckens und anderer Unglücksfälle, welche eine schlechte Aernde, ein Erdbeben, der Krieg, eine Belagerung u. s. w. hervorbringt.

Den epidemischen Krankheiten vorzubeugen, ist schwer, ja fast unmöglich, weil man dem gemeinen Volke keine allgemeine Anweisungen geben kann, indem die Nothwendigkeit der Aderlässe, des Gebrauchs der Laxanzen, der schweißtreibenden, urintreibenden, und anderer Arzeneyen, die man zur Präservation zu brauchen pflegt, bloß nach der Verschiedenheit der Subjecte bestimmt werden kann, weil diese Mittel dem einen sehr schädlich, dem andern aber sehr nützlich sind. Wenn nun vollends die Bewohner eines Landes nicht allein eine fehlerhafte Luft einathmen müssen, sondern auch zugleich entweder einen Mangel an Nahrungsmitteln haben, oder schlechte und verdorbene Nahrungsmittel zu genießen genöthigt sind: so ist es noch schwerer, die Entstehung solcher Krankheiten zu verhindern.

Der einzige Fall, wo man den epidemischen Krankheiten gänzlich vorbeugen kann, ist dieser, wenn einem Lande, in welchem eine gesunde Luft und gesunde Nahrungs-Mittel vorhanden, die Gefahr der Ansteckung drohet. Da kann man durch gute Medicinalpolizeyanstalten das Eindringen der in dem benachbarten Lande herrschenden ansteckenden Krankheiten verhindern. Hiervon werde unter dem Art. Medicinal-Anstalten ausführlicher handeln.

Da epidemische Krankheiten eine der Hauptursachen der Entvölkerung eines Landes sind: so sehe mich, aus mehr als Einer Ursache verpflichtet, gegenwärtig zu zeigen, wie die denen Jahrezeiten eigene Krankheiten abzuwenden, und der Ausbruch der zu besorgenden epidemischen Krankheiten zu verhüten sey.

1. Denen Krankheiten, welche, oben erwähntermaßen, eine anhaltende trockene Luft, vornehmlich nach vorhergegangener oder bey nachfolgender großer Wärme, hervorbringt, kommt man zuvor: 1) Wenn vollblütige Personen zur Ader laßen. 2) Wenn man die

die Erkältung des erhitzten oder gar schwitzenden Körpers vermeidet. 3) Wenn man in den Stuben eine mäßige Wärme hält, die heißen Stuben aber verabscheuet. 4) Wenn man den häufigen Genuß austrocknender und sehr erhitzender Getränke meidet. 5) Wenn man gelind erwärmende Speisen genießet, die etwas gewürzt oder gut gesalzen sind. 6) Wenn man viele lauliche Getränke trinkt, als: dünne Bouillons, Bier, Thee ꝛc. 7) Wenn man durch gute Bewegungen das Blut in regulären Umlaufe erhält, und dadurch dessen Stockungen verhütet.

2. Eine naßkalte Luft erschlaffet die festen Theile, unterdrückt die Transspiration, und macht ein schleimichtes, träge umlaufendes und mit groben Unreinigkeiten erfülltes Blut. An und für sich bringt sie auch epidemische Krankheiten hervor, die aber nur alsdenn gefährlich werden, wenn die nasse Luft einen geringen Grad der Kälte hat, oder wenn schleunig starke Hitze auf ein anhaltend gewesenes naßkaltes Wetter folgt. Man verwahret sich wider diese Krankheiten: 1) Wenn man diejenigen Regeln beobachtet, die kurz vorher N. 2. 3. 5, und 7 ertheilt worden sind. 2) Wenn man die Moräste und Sümpfe austrocknet, und das ausgetretene angehäufte Wasser durch Canäle ableitet. Wenn das Wasser in den Gräben keinen rechten Lauf hat, und daher verdirbt und die Luft ansteckt, muß man, durch Anlegung einer Mühle, oder durch Verengerung des Grabens, dem Wasser einen Strohm zu verschaffen suchen. 3) Wenn man die Stuben des Tages einigemal mit angebrannten harzigen und austrocknenden Dingen, vornehmlich mit Storax, Mastix, Bernstein, Zucker, Wachholderbeeren ꝛc. räuchert. Dadurch wird die Luft, sonderlich in niedrigen, feuchten und an Sümpfen gelegenen Wohnungen, wie auch in dergleichen Kellern, die von Leuten bewohnt werden, verbessert und getrocknet. Dazu ist auch der Tobacksrauch sehr dienlich. Die feuchten Wände trocknet man am besten durch Kaminfeuer oder einge-

heitzte Zugöfen. In solchen Fällen ist es gut, wenn man Steinkohlen brennt, welche durch ihre harzigen und schwefeligen Dämpfe eine feuchte Luft ungemein verbessern. 4) Wenn man austrocknende, aufspannende und erwärmende Speisen und Getränke genießet. Dergleichen sind: die mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Senf, Wachholderbeeren, Gewürznelken, Muscatennüssen, Ingber, Kümmel und Zwiebeln gewürzte Speisen; Salate, von Löffelkraut, Kresse, Rukette und Pimpinell; Häringe, Sardellen, Rettig, Brandwein, gute spirituöse Weine, als: Champagner, Burgunder, Ungarischer Wein, Punsch. 5) Wenn man die erschlaffenden, befeuchtenden und wässerichten Nahrungsmittel meidet. 6) Wenn man diejenigen, die bey solcher Witterung zu gewissen habituellen Krankheiten sehr geneigt sind, oder die schon über einige Indisposition klagen, diaphoretische, diuretische und blutreinigende Präservativmittel brauchen läßt.

3. Eine heiße und trockene Luft macht eine Erhitzung und Ausdehnung des Blutes, welches sodenn auch gern in die serösen Gefäße tritt. Sie verursachet starke Schweiße, und beraubet das Blut seiner Flüssigkeit, und die festen Theile ihrer Geschmeidigkeit. Daher wird das Blut dicht, und durch stärkeres Anreiben seiner Kügelchen, feurig und scharf. An und für sich macht eine anhaltende trockene heiße Luft keine epidemische Krankheiten, sondern es entstehen solche häufig, wenn Hitze und Kälte schleunig abwechseln, oder auf einen sehr heißen Sommer ein kalter Herbst folgt. Man kann aber diese Krankheiten abwenden: 1) Wenn man bey heißer trockener Jahrszeit die Luft in den Zimmern kühl und frisch erhält. Man öffnet des Morgens und Abends, da die Luft kühl ist, die Fenster und Thüren der Zimmer. Man macht eine Zugluft, und hütet sich dabey nur für Erkältung. Man besprengt den Fußboden der Zimmer oft mit frischem Wasser und Essig. Man setzt frische

frische Blumen und Stauden in einem Gefäße mit Wasser in die Zimmer. Von dem ausnehmenden Nutzen der Birken in solchen Fällen, s. Th. V, S. 366. 2) Wenn man leichtverdauliche, kühlende, erfrischende und wässerichte Speisen genießt; dergleichen sind die süßen mucilaginösen Wurzeln, die wässerichten und kühlenden Kohl- und Salatkräuter, und das Gartengewächs. Vornehmlich ist der häufige Genuß des Obstes sehr dienlich. 3) Wenn man viel trinkt, und zwar solche Getränke, welche wässericht und kühlend sind. Hierzu dient das Wasser allein oder mit Citronensäure, mit Limonensäure, mit einem säuerlichen Wein, Molken, Mandelmilch, Orsade, Limonade, Sorbet. 4) Wenn man sich oft der kühlen oder laulichen Bäder bedienet. 5) Wenn man die Erkältungen, sonderlich zu der Zeit, da der Körper schwitzt, vermeidet. 6) Wenn man alle Erhitzungen des Körpers und heftige Leibesbewegungen meidet. 7) Wenn man wenig Fleisch ißt; denn viel Fleisch macht das Blut alkalisch, so daß es bey großer Hitze leicht in Fäulniß übergehet. 8) Wenn man warme Getränke, als: viele warme Suppen, Kaffe und Thee, ferner, die feurigen scharfen und oehligen Weine, Liqueurs, und den Brandwein meidet.

Die schrecklichen Wirkungen einer anhaltenden warmen oder heißen feuchten Luft, und die hieraus entstehenden fürchterlichen Epidemien, habe ich ebenfalls oben angezeigt. Man verhütet solche aber, oder kann sie wenigstens schwächen: 1) Wenn man die Sümpfe austrocknet und das stehende Wasser ableitet. 2) Wenn man die Luft in den Zimmern beständig erneuert, immer in Bewegung setzt, und sie mit balsamischen Dämpfen erfüllet. Man macht einen Zug der Luft durch Kamine, oder durch Ventilators, dergleichen unter dem Art. Luftverbesserung beschreiben werde. Man macht im Herbst, Frühjahr und Winter, Kamin-Feuer mit Kien- Aeschen- oder Wachholder- oder andern

dern fetten harzigen Holze, mit Steinkohlen oder Torf. Man räuchert mit den vorhin angezeigten Dingen. Oder, wenn die Luft schon wirklich einigen Grad der Fäulniß hat, oder schon mit einem gewissen Miasma erfüllt ist, räuchert man mit Essig, der auf glüendes Eisen gegossen wird; oder, man zündet Schwefel oder Schießpulver an, oder räuchert mit angebranntem Kien. Man setzt auch Pots pourris von allerhand wohlriechenden Blumen und andern Ingredientien in die Stube. 3) Man beobachtet die im vorigen Abschnitt N. 4. 5. 6. 7. ertheilten Regeln. 4) Man genießt meistens vegetabilische Speisen, und vornehmlich säuerliche Nahrungsmittel. Man thut Essig oder Citronensaft reichlich an alle Speisen, ißt viel säuerliche Früchte, und trinkt säuerliche Weine, Wasser mit Essig oder Wein. Man nimmt zuweilen einen Eßlöffelvoll reinen Weinessig, oder, nach Beschaffenheit der Umstände, mit allerhand Kräutern und Wurzeln bereiteten medicinischen Essig, wovon unter dem Art. Essig verschiedene Compositionen vorkommen werden. 5) In dicker feuchter Luft und bey stinkenden Nebeln, sind die gelinden aromatischen und balsamischen Mittel zur Präservation gar vortrefflich. Man thut Melisse, Salbey, Raute, Beyfuß, Isopp, Majoran, Thymian, Pfefferkraut und Petersilie an die Speisen. Man kauet mit Zucker überzogenen Coriander, Cubeben, Calmus, Angelik, Pimpinell, u. d. gl. Man ißt Brod, welches mit zerstoßenen Wachholder-Beeren, oder Kümmel, oder kleingehackter Raute bestreuet ist. Man nimmt des Tages ein paarmal einen Löffelvoll Angelik- oder Alantwein. 6) Wenn man täglich den Mund mit Essig ausspühlet. 7) Wenn man Toback raucht, und den Speichel auswirft.

Durch die bisher angezeigten Mittel kann, bey dem angesehenen Theile der Bürger, eine zu besorgende Epidemie verhütet, oder eine bereits entstandene geschwächet und unterdrücket werden. Bey dem gemeinen Volke und auf dem Lande

Lande aber, ist solche specielle Präservation wider die Fehler der Luft und die daher zu befürchtenden Epidemien, nicht thunlich. Sie ist auch da, bey solcher Beschaffenheit der Luft, wo eine Epidemie simpler catarrhalischer, rheumatischer und inflammatorischer Krankheiten, oder auch kalter Fieber, zu befürchten ist, nicht nothwendig. Denn die gemeinen und Landleute sind diesen Krankheiten nur einzeln unterworfen, weil sie in Wind und Wetter abgehärtet, und an die Veränderungen der Luft gewöhnt sind. Sie können Hitze, Kälte und Nässe ausstehen, und daher herrschen die davon entstehenden Krankheiten selten epidemisch unter ihnen. Diese Krankheiten sind bey ihnen auch nicht so gefährlich, weil sie simple Nahrungsmittel genießen, und ihr Blut nicht mit gewürzten Speisen und feurigen Weinen verderben. Jedoch gilt diese geringere Schädlichkeit nur bey solcher Constitution, wo keine Faulfieber mit unter grassiren. Dagegen sind die Landleute und das gemeine Volk sehr schlimm daran, wenn Krankheiten herrschen, die durch Ansteckung fortgepflanzt werden; wenn hitzige Ausschläge, bösartige Catarrhalfieber, faule Gallenfieber und Ruhren, unter ihnen im Schwange gehen. Denn, da sie unreinlich leben, zu dicht beysammen wohnen, grobe Nahrungsmittel genießen, schlechte Pflege und nicht den rechten medicinischen Beystand haben: so greifen diese Krankheiten unter ihnen sehr um sich, werden sehr bösartig, und tödten eine Menge Menschen. Ja, alsdenn verdienen auch diejenigen hitzigen Krankheiten unter dem Volke, alle Aufmerksamkeit, die ihrer Natur nach gutartig und nicht ansteckend sind, die aber in unreiner Luft, und bey unrechter Besorgung, leicht ansteckend werden.

Ansteckende Krankheiten, wenn sie gleich nur einzelne Personen befallen, werden in sehr kurzer Zeit allgemein und epidemisch, wenn man ihrem weitern Einreißen nicht sofort Schranken setzt. Sie breitrn sich vornehmlich desto geschwinder aus, je bösartiger sie an sich selbst sind, oder je größern Antheil die Luft und Nahrungsmittel daran haben. Es ist daher zur Erhaltung eines Landes die allerwichtigste Sache, den Fortgang der epidemischen Krankheiten durch die kräftigsten Maßregeln und Mittel zu hemmen.

Wenn man der Ausbreitung und tödtlichen Gewalt der epidemischen Krankheiten Einhalt

thun will, so müssen hauptsächlich folgende drey Dinge in Ausübung gebracht werden. Man muß 1) die Gesunden vor der Ansteckung bewahren; 2) alles dasjenige, was die Krankheit verschlimmern, und mithin bösartiger, ansteckender und tödtlicher machen kann, entfernen und vermeiden; und endlich 3) den Kranken unter dem gemeinen Volke mit mehrern Nachdruck beystehen, und zu ihrer Wiederherstellung bessere Anstalten treffen. Durch was für Anstalten man ein drohendes Contagium von einem gesunden Lande abhalten könne, werde, wie ich bereits erwähnt habe, unter dem Art. Medicinal-Anstalten zeigen. Eben daselbst nun gedenke ich auch zu erörtern, was für Mittel und öffentliche Anstalten die Ansteckung und Ausbreitung der Krankheiten in einem Lande hemmen und hindern, in welchem die ansteckenden Krankheiten sehr grassiren. Anjetzt will ich mich nur über die beyden letztern der so eben genannten Mittel, den Fortgang epidemischer Krankheiten zu hemmen, näher erklären.

Ich habe gesagt, man müsse alles dasjenige, was die Krankheit verschlimmern, und also bösartiger, ansteckender und tödtlicher machen kann, vermeiden. Diese Verschlimmerung erfolgt aber: 1) Wenn man die Kranken hülflos läßt, und ihnen nicht frühzeitig beystehet. 2) Wenn die Kranken ein hitziges Verhalten beobachten, und starke schweißtreibende Arzeneyen brauchen, starke Purganzen nehmen, oder unzeitigerweise zur Ader laßen. 3) Wenn die Kranken in niedrigen und engen Stuben, oder in solchen Stuben, wo eine Menge Menschen beysammen ist, von einer eingeschloßenen unreinen und faulen Luft umgeben sind.

Endlich muß man sich auch der Kranken unter dem gemeinen Volke mit mehrerm Nachdruck annehmen, und bessere Anstalten zu ihrer Wiederherstellung treffen. Man hat zwar in einigen Ländern den Gebrauch, daß man in den Kalendern kurze Abhandlungen

gen über die Natur der Krankheiten, und Anweisungen zu ihrer Heilungsart, einrücket. Oder, man läßt Instructionen drucken und austheilen, worinn dem Volke Anleitung zur Cur und Präservation gegeben wird. Man läßt Edicte ergehen, worinn das Volk gegen verschiedene Vorurtheile und Mißbräuche, die der Gesundheit zum größten Schaden gereichen, gewarnet und zu einem heilsamern Verhalten ermahnet wird. Aber so gut dieses alles bey dem ersten Anblick zu seyn scheint, so wenig wahrer Nutzen wird in der That dadurch gestiftet. Denn es ist ausgemacht, daß der gemeine Mann, der kaum einen gesunden Menschenverstand, und gewiß wenig Beurtheilungskraft und Ueberlegung hat, und sein Gedächtniß nicht gern mit schweren Dingen martert, dergleichen Abhandlungen, Anweisungen und Instructionen nicht verstehet, und die vielen Bedingungen, besondern Fälle und Abänderungen nicht begreifen und von einander unterscheiden kann. Er überläßt alle diese Instructionen, ungeachtet ihrer Einrückungen in Kalendern, Zeitungen und Intelligenzblättern, seinem gnädigen Junker, ehrwürdigen Pfarrer, und gestrengen Amtmann, zur beliebigen Belehrung. Diesen Personen stellt er es anheim, wie viel sie daraus an seiner statt für ihn selbst thun und veranstalten wollen. Allerdings können auch gedachte Personen, vornehmlich die Prediger, wenn sie in Liebe und Achtung bey dem gemeinen Manne und den Bauern stehen, durch mündliche Vorstellungen, liebreiche Ermahnungen und sanfte Verfügungen, mehr bey dem Volke ausrichten, als alle Instructionen und Edicte vermögen. In so weit also sind die Instructionen nicht ganz zu verwerfen, als sie die Landprediger und andere auf dem Lande lebende angesehene Personen in den Stand setzen, den Bauern manchen guten Rath zu ertheilen. Aber dann müssen dergleichen Anweisungen kein gelehrtes Gepräge haben, nicht mit vielen unnöthigen Distinctionen unverständlich gemacht, und nicht

mit zu vielen Recepten und sehr zusammengesetzten Mitteln beschweret werden. Sie müssen einfältig, populär und kurz abgefaßt seyn, und wenige und einfache Mittel vorschlagen. Mit Einem Worte, sie müssen ganz auf Tissotsche Art eingerichtet seyn. Ueberhaupt aber ist doch die Mitwirkung und Thätigkeit der Geistlichen nur allein auf dem Lande möglich, wo man die Leute leicht übersehen kann, und sie bleibt, bey dem Mangel der Unterstützung von Aerzten und Wundärzten, doch sehr unvollkommen. Auf große Städte, wo sich alles unter dem großen Haufen verlieret, kann von allem dem, was jezt gesagt worden ist, nicht die geringste Anwendung geschehen. Man muß also schlechterdings kräftigere Maßregeln ergreifen.

In der Schweitz hat man in denen Zeiten, da die Ruhren und Fleckfieber so erschrecklich wüteten, ganz gute Maßregeln zur Rettung des Volks genommen, die aber doch an sich dadurch unvollkommen bleiben, daß dazu der gute Wille des dummen und leichtgläubigen Volks erfordert wird. Und dieser gute Wille des gemeinen Volks in medicinischen Sachen, ist bis jezt noch ein wahres Unding. Die an sich lobenswerthen Anstalten eines hohen bernischen Gesundheits-Rathes beschreibt uns der berühmte Zimmermann, im 9 Cap. seines unvergleichlichen Buches von der Ruhr unter dem Volke. Die Hauptsache bestand darinn, daß man in jedem Amte einen Arzt bestellete, den Pfuschern und Charlatanen durch ein hartes Edict das Handwerk zu legen suchte, und von allen Kanzeln das Volk gegen diese Henker, und gegen den schädlichen Gebrauch des Weins, Brandweins und der Gewürze, warnen, und diejenigen von der Obrigkeit bestellten Aerzte, an welche sich die Aemter zu wenden hatten, namhaft ankündigen ließ. Zu dieser von den Kanzeln geschehenen obrigkeitlichen Ermahnung ward das Volk durch eine darauf besonders eingerichtete Predigt vorbereitet. Diese Verfügungen, so gut sie an sich

sich selbst sind, verlieren dadurch ihren praktischen Nuzzen, weil das schläfrige und sorglose Volk aus freyem Willen schlechterdings nicht mitwirket, und einem Kuh-Hirten, Schäfer und alten Kräuterweibe mehr Gehör giebt, als allen Anweisungen und Ermahnungen verständiger Leute. Man müßte erst den Willen des gemeinen Mannes bessern; man müßte erst Moralität in ihn bringen, ehe man sich von seinen freyen Handlungen in Gesundheitssachen etwas gutes versprechen kann.

Das gemeine Volk kennt sein eigenes Beste nicht. Es kennt keine andere Pflichten, als durch Zwang zu gehorchen, und zu arbeiten. Es ist nur da wirksam, wo es Geld verdienen kann. In allen andern Fällen, und vornehmlich in der Sorge für seine Gesundheit, leget es die Hände in den Schooß, und befördert nichts durch eigenes Zuthun. Wenn auch der gemeine Mann von allem unterrichtet ist, was er zu seinem Wohl zu thun hat, so unterläßt er es doch, weil es ihm Mühe und Kosten verursachet. Er läßt aber alles mit sich vornehmen, was man will, sobald er nur begreift, daß er keinen Schaden davon hat. Nach diesem Grundsatze muß man zur Zeit epidemischer Krankheiten den gemeinen Mann behandeln. Man laße ihn in seinem passiven Zustande, und sehe ihn als ein Kind an, zu dessen Heil man alles selbst thun muß. Da man keine Rechnung auf seine Mitwirkung in denen Dingen, die seine Gesundheit betreffen, machen kann: so sey man desto eifriger und thätiger, selbst alles für ihn und an seiner Statt zu thun. Man bringe ihn, wenn er von einer ansteckenden Krankheit befallen wird, an einen besondern Ort. Er wird sich nicht weigern, wenn ihn erst der gute Erfolg an Andern überzeugt, daß er am leichtesten zur Genesung kommen werde. Man versehe ihn mit den nöthigen Nahrungsmitteln; er wird sie mit Dank genießen. Man reiche ihm die Arzeneyen; er wird sie gern einnehmen. Handelt man auf solche Art

mit

mit ihm, so wird man seinen Zweck erreichen, die Gesunden vor der Ansteckung zu bewahren, die Kranken vom Tode zu retten, und den Fortgang epidemischer Krankheiten zu hemmen.

Man muß niemals eine ansteckende Epidemie darum geringschätzen, weil sie gelinde und nicht allgemein ist. Denn sie kann in kurzer Zeit, unter mancherley Umständen, die ich oben angezeigt habe, sehr bösartig, gefährlich und allgemein werden. Bey dem gemeinen Volke ist daher die Absonderung der Kranken von den Gesunden, in jeder Epidemie nothwendig, wenn sie auch noch so gelinde ist. Wo soll man aber die Kranken hinbringen? Diese Frage beantwortet sich in den Städten sehr leicht. Man bringt sie in die Lazarethe. Wenn diese nicht zureichen, oder keine vorhanden sind: so richtet man ein Haus, oder mehrere an den Enden der Stadt gelegene Häuser, dazu ein. Auf dem Lande scheinen sich Schwierigkeiten zu zeigen, die aber bey näherer Betrachtung der Sache ganz verschwinden. Bey jedem Dorfe ein eigenes Lazareth zu erbauen, wäre zu kostbar, und ist auch gar nicht nöthig. Die Kranken in die nächstgelegene Stadt zu schicken, ist darum nicht wohl thunlich, weil viele Dörfer weit von den Städten entlegen sind. Solches würde auch nicht einmal zu rathen seyn, weil die Städte mit zu vielen Kranken würden beschweret werden, und alsdenn der Fortgang der Krankheiten mehr befördert als unterdrückt würde. Am besten wäre es, wenn man allemal in einer Entfernung von zwey bis drey Meilen, auf freyem Felde ein Hospital oder eine Anzahl bretterner Hütten oder Schoppen erbauete, um dahin die Kranken aus den umliegenden Dörfern und kleinen Städten zu bringen. Sobald jemand von der epidemischen Krankheit befallen wird, muß er an den angewiesenen Ort hingeschafft werden. Dieses ist nun freylich leicht gesagt, aber nicht eben so leicht ausgeführt.

Und

Und dennoch, glaube ich, giebt es kein besseres und heilsameres Mittel.

Die Kranken können, selbst bey rauher Witterung, und auch im Winter, recht gut nach diesen Hospitälern oder Schoppen transportiret und darinn aufbehalten werden. Diejenigen, die mit einer ansteckenden oder faulen Krankheit behaftet sind, können weit eher alles Ungemach der Luft vertragen, als eine eingeschlossene verderbte Luft. Zu Kriegszeiten hat man die Kirchen, Scheunen und baufälligen Häuser, wo die Fenster hier und da zerbrochen waren, und wo die Luft durch viele Oeffnungen einen Wechsel hatte, zu Lazarethen am besten befunden. Während des letztern Krieges in Deutschland, war man, wenn die Hospitäler bereits voll waren, einigemal genöthigt, die Kranken unter freyem Himmel in bretterne Hütten zu bringen. Obgleich die Kranken von der rauhen Luft viel leiden mußten, so hat man doch befunden, daß die, welche in dergleichen Hütten gelegen haben, weit eher und leichter genesen, und von ihnen viel wenigere gestorben sind, als in den Hospitälern und Casernen, wo die Kranken keine so freye, reine und frische Luft einathmen konnten. Man sieht also, daß man nicht Gefahr läuft, daß man im Gegentheil viel gewinnt, wenn man zur Zeit einer Epidemie die Kranken transportiret, und sogar in Hütten aufbehält. Es versteht sich aber von selbst, daß wenigstens diejenigen, die eine mit Ausschlag begleitete Krankheit haben, durch leichte Bedeckung, wider den unmittelbaren Eindruck der Luft geschützt werden müssen; so wie man im inflammatorischen Zustande, ehe der Kranke transportiret wird, die nöthigen Aderlässe anstellet, als welche sich nicht aufschieben laßen.

Es ist aber, zur Unterdrückung der epidemischen Krankheiten, eine hinlängliche Anzahl Hospitäler nöthig. Und will man auf dem Lande, statt der Hospitäler, eine Anzahl Krankenhütten erbauen, so muß man solche in einer gesunden Gegend anlegen, und sie müssen eine gesunde innere Einrichtung haben. Man muß keine sumpfige und nasse Gegend, und nicht solche Plätze wählen, die von Bergen oder Wäldern eingeschlossen sind. Man errichtet sie auf einem trockenen Boden, wo die Luft von allen Seiten frey streichen

kann,

kann, und wo sich die Dünste hinlänglich vertheilen können. Man setzt sie nicht zu dicht neben einander, sondern in verhältnißmäßigen Entfernungen. Man erbauet sie von Brettern, die oben mit Stroh bedeckt sind; oder man macht auch ein bretternes Dach, in welchem man einige mit Kappen versehene Oeffnungen läßt, damit es nicht herein regne. An den Wänden dieser Hütten macht man, statt der Fenster, Luftlöcher, die man nach Belieben öffnen oder zumachen kann. Inwendig müssen diese Hütten hoch, geräumig, weit, und mit einer mäßigen Anzahl von Kranken, die in guten Distanzen von einander liegen, besetzt seyn. Man muß für die Fortschaffung und den Abfluß der Unreinigkeiten und des Unflaths sorgen.

Die Krankheiten, um welcher willen zu epidemischen Zeiten die Leute in die Hospitäler geschafft werden müssen, sind nicht allein an und für sich ansteckende hitzige Krankheiten, als: pestilenzialische Fieber, Flecksieber, faule Fieber, bösartige Fieber, Friesel, Pokken, Masern, Rötheln, Scharlachfieber, und die Ruhr, sondern auch alle diejenige hitzige Krankheiten, die zwar an und für sich nicht ansteckend sind, die aber bey dem gemeinen Volke durch Unreinigkeit und Verwahrlosung, oder bey solcher Beschaffenheit der Luft, da eine oder die andere von obbenannten ansteckenden Krankheiten zugleich grassirt, leicht ausarten und ansteckend werden. Dergleichen sind: die Bräune, die hitzigen Brustfieber, andere Entzündungsfieber; ferner die simplen Gallenfieber, die rheumatischen Fieber, das heiße Fieber (Febris ardens), und das sogenannte Blutfieber (Synochus). Denn die Erfahrung hat gelehrt, daß in diesen Krankheiten die Säfte unter mancherley Umständen leicht eine faule Beschaffenheit annehmen, oder auch, daß sich diese Krankheiten zuweilen mit faulen, oder bösartigen, oder exanthematischen Fiebern verbinden.

Die

Die Leute, welche wegen obbenannter Krankheiten aus der Gemeinschaft mit den Gesunden gezogen, und in die Hospitäler geschafft werden müssen, sind alle die, welche in solchen Umständen und in solchen Wohnungen leben, die ich oben unter die Ursachen der Ausbreitung, Verschlimmerung und Tödtlichkeit der epidemischen Krankheiten gerechnet habe. Man kann sie nicht eigentlich besonders bezeichnen. Die meisten davon aber sind die niedrigen Handwerker, der eigentliche Pöbel, das Landvolk, und die armen Leute. Es kommt jedoch sehr viel darauf an, daß die Krankheit gleich vom Anfange ordentlich behandelt werde. Wenn nicht gleich anfänglich die gehörigen Ausleerungen geschehen und nach Beschaffenheit der Umstände wiederhohlt worden sind: so läuft gemeiniglich alles schlimm ab, oder, man hat doch die größte Mühe, den Kranken wiederherzustellen.

Jo. Fr. Zückert von den wahren Mitteln, die Entvölkerung eines Landes in epidemischen Zeiten zu verhüten, Berl. 1773, 8. 5½ B.

Anzeige derjenigen Speisen und Getränke, die den Menschen vor ansteckenden Krankheiten zu den Zeiten der Epidemie präserviren, st. in Dessen medicin. Tischbuch, Berl. 1775, 8. S. 81 — 86.

Hrn. Propst Lüders Verhaltungsregeln bey hitzigen und ansteckenden Krankheiten, zur Verwahrung der Gesunden, und zur Abwendung theils der Ausbreitung, theils der Wiederkunft der Seuche nach Verfluß einiger Zeit, st. in Hrn. Prof. Sprengers Landwirthschaftskalender a. d. J. 1774, S. 23, f.

Circulare, betreffend die auf dem platten Lande unter den Menschen einreißende epidemische Krankheiten und dieserhalb zu nehmenden Maßregeln, d. d. Berl. d. 21 Febr. 1776, st. in der Edicten-Samml. v. J. 1776, No. X.

Epidemische Krankheiten des Viehes, oder epizootische Krankheiten, nenne ich solche, welche bisweilen in gewissen Ländern oder Strichen das Vieh befallen, ohne ansteckend zu seyn. Sie sind also von denjenigen Krankheiten des Viehes, welche zu gewissen Zeiten, in diesem oder jenem Lande eine große Menge auf einmal befallen, ihrer Bösartigkeit wegen vieles davon hinwegreißen, auch zugleich anstecken, und welche

che man unter der gemeinschaftlichen Benennung der Landseuchen zu begreifen pflegt, (siehe Viehseuche) zu unterscheiden.

Die unter dem Vieh grassirenden Krankheiten, die keine eigentliche Seuchen sind, sind die Folgen von ungesunder Nahrung und schlechtem Wasser, anhaltender feuchter Witterung, u. d. gl. Wenn das ansteckende Gift zu ihnen hinzu träte, so würden sie in wahre Seuchen übergehen. Diese Krankheiten überfallen öfters mehrere Arten Vieh zugleich. Vielleicht gehören alle sogenannte Seuchen unter den Pferden und Schweinen hieher. Sie können ihrer Natur nach und in den Zufällen ungemein verschieden seyn. Fieber von mancherley Art, Durchlauf, Bräune, und andere solche Krankheiten, können grassirend werden; und man hat jedesmal, wenn man dergleichen Krankheiten betrachtet, aus den Zufällen und Zergliederungen der todten Thiere ihre Natur zu bestimmen, und daraus, daß man auf die vorhergehenden Umstände Achtung giebt, ihre Ursachen zu entdecken. Dieses muß alsdenn die Regeln bestimmen, nach welchen man die Krankheiten selbst curirt, und das noch gesunde Vieh für dem Anfalle derselben schützet.

Hrn. Prof. Erxleben prakt. Unterr. in der Vieharzeneykunst, Gött. und Gotha 1771, 8. S. 236, f.

Abhandlung über die epidemischen Krankheiten des Viehes; eine von der Französischen Gesellschaft des Ackerbaues 1765 gekrönte Preisschrift, verfertigt von Hrn. D. Barberet, und mit unterrichtenden Anmerk. versehen vom Hrn. Burgelat, Witt. und Zerbst 1770, 8. 12 B.

Recherches historiques & physiques sur les maladies epizootiques, par Mr. PAULET. à Paris 1775, 8.

Deutsch übers. u. d. T. Beyträge zu einer Geschichte der Viehseuchen, nebst deren Behandlung und Cur, nach dem Französ. des Hrn. Paulet, mit Anmerk. und Zusätzen herausgegeben von Ge. Lud. Rumpelt. Erster Theil, Dresd. 1776, gr. 8. 20 B. Zweyter Theil, 1. A. 3 B.

Epilepsie der Menschen. Um kranken Mitgliedern des Staats, welche der Hülfe eines Arztes sich zu bedienen keine Mittel oder Gelegenheit haben, einen Unterricht von

von den gemeinsten Krankheiten, und eine Anweisung zu einer sichern Cur derselben, theils durch diätetische, theils wohlfeile Arzeney- und sogenannte Hausmittel, zu ertheilen, gehört mit zu den Hauptabsichten, und unstreitig nützlichsten Gegenständen meines Werkes; und ich wiederhohle diese Erinnerung, ehe ich zur Abhandlung einer der schrecklichsten Krankheiten, denen das Geschlecht der Sterblichen unterworfen ist, schreite.

Wir sehen einen Menschen, der, dem Ansehen nach, gesund und stark ist, wie er plötzlich, mitten in seinen Geschäften, den Gebrauch seines Verstandes und aller Sinne verlieret; wie ihm ein Schaum aus dem Munde gähret; wie alle seine Glieder bald steif und unbeweglich stehen, bald auf die gewaltsamste Weise hin und her geworfen und gezogen werden, und wie er nach einiger Zeit, wenn dieser Zufall überstanden ist, wieder an seine Geschäfte geht, und eben so gesund scheint, wie vorher. Die ganze Menschlichkeit empört sich in uns bey einem so entsetzlichen Anblicke, und wir drücken diese Krankheit mit Worten aus, die sonst den Umfang des ganzen menschlichen Elendes überhaupt bezeichnen, indem wir sie das schwere Gebrechen, die schwere Noth, das böse Wesen, den Jammer, das Unglück, nennen. In einigen Gegenden heißt sie die Fraiß oder Fraisch, das Fraiß, die Freißam, das Fraischel. Die Aerzte nennen sie die Epilepsie, oder die fallende Sucht (Fallsucht, Nieders. de stortende Süke). Sie unterscheidet sich von den geringen Verzuckungen oder Convulsionen hauptsächlich dadurch, daß letztere den Gebrauch des Verstandes und der Sinne nicht schlechterdings unterbrechen, und daß sich dabey kein Schaum vor dem Munde zeigt. Schon Jahrtausende her, ist die Epilepsie eine bekannte Krankheit; schon eben so lange hat man sich bemühet, ihre Natur und ihren wahren Grund zu finden, und in so viel tausend Jahren ist man noch nicht auf die wahre

Methode gekommen, sie zu curiren. Sie ist immer ein Stein des Anstoßes der Aerzte geblieben, welche alle kindische, alle abgeschmackte, ekelhafte und abergläubische Mittel dawider versucht und angepriesen haben, bloß weil sie etwa der Idee günstig schienen, die man sich von einem Uebel gemacht hatte, das durchaus eine Krankheit des Gehirns seyn sollte, wider welches man alles annahm, was die unsichersten Beobachtungen zu empfehlen schienen, weil niemand wußte, wie eine Arzeney beschaffen seyn müsse, die einem solchen Fehler im Gehirn abhelfen könnte.

Bey Kindern, entsteht diese Krankheit gemeiniglich entweder von den Unreinigkeiten, welche sie mit auf die Welt bringen, oder von der Säure der Milch, oder vom schweren Zahnen, oder von Würmern. Man hebt diese jugendliche Krankheit zwar oft sehr leicht, doch geht sie auch weit leichter, als bey Erwachsenen, in Gefahr über; ja, man kann sicher behaupten, daß in unserm Deutschland wenigstens die Hälfte der Kinder davon weggeraffet wird. Boshafte, ärgerliche Mütter und Ammen, wenn sie sich nicht zuvor ausmelken, sondern den Säugling sogleich an die Brust legen, tragen mehr zu diesem Uebel bey, als alle andere Ursachen zusammen genommen; doch weiß man auch aus der Erfahrung, daß allzu fette Muttermilch, das Mästen der Kinder mit dickem Mehlbrey, das Kauen und Vermischen der Speisen mit ungesundem Speichel, und das Zurücktreiben der den kindlichen Jahren gewöhnlichen Ausschläge der Haut, dazu sehr oft Gelegenheit geben. In allen Fällen ist am sichersten, die Kinder gelinde zu purgiren, und den mit Bernstein verfertigten Hirschhorngeist (Liquor Cornu Cervi succinatus), oder, wenn dieser etwa nicht zu haben ist, die stillende Essenz des Hoffmanns (Liquor anodynus Hoffmanni), zu gebrauchen. Einem säugenden Kinde gebe man mit der Muttermilch von der erstern

erstern 6 und von der letztern 10 Tropfen. Einem entwöhnten Kinde aber, bis zu den Jahren der Mannbarkeit, auf jedes Jahr von beyden 1 Tropfen mehr. Man kann auch von beyden mit großem Nutzen den Kindern etwas in den Nacken streichen, und ihnen angezündete Federn unter die Nase halten.

Eins der gebräuchlichsten Mittel, ist das bekannte Markgrafenpulver. Es ist dasselbe sehr gut; nur hilft es nicht so geschwind, als vorgedachte Tropfen. Man kann den Säuglingen eine gute Messerspitze voll, mit Lindenblüthwasser, davon eingeben, und bey mehrern Jahren die Portion verdoppeln.

Anstatt des Markgrafenpulvers, kann auch folgende Arzeney mit Nutzen gebraucht werden. Man nimmt 2 Loth zu feinem Pulver gestoßenen weißen Zuckerkand, und mischet dazu 120 Tropfen vom besten Anisöhl. Beydes wird hierauf zusammen in einem Mörser gerieben, und 2 Loth feingeriebener Wallrath dazu gemischet. Hiervon werden 20 Gran (⅓ Quentchen) mit ein wenig Muttermilch oder Theewasser, alle 3 oder 4 Stunden, nachdem die Krankheit heftig ist, eingegeben.

Von der besonders bey dem Zahntriebe sich einfindenden, und der von Würmern herrührenden Epilepsie der Kinder, werde unter den Art. Würmer der Menschen, und Zahnen, ein mehreres zu sagen, Gelegenheit haben.

Bey Erwachsenen, ist die wahre Epilepsie in den meisten Fällen, den Entdeckungen der neuern besten Aerzte zufolge, eine Krankheit des Unterleibes und die Folge einer im höchsten Grade verdorbenen Verdauung. Die wahren Epileptischen sind gemeiniglich sonst gesunde, starke und muntere Leute, und ihre Zufälle kommen ganz unversehens und gleichsam mitten im Wohlseyn, ohne alle äußerliche Veranlaßung. Sie richten sich nach den Witterungen und Speisen, und nach der Leibesöffnung. Von diesen gilt die Methode der Cur, welche jetzt beschrieben werden soll. Die übrigen Convulsionen und Ohnmachten, die nicht epileptisch sind, haben gemeiniglich eine offenbare äußerliche Veranlassung, oder wenigstens nur eine neuliche Ueberladung

des Magens, und erfordern eine Cur, die ihren Ursachen angemessen seyn muß.

Weil dicker Schleim, Blähungen und Würmer im Magen und in den Gedärmen, die gemeine Ursache der Epilepsie sind, so muß die ganze Cur dahin gerichtet seyn, den Schleim aufzulösen oder zu erweichen, ihn und die Blähungen und Würmer aus den Gedärmen auszutreiben, und endlich eine gute Verdauung wiederherzustellen. Da aber solche Leute oft sonst gesund und vollblütig sind, und ihnen bey ihren heftigen Anfällen die Vollblütigkeit zufälligerweise fatal seyn könnte: so ist es nöthig, daß die Vollblütigen jährlich einigemal Blut laßen. Wenn sie die Anfälle zu gewissen Jahrszeiten oder beym Mondwechsel zu bekommen pflegen, so kann die Zeit des Blutlaßens so eingerichtet werden, daß zur Zeit des Anfalles die Adern entledigt sind. Inzwischen ist die Gefahr der Vollblütigkeit bey dieser Krankheit in der That so groß nicht, als man es aus Gründen vermuthen mögte. Wenn der Kranke einige vorläufige Kennzeichen hat, woraus er schließen kann, daß ein Anfall (Paroxysmus) bevorstehe, so muß er diesen Augenblick nicht versäumen, um ihn zu verhüten. Dieses geschieht dadurch, daß den Blähungen im Magen alsobald Luft gemacht wird. Man nimmt 1 Loth oder mehr, von dem rulandischen Brechwasser (Aqua benedicta Rulandi), welches in allen Apotheken zu haben ist, oder 3 bis 4 Gran Brechweinstein (Tartarus emeticus). Letzterer wird in einer Tasse voll lauwarmen Wassers aufgelöset und so getrunken; das erstere kann auch mit Wasser vermischt genommen werden. Weil hier die Wirkung geschwind erfolgen soll, so trinkt man, obgleich mit Widerwillen, sofort ein dünnes Getränk nach, es sey nun reines Brunnen- oder Theewasser, welches beydes nicht heiß gemacht werden darf. Anfänglich trinkt man dessen nur jede Minute eine Tassevoll, nachher aber, zumal wenn die Uebel-

Uebelkeit und Bewegung zum Erbrechen den Anfang nimmt, öfter, und zwischen jedem Erbrechen, in ganzen Strömen, soviel nur der Magen fassen kann. Der Reiz des Schlundes mit einer in Oehl getauchten Feder oder mit dem Finger, wird diese heilsame Wirkung zum Erbrechen befördern, und kann zuweilen allein hinlänglich seyn, wenn keine Arzeney bey der Hand, oder der Kranke nicht zu schlucken vermögend ist.

Kurz zuvor, ehe man das Brechmittel zu Verhütung des Anfalles einnimmt, oder wenigstens unmittelbar darauf, ehe es noch zur Wirkung kommen kann, muß ein Klystier applicirt werden, welches die Blähungen nach den untern Gedärmen leitet. Weil keine Zeit zu verlieren ist, so nimmt man dazu bloß gesalzenes Wasser mit einigen Lothen Baumöhl, oder ein mit Seife gekochtes Wasser; und sobald dieses erste Klystier fortgetrieben ist, giebt man das zweyte ohne Anstand. So bald sich der Leib von oben und unten reichlich öffnet, ist die Gefahr des Anfalles überwunden, oder es findet sich an dessen Stelle nur eine Ohnmacht ein.

Diese Cur zur Verhütung des Paroxysmus findet zu jeder Zeit Statt, ja auch, wenn der Kranke in der eigentlichen Cur, die außer den Paroxysmen angestellet werden muß, begriffen ist; und selbst an denen Tagen, da er purgiert. Sobald sich die Kennzeichen eines bevorstehenden Anfalles einfinden, bleiben denselben Tag alle Arzeneyen, die nicht schon genommen sind, zurück, und man nimmt gleich das Brechmittel, das Wassertrinken und die Klystiere zu Hülfe. Träfe sich dieses auf den Tag, da der Kranke schon ohnedieß von einer Purganz starke Wirkung gehabt hätte, so nimmt er kein Brechmittel, sondern reizet nur den Schlund mit einer Feder zum Erbrechen, trinkt aber dennoch eine große Menge Wasser, und läßt sich Klystiere von Baumöhl und gesalzenem oder von Seifenwasser appliciren. Hierzu

muß weiße Seife genommen werden, und es kann 1 Loth in ein Klystier hinreichen. Das Wasser desselben muß weder zu heiß, noch zu kalt seyn. Wenn solchergestalt der Paroxysmus verhütet worden ist, setzt man gleich am folgenden Tage die angefangene Cur in der vorigen Ordnung fort.

Wenn keine Zeichen vorhanden sind, die den nahen Anfall vorher verkündigen, oder wenn sie der Kranke übersehen hat, und der Zufall ihn überraschet, so ist alle Bemühung dahin anzuwenden, daß er nur zeitig zum Erbrechen, oder zur Leibesöffnung komme, oder daß beydes geschehe. In dieser Absicht nimmt man den Augenblick wahr, wenn er die Zähne von einander thut, um ihm einen stumpfen hölzernen Griffel dazwischen zu stecken, welches ohnedieß nöthig ist, damit er sich nicht die Zunge abbeiße. Dieses Instrument, welches fest gehalten werden muß, dienet dazu, den Mund zu öffnen, damit man das flüssige Brechmittel hineinflößen könne. Man nimmt dazu eins der obigen, und gießt so vieles Wasser nach, als der Kranke schlucken kann. Man muß dabey beobachten, ob er schlucke; denn wenn er die Arzeney wieder aussprudelt, so muß man dieselbe nochmal geben. Hätte man beym Eingeben des Brechmittels ein Bedenken, so reize man den Schlund mit einer Feder zum Erbrechen, und gieße dem Kranken eine Tasse voll lauwarmes, halb mit Baumöhl versetztes Wasser in den Mund, und laße ihn viel Wasser nachtrinken. Giebt es eine ruhige Zwischenzeit, so applicire man alsobald die Klystiere; man beuge den Kranken etwas vorwärts, und drücke ihm dann und wann den Magen ohne Gewalt, um den Ausgang der Blähungen zu befördern. Barbette rühmt von einem Tranke, der aus 6 Loth Milch, worinn $\frac{1}{2}$ Quentchen weiße spanische Seife gekocht worden, bestanden, daß ihn ein epileptisches Mägdchen täglich zweymal lauwarm getrunken, und dadurch curirt worden sey. Wenn man,

man, an statt der Milch, die Seife in so vielem Wasser kochte, so könnte dieses Mittel im Paroxysmus, an statt des Brechmittels oder Oehls, versucht werden.

Das gewöhnliche Verfahren mit epileptischen Leuten im Anfalle, ist ganz unsinnig. Man giebt ihnen Bernsteinöhl, Salmiakspiritus, Eau de Luce, Opium, Theriak, Regenwürmerpulver ꝛc. in den Mund; und ob man gleich augenscheinlich sieht, daß die Zufälle davon immer ärger werden, so hört man doch nicht auf, den armen Kranken damit zu martern. Es ist unendlich besser, ihm gar nichts, als solche Sachen zu geben, die entweder ganz unnütz, oder doch hier sehr übel angebracht sind. Das Binden und gewaltsame Drücken ist den Kranken ebenfalls nachtheilig. Wenn die Umstehenden nur so viel thun, daß sie die Glieder des Kranken in ihren Zuckungen so leiten, daß er sie nicht zerschlagen kann, so ist es besser, wenn sie frey bleiben, als wenn sie gebunden sind, weil dabey die Gelenke viel leichter verdrehet werden. Das eingeführte Ausbrechen der Daumen hat einigen Nutzen, und kann beybehalten werden.

Ehe ich die Cur der epileptischen Personen außer den Anfällen erörtere, muß ich vorher die Lebensordnung (Diät) solcher Leute bestimmen, die sie sowohl während der Cur, als auch noch lange nachher, zu beobachten haben, wenn sie nicht Rückfälle (Recidive) zu befürchten haben sollen. Der vornehmste hieher gehörige Artikel betrifft die Menge der Speisen. Ich habe schon gesagt, daß die meisten Fallsüchtigen zwischen ihren Anfällen stark, munter, und selbst zu den stärksten Arbeiten vermögend sind. In diesem Zustande der Gesundheit ist aber auch ihr Appetit zuweilen stärker, als bey andern gesunden Leuten, ja, sie können kaum die Zeit des Essens erwarten. Das geringe Volk nimmt daher mit jeder Kost fürlieb, wenn sie ihm nur den Magen füllet; und es ist erstaunlich, was für Mahlzeiten ein solcher Mensch zuweilen zu sich nimmt. Diese Freßsucht ist zwar eine natürliche Folge der höchstverdorbenen Verdauung, und es kann ihr nicht eher mit hinlänglichem Nachdrucke gesteuert werden, als bis die Gedärme von

den Unreinigkeiten, die in ihnen gähren, und von den Würmern befreyt sind. Da sie aber doch gleichwohl dem Grunde des Uebels immer neuen Vorschub thut: so muß man sowohl während der Cur, als auch noch lange nachher, den unmäßigen Appetit, so viel als nur immer möglich ist, in Schranken halten.

In der Wahl der Speisen ist hauptsächlich dahin zu sehen, daß alle diejenigen vermieden werden, die leicht zu einem dicken und zähen Schleime werden, und die den Ausbruch der Anfälle befördern, indem sie viel Blähungen erzeugen. Die Speisen, welche am schädlichsten sind, sind alle rohe Mehlspeisen, die nicht zuvor ausgebacken sind, oder wohl gegohren haben; z. E. Mehlbrey, Klöße, Pfannkuchen, trockne Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Erdäpfel, Grützbrey, Pastetenteig, anderes Buttergebackenes, Confect, frischgebackenes Brod, oder schlecht ausgebackenes, das wasserschlichtig ist, Eyergebackenes u. d. gl. Solche Leute müssen sich mit Zugemüsen von leichterer Art, mit Fleisch, lockern Brode und Fischen, sättigen, dabey aber sehr viel dünnes Getränk trinken, wozu das Wasser am besten ist. Wein und Brandwein ist ihnen nicht dienlich, zumal wenn sie bey der Krankheit schon alt geworden sind; denn diese Getränke greifen die Nerven, welche ohnedieß schon genug mitgenommen sind, noch mehr an.

Man will von der Petersilie bemerkt haben, daß sie epileptischen Personen schädlich sey; wovon unter dem Art. Petersilie ein mehreres.

Außer dieser Diät im Essen und Trinken haben die Fallsüchtigen auch noch andere Dinge zu beobachten, um die Wiederkehr der Anfälle zu verhüten. Sie müssen nach den Mahlzeiten den Magen nicht mit warmen Thee oder Kaffe und Milch anfüllen, weil hierdurch dessen Fäserchen noch mehr erschlaffet, und außer Stand gesetzt werden, die Blähungen fortzutreiben. Dagegen ist ihnen starke Bewegung nach dem Essen dienlich. Sie müssen nie lange in Gesellschaft bleiben, wo sie genöthigt sind, die Blähungen zurück zu halten; am allerwenigsten müssen sie solche Kleidung tragen, welche um den Magen und Unterleib zu fest anschließt. Des Nachts ist es nöthig, das Brusttuch aufzuknöpfen, um dem Unterleibe freye Bewegung zu laßen, und nicht auf dem Rücken, sondern am meisten auf der linken Seite zu liegen, da die Blähungen nach oben besser abgehen. Wenn sie hierinn etwas versehen, so werden die unruhigen, ängstlichen Träume, welche allen Fallsüchtigen ohne

ohne Ausnahme gemein sind, weit stärker überhand nehmen, und sich zulezt in Alpdrücken und Ohnmachten, oder in epileptische Anfälle verwandeln. Das Reiten ist eine sehr gute Leibesübung für Fallsüchtige. Es befördert das Sinken des Schleims nach den untern Gedärmen, wo er keine Epilepsie mehr verursachen kann, und beunruhiget die Würmer, welches mit der Absicht der Cur übereinkommt.

Weil die Fallsüchtigen bey jeder heftigen Leidenschaft Gefahr laufen, einen Anfall zu bekommen, so muß man ihnen alle Gelegenheiten zu solchen aus dem Wege räumen. Alles, was ihre Nerven sehr angreift, hitzige Speisen, Gewürze und Getränke, der Dunst flüchtiger Dämpfe, besonders der Kohlendampf, und dumm machender Blumen, wie auch die dumpfigen Zimmer, welche Beklemmung und Herzensangst machen, müssen von ihnen aufs sorgfältigste vermieden werden.

So lange die Anfälle noch fortwähren, kann das Blutlaßen zur Präservation nöthig und nützlich seyn; außerdem aber ist es bey der Cur eine Nebensache, die von dem Zustande der übrigen Gesundheit und von der Vollblütigkeit des Fallsüchtigen abhängt.

Ich schreite nunmehr zur Beschreibung der Cur der Epilepsie außer den Zeiten der Anfälle. Sie ist in der einzigen Regel begriffen, den Schleim und übrigen Unrath im Magen und Gedärmen zu verdünnen, soviel möglich abzulösen, in Bewegung zu setzen, ihn nebst den Würmern völlig hinaus zu schaffen, und endlich die Verdauung wieder in guten Stand zu setzen. Man wählet, um der Wahrscheinlichkeit willen, zu den auflösenden und abführenden Mitteln solche, die zugleich den Würmern zuwider sind. Zu den erstern sind die Mittelsalze am bequemsten und wirksamsten; nur muß die Dosis groß seyn, und sehr viel Wasser nachgetrunken werden. Zu den Purganzen gesellet man die kräftigsten Arzeneyen wider die Würmer. Die Einrichtung selbst kann ungefähr folgende seyn.

Die ersten 3, 4 oder 5 Tage der Cur werden dazu angewendet, den Schleim zu verdünnen und loszuweichen. Hierzu dient des Morgens täglich eine gute Salzlauge. Man löset ½ Loth Kochsalz, oder englisches, oder seidschützer Salz, in so

viel kaltem Wasser auf, als dazu nöthig ist, und trinkt alsdenn eine reichliche Quantität heißen Wassers, z. E. 9 bis 10 Tassen Thee, nach. Man kann andere Mittelsalze in gleicher Dosis nehmen; und wenn sie zuweilen wieder hinweggebrochen werden, so ist dieß keine üble Wirkung.

An eben diesen ersten Tagen der Cur sucht man nach Mittage eben denselben Zweck, jedoch mit solchen Arzeneyen zu erreichen, welche der Verdauungskräfte besser schonen. Herr D. Unzer empfiehlt hierzu sein Pulver, wovon zwo Stunden nach der Mittagsmahlzeit, und 1 Stunde vor dem Abendessen, jedesmal eine Portion von 2 Theelöffelvoll, mit einem Theelöffelvoll pulverisirter Zitwerwurzel vermischt, in kaltem Wasser genommen werden, welches letztere auch reichlich nachzutrinken ist. Herr D. Pietsch schreibt folgendes Pulver vor, wovon man Nachmittags und Abends jedesmal ein Quentchen nehmen soll. „Man nimmt Aron- und „weiße Pimpinellwurzel, von jeder 2 Theile; von der kleinen „Galgant- und der Zitwerwurzel, von jeder 4 solche Theile; „vitriolischen Weinstein, mineralischen Mohr und gebranntes „Hirschhorn, von jedem 5 solche Theile, pulverisirt alles, und „mischet es durch einander".

Dieses sind die Arzeneyen, welche, so lange die Cur dauert, unaufhörlich gebraucht werden müssen, wenn ich nur die Purgiertage ausnehme, da alle übrige Arzeneyen wegfallen. Man kann jeden 4ten, 5ten oder 6ten Tag purgieren; bis dahin werden die vorhin beschriebenen Arzeneyen gebraucht, und, sobald der Purgiertag vorbey ist, wieder angefangen, und eben so viel Tage bis zum neuen Purgieren fortgesetzt.

Den Abend vorher, ehe die Abführung geschehen soll, giebt man den Würmern ein Gift, auf dessen Nachdruck man sich verlaßen kann. Man macht aus 20 Gran versüßtem Queckfilber, 40 Gran Korallenmooß, und eben so viel gebranntem Hirschhorn, nebst 30 Gran Wurmsamen (Semen Cinæ), und eben so viel Rainfarnsamen (Sem. tanaceti), ein Pulver, welches beym Schlafengehen auf einmal mit Wasser oder Ptisane genommen wird. Weil dieses große Pulver unangenehm zu nehmen ist, so kann man es in Rosenhonig mischen, und als eine Latwerge genießen. Oefters macht diese Arzeney schon in der Nacht einiges Purgieren, welches aber den Kranken nicht abschrecken muß, am folgenden Morgen dennoch die eigentliche Abführung einzunehmen. Diese besteht in einem Brechmittel. Die Ipecacuanne ist hier zu gelinde; ein ganzes Quentchen dieser

ser Wurzel thut oft nur wenig Wirkung. Indessen kann man sie zum erstenmal in dieser Dosis versuchen. Sieht man, daß die Wirkung davon unzulänglich ist, kann man an einem folgenden Tage der Abführung zu einem Quentchen Ipecacuanne noch 3, 4, 6 und mehr Gran Brechweinstein hinzuthun. Wer nicht gut Arzeneyen verschlucken kann, muß den Brechweinstein in sehr vielem Wasser aufgelöset trinken. Die erste Dosis kann 6 Gran seyn; nachher aber muß man zuweilen wohl bis auf 10 und 12 steigen. Jede Dosis wird in einem Bierglase, oder 3 bis 4 Tassen voll warmen Wasser aufgelöset, und in kurzer Zeit hinter einander getrunken. Wenn die Wirkung ihren Anfang nimmt, muß man warmes Wasser in großer Menge dazwischen trinken.

Will man Purganzen statt der Brechmittel wählen, so nimmt man 1 Quentch. Jalappenwurzel, die, wenn sie zu schwach wirket, mit 6, 8 bis 10 Gran Gummigutt verstärkt werden kann. Auch geben 20 Gran Extract. cathol. mit 6, 8 und mehr Gr. Gummi guttæ, oder mit 3, 4 und mehr Gr. Brechweinstein versetzt, 20 Stück kleine Pillen, die sich bequem hinterschlucken laßen.

Man nehme zur Abführung, was man wolle, so ist zu beobachten, daß es mit dünnen warmen Getränke genommen, nicht aber gleich anfangs allzuviel nachgetrunken werde, damit die Arzeney nicht durch ein Erbrechen gleich wieder fortgehe. Sobald aber eine Wirkung nach oben oder nach unten den Anfang nimmt, kann man, so lange sie dauert, nie genug trinken, wobey man sich ein wenig im Zimmer bewegen muß.

Entweder kurz vorher, oder gleich nachher, wenn die Abführung eingenommen ist, und ehe sie noch zur Wirkung kommen kann, muß ein Klystier, aus Milch und bittern Kräutern und Wurmsamen gekocht, applicirt, und der Unterleib mit einer Salbe aus Ochsengalle, oder mit der Salbe de Arthanita, oder mit Coloquintenöhl, u. d. gl. wohl eingerieben werden.

Dieses ist der erste Termin der Cur. Gleich am folgenden Tage nach der Abführung bedienet man sich wieder der Arzeneyen, die den Schleim auflösen, und gebraucht sie wiederum, wie anfangs, 4, 5 bis 6 Tage hinter einander, und beschließt am folgenden diesen zweyten Termin wiederum mit der Abführung. Aus solchen Terminen besteht die ganze Cur, welche so lange ununterbrochen fortgesetzt werden muß, als es der Zustand des Kranken erfordert und erlaubet. Zulezt kann man die Termine um 8, 14 Tage, oder einen Monath, von einander entfernen;

fernen; und in diesen Zwischenzeiten vollziehet man die lezte Bedingung der Cur, welche darinn besteht, die Verdauungs-Kräfte zu stärken. Hierzu kann nichts besser dienen, als die Fieberrinde und die Stahlarzeneyen, welche beyde zugleich den Würmern zuwider sind. Hr. D. Pietsch preiset vor allen die Ludovicische Tinctur von Eisenvitriol. Man kann dieselbe 1 oder 2 Stunden vor und nach den Mahlzeiten, zu 40 bis 50 Tropfen, mit Wasser, oder in etwas Wein, nehmen. Fuller machte aus 6 Quentch. Fieberrinde und 2 Qu. virginischer Schlangenwurzel und Päonienſyrup, eine Latwerge, wovon er, etliche Monathe lang, Morgens und Abends ein Quentchen nehmen ließ. Er versichert davon, daß es ausnehmende Dienste wider die Epilepsie leiste. Wenn man, nach Hrn. D. Unzer Methode, ein paar Quentch. Stahlpulver in die Latwerge einnimmt, so ist gewiß kein herrlicheres Mittel in den Zwischenzeiten der letzten Termine der Cur, und auch noch lange nachher zu gebrauchen, als dieses. Man kann Wasser, Wein, oder andere Getränke nachtrinken.

Verschiedene junge Frauensperſonen pflegen allemal bey dem Ausbruch ihrer monathlichen Reinigung eine Art der Epilepsie zu bekommen. Diese muß man einige Tage hinter einander, alle Abend, eine halbe Stunde lang, in einem aus erweichenden Kräutern verfertigten Fußbade sitzen, und ihnen den Dampf davon an den Unterleib gehen laßen. Sie befinden sich sehr gut darnach, und die Anfälle des Jammers pflegen fast allemal wegzubleiben, wenn man ihnen etwa alle 8 Wochen eine starke Aderlaß am Fuße dabey verordnet.

Eine Frauensperſon, welche bey dem Ausbruch der Monathszeit mit dem Jammer befallen wird, bekommt zwar bisweilen in den Geburtsstunden davon neue Anfälle; sie verliert aber das Uebel nach Jahresfrist bey dem Säugen ihres Kindes.

Ich füge noch kürzlich ein Verzeichniß einiger durch die Erfahrung bewährt befundener Mittel wider die Epilepsie hinzu. Von der Ochsengalle hat man eine sehr gute Wirkung in dieser Krankheit an vielen Beyspielen gesehen. Die Kranken gebrauchen die getrocknete Ochsengalle also, daß sie Morgens und Abends ein Quentchen davon einnehmen, und damit so lange

lange fortfahren, bis das Uebel völlig gehoben ist. Dieses Mittel führt sowohl durch den Stuhlgang, als durch gelindes Brechen, eine Menge Schleim ab, wird auch schon von Boerhaave zum innerlichen Gebrauch wider die Würmer gerühmet, und kann andern Brech- und Laxirmitteln gleich geachtet werden. Die Ochsengalle ist zu allen Zeiten als ein sehr gutes Schleim-lösendes und den Magen stärkendes Mittel gebraucht worden, aber gegen die fallende Sucht bisher nicht eigentlich angepriesen; dagegen sind Bärengalle und die Galle von andern Thieren in alten Zeiten als kräftige Mittel gegen diese Krankheit angesehen worden, aber auch wieder außer Gebrauch gekommen. Die Ochsen-Galle hat schon darinn den Vorzug vor der Galle anderer Thiere, daß sie allezeit leicht zu erhalten ist, wenn auch sonst die Wirkung von jeder Galle gleich wäre. Jeder Hauswirth kann sich leicht damit versorgen, ohne nöthig zu haben, sie aus der Apotheke zu hohlen. Wenn ein Ochs oder eine Kuh geschlachtet wird, läßt man die Galle aus der Gallenblase in ein Gefäß fließen, welches man in gelinde Wärme oder in einen warmen Aschenhaufen stellet, damit die wäſſerigen Theile nach und nach wegdunsten, bis die Galle ganz hart und trokken wird. Diese getrocknete Galle hebet man auf, um sie auf vorbeschriebene Art zu gebrauchen. Ein Erwachsener nimmt hiervon ein Quentchen, oder einer Hasel-Nuß groß, in einem Glase Franzwein Morgens bey nüchternem Magen, und eben so viel des Abends. Kindern giebt man nach dem Maaß ihres Alters weniger. Sollte sich hierdurch die Krankheit nicht völlig brechen, und man bemerkt nicht, daß diese Arzeney zu viel Oeffnung macht, so kann man davon auch Nachmittags, und also des Tages dreymal nehmen; jedoch ist dieses selten nöthig.

Ueber den Nutzen der Ochsengalle gegen die fallende Sucht, von Carl Fr. Hoffberg, st. im XXVII B. der übers. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1765, S. 325—334. Preuß. Sammler, 1 Band, Königsb. 1774, 8. S. 666—669.

Nach

Nach der Gazette litter. de Berlin, v. J. 1774, S. 15, nimmt man, wenn man den Körper vorher durch Abführungen sattsam gereinigt hat, die 9 ersten Tage des Maymonaths hindurch, die Galle von einem jungen Ziegenbock in Honig aufgelöset, und enthält sich dabey des Weines gänzlich, nicht nur während dem Gebrauch dieses Mittels, sondern das ganze Jahr, in welchem dieses Mittel gebraucht worden, das man bey vielen sehr bewährt gefunden.

Berl. Samml. VI B. S. 518.

Aus dem Roderich de Fonseca führt Geoffroy an, daß Einige täglich früh nüchtern das Pulver vom Majoran zu 20 bis 30 Gran, mit Pomeranzenblüth-Latwerge als ein bewährtes Mittel nehmen laßen.

Von dem Eichenmistel, wenn er eine geraume Zeit als ein Trank gebraucht worden, hat man bey den mehresten Arten dieser Krankheit eine vortreffliche Wirkung gesehen.

Nach dem XV B. der Leipz. Samml. S. 779, ist kein gewisser Mittel wider das böse Wesen, sowohl der Kinder als erwachsenen Personen, als das Oleum animale Dippelii, welches nur nach 1, 2 oder 3 Tropfen, in ein wenig Krebssteinpulver gethan, dem Kranken aber ein- und allenfalls mehrmal gegeben wird.

Des nützlichen Gebrauches der Pomeranzenschalen oder Blätter bey epileptischen Personen, theils als ein Pulver, theils als ein mit Wasser abgekochter Trank davon, ist bereits im III Th. S. 122, f. Erwähnung geschehen.

Von dem Nutzen der einem gekappten Hähnchen eingeheilten, und ein ganzes Jahr bey demselben gelaßenen, nachher herausgenommenen, geschabten, und zu einer Messerspitze voll in frischem Wasser, eine Stunde nach dem Paroxysmus eingegebenen Muscatennuß, s. Hirschens gesammlete Nachr. der ökon. Gesellsch. in Franken, 2ten Jahrg. Anspach 1766, 4. S. 192.

Daß

Daß Menschen- oder armer Sünder Blut, warm getrunken, eine Kraft haben solle, die Epilepsie zu vertreiben, ist eine irrige Meynung des gemeinen Volkes.

Epilepsie der Thiere. Wenn das Vieh jählings zur Erde stürzt, mit den Füßen sich herumwirft, zucket und die Augen verdrehet, mit dem Maule schäumet, nach wenigen Minuten aber wieder gesund aufstehet, und sodenn einen triefenden Schweiß über den ganzen Leib von sich giebt: so nennt man dieses Uebel die Epilepsie oder das Hinfallen. Ueberhaupt ist diese Krankheit bey dem Vieh seltener, als bey den Menschen. Gemeiniglich kommt der Anfall derselben bey dem Vieh im Voll- oder Neumonde. Sie überrascht die Ochsen bey der Arbeit eben so gut, als sie die Kühe in der Ruhe des Stalles angreift; jedoch ist sie bey jenen seltener, als sie es bey diesen ist. Es ist dieses Uebel bey dem Vieh eben so wenig, als bey den Menschen, tödtlich. Auch ist, nach des Hrn. v. Willburg Beobachtung, das Fleisch des mit der Epilepsie behafteten und nachher geschlachteten Viehes, von Menschen ohne verspührten Nachtheil gegessen worden.

Die Ursache dieser Krankheit findet sich entweder in dem Gehirne, oder auch, und zwar nicht selten, in dem Magen. Die Ursachen des erstern sind oft sehr dunkel; indessen aber hat man, bey der Untersuchung ihrer Körper nach dem Schlachten folgendes beobachtet: Eine vorhergegangene Verletzung der Hirnschale durch äußerliche Gewalt; spitzige Auswachsungen in dem innern Theile der Hirnschale, wodurch die Theile gestochen und gereizt worden; und zuweilen eine verdorbene Materie unter der Hirnschale. Am öftersten aber hat man in dem Magen eine Menge Würmer angetroffen, die vermuthlich durch ihr Nagen und Beißen in diesem Eingeweide diese Krankheit hervorgebracht haben.

Dasjenige Hinfallen, welches seinen Siz in dem Gehirne selbst hat, ist allemal schwer, und mehrentheils

theils gar nicht, zu curiren, weil man die eigentliche und wahre Ursache weder gewiß zu errathen, noch auch, wenn man diese wirklich entdeckt hat, zu überwinden vermögend ist. Um das von der Epilepsie befallene Thier wieder aufzuwecken, kann man es am Kopfe mit kaltem Wasser begießen, oder Wein in die Nasenlöcher spritzen. Zu verhüten, daß der Anfall nicht wiederkomme, kann man einige dagegen gerühmte Hülfsmittel versuchen. Insbesondere kann man sich Dippels animalische Oehl zu einem halben Quentchen, oder auch den Goldschwefel vom Spießglase zu 12 Gran, oder gepulverte gemeine Baldrianwurzel, oder auch Pomeranzenblätter täglich zu 1½ bis 2 Loth, empfohlen seyn laßen. Nach bewandten Umständen wird auch eine Aderlaß nützlich seyn können. Zeiget sich in einer Zeit von 4 bis 5 Wochen, nach einem fortgesetzten Gebrauch eines oder andern vorerwähnter Mittel, das Uebel gelinder, oder der Anfall seltener, so hat man bey fernerm Gebrauche Hoffnung zur Genesung. Widrigenfalls thut man am besten, wenn man ihrer bald ohne großen Schaden los zu werden suchet. Ist aber das Hinfallen von Würmern entstanden, die sich im Magen und den Gedärmen des Viehes aufhalten: so ist das beste Mittel, dieses Ungeziefer, nach der Anweisung, die ich unter dem Art. Würmer geben werde, abzutreiben, da alsdenn, bey überwundener Ursache der Krankheit, das Uebel von selbst verschwinden wird.

Zuletzt muß ich die Haus- und Landwirthe warnen, daß sie das Hinfallen des Viehes weder mit einer träumenden Einbildung für bezaubert halten, noch auch auf die angepriesenen geheimen Mittel gegen diese Krankheit ein Vertrauen setzen, weil dieselben unmöglich gegen alle Ursachen einer so schweren Krankheit wirksam seyn können; wie z. E. bey einer knochenartigen Auswachsung in dem Innern der Hirnschale, oder einem Geschwüre unter derselben, nimmermehr zu erwarten stehet.

Hrn. Prof. Erxleben prakt. Unterr. in der Viehartzneykunst, Gött. und Gotha 1771, 8. S. 292, f.

Hrn. v. Willburg Anleit. für das Landvolk ꝛc. Nürnb. 1776, 8. S. 129, fgg.

Von

Von der Epilepsie der Canarienvögel, s. Th. VII, S. 608.

Epilobium, Lysimachia purpurea; siehe Weiderich.

Epimedium alpinum, siehe Bischofshut.

Epimelis Galeni, Erdbeerbaum; siehe Arbutus.

Epinar, Epinard, Epinars; siehe Spinat.

Epine, siehe Dorn.

Epine blanche sauvage, Bergdistel; s. Th. IX, S. 332.

Epine d'été, eine Art Birn; s. Th. V, S. 430.

Epine d'hyver, Winterdornbirn; s. Th. V, S. 454.

Epine jaune, Golddistel, s. Th. IX, S. 338.

Epine noire, siehe unter Pflaume.

Epine-Vinette, siehe Berberis.

Epinette blanche, siehe Th. I, S. 62.

Epingle, siehe Nadel.

Epizootische Krankheiten, siehe oben, S. 127.

Eponge, siehe Schwamm.

Eppich, siehe Apium. Epheu.

Eprevier, siehe Sperber.

Equerre, Equierre; siehe Winkelmaaß.

Equerre à dresser, siehe Richtmaaß.

Equipage, Fr. Equipage. Unter dieser Benennung wird das Reisegeräthe, und die dazu nöthigen Bedienten, Pferde, Wagen u. s. w. ferner, was Jemand an Kleidern und Hausrath besitzt, imgl. der ganze Aufzug und Staat, den eine Person macht, verstanden. Man sagt: Equipage halten, d. h. Kutsche und Pferde halten; sich equipiren, sich mit benöthigtem Zeug und Geräthe versehen.

Die so genannten Dames-Equipagen, welche die Frauenzimmer in Form eines goldenen Köchers oder Etui, an Ketten neben der Uhr zu tragen pflegen, werden in Verlaßenschaften zur Gerade gerechnet.

Beantwortung der Anfrage: „Da bekannt ist, wie einige Equi„page haltende Personen dergleichen mit viel leichtern Kosten un„terhalten, als andre, so wird hierdurch angefragt: Wie Wa„gen und Pferde in Städten, als Leipzig und Dreßden, am be„sten und wohlfeilsten zu haben sind, auch wie viel theils an

„Fourage, theils auch Geldaufwand aller Art nach jetzigen Preisen jährlich erfordert wird?“ st. in No. 6 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1767, S. 54, f.

Beytrag zu einer nähern Beantwortung vorstehender Anfrage, st. in No. 6 dess. v. J. 1769, S. 66—71, und No. 8, S. 85—91.

Zufällige Anmerkungen bey der Frage: Auf was Art in großen Städten Equipagen am besten und wohlfeilsten gehalten werden können, st. in No. 18 dess. v. e. h. J. S. 187—191.

In Absicht auf die Handlung zu Lande oder zu Wasser, wird das Wort Equipage in zweyerley Verstande gebraucht. 1) Bey der Handlung zu Lande, versteht man darunter alles dasjenige, was zu Führung der Kutschen, Wagen, Karren und andern Fuhrwerke zu Lande dienlich ist, als: die Pferde, nebst ihren Sätteln, Zeug und Geschirre. Es wird aber auch von den Pferden, Maul- und andern Lastthieren der Bothen und Fuhrleute gesaget.

An einigen Orten sind der Fuhrleute und anderer Personen, welche daselbst Waaren heimlich, und mit Defraudirung der öffentlichen Zölle oder Accise und anderer dergleichen Abgaben, oder auch solche, die für contrabande Waaren geachtet werden, ein- oder ausführen wollen, ihre Pferde und Geräthschaft der Confiscation unterworfen.

Bey der Handlung zur See, versteht man unter Equipage, holl. Scheepsvolk, Vlootelingen, **die Officiers, Soldaten, Matrosen und Schiffsjungen, die auf einem Schiffe dienen, und womit dasselbe besetzt ist. Bisweilen wird es zwar auch von dem, was zur Unterhaltung und Sicherheit eines oder mehrerer Schiffe gehört, nämlich von den Waffen, Tau- und Seegelwerke, Lebensmitteln und Waaren gesaget, womit ein Schiff beladen ist; doch sagt man in diesem Verstande gewöhnlicher im Deutschen die Ausrüstung, Seerüstung, Equipirung,** Fr. Epiquement, **holl. Manning, Equipagie, Toerusting.**

Die Equipagen der Kauffahrdeyschiffe, d. h. die Matrosen, die es besetzen, werden nach der Zahl der Lasten, die sie tragen können, jede Last zu 2 Tonnen gerechnet, eingerichtet. Ein holländisches Schiff von 40 bis 50 Lasten, hat 7 Mann Equipage und 1 Schiffsjungen; von 50 bis 60 Lasten, 8 Mann und

und 1 Schiffsjungen; und wird also von 10 zu 10 Lasten um einen Mann verstärket, so, daß ein Schiff von 100 Lasten 12, eines von 150 Lasten 17, und eines von 200 Lasten 22 Mann hat. Die Schiffe über 200 Lasten aber, d. h. über 400 Tonnen, equipiret der Armateur nach seinem Gefallen; jedoch fast beständig nach vorgedachter Proportion. Die Schiffsjungen werden so wohl, als die Matrosen, jedoch auf unterschiedliche Art, vermehret. Von 40 bis 80 Lasten hat man nur einen, von 80 bis 150 Lasten zwey, und bis auf 200 Lasten drey Schiffsjungen.

Die Equipagen der französischen und englischen Schiffe sind gemeiniglich stärker, aber doch fast beständig von eben solcher Proportion.

Equisetum, siehe **Kannenkraut. Schaftchalm.**

Equus, siehe **Pferd.**

Er, ein Hauptwort, welches eines der ältesten in den europäischen Sprachen ist, und einen Mann, besonders einen Ehemann bedeutet. Im Hochdeutschen ist es veraltet. Man braucht es nur noch in den gemeinen Mundarten sowohl Ober- als Niederdeutschlandes, das männliche Geschlecht mancher Thiere, besonders der Vögel, auszudrücken. Ist es ein Er oder eine Sie? Ist es ein Männchen oder ein Weibchen?

Er, (*) das persönliche Fürwort der dritten Person im männlichen Geschlechte.

Als man vor einigen Jahrhunderten anfieng, diejenigen Personen männliches Geschlechtes, denen man Achtung schuldig zu seyn glaubte, nicht mehr du und ihr, sondern er zu nennen, so ward aus diesem eigentlich nur demonstrativo-relativen Fürworte wirklich ein persönliches. Da endlich auch dieses er nicht mehr hinlänglich schien, und man statt desselben die dritte vielfache Person (Sie) einführete, so bedienet man sich des er jetzt nur gegen geringere Personen, die man aber doch höher achtet,

(*) Bey dem Uebersetzer Isidors lautet dieses Fürwort ir, bey dem Ottfried er; bey andern oberdeutschen Schriftstellern her. Die nieders. und die damit verwandten Mundarten verbeißen das r, behalten aber dafür das h, wie das Nieders. he, das Angels. und das Engl. he, das Holl. hy, das Dän. han, und das Schwed. han. Bey dem oberdeutschen Pöbel lautet es gar nur a oder ä.

als daß man sie mit ihr und du anreden sollte. Guter Freund, was macht er da?

Unter den Landleuten, sowohl Ober- als Niederdeutschlandes, wo die modische Höflichkeit noch nicht hingekommen ist, ist das er noch das einige bekannte Fürwort, höhere und vornehmere Personen zu benennen.

Er, ein Ehrentitel; siehe Th. X, S. 184, f.

Erable, Ahorn; siehe Acer.

Eranthemum, Adonisröslein; siehe Adonis.

Erbe, das Erbe, ein altes Wort, welches seit tausend Jahren mancherley Veränderungen in seinen Bedeutungen erlitten hat.

1. Ursprünglich bedeutete es die Erde, wie aus dem Lat. arvum, dem Wallischen ar, Erde und erw, ein Acker, dem Isländ. urfa, pflügen, und Griech. ἔρ- erhellet. Im Deutschen ist diese allgemeinste Bedeutung veraltet, außer, daß noch einige im Bergbaue übliche zusammen gesetzte Wörter etwas davon aufzubehalten scheinen, wo das Wort Erbe aber auch die Bedeutung eines Eigenthumes leidet. S. Erbbau, Erbbereiten, Erbfluß, u. s. f.

2. Arbeit, besonders Feld- und Ackerarbeit, welche veraltete Bedeutung Erf und Erfid noch bey den Isländern hat; wo auch erfida arbeiten, und arfwid, arbeitsam ist.

3. Alles was man durch seine Arbeit erwirbt. Daher bedeutet Yrf, Yrfe im Angels. eine jede erworbene Sache, selbst das Vieh, und aerfwa, erwerben.

4. Eigenthümliche Grundstücke, Grund und Boden mit seinem Zubehör, welche Bedeutung noch in dem gemeinen Sprachgebrauche vieler Gegenden Deutschlandes übrig ist. 1) Eigenthümliche Grundstücke überhaupt. Es ist mein Erb und Eigen, mein Eigenthum, wo um der Vieldeutigkeit des Wortes Erbe willen, noch Eigen zur Erklärung hinzugesetzet wird; Erbgrund. 2) Ein eigenthümliches Gut, im Gegensatze eines Lehengutes, allodium, welche Bedeutung in

in den vorigen Jahrhunderten häufig vorkommt. Es ist Erbe und nicht Lehen. 3) Ein Gut, besonders ein Bauergut, welches der Theilung unterworfen ist. Daher giebts in Thüringen ganze, halbe und viertel Erbe. 4) Ein Haus, welches man eigenthümlich besitzet, welche Bedeutung noch in vielen Gegenden üblich ist.

5. Güter, welche uns von andern erworben worden, besonders wenn sie uns nach ihrem Tode als ein Eigenthum überlaßen werden, in welchem Verstande dieses Wort im gemeinen Leben noch häufig für Erbschaft gebraucht wird. Das väterliche, das mütterliche Erbe, dasjenige was jemand von seinem Vater, von seiner Mutter erbet. Siehe Erbschaft.

Erbe, der Erbe, die Erbinn, L. Heres, Fr. Héritier, Héritiere, ein Wort, welches nur noch in der fünften Bedeutung des vorigen Wortes üblich ist. 1) Ein jeder, der eines andern Vermögen nach dessen Tode als ein Eigenthum erhält. Jemanden zu seinem Erben einsetzen. Er ist mein Erbe. Sein Vermögen kommt an lachende Erben. 2) In engerer Bedeutung, leibliche Kinder, weil sie die natürlichen Erben des Vermögens ihrer Aeltern sind, daher sie auch oft Leibes-Erben heißen, zum Unterschiede von den Testaments-Erben, Lehenserben u. s. f. Er ist ohne Erben gestorben, ohne Kinder. Besonders ein leibliches Kind männliches Geschlechtes. Seine Frau hat ihm einen jungen Erben gebracht, ein Knäbchen. Siehe auch Erbnehmer.

Erben, ein Wort so in doppelter Gattung üblich ist.

I. Als ein Activum. 1) Den eigenthümlichen Besitz einer Sache überkommen, in welcher veralteten Bedeutung dieses Wort noch in der deutschen Bibel und der biblischen Schreibart üblich ist. Wir wollen nicht mit ihnen erben jenseits des Jordans, 4 Mos. 32, 19. 2) Eines Verstorbenen Güter eigenthümlich bekommen, in welchem Sinn dieses Wort am üblichsten ist. Er

hat viel geerbet. Ein Landgut, einen Garten erben. Etwas von einem erben. Imgleichen figürlich, durch die Zeugung, mit der Geburt überkommen, von Eigenschaften und Umständen des Leibes und des Gemüthes. Er hat den Geitz von seinem Vater, die Wollust von seiner Mutter geerbt. Er hat diese Krankheit von seinen Aeltern geerbt. Wofür auch zuweilen ererben üblich ist. 3) Als ein Erbtheil übertragen, nachlaßen, wofür doch vererben gebräuchlicher ist.

II. Als ein Neutrum. 1. mit dem Hülfswort haben. (1) Eines Erbe seyn, von einem erben, mit der vierten Endung der Person. Jemanden erben. Er hat seinen Vetter geerbt. Auch wenn der Erbfall noch künftig ist. Wer erbt ihn? wer ist einmal sein Erbe? (2) Jemanden zum Erben haben, eine veraltete Bedeutung. Der Todte erbt den Lebendigen, ein bekannter rechtlicher Satz. 2. Mit dem Hülfsworte seyn. Als ein Erbgut zu Theile werden, imgleichen erblich fortgepflanzet werden. Die Güter erben auf ihn, fallen als ein Erbtheil auf ihn. Diebische Art erbet ins Geschlecht. Sprichw. Kunst erbet nicht. Herren Gunst erbet nicht. Diese Krankheit erbet, pflanzt sich erblich fort.

Erb-Art, siehe **Erb-Exe**.

Erb-Bau, in dem Bergbaue, der gesetzmäßige Bau eines Erbes, d. i. einer eigenthümlichen Lehn- und Fund-Grube, wenn sich derselbe mit einem Stollen anfängt, und zuweilen auch die Grube selbst, welche auf diese Art gebauet wird.

Erb-Bereiten, Erb-Bereitung, in dem Bergbaue, die feyerliche Bereitung, d. i. Vermessung einer erbwürdigen Fundgrube; gleichsam das Bereiten des Erbes, d. i. des Eigenthumes, der eigenthümlichen Grube. Daher das **Erbbereitungsbuch**, worein die Handlungen des Erbbereitens verzeichnet werden; das **Erbbereitungsfeld**, die Gegend, welche vermessen

sen wird; die **Erbbereitungsgebühren**, welche dafür erleget werden, u. s. f.

Erb-Bestand, in einigen besonders oberdeutschen Gegenden, der Erbpacht, auch wohl das **Erbbeständniß**, der **Erbstand**. Daher der **Erbbeständer**, der Erbpächter, derjenige, welcher ein Grundstück in Erbpacht hat; das **Erbbestandsgeld**, oder **Erbstandsgeld**, sowohl dasjenige Geld, welches bey erster Antretung eines in Erbbestand gegebenen Grundstückes erleget wird, und dessen wahren Werthe angemessen ist, als auch diejenige Summe, welche als ein Pacht jährlich dafür bezahlet wird; das **Erbbestandgut**, oder **Erbstandgut**, welches in Erbbestand gegeben wird, u. s. f.

Erb-Buch, in einigen Gegenden ein Buch, in welchem die Erbe, d. i. die eigenthümlichen Grundstücke der Unterthanen, nach ihrer Lage, ihren Besitzern, Abgaben u. s. f. verzeichnet sind, das **Erbregister**, **Grundbuch**.

Erb-Drescher, siehe Th. IX, S. 565.

Erb-eigen, so noch in einigen Gegenden für erblich und eigen üblich ist. Ein **erbeigenes Gut**, so man erblich und eigen besitzet. Ein **Erbeigener**, ein eigenthümlicher Besitzer. S. den folgenden Artikel.

Erb-Exe, (*) ein nur in einigen westphälischen Gegenden übliches Wort, den eigenthümlichen Besitzer eines

(*) Weil Exe im Nieders. auch eine Art bedeutet, so haben Schilter, Frisch, Lodtmann in der Schrift de Jure Holzgraviali und andere behauptet, daß dieses Wort von Axt herstamme, und eigentlich das Recht bedeute, welches man mit der Art in einem Walde ausübe, daher sie es auch im Hochdeutschen Erb-Axt geschrieben wissen wollen.

Allein 1) ist noch nicht erwiesen, daß dieses Wort jemals von einem Rechte gebraucht worden, indem es beständig eine Person andeutet. 2) ist es allemal männliches Geschlechts, der Erbexe, dagegen Exe im Nieders., so wie Axt, weibliches Geschlechtes ist. Und 3) sind dergleichen Bildungen der Wörter und ihres Gebrauches ganz wider die Analogie unserer und der damit verwandten Sprachen. Ohne Zweifel stammet dieses Wort von eigen, Griech. ἴξιος, her und ist eine verderbte Aussprache von Erbeigener. Das x darf niemanden irre machen, der die westphälische und holländische Mundart kennet.

Grundstückes, besonders einer Holzmark, oder eines Theiles derselben zu bezeichnen, ein Erbeigener, im nürnbergischen Walde ein Erbförster, Forsthübner, in andern westphälischen Gegenden ein Erbmann.

Erb-Fall. 1. Der Fall, da jemand Erbe wird, eine Erbschaft empfängt. 2. Das Recht, nach dem Todr eines Unterthanen etwas von ihm zu erben.

Von Lehens-Erbfällen, s. unter Lehengut.

Erb-Fluß, in dem Bergbaue, ein Fluß, welcher das Gebirge und die in demselben befindlichen Gänge abschneidet, und einen Gegentrum macht.

Erb-Förster, in dem nürnbergischen Reichswalde, der eigenthümliche Besitzer eines Theiles in demselben. Siehe Erb-Exe und Förster.

Erb-Folge, die Folge in dem Besitze der Güter und Würden einer Person, und die Art und Weise derselben, im Oberd. der Erbgang. Die Erbfolge berichtigen. Zur Erbfolge kommen, d. i. einem Verstorbenen in dem Besitze seiner Güter und Würden folgen. Daher die Erbfolgsordnung, das Erbfolgsrecht, im Oberd. das Erbgangsrecht, das Recht jemanden zu folgen.

Die Erbfolge wird in die natürliche (Successio ab intestato), und in die testamentarische (Successio ex testamento) unterschieden.

Ab intestato succediren 1) die Kinder, 2) die Aeltern, 3) die Collaterales; welchen die Gesetze 4) die Succession der Eheleute, und 5) die Succession des Fiscus beygefügt haben. Die drey ersten Ordnungen gründen sich in der natürlichen Vernunft und Billigkeit.

Es succediren in der väterlichen Erbschaft 1) alle Kinder, sowohl männ- als weiblichen Geschlechts, welche aus einer rechtmäßigen Ehe gezeuget sind, worunter auch diejenigen begriffen werden, welche durch die Heurath legitimirt, oder durch die Emancipation der väterlichen Gewalt entlaßen worden; imgleichen die Posthumi, d. i.

d. i. welche nach des Vaters Tode zu rechter Zeit vollkommen und lebendig geboren werden.

Es werden unter die Kinder nicht allein die Kinder des ersten Grades, sondern auch die Enkel, d. i. der verstorbenen Kinder nachgelaßene Kinder, gerechnet.

Es verlieren die Kinder ihr Successionsrecht: 1) wenn der Aeltern ihre Güter confiscirt werden, welchenfalls aber ihnen das Pflichttheil (Legitima) vorbehalten werden muß. 2) Wenn die Kinder selbst verbannet, oder deren Güter confiscirt werden, und können die Aeltern solchenfalls keine Legitimam prätendiren. 3) Wenn Kinder der väterlichen Erbschaft renunciiren. 4) Wenn Kinder apostasiren, d. i. wenn sie zu einer Religion übergehen, welche unter den drey im römischen Reiche recipirten Religionen nicht begriffen ist.

Es concurrirt aber mit den Kindern 2) des verstorbenen Vaters oder Großvaters hinterlaßene Witwe in dem vierten Theile der Verlaßenschaft, wenn 3 oder weniger Kinder am Leben; wenn aber 4 oder mehr Kinder vorhanden sind, in ein Kindestheil. Unter den Kindern, mit welchen die Witwe concurrirt, werden auch die Enkel begriffen. Wenn keine Descendenten vorhanden sind, fällt die Erbschaft ab intestato auf des Verstorbenen Ascendenten, nämlich auf die Aeltern, und wenn diese nicht vorhanden, hiernächst auf die Großältern, sowohl väterlicher als mütterlicher Seite ꝛc.

Es können aber die Ascendenten den Descendenten nicht succediren: 1) Wenn die Güter confiscirt worden. 2) Wenn eine Großmutter, oder Mutter, welche majorenn ist, den Kindern binnen Jahresfrist keinen oder einen untüchtigen Vormund bestellen läßt, und das Kind in den unmündigen Jahren verstirbt. 3) Wenn die Mutter ein öffentliches lüderliches Leben führet; als z. E. wenn sie nach ihres Mannes Tode ein unehliches Kind zeuget. 4) Wenn eine Mutter oder Großmutter binnen 6 Monathen nach ihres ersten Mannes Tode heurathet, ob sie schon dieserwegen Dispensation erhalten. 5) Wenn sie zur zweyten Ehe schreitet, ehe und bevor sie mit ihren Kindern erster Ehe Richtigkeit getroffen.

Wenn der Verstorbene weder Descendenten noch Ascendenten hinterlaßen, und ab intestato verstirbt, succediren demselben die Seitenverwandten oder Collaterales, und zwar in folgender Ordnung: 1) die vollbürtigen Geschwister; 2) die vollbürtigen Bruderkinder; 3) die Halbgeschwister; 4) die von den Halbgeschwistern hinterlaßene Kinder; 5) des Vaters und der Mutter Brüder und Schwestern; 6) die übrigen Anverwandten, nach der Nähe des Grades.

Wenn gar keine Verwandte vorhanden sind, succedirt die Witwe des letzt Verstorbenen in die Hälfte des ganzen Vermögens, dergestalt, daß sie ihre eigene Güter nicht conferiren darf; die übrige Hälfte fällt dem Fiscus anheim.

Es hat aber diese Succession nicht Statt, wenn eine Ehestiftung vorhanden ist, weil die Witwe (die Adeligen ausgenommen, welche nach der Lehnsconstitution die Wahl haben,) sich lediglich darnach achten muß.

Was in den Königl. Preußischen Landen in Ansehung der Erbfolge zwischen Eheleuten verordnet ist, siehe unter Erbschaft.

Wenn weder Verwandte in dem zehnten Grade, noch eine Witwe des Verstorbenen vorhanden, succedirt der Fiscus in die ganze vacante Erbschaft. Mit dem Fisco concurriren die unehelichen Kinder in sextante bonorum.

Von der testamentarischen Erbfolge, s. Testament.

Erbfolge-Verträge, siehe Erb-Vergleich.

Erb-Frau, siehe Erb-Herr.

Erb-Freund-Recht, siehe unter Näher-Recht.

Erb-Frohn, in Soest und einigen andern westphälischen Städten, gewisse Unterrichter, welche die Urtheile des Großrichters oder Richters in bürgerlichen Sachen, zur Vollziehung bringen, und auch Unterrichter, Erbrichter, Pfandrichter heißen; entweder, weil sie ihr Amt erblich besitzen, oder auch weil sie über das Erbe, d. i. Eigenthum, erkennen.

Erb-

Erb-Gang, siehe Erbfolge.

Erb-Geld, oder die Erbgelder, ein jedes geerbte oder aus einer Erbschaft überkommene Geld. An einigen Orten in engerer Bedeutung, dasjenige was ein Erbe dem andern aus den väterlichen oder andern abgestorbenen Gütern, zu seiner Abfindung, jährlich oder in gewissen Terminen herausgeben muß.

In manchen Ländern nennt man auch die so genannten Auszüge aus Bauergütern, wenn leztere noch bey Lebenszeit einem Kinde oder andern neuen Besitzer übergeben werden, Erbgelder. Siehe auch Angabe.

Erb-Gerechtigkeit, ein Recht, welches jemand entweder durch die Geburt, oder durch menschlichen Willen, Vergleich oder Verordnung hat, einen andern zu beerben; das Erbrecht.

Im Bergbaue ist die Erbgerechtigkeit eines Stollens, dasjenige, was ein Erbstollen von den nahe liegenden Berggebäuden zu erheben oder einzunehmen hat.

Erb-Gericht. 1. Ueberhaupt eine jede Gerichtsbarkeit, welche auf den Grund und Boden haftet, oder erblich und eigenthümlich besessen wird, und dasjenige Gericht, welches sie ausübet, es sey nun die obere oder die untere Gerichtsbarkeit. In diesem Verstande wird auch die Gerichtsbarkeit der Städte über ihr Eigenthum, und das Gericht, durch welche sie solche verwalten lassen, das Erbgericht, oder im Plural die Erbgerichte genannt.

2) In engerer Bedeutung werden in Ober- und Niedersachsen, die Erbgerichte den Obergerichten entgegen gesetzt, und alsdann drückt dieses Wort bloß die Grundgerichte, oder die niedere Gerichtsbarkeit aus, die auf einem Erbe, d. i. einem freyen Erbgute haftet; im Gegensatze des Blutbannes, oder der peinlichen Gerichtsbarkeit, welche gemeiniglich ein kaiserliches oder königliches Lehen ist. Alsdann werden die Erbgerichte

auch

auch die Untergerichte, die niedern Gerichte, die Grundgerichte, die Vogtey u. s. f. genannt.

Daher ein Erbgerichtsherr, 1. Ein Gerichts-Herr, der seine Gerichtsbarkeit erblich und eigenthümlich besitzet, sie sey von welcher Art sie wolle. 2. Ein Gerichtsherr, der nur die niedere Gerichtsbarkeit besitzet.

Erb-Grund, siehe oben, S. 148.

Erb-Gulden, an einigen Orten das Abzugsgeld, so von Erbschaften, die einem Fremden anheim fallen, abgezogen wird, weil man anfänglich nur einen Gulden von hundert abzuziehen pflegte. S. Erbzug und Erbkauf.

Erb-Gut. 1. Alles Vermögen, welches Jemand durch Erbfolge erlanget, die sich entweder auf Erbrecht, oder auf Erbvermächtniß, d. i. ein Testament, oder aber auf Erbverträge, und endlich auch auf Schenkungen gründet; im Gegensatze desjenigen Gutes, so durch Kauf oder Tausch erlanget wird.

Horaz preiset mehr als Einmal, die Glückseligkeit desjenigen, der paterna arat jugera, oder sein väterliches Erbtheil pflüget. Mit diesem poetischen Gedanken stimmt die gesunde Weltweisheit vollkommen überein. Denn Betrachtungen über die Verbindlichkeiten, welche wir von einem Vater haben, der uns eine gute Erbschaft zu unserm Auskommen hinterlaßen, werden uns ganz vermuthlich auch anreizen, uns wenigstens gleiche Mühe zu geben, sie ganz und gar in eben so gutem Zustande auf unsere Nachkommen zu bringen; und wenn unser Vater ein guter Landwirth gewesen, und uns das Erbgut in einem fruchtbaren Zustande gelaßen, so haben wir eine der stärksten Anreizungen, diese fleißige Wartung fortzusetzen; nämlich die Furcht vor der Schande. Ist er kein guter Wirth gewesen, so haben wir einen bey nahe eben so starken Bewegungsgrund, nämlich den Ehrgeiz.

Wenn der Vorfahr und der Nachfolger zusammen auf dem Erbgute gewohnt haben, so wird davon noch ein stärkerer Bewegungsgrund zu einem guten Ackerbaue entstehen. Denn „wir können," wie Pope ganz richtig anmerkt, „auch sogar einen alten Stümpel, mit dem wir lange bekannt gewesen, ohne einigen Grad des Bedauerns nicht missen". An dem Orte also, woselbst wir lange mit einem Vater gelebt haben, welcher uns

uns mit Gewogenheit liebte und von uns geliebet wurde, können wir keinen Gegenstand sehen, welcher nicht das Andenken irgend eines zärtlichen Auftrittes erwecken, und uns den Boden lieben, und daher mit unsern äußersten Kräften bauen laßen wird, welcher uns eine so angenehme und lehrreiche Schwermuth eingiebt. Solch eine Aufmunterung ist es zum Ackerbau, und folglich ein solcher Vortheil für den Staat, daß Leute ein Erbgut besitzen, welches von ihren Aeltern herkommt, und auf welchem sie und ihre Aeltern gelebt haben.

Von der Aufmunterung zum Ackerbaue, die aus dem Besitze eines väterlichen Erbgutes entspringt: s. im 8 B. des aus dem Engl. übers. Museum rust. & commerc. Lpz. 1767, 8. S. 368, fgg.

2. Ein eigenthümliches Gut, im Gegensatze eines Lehens, ein Allodium. In diesem Falle bedeutet es ein unbewegliches Gut.

3. Zuweilen auch ein Erbzinsgut, so zwar erblich, aber mit einem gewissen Zinse beschweret ist.

Erb-Herr, L. Dominus hereditarius, Fr. Seigneur oder Posselseur héréditaire, der Eigenthumsherr eines ansehnlichen Grundstückes, der Lehenherr, und weil derselbe gemeiniglich auch die Gerichte über dasselbe Grundstück hat, der Gerichtsherr, oder Erbgerichtsherr. Die Erbfrau, wenn einer Person weibliches Geschlechtes das Eigenthum zustehet. Im höhern Verstande werden auch Landes- und Oberherren mit diesem Namen beleget, da denn im weiblichen Geschlechte gleichfalls Erbfrau üblich ist, welchen Titel unter andern auch die Kaiserinn Königinn von Ungarn und Böhmen führet.

Erb-Kauf. 1. Ein nur noch in einigen Gegenden übliches Wort, diejenige Art des Abzuges anzudeuten, vermittelst deren der fremde Erbe, oder an dessen Statt der Erblaßer, die Erbschaft, die sonst dem Fiscus verfallen war, von dem Landesherren loskaufen konnte.

Erbkauf war der erste Name, den diese Abgabe führete, und der schon im 12ten und 13ten Jahrhunderte vorkommt, bis im 15ten Jahrhunderte die Ausdrücke Nachsteuer und Abzug üblich wurden. S. Erbgulden.

2. Ein

2. Ein erblicher Kauf, der auch **Erb-** und **Tod-Kauf** genannt wird, im Gegensatze des Kaufes auf Wiederkauf. Fr. Vente perpetuelle.

Erb-Koth, nennet man den zähen Schleim, den Unrath und die groben Unreinigkeiten, womit ein Kind, während seines Aufenthalts im Mutterleibe, inwendig nicht nur im Munde, Halse und Luftröhre, sondern auch im Magen und in den Gedärmen angefüllt ist. Weil dieser Unrath durch seine Schärfe die Gedärme sehr reizet, Kneifen, Schlucken, Epilepsie und den Tod selbst verursachen kann, so pflegt man den Auswurf solcher Unreinigkeiten mit gelinden Arzeneyen zu befördern, wie im Art. **Kind** zeigen werde.

Erb-Kothsasse, in Sachsen, ein Kothsasse, der sein Koth erb- und eigenthümlich besitzet, im Nieders. **Erb-Kossäte, Erbköther**, zum Unterschiede von dem, der nur zur Miethe darinn wohnet.

Erb-Krug, siehe unter **Krug**.

Erbkur, siehe unter **Kur**.

Erblaßer, der andern sein Vermögen als ein Erbe überläßt, der Verstorbene, in Ansehung seiner Verlaßenschaft und seiner Erben. Daher das **Erblaßungs-Recht**, das Recht sein Vermögen zu vermachen, oder zu hinterlaßen, wem man will, wenn die Gesetze den Erbgang nicht bestimmet haben.

Erb-Lehen, ein erbliches Lehen, ein Lehen, welches Mann- und Weiberlehen zugleich ist, zum Unterschiede von dem bloßen **Mannlehen**. Siehe **Handlehen**.

Auch Erbzinsgüter werden zuweilen **Erblehen** genannt. Daher der **Erblehenherr**, das **Erblehen-Gut**, der **Erblehenträger** u. s. f.

Erb-Lehenwaare, bey Erbzinsgütern diejenige Lehen-Waare, welche der Erbe eines Erbzinsgutes bey dem Erbfalle an den Erbzinsherren bezahlet, weil sonst das Erbzinsgut an den Lehenherren zurückfallen würde, zum Unterschiede von der **Sterbelehenwaare** und **Kaufle-henwaare**.

Erb-Leute, siehe **Erb-Mann**.

Erblose Güter, welche keinen Erben, d. i. Besitzer haben; siehe unter **Gut**.

Erblosung, siehe unter **Näher-Recht**.

Erb-Mangel, ein erblicher, angeerbter Mangel oder Fehler.

Bey den Pferden werden gewisse Gebrechen, die ihnen entweder die Gesundheit benehmen, wie der Roß, die Mauke, oder ihr Ansehen verringern, oder auch den Umgang mit ihnen beschwerlich machen, sehr uneigentlich **Erbmängel** genannt, und dadurch von den **Haupt-Mängeln** und geringen Mängeln unterschieden. Siehe auch **Erb-Schade**.

Erb-Mann. 1. In einigen Gegenden ein Erbeigener, ein eigenthümlicher Besitzer gewisser liegender Gründe.

So werden in einigen Gegenden Westphalens die Markgenossen oder Bewohner einer Holzmark **Erbmänner** oder **Erbleute** genannt. S. **Erb-Exe**.

2. Zuweilen auch ein Erbzinsmann.

Erbmann-Lehen, siehe **Mann-Lehen**.

Erb-Meier, in einigen besonders niedersächsischen Gegenden so viel als ein Erbpächter, oder Erbzinsmann, ein erblicher Meier. S. **Meier**. Daher das **Erb-Meiergut**, das **Erbmeierding** oder **Erbmeiergericht**, im Oberd. der Dinghof, das **Erbmeierrecht** u. s. f.

Erbnehmer, überhaupt ein jeder Erbe, der eine Erbschaft bekommt. Wenn aber **Erben** und **Erbnehmer** zusammen gesetzet werden, so bedeutet das erstere die Erben ab intestato, das leztere aber im engern Verstande, die Nachkommen. Im Oberd. **Erbnehm**, im Nieders. **Arvnemer**.

Erb-Pacht, siehe unter **Pacht**.

Erb-Pferdner, siehe **Pferdner**.

Erb-Portion, siehe **Erbtheil**.

Erb-Receß, siehe **Erb-Vergleich**.

Erb-Register, siehe **Erb-Buch**.

Erb-Richter. 1. Ein willkührlich erwählter Richter, einen Erbschaftsstreit zu entscheiden, S. Erbschicht. 2. Eine obrigkeitliche Person in einigen Städten Westphalens, S. Erb-Frohn. 3. Auch an andern Orten, ein Richter, besonders auf dem Lande, der sein Amt erblich besitzet. 4. Zuweilen auch ein Erbgerichts-Herr, der die Erbgerichte, d. i. die untere Gerichtsbarkeit besitzet.

Erbsaß, in einigen Gegenden, besonders Niedersachsens, ein eigenthümlicher Besitzer eines Landgutes oder Schlosses.

Erb-Schaden. 1. Ein erblicher Fehler des Leibes, ein Erbmangel. Figürlich auch ein solcher Fehler des Gemüthes. 2. In einigen Gegenden ein Schaden an den Gütern, der auch noch den Erben zur Last fällt.

Erbschaft, L. Hereditas, Fr. Succession, dasjenige, dessen Besitz eine Person zum Erben macht, das geerbte Vermögen, die Verlaßenschaft eines Verstorbenen in Rücksicht auf den Erben. Eine reiche Erbschaft thun, bekommen. Dieses Gut ist aus der väterlichen Erbschaft. Theil an einer Erbschaft haben. Imgleichen der Besitz dieser Güter. Eine Erbschaft antreten. Sich einer Erbschaft begeben.

In den Königl. Preußischen Landen, ist in Ansehung der Erbschaftsanfälle, und der Erbfolge zwischen Eheleuten, folgendes verordnet.

I. In Ansehung der Erbeserklärung, der Wohlthat des Inventarii, Zahlung und Vorladung der erbschaftlichen Gläubiger.

1. Derjenige, welchem eine Erbschaft, es sey *ex quocunque titulo* es wolle, mit einer Bedingung, oder ohne eine Bedingung anheim fällt, muß, wenn er in eben derselben Provinz wohnet, binnen 6 Wochen; wenn er in einer andern Provinz wohnet, sie mögen inn- oder außerhalb den preußischen Landen, 40 Meilen oder weniger von des Erblaßers gehabten Wohnung entfernt liegen, binnen 2 Monathen; wenn er aber über 40 Meilen

len davon entfernt wohnet, binnen 3 Monathen nach erhaltener Nachricht, bey den Gerichten, worunter der Erblaßer zur Zeit seines Absterbens sein *Domicilium* gehabt, sich erklären, ob er entweder nicht Erbe seyn, oder schlechterdings, ohne sich die Wohlthat des Inventarii zu Nutze zu machen, oder aber mit Vorbehalt dieser Wohlthat, die Erbschaft antreten wolle. Im letztern Falle muß er zugleich ein solennes Inventarium, oder statt dessen eine Specification, wie er solche auf Erfordern eidlich bestärken kann, über den Nachlaß übergeben.

2. Hat jemand seine Erklärung bey einem *Iudicio incompetenti* aus Versehen übergeben: so liegt zwar dem Gerichte ob, ihn damit *ad Iudicem competentem* zu verweisen. Es mag aber das Gericht solches gethan haben, oder nicht, so bleibt die Erklärung bey ihren Kräften.

3. Hat der Erbe binnen der gesetzten Zeit sich entweder gar nicht, oder sich nur *pro herede cum beneficio inventarii* erkläret, das Inventarium oder die Specification aber nicht zugleich übergeben: so soll er zwar in beyden Fällen, ohne Verstattung einer weitern Bedenkzeit, oder einer *Restitutionis in integrum*, *pro herede cum beneficio inventarii* gehalten, ihm auch in letzterm Fall über seine Erklärung der Recognitionsschein ausgefertiget, und dabey angemerket werden, daß solches ohne Beylegung des Inventarii geschehen. Damit aber die Creditores wissen, ob die Erbschaft so beschaffen, daß sie ihre Befriedigung ganz oder nur zum Theil, erhalten können: so stehet jedem von ihnen frey, nach Ablauf vorhin gedachter zur Erklärung des Erben gesetzten Frist, um die gerichtliche Auflage an denselben anzuhalten, daß er in einem, nicht leicht über 2 Monathe hinauszusetzenden *Termino præclusivo*, ein Inventarium oder *juratam Specificationem* edire, widrigenfalls aber gewärtige, daß er *pure pro herede* geachtet, und dafür in dem angesetzten Termin erkläret, mithin zu Bezahlung der Schulden, wenn auch schon die Erbschaft nicht zureichend seyn sollte, schuldig erkannt werde. Es soll auch, auf Anhalten eines *Legatarii*, nach Ablauf gedachter Frist dem Erben auferleget werden, in einem ebenmäßig anzusetzenden *Termino* ein *Inventarium* oder *juratam Specificationem* zu ediren, mit der Verwarnung, daß er widrigenfalls in solchem

chem *Termino*, das Vermächtniß ohne Abzug zu bezahlen, schuldig erkannt werde.

Von dergleichen Erkenntnissen stehen beyden Theilen die *Remedia juris* offen. So lange kein solches Erkenntniß, weder *ad instantiam Creditorum*, noch *Legatariorum*, erfolget, stehet einem Erben, welcher sich nicht ausdrücklich *pure pro herede* declarirt, wenn er belanget wird, jederzeit frey, annoch ein Inventarium oder eine Specification zu ediren, und sich des ihm darnach competirenden *Beneficii* zu bedienen. Ist aber ein solches Erkenntniß, obgleich nur auf Ansuchen eines oder andern Gläubigers oder *Legatarii* ergangen, so kommt es auch den nachher sich meldenden Gläubigern und Legatarien zu statten, und der einmal *pro pure herede* rechtskräftig erkannte Erbe ist es für beständig in Ansehung aller und jeden erbschaftlichen Forderungen und Ansprüche zu achten.

4. Wenn ein Erbe sich binnen geordneter Zeit *pro non herede* declariret, so muß dessen Declaration sowohl denenjenigen, welchen in diesem Falle die Erbschaft zufällt, als auch den bekannten Creditoren des Verstorbenen zu ihrer Achtung publicirt werden, und ist solchenfalls der Erbe, wenn er sich nicht des Besitzes der Erbschaft angemaßet, zu Edirung eines Inventarii oder eidlichen Specification nicht verbunden. Ist er aber zur Zeit des Absterbens in dem Besitz der Erbschaft gewesen, oder hat auch nachher den Besitz derselben ganz oder zum Theil ergriffen, so ist er den folgenden Erben oder Creditoren des Verstorbenen nicht nur die Erbschaft nach dem Inventarium oder der Specification auszuantworten, sondern auch von Zeit des erhaltenen Besitzes Administrationsrechnung abzulegen schuldig, und im Verweigerungsfall sind dieselben *cum Iuramento in litem* wider ihn zu laßen.

5. Ist die Gemeinschaft der Güter durch die Ehepacten, oder Statuta des Orts, unter den Eheleuten schlechterdings und ohne Wahl festgesezt: so kann der überlebende Ehegatte sich dieser Gemeinschaft nicht begeben, und stehet also allein den Erben des verstorbenen Ehegatten, die oben geordnete Bedenkzeit, dem überlebenden aber solches nur alsdenn zu, wenn *Communio bonorum statutaria per pacta dotalia* auf eine den Gesezen gemäße

mäße Art ausgeschlossen, und der überlebende Ehegatte *Heres ex testamento vel pacto* ist. Wenn aber ein Ehegatte *Heres statutarius cum optione* ist, so muß derselbe gleichfalls binnen oben gedachter Frist, von der Zeit an, da er Nachricht von dem Absterben erhalten, ein Inventarium oder eine eidlich zu bestärkende Specification verfertigen, solche gerichtlich übergeben, und zugleich declariren, ob er *Portionem statutarium* wählen, oder sein Vermögen zurück nehmen wolle.

Ein gleiches findet auch Statt, wenn die Eheleute durch ihre Ehepacten, vor oder nach ihrer Verheurathung, die Gemeinschaft der Güter, dabey aber verabredet, daß beyden, oder einem von ihnen, nach Absterben des andern, frey stehen solle, sich dieser Communion zu begeben, und das Seinige heraus zu nehmen.

Uebergiebt der überlebende Ehegatte kein Inventarium oder Specification, und erkläret er sich nicht wegen der ihm zustehenden Wahl binnen der gesezten Frist: so wird derselbe *pro herede cum beneficio inventarii* gehalten, dergestalt, daß er sein eigenes Vermögen zurück nehmen, und nur des Verstorbenen Nachlaß den Creditoren heraus zu geben berechtigt ist.

Es sind aber die Creditoren, nach Ablauf dieser Frist, befugt zu bitten, dem *Heredi statutario* aufzugeben, in einem über zwey Monathe nicht leicht hinaus zu sezenden *Termino præclusivo* das Inventarium oder die Specification zu ediren, mit der Commination, daß, widrigenfalls er in solchem *Termino præjudiciali pro herede statutario* gehalten, oder wenn *Communio bonorum* vorbemeldetermaßen *per pacta* festgesezt ist, es dabey gelaßen werden solle. Gleichergestalt stehet auch den Erben des verstorbenen Ehegatten frey, diese Erklärung von dem Ueberlebenden gerichtlich zu fordern, wozu ihm dann eine gleichmäßige Frist zu sezen, unter der Verwarnung, daß nach Ablauf derselben ihm die Wahl genommen sey, und dagegen des verstorbenen Erben die Wahl zustehen solle, ob sie mit ihm die gemeinschaftliche Erbschaft theilen, oder ihm nur das Seinige herausgeben wollen.

Ist der Mann in dem Besitz des Nachlaßes seiner Ehefrau geblieben, und will er, der ihm zustehenden Befugniß gemäß, nur seiner Ehefrau Vermögen heraus ge-

ben: so darf er bloß das Inventarium oder die Specification von ihrem Vermögen übergeben. Ein anderes aber ist es, wenn er entweder *ex communione bonorum statutaria vel pactitia, absque optione*, den Miterben oder Creditoren überhaupt verbunden ist, oder auch *Portionem statutariam* erwählet; in welchen Fällen er sowohl den Erben als Creditoren seiner Ehefrau, das Inventarium oder die Specification nicht allein ihres, sondern auch seines eigenen Vermögens übergeben muß.

Eine Ehefrau hingegen ist in allen Fällen, wenn sie im Besitz des Nachlaßes ihres verstorbenen Ehemannes geblieben, schuldig, ihr eigenes und ihres Mannes Vermögen zu specificiren, dabey aber, wenn sie sich des *Beneficii inventarii* bedienen kann und will, anzuzeigen, was ihr eigentlich gehöre, und allenfalls solches mit den Creditoren oder Erben ihres Ehemannes rechtlich auszumachen, indem den Rechten nach präsumiret wird, daß das sämmtliche Vermögen dem Ehemanne zugehöre.

Sind *Pacta dotalia* vorhanden, und darinnen ein anderes, als was in den Landesgesetzen wegen der Erbfolge unter Eheleuten versehen ist, festgesetzt: so wird dadurch der überlebende Ehegatte, wofern nicht in dem Orte, wie z. E. bey den Lehengütern in der Churmark, ein anderes geordnet ist, von der Succession *ex Statuto* gänzlich ausgeschlossen, daher er sodenn als ein Gläubiger anzusehen ist, und es weder einer Erklärung noch Specification bedarf, wo er nicht sonst als Besitzer des Nachlaßes dazu gehalten, oder er auch nach den *Pactis dotalibus* selbst ein Miterbe des Verstorbenen ist.

II. In Ansehung der Erbfolge zwischen Eheleuten.

1. Wenn ein Ehegatte verstirbt, so hat der überlebende die Wahl, ob er des Verstorbenen Erbe seyn wolle oder nicht; es wäre denn, daß die Eheleute in ihren Ehepacten, oder durch ein anderes unter sich errichtetes *Pactum succeſſorium*, sich dieser Wahl ausdrücklich begeben hätten.

2. Erkläret sich der Ueberlebende, daß er nicht Erbe seyn wolle, so ist er berechtigt, alles das Seinige zurück zu behalten, und den Nachlaß des verstorbenen Ehegatten dessen Erben *ex Testamento vel ab intestato*, oder dessen

dessen Creditoren, zu überlaßen, seine Forderungen aber an des Verstorbenen Vermögen aus der Ehestiftung oder andern Verträgen gegen dessen Erben oder Creditoren auszumachen.

3. Erkläret sich der überlebende Ehegatte, Erbe *cum beneficio legis & inventarii* zu seyn, oder wird er wegen unterlaßener Erklärung dafür angenommen, so ist er dadurch berechtigt, 1) den Creditoren mehr nicht, als des zuerst verstorbenen Ehegatten Vermögen, heraus zu geben, und mit denselben, was er gleichfalls als Creditor, aus der Ehestiftung oder andern Verträgen, an des Verstorbenen Vermögen zu fordern hat, rechtlich auszumachen; 2) den Erben des Verstorbenen aber entweder das, nach Abzug dessen Schulden, übrig bleibende Vermögen des Verstorbenen allein zu überlaßen, oder dasselbe, mit Einwerfung seines Vermögens, auf die im Folgenden angezeigte Art und Weise, mit ihnen zu theilen.

4. Erkläret sich der Ueberlebende *pure pro Herede ſtatutario*, oder wird er dafür rechtskräftig erkannt: so ist er verbunden, alles sein Vermögen, ausgenommen die Güter, welche wegen ihrer Lehens- Majorats- Fideicommiß- und andern Qualität, den Rechten nach, besonders nach Vorschrift der in der Chur- und Neumark publicirten Lehensconstitutionen, davon eximirt sind, mit einzuwerfen, und zur Gemeinschaft zu bringen; und er erhält von seinem und des verstorbenen Ehegatten Vermögen, wie beydes am Tage des Todes des erstverstorbenen beschaffen gewesen, wenn davon zuvörderst beyderseitige Schulden abgezogen, die Hälfte; die andere Hälfte aber fällt den Erben des Verstorbenen zu.

5. Des zuerst verstorbenen Ehegatten Erben, es seyn *Adſcendentes*, *Deſcendentes*, oder andere Erben, haben die Freyheit, sich der Erbschaft des Verstorbenen ganz zu entsagen, es mag der Ueberbleibende sie ihnen allein überlaßen, oder *ex Statuto* mit ihnen erben wollen.

6. Erklären sich des Verstorbenen Erben, dessen *Heredes cum beneficio legis & inventarii* zu seyn, oder werden sie wegen unterlaßener Erklärung dafür angenommen, so berechtigt sie dieses *Beneficium*: 1) gegen die Creditoren, daß sie nicht über die Kräfte der Verlaßenschaft, nämlich was sie daraus für sich erhalten, zu des Ver-

storbenen, oder des mit ihnen *ex Statuto* miterbenden überlebenden Ehegatten Schulden beytragen dürfen, auch ihre eigene Forderung an den Nachlaß, abgesondert erhalten; 2) gegen den überlebenden Ehegatten, entweder, wenn er nicht erben will, daß er ihnen den Nachlaß des Verstorbenen heraus geben und überlaßen müsse, oder, wenn er die Erbschaft *ex Statuto* antritt, daß er mit ihnen sowohl über des Verstorbenen, als über sein eigenes Vermögen, so wie sich beydes am Sterbetage befunden, nach Abzug der gemeinschaftlichen Schulden, Erbschichte anlege, und ihnen die Hälfte zukommen laßen müsse.

7. Erklären sich die Erben des Verstorbenen hingegen *pure pro Heredibus*, oder werden sie dafür rechtskräftig erkannt: so bekommen sie entweder den von dem überlebenden Ehegatten ihnen allein überlaßenen Nachlaß des Verstorbenen, und müssen des Letzten Creditoren auch über den Betrag des Nachlaßes gerecht werden; oder, falls der Ueberlebende mit ihnen zugleich *ex Statuto* erbet, bekommen sie die Hälfte von dem gemeinschaftlichen Vermögen beyder Eheleute, und tragen beyder Eheleute Schulden zur Hälfte, wie solche sowohl, als das Vermögen, zur Zeit des Todes des Verstorbenen beschaffen gewesen, wenn auch die Schulden die Kräfte der Verlaßenschaft übersteigen soliten.

8. In beyden Fällen, es mögen die Erben des Verstorbenen mit der Wohlthat des Inventarii die Erbschaft angetreten haben, oder sie mögen *pure Heredes* geworden seyn, ist, wegen der Collation desjenigen, so sie von dem Verstorbenen geschenkt, oder durch eine bloße Freygebigkeit bekommen, oder sonst den Rechten nach zwischen Kindern conferirt werden muß, der Unterschied zu machen, ob die Erben des Verstorbenen zugleich dessen Kinder sind, oder nicht.

Erstenfalls, es mögen die Kinder durch ein Testament zu Erben eingesetzt seyn, oder *ab intestato* erben, müssen sie dem Ueberlebenden, mit dem sie Erbschicht halten, alles dasjenige conferiren, was den Rechten nach bey der Erbfolge der Descendenten der Collation unterworfen ist; der Ueberlebende aber muß hinwiederum nicht nur nach dem *Art.* 4 sein eigenes Vermögen, so wie es sich am Sterbetage befunden, zur gemeinsamen Thei-

Theilung bringen, sondern, falls er vom Verstorbenen etwas geschenkt, oder sonst solchergestalt erhalten hätte, daß ein Kind, wenn es einem Kinde wäre gegeben worden, es würde haben conferiren müssen: so muß er solches auf gleichen Fuß conferiren, wenn es auch am Tage des Absterbens in seinem eigenen, oder dem gemeinschaftlichen Vermögen nicht mehr vorhanden gewesen.

Andernfalls, wenn die Erben des Verstorbenen dessen Kinder nicht sind, so findet zwischen ihnen und dem Ueberlebenden ganz und gar keine Collation, weder auf der einen, noch der andern Seite, Statt.

9. Wenn der überlebende Ehegatte entweder sich *pro Herede cum beneficio* erkläret, oder, nach Ablauf der zur Erklärung gesetzten Frist, dafür angenommen worden, und binnen eines anderweitigen von den Erben ausgebrachten *Termini præjudicialis* sich noch nicht erkläret, ob er *ex Statuto* erben, oder den Nachlaß des Verstorbenen den Erben allein überlaßen wolle, stehet diesem die Wahl zu, ob sie ihn von der Erbschaft des Verstorbenen ausschließen, oder ihn zur Erbschaft mit admittiren wollen.

10. Wenn aber auch der Ueberlebende *pure* Erbe seyn will, oder *ad instantiam Creditorum* rechtskräftig dafür erkannt worden, dessen Unvermögen aber sein Vermögen übersteigt, so, daß durch den Abzug seiner Schulden von dem gemeinschaftlichen Vermögen weniger, als des Verstorbenen eigenes Vermögen, zur Theilung übrig bleibt, stehet den Erben des erst Verstorbenen, sie seyn *Descendentes*, *Adscendentes*, oder *Collaterales*, *ab intestato*, *ex testamento*, oder *ex pacto*, gleichfalls frey, der zu ihrem Besten geordneten, und dem überlebenden Ehegatten obliegenden Einwerfung seines Vermögens zu entsagen, und die Hälfte von des Verstorbenen, nach Abzug seiner, des *Prædefuncti* Schulden, übrig bleibenden Vermögens, allein zu fordern, und die andere Hälfte dem verschuldeten Ehegatten, oder dessen *Creditoribus*, zu überlaßen.

11. Wenn ein überlebender Ehegatte verstirbt, ohne 1) sich überhaupt wegen der Erbschaft des Verstorbenen erklärt zu haben, oder 2) wenn er auch schon *pro Herede cum beneficio* erkannt ist, ohne sich nach vorstehendem *Art.* 3. erklärt zu haben, ob er den Erben das Ver-

mögen des Verstorbenen, ohne Theilnehmung überlassen, oder mit ihnen *ex Statuto* theilen wolle; oder 3) endlich, ohne noch rechtskräftig weder *pro herede*, noch *pro non-herede*, erkannt zu seyn, treten des Ueberlebenden Erben in dessen Stelle, und haben, in Ansehung der Verlaßenschaft des erst Verstorbenen, alle die Rechte und Befugnisse ihres Erblaßers, und findet auch gegen sie alles, was gegen ihre Erblaßer, Statt.

12. Diese Erben des zuletzt Verstorbenen haben, in Ansehung der Erbschaft dieses ihren Erblaßers, alle diejenigen Rechtswohlthaten, so einem jeden Erben zukommen; folglich können sie auch nicht eher, als sie dieser Erbschaft wegen sich entweder selbst als Erben erkläret, oder rechtskräftig für dessen Erben *pure*, oder *cum beneficio legis & inventarii*, erkannt worden, angehalten werden, dasjenige, was ihrem verstorbenen Erblaßer noch in Ansehung des zuerst verstorbenen Ehegatten Erbschaft obgelegen, zu prästiren.

13. Erklären sich diese Erben des zuletzt verstorbenen Ehegatten, aus dessen auf sie gelangtem Rechte des verstorbenen Erben nicht zu seyn: so fällt des erst verstorbenen Vermögen ganz an dessen Creditoren oder Erben, wenn auch diese zugleich Erben des zuletzt Verstorbenen, mithin eben die wären, welche dessen Erbschaft entsagt.

14. Erklären sich des letzt verstorbenen Erben, *ex Iure* dieses ihres Erblaßers, oder als für dessen rechtskräftig erkannte Erben, mit den Erben des erst Verstorbenen *ex Statuto* zu theilen, so hat die Theilung nach Anleitung des *Art.* 4. Statt. Ist aber in diesem Fall das Unvermögen des zuletzt Verstorbenen größer, als sein Vermögen, so, daß durch diese Theilung des erst verstorbenen Erben nicht die Hälfte von ihres Erblaßers eigenem Vermögen frey behalten würden: so findet der obige *Art.* 10. seine Anwendung, und die Erben des erst Verstorbenen, sie seyn zugleich Erben des letzt Verstorbenen, oder nicht, sind berechtigt, die Hälfte von ihres erst verstorbenen Erblaßers Vermögen allein zu fordern.

Königl. Preuß. Rescript, daß Eheleute bey Unterlaßung der Declaration *pro herede* auch das *Beneficium legis & inventarii* genießen mögen, *d. d.* Berl. d. 2 Jan. 1751, st. in der Edictensamml. a. d. J. 1751 — 1755, Col. 1.

Allge-

Allgemeine Verordnung, wie es bey Erbschaftsanfällen, mit der Erbeserklärung, Versiegelung, Inventur, Zahlung und Vorladung der erbschaftlichen Gläubiger zu halten, worinn zugleich in Ansehung der Erbfolge zwischen Eheleuten, in der Mark, einige bisher zweifelhaft gewesene Rechtsfragen entschieden, und in so ferne die *Constitutio Ioachimica* von 1527 vorläufig erklärt und supplirt wird, *d. d.* Berl. d. 30 Apr. 1765, st. in der Edictensamml. v. J. 1765, No. 42; desgl. in dem (von Hrn. Prof. Ubl zu Frankf. a. d. O. herausgegebenen) Academischen Handbuch zum Gebrauch der Rechtsbeflissenen auf den Kön. Preussischen Universitäten, Berl. 1774, gr. 8. S. 21 — 77.

Rescript, daß den ausländischen Erben der Abwesenden ihr Vermögen nicht eher verabfolget werden solle, bis sie hinlängliche Caution dieserhalb gestellet, *d. d.* Berl. d. 19 May 1769, st. in der Edictensamml. v. J. 1769, No. 39.

Circulare, die Legitimation eines Erben zur Sache und Klage betreffend, *d. d.* Berl. d. 11 Dec. 1769, st. eb. das. No. 83.

Erb-Schenke, Erbkrug; siehe unter **Krug**.

Erb-Schicht, Erb-Schichtung, die Theilung eines Erbes, oder einer Erbschaft, wofür im Hochdeutschen Erbtheilung üblicher ist. Daher der Erbschichter, ein gleichfalls wenig gebräuchliches Wort, der willkührlich erwählte Schichter oder Theiler einer Erbschaft, ehedem auch der Erbrichter.

Erb-Schoß, siehe Schoß.

Erb-Schulze, siehe Th. IX, S. 423.

Erb-Sonderung, siehe Erb-Theilung.

Erb-Städte, siehe Th. X, S. 185.

Erb-Stand, im Oberdeutschen so viel als Erbpacht; siehe Erb-Bestand. In den Lehenrechten zuweilen auch das Geld, welches man bey einem Lehen für das Erbrecht bezahlet, welches auch Erbstandsgeld genannt wird.

Erb-Stollen, siehe unter Stollen.

Erb-Stück, ein Stück, d. i. eine Sache, die man geerbet hat, ein Stück aus einer Erbschaft.

Erb-Stufe, siehe unter Stufe.

Erb-Teufe, siehe unter Stollen.

Erb-Theil. 1. Derjenige Theil einer Erbschaft, welcher jemanden zufällt; am Oberrheine die Erbzahl,

sonst auch die Erbportion, Sors, Portio hereditaria, Fr. Portion héréditaire.

2. Ein eigenthümlicher Antheil an etwas, oder ein Antheil an etwas wegen des Grund- und Eigenthumsrechtes. In diesem Verstande ist Erbtheil in dem Bergbaue so viel als ein Erbkux, der dem Grundherrn der Zeche gehört.

3. Ueberhaupt ein erb- und eigenthümliches Grundstück, so fern es jemanden eigenthümlich zugetheilet wird.

Erb-Theilung, Erbvertheilung, Erbschicht, oder Erbsonderung, die Theilung einer Erbschaft in so viel Theile, als Erben dazu vorhanden sind; nur mit dem Unterschiede, daß solche Theilung manchmal nach den Häuptern, oder nach den einzelnen Personen, zuweilen aber nach den Stämmen, oder wenn bisweilen ihrer mehrere gleichsam nur für Eine Person gerechnet werden, da denn die erstere Art im Lat. Divisio per Capita, die letztere aber Divisio per Stirpes heißt. Siehe auch Testament.

Erb-Vergleich, der Vergleich wegen einer Erbschaft, besonders eines regierenden Herrn mit seinen abgefundenen Verwandten. Imgleichen der endliche für sich und seine Erben geschlossene Vergleich in einer streitigen Sache; der Erbreceß, der Erbvertrag, Erbfolgevertrag, L. Pactum successorium.

Nach dem Kön. Preuß. Edict von Contracten, §. 12. sollen die Erbfolgeverträge nicht nur schriftlich errichtet, sondern auch vor Gericht, oder *coram Notario & Testibus* (die aber nicht Aeltern, Großältern oder Vormünder seyn müssen,) vollzogen werden. Nach §. 13. desselben, soll dasjenige, was im Stempeledict von den Ehestiftungen geordnet ist, auch auf alle Arten den Erbfolgeverträge gelten.

Erb-Vermächtniß, siehe Vermächtniß.

Erb-Verpachtung, siehe unter Pacht.

Erb-

Erb-Zins, die Erbzinsen, ein Zins, gegen dessen Entrichtung man das nützliche Eigenthum eines Grundstückes erblich besitzet. Auf Erbzins sitzen. Erbzins oder Erbzinsen geben. Jemanden ein Gut auf Erbzins geben. Daher das Erbzinsgut oder Erbzinslehen, ein Gut oder Lehen, welches auf solche Art besessen wird, wovon unter dem Art. Zinsgut handeln werde.

In Thüringen wird der Erbzins auch das Erden-Geld genannt, weil es eigentlich zur Anerkennung des Grundeigenthumes gegeben wird.

Erb-Zoll, bey den Wassermühlen, die Uebermaße eines Zolles hoch, welche einem neuen Fachbaume gegen die Höhe des Mahlpfahles zugeleget zu werden pflegt.

Erbse, (*) L. Pisum, Fr. Pois, die runde eßbare Frucht eines Feld- und Gartengewächses, welche auf langen, glänzenden, hohlen und schwachen, auf der Erde hinkriechenden, oder an dazu gesteckten Ruthen hinanlaufenden, und dicht in einander wachsenden Stängeln hervorkommt. Die Pflanze, welche diese Frucht trägt, führet gleichfalls den Namen Erbsen, wobey der Singular nicht üblich ist. Die Blätter sind bläulich oder meergrün, und stehen längs an dem Stängel in einer gewissen Entfernung von einander. Gleich anfangs kommen zwey Keimblätter, die an dem Stängel hangen, zum Vorschein, und aus der Mitte wächst eine Ribbe, welche 4 bis 6 ovale Blätter trägt, die auf beyden

(*) In den monseeischen Glossen lautet diese Frucht und ihre Pflanze Arauueiz, im Oberdeutschen des 15ten Jahrhunderts Arbeyß, und noch bey den heutigen Oberdeutschen Erbeiß, woraus man beynahe schließen sollte, daß die letzte Hälfte aus dem latein. Namen Pisum zusammen geflossen sey; obgleich auch dieser weiter nichts ist, als das alte europäische Bees, Besing, Beere. Im Nieders. heißen die Erbsen Arfken, Arten, im Dän. Aerter, im Schwed. Erter, im Holländ. Erwets, welches mit dem Latein. Ervum und Griech. ὄροβος genau überein kommt. Siehe Erven.

beyden Seiten in regelmäßiger Ordnung stehen. Der Stängel endiget sich in viele Gäbelchen, mit welchen sie sich an einander hängen, wenn sie nicht gestängelt werden. Zwischen dem Stängel und Blatte, doch bey der einen Gattung höher oder niedriger, als bey der andern, kommt die Blüthe, und aus deren gezackten Kelche das Pistill hervor. Diese Blüthe besteht aus vier ungleichen, weißen oder rothen Blättern, in deren Mitte sich ein purpurrothes Fleckchen befindet. Gemeiniglich machen zwo gleich große Blüthen einem Büschel; bisweilen steht auch nur eine allein; und längs an den Stängelchen befinden sich deren 6 bis 8. Auf diese Blüthen folgen die aus zwo Hülsen oder Schalen bestehende Schoten, (Taschen) worinn die Körner oder Erbsen, als der Same, verschlossen sind. Die Anzahl der Körner in den Schoten ist nicht gleich. Nachdem die Erbsen guten Boden und gute Witterung zum Wachsen gehabt, nachdem bringen sie lange oder kurze Schoten, und darinnen viel oder wenige Körner. Hat z. E. eine Schote 6 Körner, so sind auf einer Seite in der Schote 3, und auf der andern auch 3 Körner befindlich, so, daß jeder Theil der Schote eine gleiche Anzahl Körner hat. Jedes Korn hat an dem Orte, wo die Linie geht, oder wo die untere Seite ist, inwendig in der Schote ein kleines Stielchen, mittelst dessen das Korn an das Blatt auf der untern Seite angewachsen ist. Wenn man die Körner grün aus der Schote nimmt, bleiben diese Stielchen zum Theil an dem Korne noch hangen; ist aber das Korn reif, so vertrocknet dieses Stielchen, wie die Schotenhülse oder Schale selbst, und alsdenn bleiben die Stielchen an der Schotenschale hangen, und das Korn ist rund. Betrachtet man eine reif gewordene Erbse, so siehet man an derselben, wo das obgedachte Stielchen gestanden hat, ein doppelt länglich streifiges Fleckchen. Unter diesem findet sich in der Erbse, an der Seite welche sich nach dem Scho-

Schotenstängel zu gedrehet hat, ein dunkles Pünktchen, wie ein kleines Auge, und auf der andern Seite nach der Schotenspitze zu, ein ziemlich längliches mit einem weißen Striche umgebenes Fleckchen, welches unten schmal, oben aber breit, und von der Figur einer Lilie ist.

Die Erbsen werden entweder in Gärten gezeuget, oder auf dem Felde gebauet, und daher jene **Garten**- diese aber **Acker**- oder **Felderbsen**, genannt.

Von den Gartenerbsen werden einige Arten eigentlich zum Nutzen, andere aber bloß zur Curiosität und als rare Gewächse gezogen. Jene unterscheidet man in Früh- und Spaterbsen.

Die **Früherbsen**, Pisum hortense minus, Pisum præcox, werden darum also genannt, weil sie früher blühen und Schoten bringen, und wenn es die rechte Art ist, so müssen sie, wenn man sie sogleich nach ihrer erlangten Reifung wieder stecket, gegen den Herbst noch einmahl zum Essen dienlich werden. Es giebt theils Zwerg- oder Krup- (Pisum humile caule firmo) theils hoch zu stängelnde Früherbsen. Man kann sie sowohl in Gärten, als auf dem Felde bauen, und nicht nur im December, sondern auch im März, sobald als die Erde sich nur bearbeiten läßt, säen. Diejenigen, so den Winter über unter der Erde liegen, leiden von keiner Winterkälte Schaden; und die im folgenden März hervorkeimende Saat erträgt alle Nachtfröste des Frühlings, auch die härtesten, ohne Schaden. Eine im Dec. verrichtete Saat, keimet im März, fängt um die Mitte des Maimonaths zu blühen an, liefert gegen die Mitte des Junius die ersten, zum Verspeisen tüchtigen Schoten, und die Nutzung mit Ablesung der grünen Schoten dauert vier Wochen lang. Je sonnenreicher das Land ist, auf welchem man im December Früherbsen bestellen will, desto zeitiger wird man im künftigen Jahre grüne Schoten davon zu lesen haben. An abhängi-

hängigen Orten, welche an der Mitternachtsseite etwas erhöheter sind, als an der mittägigen, wo die Sonne also einen rechten Wiederschein darauf hat, liefet man am allerfrühesten grüne Schoten.

Man muß die Früh- so wie auch Feld- und andere Erbsen in keinen scharfgedüngten Boden bringen, weil sie in solchem mehr Stängel und Stroh, als Blüthen und Früchte, liefern. Man kann sie auf zweyerley Art pflanzen, entweder in Reihen, die man mit dem Harkenstiele, oder einer schmalen, etwa 2 Zoll breiten Hacke nach der Schnur machen läßt; man will es aber für besser befunden haben, sie vermittelst Pflänzer in die Erde zu bringen; welche bey jedesmaliger Anwendung und Auftreten, 7 bis 8 Löcher machen, die etwa 5 Zoll weit von einander entfernt, und 3 Zoll tief sind. In jedes Loch werden, wenn man vor der ersten Hälfte des Aprils säet, nur zwey Stück Erbsen geworfen. Mehrere binnen dieser Zeit einzuwerfen, ist deshalb zu widerrathen, weil die früh gepflanzten Erbsen sich mehr ausbreiten, als die seit der Mitte des Aprils und später gepflanzten. Nachher aber läßt man in jedes Loch drey werfen. Man macht solche Löcher mittelst der Gartenschnur nach geraden Linien. Jede Linie wird 1 Fuß weit von der andern angelegt. Es können demnach auf ein Gartenbeet, welches 4 Fuß Breite hat, 4 Linien oder Reihen Erbsen geleget werden.

Wer die Früherbsen auf den Aeckern im Felde anbauet, dem würde es zu beschwerlich fallen, sie in dergleichen mittelst des Erbsenpflänzers, nach geraden Linien, gemachte Löcher zu legen. Hier werden sie, wie andere gemeine Felderbsen im März oder April gesäet und bestellet; und es sind hierzu Aecker, welche brach zu liegen bestimmt sind, vorzüglich zu gebrauchen. Solche Aecker müssen im Herbste zuvor umgepflüget werden, da denn im folgenden März die Früherbsen gesäet, und die gesäeten durch abermaliges Umpflügen, welches aber

aber nicht zu tief zu verrichten ist, beygebracht werden. Einen also bestellten Acker überziehet man darauf mit der Ege, und ebnet ihn dadurch wieder.

Zur Winter-Aussaat der Früherbsen im Felde, läßt man ein Stück Land, oder soviel man zu besäen Lust hat, gleich nach der Gerstenärnde, nachdem es vorhin zur Winterfrucht wohl gedünget worden, und bereits nach solcher Zeit Roggen und Gerste getragen hat, schmal und flach umpflügen, nach Michaelis aber scharf egen, auch wieder schmal und flach umpflügen. Den 1 Dec. oder einige Tage nachher, so wie es die Zeit und Witterung verstattet, muß das Land wieder geeget, den 2ten oder 3ten Tag darauf die Erbsen ausgesäet werden, und zwar etwas dick, welche alsdenn flach untergepflüget und hernach sehr wenig beeget werden, damit die Erdklöße nicht völlig zergehen, und die Erbsen etwas gegen die rauhen Winde Schutz haben. Es ist alsdenn sehr gut, wenn die Erbsen eingeackert sind, ehe ein Frost einfällt.

Dieses Säen kann auch noch im Januar vorgenommen werden, auch wohl im Monath November, wenn bald darauf ein Frost erfolgt, damit die aufgekeimten Erbsen nicht nachher davon überfallen werden, welche sonst leicht Schaden davon nehmen. Jedoch pflegen nicht alle zu verderben, indem einige Erbsen spät keimen, und der Keim tief unter der Erde bleibt, so daß ihm die Kälte nicht schadet. Aus dieser Ursache ist es gut, wenn die Erbsen untergepflüget werden.

Hannov. Magaz. v. J. 1776, St. 66, Col. 1051, fgg.

Da die Zwergfrüherbsen nur etwa 1 Fuß hoch wachsen, so muß das Unkraut, wodurch sie erstickt oder doch in Erzeugung ihrer Früchte gar sehr aufgehalten werden könnten, bey ihnen vertilget werden. In dieser Absicht ist es nützlich, im Anfange des Aprils, wenn man siehet, daß alles von Erbsen hervorgewachsen und im Aufschießen begriffen ist, einen Arbeiter mit der Gäthacke an das Beet zu schicken, und die leeren Reihen zwischen den Erbsen gelind durchhacken zu laßen. Hierdurch wird

nicht

nicht nur das Erdreich aufgelockert, und mithin den Sonnenstrahlen ein freyer Zugang zu den Wurzeln verschaffet, und ein gutes Wachsthum befördert, sondern auch, welches das vornehmste ist, das Unkraut sehr wohl ausgetilget. Es ist besser, das Durchhacken an trocknen und warmen, als an regnerischen Tagen vorzunehmen; denn das bey warmen trocknen Wetter ausgehackte Unkraut verwelkt und verdirbt durch die Sonnen-Hitze, da hingegen dasjenige, welches bey Regenwetter vertilget werden soll, gemeiniglich zum Theil wieder anwächset.

Es sind die Zwergfrüherbsen nicht nur wegen ihrer frühen und häufigen Früchte nützlich, sondern auch an solchen Orten, wo das Stängelholz schwer zu erlangen ist, zum Anbau vorzüglich zu erwählen.

Um sich bey einer guten Art Früherbsen zu erhalten, muß man im Maimonath auf diejenigen Acht haben, welche zuerst blühen. Diese bezeichnet man durch beygesteckte Stäbchen, bindet sie an selbigen auf, und läßt keine Schoten davon abreißen, sondern alles daran reif werden, so hat man den allerfrüheſten Samen, und kann sich, durch alljährliche Anwendung einer solchen geringen Aufsicht und Mühe, dabey beständig erhalten.

Wenn die Erbsen zu keimen anfangen, sind sie den Nachstellungen des Sperlings sehr ausgesetzt; denn er frißt sie ganz ab, ja reißt sie oft ganz aus der Erde bey den Keimen heraus; alsdenn muß man von neuem nachpflanzen, und die Keimen der nachgepflanzten haben oft ein gleiches Schicksal. Im 103 St. der Hannov. Beytr. v. J. 1759, wird folgendes durch die Erfahrung bewährt befundene Mittel, die Vögel von dem Abfressen der Erbsen abzuhalten, bekannt gemacht. Sobald man seine Gartenbeete mit Erbsen bepflanzt hat, nimmt man kleine Pfähle, und steckt sie zu beyden Seiten des bepflanzten Beetes, einen Fuß breit von einander, in die Erde, nimmt alsdenn einen Knäuel gesponnen starkes Garn von beliebiger Farbe, und überziehet das Beet von beyden Seiten der Pfähle oder

oder Stöcke. Man stellet sich nämlich an der einen Seite des Beetes, und heftet das Garn an den ersten kleinen Stock; nimmt sodenn den Knäuel, ohne den Faden abzureißen, und wirft ihn über das Beet zur andern Seite, wo eine andere Person stehet. Diese umbindet den ersten kleinen Stock an ihrer Seite mit dem Garn, und wirft hierauf der ersten Person den Knäuel wieder zurück; diese umbindet alsdenn den zweyten Pfahl, und wirft abermal das Garn der zweyten Person zum gleichen Zwecke hinüber. Solchergestalt fahren beyde Personen bis zum Ende des Beetes fort. Das Garn wird ungefähr 2 Hände hoch von der Erde über die Beete gezogen, damit es sich bey der Bewegung der Luft auch etwas rege. Einige pflegen auch noch Federn in das Garn zu heften, damit sich der Vogel, wenn der Wind dasselbe rühret, noch mehr scheue. Auf solche Art entsteht also eine Art von Netz über die Erbsen-Beete, worunter sich kein Sperling zu kriechen getrauet. Die übrigen Erfindungen, die Sperlinge von den Keimen der Erbsen abzuhalten, sind zum Theil beschwerlich, zum Theil auch wenig nützlich. Wer kann z. E. immer mit einer geladenen Flinte zur Abhaltung der Vögel auf der Schildwache stehen? Und denen Figuren mit Perücken, Hüten, Füßen und Händen, die man zum Schrecken der Vögel in die Gärten zu stellen pflegt, setzen sich die Sperlinge zuletzt auf die Nasen und Köpfe, ohne sich vor ihnen zu scheuen.

Nach dem Berichte des 52 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1773, und 28 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1773, hat ein alter erfahrner Gärtner seine Erbsen, zur Bewunderung seiner Nachbarn durch folgendes Mittel immer behalten. Es werden die Reifen, worein die Erbsen gelegt werden sollen, des Abends nach der Sonnen Untergange gemacht, und des Nachts offen gelaßen; des Morgens vor Aufgang der Sonne werden die Erbsen in die Reifen gelegt, und mit Erde gehörig zugedeckt. Da aber diese Art die Erbsen zu pflanzen, in den Gärten vor den Thoren ohne viele Beschwerlichkeit nicht ausgeübt werden kann, so hat eben dieser Gärtner noch auf eine andere Art die Erbsen gepflanzt, daß sie vor den Sperlingen gesichert geblieben sind. Indem die Erbsen keimend aus der Erde treten, werden selbige von beyden Seiten mit der Erde beracket oder zugedeckt, daß

die Keimen gar nicht zu sehen sind. Wenn alsdenn die Erbsen durch die Erde durchbrechen, so haben sie ihr völliges Laub und sind für diesen Raubthieren gesichert.

Nach Hrn. Propst Lüders Versicherung, in seinen Abhandl. und Bedenken über das Ackerwesen ꝛc. Flensb. und Lpz. 1765, gr. 8. S. 218, f. bleiben die Erbsen, wenn sie des Abends geleget, und, nachdem sie von dem Thaue befeuchtet worden, und aufgequollen sind, den Morgen darauf sehr früh mit Erde bedecket werden, von den Sperlingen unangetastet; nur gegen die Kirschfinken, deren Anbiß ins Grobe fällt, und vor derjenigen Sorte von kleinen Vögeln, die den Spaterbsen mit ihren spitzigen Schnäbeln Schaden zuzufügen pflegen, hilft diese Thauvorsichtigkeit nichts.

Wo man, weil das Taubenhaus des Nachbarn eine Gerechtigkeit hat, die Tauben nicht tödten darf, ködert man den Grund, um die Tauben auf einen besondern Theil des Landes zu locken, fängt sie alsdenn mit einem Sprenkelnetz, und läßt sie nachher wieder fliegen, nachdem man ihnen vorher die Schwänze abgeschnitten hat, welches verursachet, daß sich die Tauben nachher zu Hause halten, weil sie nicht anders, als durch Hülfe und Stärke ihrer Schwänze, von den Stangen des Taubenschlages ausfliegen können.

Art und Weise zu verhüten, daß die Tauben die Erbsen, Wicken u. s. w. nicht verheeren, wenn sie erst gesäet worden, st. im 3 B. des aus dem Engl. übers. Museum rust. & commerc. Lpz. 1765, 8. S. 241, fgg.

Früherbsen, welche im December, oder auch bald im März gesäet sind, geben um die Mitte des Julius reifen Samen. Wenn nun mit solchem frischen Saamen sogleich wieder neue zugerichtete Gartenbeete bestellet werden, so müssen darauf um Michaelis abermal frische grüne Schoten zur Speise davon kommen.

Sobald man im Julius sieht, daß das Stroh der Früherbsen in den Gärten gelb wird, räumet man es vom Lande ab, nachdem man vorher die reifen Schoten, wenn sie dürre werden, nach und nach abgelesen. Das abgeleerte Beet läßt man sofort umgraben, düngen, und mit Braunkohl bepflanzen; oder man kann auch

auch einen Theil Winterendivien dahin pflanzen laßen. Auf den Aeckern bestellet man die abgeräumten Erbsen-Felder nachher entweder mit Rüben, oder bringt Winterroggen darauf, nachdem sie vorher umgepflüget worden.

Bey großen und volkreichen Städten ist der frühe Gartenerbsenbau eine sehr einträgliche Sache, welche daher auch ein Garten-liebender Landwirth um so weniger zu vernachläßigen hat, als der Platz, den er zur Erzeugung frühzeitiger Erbsen angewendet hat, vorgedachtermaßen nachher noch wieder zu andern Garten-Früchten gebraucht und also doppelt genutzt werden kann.

Wie in Gärten, vermittelst der vom Hrn. Superint. Schwachheim vorgeschlagenen Düngererde, frühe Erbsen zu gewinnen, s. Th. IX, S. 696.

Diejenigen, welche auf diese Frucht ganz besonders begierig sind, und gewisse Unkosten zu scheuen nicht nöthig haben, können sich das Vergnügen verschaffen, sie noch einen Monath eher zu genießen, als man sie im freyen Lande, aller Sorgfalt ungeachtet, erzeugen kann; auch sie bis Weihnachten erhalten. Diese Kunst aber besteht in Folgendem.

Man säet sie gleich in den ersten Tagen des Novembers in geflochtene Körbe, welche 7 bis 8 Zoll hoch sind, und im Durchschnitt 10 bis 12 Zoll haben. Diese füllet man mit gemeiner und Misterde, welche man unter einander menget, und mit kurzem Miste 1 Zoll hoch bedecket. 20 bis 25 Körner in einen Korb sind völlig hinreichend. Man läßt sie in freyer Luft hinter einer Mauer, bis starker Frost einfällt. Bis zu dieser Zeit haben sie, wenn der Herbst gut ist, etwa 5 oder 6 Blätter getrieben. Alsdenn setzt man sie in ein Gewächshaus, welches nicht gar zu warm ist, und worein man, so oft es die Witterung zuläßt, Luft laßen kann. Sobald das Wetter gelinder wird, setzt man sie heraus, doch nicht gar zu weit vom Gewächshause, damit man sie geschwind wieder hinein bringen kann, wenn es wieder zu frieren anfängt; und man muß bis zur Hälfte des Februarius beständig darauf Acht haben, damit man nicht vom übeln Wetter übereilt werde. Alsdenn nimmt man

sie von da weg, und bringt sie auf besonders dazu gemachte Mistbeete. Die Mistbeete müssen 2 Schuh tief liegen, und eigentlich nur blinde Mistbeete seyn. Mitten in der Höhe dieses Mistes leget man Tannzapfen 5 bis 6 Fuß hoch, und 2 bis 3 Zoll davon auf die Oberfläche. Oben darüber aber thut man so viel Misterde, daß die Körbe rings umher davon eingeschlossen sind. Diese Körbe müssen auf dem Miste, und zwar übereck, in 3 Reihen, 6 Zoll weit von einander stehen; und die Mistbeete müssen schon etwas ausgekühlt seyn, ehe man die Körbe hinein setzt.

Die Erbsen blühen gleich, sobald sie diese Hitze angeht. Da man aber noch im März Fröste zu besorgen hat, muß man folgende Vortheile wohl in Acht nehmen. Man nimmt Reife von großen Fässern, macht die beyden Enden spitzig, steckt sie auf beyden Seiten des Mistbeetes in die Erde, auf beyde Ränder, die mit dem Mistbeet gleich hoch sind, und setzt sie längs dem Beete hin, 3 Schuh weit von einander. Damit sie zusammen halten, zieht man Latten queerdurch, und bindet sie daran. Drey Reihen sind dazu hinreichend. Um mehrerer Festigkeit willen steckt man etliche Pfähle mitten ins Beet, und bindet sie ebenfalls mit guten Weidenruthen an die Reife. Auf dieses Gitterwerk wirft man, wenn es die Noth erfordert, Strohdecken, die mit Bindfaden gebunden seyn müssen, und den ganzen Umfang wohl bedecken. Solten einfache nicht hinreichend seyn, so nimmt man sie doppelt, und verdecket auch die beyden Enden des Mistbeetes, so, daß es der Frost gar nicht treffen kann. Wenn man sie auf diese Art wartet, werden ihre Früchte gleich zu Anfange des Aprils reif seyn, wenn nur der März etwas leidlich gewesen ist. Es möge aber das Wetter seyn wie es will, so werden sie doch allezeit drey Wochen zeitiger, als die, welche an den Mauern erbauet worden. Wenn man die Früchte abgenommen hat, kann man die Mistbeete, welche durch Beyhülfe der Tannenzapfen drey Monathe eine gemäßigte Wärme behalten, noch brauchen, andere Gewächse, die man für dienlich erachtet, darinn zu ziehen.

Es versteht sich dabey, daß man die Erbsen nicht weiter, als bis zur andern oder dritten Blüthe kommen laßen, und die Körbe, sobald die Früchte abgenommen sind, ausleeren und austrocknen laßen muß, um sich ihrer nach Gelegenheit wieder zu bedienen.

Unterricht von Küchengewächsen, Lpz. 1756, 8. S. 645, f.

Eine

Eine andere Methode, Erbsen in Körbe zu pflanzen, und sie nachher auszusetzen, wird im 21 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768, beschrieben. Man nimmt im Februar Pfeifenkörbe, füllet sie beynahe voll Erde, säet sodenn die Erbsen dick darein, streuet einen Zoll hoch Erde darüber, und läßt sie 8 bis 12 Tage beym warmen Ofen in der Stube stehen, in welcher Zeit, nachdem sie gehörig mit Wasser besprenget worden, einen guten Zoll hoch über der Erde sind. Sodenn nimmt man sie aus der Stube, und setzt sie an einem Orte im Hause gegen Osten so lange, bis der Frost ganz aus der Erde ist. Nachher setzt man sie aus; es muß aber in der ersten Nacht, wenn solche in den Garten versetzt werden, nicht stark frieren oder reifen. Mit dem Aussetzen verfährt man folgendergestalt. Man nimmt allemal 3 Pflanzen, jedoch ohne sie zu beschädigen, stecket ein so tiefes Loch, als die Erbsen mit ihren Wurzeln lang sind, und stellet die 3 Pflanzen so tief hinein, daß nur 1 Zoll hoch davon über der Erde bleibe, wenn sie auch gleich im Korbe schon über 8 Zoll hoch gewachsen seyn sollten. Auf gleiche Art verfährt man mit andern 3 Pflanzen in einer Weite von 9 Zoll. In manchen Jahren kann man die Erbsen schon am 22 Febr. in den Garten versetzen. Der Frost, den sie nachher ausstehen, schadet ihnen nicht, ob sie gleich zuweilen die Köpfe hängen laßen. Man kann 12 Tage früher von den ausgesetzten Erbsen essen, als von andern gleicher Sorte, welche an eben dem Tage ordentlich im Garten gepflanzt worden. Auch tragen ausgesetzte Erbsen viel voller, als die ordentlich gepflanzten; jedoch wollen sie auch ein etwas geiles und an der Sonne liegendes Land haben.

Nächst den Früherbsen sind folgende Arten von Gartenerbsen die vornehmsten.

Die Bouquet-, Büschel-, Dolden-, Kronen-, Rosen- oder Trauben-Erbsen, Pisum umbellatum *C. B. Morison.* & *Linn.* Pisum proliferum *Tabern.* erectius, comosum *J. B.* ist ein Gewächs, welches ungefähr halb Manns hoch wird. An ihrem obern Theile zeiget sie ihre weiße Blüthen, und darauf die Schoten sehr häufig, welche alle bey einander gleichsam in einer Dolde oder einem Kreise herum sitzen; und dieser obere Theil, welcher Blumen und Schoten giebt,

wird ihre Krone genannt. Sie giebt häufige und dicke Frucht. Ihre Ranken oder Stiele sind unten an der Erde dünn, oben unter der Krone aber so stark und dick, wie der Stiel eines Kürbiß.

Wenn ihr Gewächs recht vollkommen werden, und viele Schoten liefern soll, will sie etwas weitläuftiger gepflanzt seyn. Gemeiniglich pflegt man im März oder April, auf den für diese Erbsen wohlgegrabenen Beeten Linien nach der Gartenschnur zu ziehen, in selbigen 1 ½ bis 2 Fuß weit von einander Löcher zu machen, die etwa 2 bis 3 Zoll tief sind, und in jedes solcher Löcher zwey Erbsen zu legen. Die Beete werden, wie bey andern Erbsen, vom Unkraute rein gehalten. Weil die Pflanzen, vorerwähntermaßen, oben schwer und unten leicht sind, mithin für sich nicht steif stehen können, so muß man bald etwas Reisholz zwischen sie stecken, woran sie aufwachsen und sich anhalten können.

Diese Art Erbsen ist wegen ihrer starken Vervielfältigung schätzbar. Im 72 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, wird gemeldet, daß man an einer Ranke 38 Schoten, und nachdem man diese ausgehülset, 167 Stück Erbsen, welche alle vollständig gewachsen waren, gezählt habe. Die meisten Ranken halten 20 bis 30 Schoten, und die mehresten Schoten 7 bis 8 Erbsen, in sich.

Die runde Stabel- oder Stängelerbse, welche auch die Fontanell- oder Klunkererbse genannt wird, Pisum hortense majus *C. B.* ist auch zur Speise unvergleichlich, und wird an manchen Orten im freyen Felde erzogen, wozu sowohl im Herbste als Frühjahr gegraben wird. Man ziehet auf dem dazu bestimmten Lande, sowohl in die Länge als Breite, Linien 2 Fuß weit von einander. In das Kreutz oder den Durchschnitt der Linien macht man mit einem Gäthäcklein eine kleine Grube 3 Zoll tief, und wirft 4 bis 5 Erbsen darein. Wenn sie hervorgewachsen sind, wird das Land darzwischen mit einer breiten Hacke bearbeitet und von dem Unkraute gereiniget. Sie wachsen, wenn die Witterung gut ist,

3 Fuß

3 Fuß hoch, bedürfen keines Stängelns, und werden ziemlich schotenreich. Wenn sie ausgeläufert (ausgehülset) werden, sammeln sie sich stark, weil sie viel größer sind, als die ordentlichen Erbsen. Sie übertreffen dieselben auch weit am Geschmacke.

Sobald die zuerst gelegten erwachsen sind, leget man wiederum einen andern Fleck auf vorbeschriebene Art an, damit man, wenn jene zu alt werden, wieder junge zum Abpflücken habe. Dieses wiederhohlt man zum dritten mal, und leget sie kurz vor oder nach Pfingsten, da man denn bis gegen Michaelis immer junge Erbsen hat.

Einige Ackerleute pflegen auch diese Erbsen mit unter die Futter- oder Pferdebohnen bey der Aussaat zu mengen, da sich denn solche an die Bohnenstängel anklammern, und mit ihnen auch zugleich in die Höhe wachsen und reif werden. Noch andere säen dergleichen Erbsen Ackerweise, weil sie das Hüten um der Tauben willen dabey nicht nöthig haben, als welche solchen Erbsen nicht nachstellen, weil sie dieselben wegen ihrer Größe nicht so leicht verschlucken können.

Die grüne Erbsen. Es giebt davon eine große und kleine Sorte. Jene, welche in der Größe wie die vorher beschriebene Klunkererbse ist, wird auf gleiche Art bestellt. Die kleine wird wie die andere gemeine Erbse gesäet. Wenn diese Erbsen zur Reifung gelangt und getrocknet sind, werden sie bis zum Winter aufgehoben, und wie andere Erbsen gekocht, da sie denn wie die im Frühjahr ausgebrochene frische Erbsen anzusehen sind, und zur Zierde im Winter vorgetragen werden. In der Samenkammer bleiben sie ein ganzes Jahr grün; im zweyten und dritten Jahre verändern sie sich, und fallen etwas ins Blaue.

Die eckigen Stabelerbsen, Pisum majus quadratum *C. B.* sind auch unter den Namen Kaffeerbsen und Maulwurferbsen bekannt. Ihre Kaffe-mäßige Eigenschaft besteht in der Einbildung. Daß sie die

Maulwürfe und Gartenmäuse vertreiben, wird im 93 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758, Col. 1483, f. versichert.

Die Zuckererbsen, welche wegen ihrer gekrümmt wachsenden Schoten, auch Krummschoten- oder Sichelerbsen heißen, Pisum cortice eduli; Pisum leptolobum; Pisum sine cortice duriore *C. B.* Pisa sine tunicis durioribus; Pisa quæ simul cum folliculis comeduntur, haben an ihren Schoten in- und auswendig eine weiche, lockere und fleischichte Haut; da hingegen die übrigen Erbsen inwendig an ihrer Schote eine hornichte, und auswendig eine harte und nicht eßbare Haut haben. Die frischen grünen Erbsen laßen sich weich kochen und speisen; und die dürr und reif gewordenen Schoten sind insgemein daran kenntlich, daß sie nicht, wie die von andern Erbsen, glatt bleiben, sondern zusammentrocknen und runzelicht werden, auch ihren Samen nicht willig von sich geben. Von Zuckererbsen giebt es theils Arten, welche hoch aufwachsen, und daher gestängelt werden müssen, damit sie an den Stangen hinauf wachsen und sich daran halten können; theils auch niedrig wachsende, welche ohne beygesteckte Stängelchen oder Reisholz erzogen werden können. Zu jenen gehören insbesondere die großen holländischen weißen Zuckererbsen, von Einigen auch die Admiral-Erbse und die Markfette genannt, Pisum hortense siliqua maxima. Ihre Schote wird an 2 Finger breit, ½ Fuß lang, und krumm gebogen. Sie wächst 7 bis 8 Fuß hoch. Sie setzt hoch an, und hat daher wenigere Schoten; aber ihre Größe und ihr ganzer Gebrauch in der Küche ersetzt das alles; denn es wäre ein Verlust, die bloße Erbse, und mit ihr nicht die fleischichte und wohlschmeckende Schote zu essen. Die gewöhnliche Zeit diese Zuckererbsen zu legen, ist der angehende April. Gemeiniglich pflegt man das dazu bestimmte wohlgegrabene Land in Beete, 5 Fuß breit, abzutheilen, auf jedem

Beet

Beet nach der Schnur 4 Linien zu ziehen, auf demselben mit dem Pflanzloche Löcher zu machen, die etwa 2 bis 3 Zoll tief, und ¾ Fuß von einander entfernt sind, in jedes Loch 2 Erbsen zu legen, und zuletzt das Beet gehörig zu überharken. Wenn die Erbsen hervorwachsen, werden sie mit beygesteckten Stängelchen versehen. Anfänglich, und wenn dieses Gewächs etwa eines Fußes Länge erreicht hat, muß man selbiges mit Bast an die Stängelchen, jedoch nur sehr leicht und lose anbinden. Nachher aber ist dieses Aufbinden nicht mehr nöthig; denn wenn sie länger aufwachsen, halten und heften sie sich selbst an.

Will man die jungen grünen Schoten zur Speise gebrauchen, so muß man sie mit einem Messer abschneiden; denn durch ein unvorsichtiges und gewaltsames Abreißen können ganze Stängel oder Ranken Schaden leiden und zerknickt werden, wodurch die übrigen annoch daran befindlichen jungen Schoten welk werden und endlich verderben.

Die große holländische Zuckererbse wird sonst für eine der zärtlichsten gehalten; allein, dieses wird durch die Erfahrung, welche Hr. v. Justi, im 2 B. seiner Oecon. Schriften, S. 194, f. erzählt, widerleget. Es traf sich einsmals, daß dessen Vorrath von Früherbsen, die er zu Anfang des März in die Erde brachte, nicht zureichte. Er steckte daher das Beet von den holländischen Zuckererbsen gleichsam als verloren voll. Diese Zuckererbsen gingen noch einige Tage eher auf, als die Früherbsen, und hatten, als sie schon aufgegangen waren, den ganzen Monath April hindurch verschiedene Reise auszustehen. Allein, sie litten dadurch nicht den geringsten Schaden. Sie blüheten eben so zeitig und noch eher, als die Früherbsen; und da letztere ihre völlige Größe erreichen müssen, um ausgehülset zu werden, die Zuckererbsen hingegen noch zart mit den Schalen gebraucht werden können: so konnte er sich dieser Zuckererbsen 12 Tage eher in der Küche bedienen, als der Früherbsen.

Es fallen zwar zuweilen im April Fröste ein, welche die Zuckererbsen zu Grunde richten würden; allein, dieses ereignet sich nur selten. Wenn man also so viel Erbsen alle Jahr verloren daran waget, als zu einem Beet erfordert werden, wel-

ches für diejenigen, die den Samen selbst gewinnen, ein nichtsbedeutender Schade ist: so wird man die meisten Jahre die Zuckererbsen eben so frühzeitig, und noch zeitiger haben können, als die Früherbsen.

Die englische Zwergzuckererbsen, oder niedrige Franzerbsen, Pisum humile gallicum, Pisa gratiosa, Non-pareille, werden nur 3 bis 4 Fuß hoch, und sind also die kleinsten unter allen Sorten der Erbsen. Die Ranken liegen platt auf der Erde, sitzen aber so voll wie Hopfen. In den Schoten sind 6 bis 9 Stück; doch sind die Häute der Schoten nicht so fleischicht, als an den hohen holländischen Zuckererbsen. Weil diese Erbsen so klein und niedrig bleiben, schicken sie sich am besten auf die Mistbeete unter den Fenstern. Zu Erlangung früher Früchte pflanzet man diese Erbsen auch wohl in Nelkentöpfe, und stellet die bepflanzten Töpfe im Februar, März oder April hinter die Fenster warmer Stuben oder der Gewächshäuser, damit die Sonnenstrahlen sie daselbst treffen können. Man bauet diese Erbsenart auch in Gärten und Feldern an. In dieser Absicht werden die Beete etwa 5 Schuh breit angelegt, und auf einem solchen Beete 5 Fürchlein, nach geraden Linien, 1 bis 2 Zoll tief, und 1 Fuß weit von einander, gemacht. In solche Fürchlein leget man diese Erbsen dergestalt hinein, daß jede etwa 1 Zoll weit von der andern zu liegen kommt. Die gelegten Erbsen werden mit Erde gehörig bedecket, etwas angedrückt und den Sommer über vom Unkraute fleißig gereiniget. Bey solcher guten Wartung geben sie, wenn man im April gepflanzt hat, im Junius zum Verspeisen dienliche grüne Schoten und im Julius reifen Samen.

Wegen der Niedrigkeit ihres Gewächses, dienen diese Erbsen auch, den Gartenbeeten eine grüne Einfassung, gleich der von Buchsbaum, zu geben. In dieser Absicht machet man im April an den Rändern der einzufassenden Beete, welche frisch gegraben seyn müssen, mit einem

einem Pflanzholze 1 bis 2 Zoll tiefe Fürchlein, gerade oder gekrümmt, wie es die Gestalt des einzufassenden Beetes erfordert, und leget die Erbsen dergestalt hinein, daß jede 1 Zoll weit von der andern liege; die Erde wird sodann über die gelegten Erbsen hergezogen, und etwas angedrückt, welches verursachet, daß sie bald aufkeimen. So lange das Kraut der Erbsen frisch und grün ist, ist diese Einfassung gar gut; sobald aber die Erbsen im Julius oder August reif, gelb und dürre werden, hat sie kein gutes Ansehen mehr, und muß daher weggeräumet werden. Dergleichen Einfassung ist also gleich denen, welche Einige von Kressensamen ansäen, von kurzer Dauer.

Wer diese Erbsen in Mistbeeten anbauen will, hat dahin zu sehen, daß er ihnen Erstlich nicht allzufette Erde gebe; denn in solcher würden sie sich überwachsen, vergeilen und nichts daraus werden. Wenn die Oerter, wo sie im Mistbeet stehen, gute gemeine Gartenlanderde haben, so gerathen sie am besten. Zweytens müssen sie im Mistbeet für überflüssiger Feuchtigkeit bewahret, und nur nach höchster Nothdurft begossen werden. Drittens muß dem Mistbeet, worein man sie pflanzet, die größte Hitze, wie auch Dampf und Brodem schon vergangen seyn; man darf sie daher in kein ganz frisches Mistbeet bringen. Viertens wollen die wachsenden Erbsen auch zu rechter Zeit gelüftet seyn. Wenn dieses alles wohl beobachtet wird, so geben sie im Mistbeet mehrere Schoten, als im freyen Gartenlande.

Da diese Erbse ursprünglich eine fremde indianische ist, (indem sie nach Valentini Bericht aus America im J. 1658 zuerst nach dem Haag und Holland gebracht worden,) so pflegt sie auch in unserm Lande nicht alle Jahre wohl zu gerathen; besonders sind den Saaten im Garten oder auf den Aeckern die Mehlthaue sehr gefährlich; auch sind ihnen Jahrgänge, welche viel Nässe haben, nicht zuträglich. In guten Jahren, da sie häufig

wachsen

wachsen, sind ihnen Sperlinge und Tauben gefährlich; denn, weil ihre Schoten oben auf den Pflänzchen wachsen und unverdeckt liegen, so fallen sie diesen Vögeln besonders in die Augen, daher diese schaarenweise auffallen, die Schoten zerbeißen, und die grünen Erbsen heraus fressen, wodurch in der Geschwindigkeit ein großes Beet verwüstet werden kann. In Gärten, wo viel Laubfrösche sind, ist der Bau dieser Erbsen gleichfalls in Gefahr, weil die Frösche die Schoten, wenn sie noch grün sind, gern anzufressen pflegen. Es ist daher niemals rathsam, den Anbau dieser Erbsen in einerley Lage und Beeten vorzunehmen, sondern sie auf verschiedene Weise zu erbauen. Um mit Gewißheit guten reifen Samen zu erhalten, laße man alle Frühlinge im April einige Töpfe oder Gartenkasten mit guter Erde anfüllen, und sie mit diesen Erbsen belegen. In einen Nelkentopf werden etwa 6 bis 8 Stück, in einen Kasten aber nach Proportion der Größe mehrere geleget. Wenn diese Töpfe oder Kasten mit Gäten und Begießen wohl abgewartet werden, so erhält man aus selbigen allemal im folgenden Sommer den schönsten reifen Samen, obschon alle ins Land gepflanzte Erbsen verderben. Diese bepflanzte Töpfe und Kasten werden aber auch nicht alle an Einem Orte gehalten, sondern an verschiedene Oerter gestellet; alsdenn ist der Samenbau desto gesicherter.

Zu denen Gartenerbsen, welche eigentlich nur zur Curiosität als rare Gewächse in botanischen Gärten gezogen werden, gehören vornehmlich die **Abruserbse**, siehe **Conduri**; die **Blasen- oder Herzerbse**, Corindum, siehe in **H.**; und die **Ochererbse**, Ochrus, siehe in **O.**

Die gemeinen Schotenerbsen, welche auf dem Felde gebauet werden, heißen **Acker- oder Felderbsen, Feld-Schoten**, Pisum arvense *C. B.* Pisa vulgaria, parva, alba s. arvensia *J. B.* Sie blühen weiß; doch giebt es auch eine Art mit rother oder purpurfarbiger Blüthe, welche

welche **Stockerbsen** genannt werden. Die Feldschote ist am vordern Ende spitzig, und hat oben eine scharfe, unten aber eine etwas breite oder gedruckte Seite, woran ein kenntlicher Strich zu sehen ist; die gedruckte Seite gehet nach der Spitze gerade aus, die scharfe aber läuft nach der Spitze abgestumpft, gebogen zu. Die gemeinsten unter den Felderbsen sind weißgelb, doch hat man auch braungraue, bläuliche und grünliche.

Für die Felderbsen schickt sich weder ein allzuleichter, noch allzustrenger Boden. In einem leichten Boden gerathen sie nicht, es wäre denn, daß es oft regnete. Ein guter Mittelacker ist zu dieser Feldfrucht der bequemste, und die Erfahrung bestätigt es, daß solche darinn am wenigsten fehlschlägt; jedoch verstehet es sich von selbst, daß derselbe wohl gedünget seyn müsse, weil die Erbsen zu ihrem Wachsthum eine vorzügliche Geilheit des Ackers erfordern. Das sicherste ist, wenn man sie in die zweyte Tracht säet. Sie vertragen aber auch sehr wohl einen frischen Mist, wenn derselbe auch nur erst kurz vor der Saatzeit auf den Acker gefahren worden. Torfasche ist für sie eine sehr bedenkliche Düngung, und muß daher behutsam gebraucht werden.

In tief liegenden Aeckern kommen die Erbsen, dem äußerlichen Anschein nach, zwar sehr gut fort, und man gewinnet auf solchen Ackerflecken gemeiniglich eine große Menge Stroh, ein für die Schäfereyen so nutzbares Futter; allein in Ansehung der Körner, haben die in der Tiefe gesäeten Erbsen das Ueble an sich, daß sie fast beständig fortblühen, und niemals durchgehends recht reif werden. Die unreif gebliebenen Körner sind bey dem Ausdrusche schwarz, und daher sind solche Erbsen zum Verkauf sehr unscheinbar, auch überhaupt aus dieser Ursache mehr zum Futter für Pferde und anderes Vieh, als zur Speise für die Menschen, zu gebrauchen. Nutzbar bleiben sie zwar allemal; da aber zwischen Futter- und guten Kocherbsen, in Ansehung des Preises gemeiniglich

niglich ein großer Unterschied zu seyn pflegt, so verliert hierbey der Landmann an der baren Einnahme offenbar.

Bey dieser Feldfrucht ist das Besondere anzumerken, daß ein Acker, (es möge übrigens seine Güte beschaffen seyn, wie sie will,) welcher vorher noch niemals Erbsen getragen hat, im ersten Jahr nur einen schlechten, oder doch wenigstens sehr mäßigen Zuwachs davon liefert. Aus dieser durch die Erfahrung bestätigten Bemerkung entsteht also die natürliche Regel, daß man mit seinen Erbsenäckern nicht so oft umwechseln, sondern die einmal dazu bestimmten, so viel möglich, beybehalten müsse. Den Nutzen hiervon nimmt man bey den Städten wahr, bey welchen gemeiniglich die Erbsenfelder auf einen Fleck ausgesondert sind, und alle drey Jahre wiederum damit besäet werden. Es ist nicht zu leugnen, daß man auf den städtischen Feldern gemeiniglich die besten Erbsen antrifft; und wahrscheinlicherweise ist die stete Beybehaltung eines und eben desselben Ackers die nächste Ursache davon.

In den meisten Landwirthschaften würde, den Erbsenacker alle drey Jahre wieder frisch zu düngen, zu schwer fallen, und dadurch auch dem andern Acker allzuviel Mist entzogen werden. Allein, in jedem Felde zwey Erbsenschläge zu halten, und damit alle drey Jahre umzuwechseln, ginge um so mehr sehr wohl an, da ich voraus setze, daß ein jeder guter Wirth seinen sämmtlichen Acker in sechsjährigem Dünger halten müsse.

Den Erbsenacker beständig abzuwechseln, und immer neues Land dazu zu nehmen, ist auch aus einem andern Grunde nicht rathsam. Daß die Erbsen den Acker verwildern, ist eine jedem Wirthschaftsverständigen aus der Erfahrung bekannte Sache. Gerathen die Erbsen, so pflegt auch der unmittelbar darauf gesäete Roggen noch ziemlich einzuschlagen; indessen ist er doch jederzeit mit vielen Zusätzen und Unkraut vermengt, auch lohnet ein in dem Erbsenlande erzeugter Roggen bey weiten nicht dem andern gleich. Mißrathen aber die Erbsen, so kann man sichere Rechnung machen, daß der Roggen ebenfalls nur sehr geringe ausfällt.

ausfällt. In Ansehung der Gerste ist es eine ausgemachte Sache, daß solche in den Erbsenländern weit schlechter wird als in einem andern Acker, der von dieser Frucht nicht besamet worden. Wollte man nun zu den Erbsen immer neue Ackerstücke wählen, so würde man zuletzt sein ganzes Feld in geringere Umstände setzen, und es zu dem bestmöglichen Ertrage der übrigen Früchte untauglich machen, welches aber nicht wirthschaftlich gehandelt wäre.

Berliner Beytr. zur Landwirthschaftswiss. I Band, S. 672, fgg.

Die Erbsen sind fast unter allen Früchten die mehlreichsten, und dennoch scheinen sie mit einer sehr leichten Bestellung zufrieden zu seyn. An vielen Orten werden sie einfährig bestellet, und mehr als zwey Jahren bekommen sie niemals. Sie gehen, wie überhaupt alle Hülsenfrüchte, nicht in die Tiefe, sondern breiten ihre Wurzeln nur seitwärts aus. Der für sie bestimmte Acker darf daher nur ganz flach gepflüget, und lediglich in seiner Oberfläche locker und mürbe gemacht werden. Dieses aber läßt sich bey einem flach gepflügten mit wenigerer Mühe, als bey einem tiefgepflügten, bewerkstelligen. Und da die Erbsen dünner, als andere Getreidearten, gesäet werden, so finden die seitwärts auslaufenden Wurzeln in der äußern Oberfläche eines an sich fetten und wohl gedüngten Ackers, Nahrung genug, um das Wachsthum dieser vorzüglich mehlreichen Pflanze zu befördern. Auch ist das öftere Pflügen, in Ansehung des Einflusses von Luft und Sonne, deshalb nicht nöthig, weil die Wurzeln der Hülsenfrucht bloß in der obern Fläche des Erdreiches bleiben, diese aber schon vorhin diesen elementarischen Einfluß genießt. Indessen ist die einfährige Bestellung des Erbsenlandes so schlechterdings nicht zu billigen, sondern die zweyfährige Beackerung desselben muß und wird bey vernünftigen Landwirthen jederzeit den Vorzug behalten.

An denen Orten, wo die Erbsen in die Brache gesäet werden, ist noch eine andere Ursache vorhanden, welche die einfährige Bestellung des Erbsenlandes verwerflich machet. Nach der eingeführten Gewohnheit wird

wird dieser Acker bald nachher, wenn die Erbsen abgebracht worden, wieder umgepflüget, und ohne weitere Zubereitung, noch in eben demselben Herbst Roggen darein gesäet. Daß dieser Roggen nicht gerathen wolle, ist eine allgemeine Klage; und der Augenschein beweiset es auch zur Genüge. Wie kann aber solches bey einem Ackerstück, welches zu zwey Trachten nur überhaupt zweymal gepflüget, und überdem durch die Erbsen mit einer Menge von Unkraut und Quecken angefüllet worden, anders seyn? Wer hingegen seinen Acker vor der Erbsensaat zweymal, und nachher bey der Roggensaat wiederum pflüget, der giebt ihm doch wenigstens die bey dem Wintergetreide gewöhnliche dreyfährige Bestellung, und er kann daher auch mit mehrerm Rechte einen reichern Einschnitt erwarten.

Zur Saat muß man recht gute und reine Erbsen nehmen. Keine Feldfrucht aber läßt sich so schwer von den zum Samen untauglichen Körnern reinigen, als die Erbsen. Man trifft darunter gemeiniglich eine Menge madiger, und nicht zu ihrer völligen Reife gekommenen Körner an. Es sind aber solche, wegen ihrer runden Figur, durch die sonst gewöhnliche Fege sehr schwer heraus zu bringen. Man hat daher, zur Reinigung der Saaterbsen, kein besser Mittel, als daß man dieselben lesen läßt. Dieses kann in den langen Winter-Abenden, von den alsdenn ohnehin gemeiniglich müßig sitzenden Knechten und Jungen, ohne die geringste Beschwerlichkeit geschehen. Und da es schon ein starkes Landgut seyn muß, wo man zwey Malter Erbsen aussäet: so sieht ein Jeder von selbst, daß dieser Vorschlag nichts unmögliches bey sich führe, sondern mit der größten Bequemlichkeit ins Werk zu richten sey.

Außer den madigen Erbsen, den Unkraut- und andern Samenkörnern, sind insonderheit auch die Stockerbsen auszulesen, welche, wie oben S. 189 erwähnt worden, roth blühen, und braun aussehen, weil sie beym Kochen hart bleiben, und einen

einen übeln Geschmack haben. Die ausgelesenen Erbsen geben ein gutes Futter für die Schweine ab. Ein Landwirth aber muß auch nicht die geringsten Vortheile vernachläßigen; und wenn auch dieses nicht wäre, so ist doch der Nutzen, daß er bey der künftigen Aernde lauter gute und reine Erbsen zu erwarten hat, für eine so geringe Mühe schon wichtig genug.

Die Felderbsen haben, wie die oben beschriebene Früherbsen, die Eigenschaft, daß sie Anfangs einigen Frost nicht achten, daher können sie zeitig gesäet werden, sobald der Acker zu Empfangung des Samens geschickt, und nicht mehr zu naß ist. Wenn sie spät gesäet werden, und von Jugend auf in eine warme Witterung kommen, so treiben sie zu stark, bekommen lange Glieder, folglich auch Ranken, die sich nicht aufrecht halten können, sondern platt über einander herlegen, und sich selbst die Luft benehmen; alsdenn wiederfährt ihnen das, was man nennt zu stark ins Stroh wachsen; sie blühen daher gar sparsam, und setzen noch weniger Schoten an, weil die meiste Kraft in die breiten Blätter und dikken Ranken gehet, welche viel Saft anziehen und wegdunsten. Hingegen, wenn das erste Wachsthum noch einige Kälte empfindet, bleiben die ersten Glieder kurz, und das ganze Gewächs staudig; es wird auch fruchtbarer, daher ist nicht rathsam, sie erst im Mai zu säen. Sie sind anbey dem Mehlthau sehr unterworfen, welcher sich mit dem Julius, manchmal auch schon gegen das Ende des Junius, einzufinden pflegt. Wenn dieser sie befällt, da sie eben zu blühen anfangen, sind sie gänzlich verloren, und bekommen keine Schoten; haben sie aber vorher schon Schoten angesetzt, und die Körner darinn bereits zum Wachsthum gebracht, so bleiben diese gut, es kommen aber weiter keine nach, daher doch einiger, wiewohl schlechter Ertrag ist, der jedoch für besser, als gar nichts, zu achten. Dieser einzige Umstand, darein sie mit ihrem Wachsthum gerathen können, wäre schon hinreichend, die beste Saatzeit für sie zu bestimmen, weil es nun vornehmlich darauf ankommen würde,

de, sie so zu säen, daß ihre Blüthzeit vor dem Anfall des Mehlthaues größtentheils vorüber sey. Nun fangen die schon im März gesäeten gemeinen Felderbsen in der eilften Woche, die in der ersten Hälfte des Aprils gesäeten aber in der neunten Woche, mit dem eilften Gliede, so sie treiben, zu blühen an. Denn, ungeachtet die Erbsen einigen Frost ertragen können, so ist doch gewiß, daß sie dadurch im Wachsthum geschreckt und aufgehalten werden, so, daß sie einige Zeit brauchen, sich zu erhohlen; wie ihnen denn auch öfters die später gesäeten noch zuvor kommen, wenn sie dergleichen Aufenthalt nicht erlitten haben. Solchemnach fällt die Blüthzeit in die Hälfte des Junius, und sie können schon einen Theil Schoten angesetzt haben, ehe der stärkste Anfall vom Mehlthau kommt. Demnach wird man für die beste Saatzeit der Erbsen die erste Hälfte des Aprils erkennen müssen. Die oben beschriebenen Früherbsen, welche schon mit dem vierten Gliede, oder doch bald darauf, Blüthen ansetzen, können schon meist abgeblühet haben, ehe jene anfangen; und mit solchen ginge man in Ansehung der Frucht am gewissesten, wiewohl sie weniger Stroh geben. Jene kommen in der sechszehnten Woche zur Reife, d. i. in der andern Hälfte des Junius, folglich auch in der Zeit, die sich zur Reife am besten schickt, weil alsdenn die Wirkung der Sonnenstrahlen noch am mächtigsten ist, folglich auch den Saft in Gewächsen am meisten verzehret, daher die Schoten alle zugleich wohl abdorren können, welches denn die oben bestimmte Saatzeit noch mehr empfiehlt, da sonst bey diesem Gewächse, wenn es später hin gesäet wird, und mithin noch nicht ausgewachsen hat, ehe es in die Zeit kommt, da die Nächte schon länger werden, und die Feuchtigkeit wieder zunimmt, noch immer grün gefunden werden, indem es nicht, so wie bey anderm Getreide, ein Ende im Wachsen hat, sondern immer neue Glieder mit frischen Blüthen aufsetzt, so lange noch Nahr-

rungssaft vorhanden ist, oder wieder frischer dazu kommt.

Von der im Nov., Dec. oder Januar vorzunehmenden Aussaat der Früherbsen auf dem Felde, ist bereits oben, S. 175. Erwähnung geschehen; und eine Nachricht von dergleichen wohl eingeschlagenen Aussaat, findet man im 1 B. der Braunschw. Lüneb. Landwirthschaftsgesellsch. Nachr. ꝛc. Zelle 1769, 8. S. 589 — 593; im 23 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1774, S. 180, f. im 45 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. e. d. J. und im 26 St. der Mindenschen Beytr. v. e. d. J.

Eine ganz offenbar falsche Meinung und ein Vorurtheil ist es, daß man die Erbsen nicht im zunehmenden Monde säen solle, weil sie alsdenn niemals recht verblüheten, noch vollkommen reif würden. Die meisten, die sich nach den alten Bauerregeln richten, säen daher ihre Erbsen nicht anders, als im abnehmenden Monde, und wo möglich, nur gar erst im letzten Viertel.

Nach dem Berichte des 19 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1769, hat Jemand deshalb eine Probe, und zwar im Großen angestellt. Er besäete mit Erbsen 20 Morgen im neuen, 20 im vollen Monde, und eben so viel im letzten Viertel des Mondes, einen Ackerkamp von gleicher Güte. Die Erbsen geriethen zwar alle gut, jedoch die im Vollmonde ausgesäeten etwas schlechter, welches aber nicht dem Monde, sondern der damaligen nassen Witterung zuzuschreiben war.

Auf einem eben so seichten Grunde beruhet auch die Meynung, da man das Säen der Erbsen bey dem Mittags- und Mitternachtwinde für nachtheilig hält, indem das Säen beym Süd- und Südwestwinde die Generation der Würmer befördern, der Nordwind aber so harte Hülsen hervorbringen soll, daß die Erbsen nicht weich kochen.

Da die Schafe das Erbsenstroh nicht allein ungemein gern fressen, sondern es auch eine sehr gedeihliche

Nahrung für dieselben ist: so pflegt man an denen Orten, wo starke Schäfereyen sind, viele Erbsen zu säen. Und was hindert es, daß solches auf Landgütern, welche einen Heumangel haben, in noch größerer Menge geschehe? Die Erbsen werden ohnehin gemeiniglich in das Brachfeld gesäet, daß also den andern Getreidesorten dadurch nichts entgehet. Es ist zwar nicht zu leugnen, daß das viele Erbsensäen in der Wirthschaft allerhand Schwierigkeiten und Bedenklichkeiten hat; allein, da das theure Heukaufen ebenfalls mit vielen Schwierigkeiten verknüpft ist, so muß man sich durch die erstern, zumal bey denselben öfters viele Vorurtheile vorzuwalten pflegen, nicht sogleich abschrecken laßen, sondern beyde gegen einander halten, und welche von ihnen dem Wohlstande der ganzen Wirthschaft am wenigsten hinderlich seyn, mit Aufmerksamkeit untersuchen.

Erstlich sagt man, daß die Erbsen den Acker aussaugen, und also die folgende Frucht darinn nicht so gut, als sonst geschehen seyn würde, gerathen kann. Ich will dieses zwar nicht in Abrede stellen; allein, man muß auch dagegen bedenken, daß die Erbsen, die man gewinnet, solches hinlänglich ersetzen, und also, wenn dieses gerechnet wird, ein Landwirth bey dem Erbsensäen eher Vortheil als Schaden hat. Man rechne einmal, daß auf einen Fleck, in dem sonst 24 Schäffel Roggen fallen, 16 Schäffel Erbsen gesäet werden. Wenn ich nun auch zugebe, daß der Roggen in dem Erbsenlande ein Korn weniger brächte: so würde man doch hingegen von den Erbsen, sollte man dieselben auch nur, weil sie öfters fehlschlagen, zum dritten Korn rechnen wollen, wenigstens 32 Schäffel zur Ausbeute gewinnen. Daß aber 32 Schäffel Erbsen, wo nicht besser, doch gewiß eben so gut, als 24 Schäffel Roggen seyn, fällt einem Jeden von selbst in die Augen.

Hiernächst ist die Schmälerung der Hütung eine Ursache, warum man das viele Erbsensäen in der Brache für schädlich hält. Freylich muß man der Sache nicht zu viel thun, wie geschehen würde, wenn man ein Drittel der Brache, oder sonst etwas dergleichen, zu Erbsenland nehmen wollte. Man hat vielmehr die Theile und Bedürfnisse der Wirthschaft dergestalt mit einander zu verbinden, daß keins dem andern hinderlich

derlich werde oder zum Verderben gereiche. Da an denjenigen Orten, wo Heumangel ist, gemeiniglich ein starkes Ackerwerk zu seyn pflegt, so kann auch daselbst ohne Bedenken etwas mehr Land zu Erbsen genommen werden. Es wird noch allemal Acker genug zur Hütung übrig bleiben, zumal, wenn man die Stallfütterung der Kühe im Sommer einführt, welche auf Landgütern, wo es schlechterdings an Heu und Gräserey fehlt, fast nothwendig ist.

Es läßt sich zwar schwer bestimmen, wie viel Erbsen man eigentlich bey diesen Umständen säen solle, daß auf einer Seite das Schafvieh mit hinlänglichem Erbsenstroh versorget werden könne, auf der andern aber auch der Hütung nicht gar zu großer Abbruch geschehe. Damit aber inzwischen die Sache nicht ganz und gar unbestimmt bleiben möge, so glaube ich auf keiner Seite zu weit zu gehen, wenn ich annehme, daß für ein jedes Hundert Schafe 3 Schäffel Erbsen zu säen wären. Auf einem Gute z. E. welches in drey Felder getheilt ist, und in jedem Felde 500 Schäffel Aussaat hat, würden für eine Schäferey von tausend Stück 30 Schäffel zu säen seyn. Daß dieses bey einer Aussaat von 500 Schäffel in jedem Felde, die Hütung nicht übermäßig schmälern könne, wird einem Jeden von selbst in die Augen leuchten; zumal, wenn der Acker, wie ich voraussetze, in gehöriger Düngung ist. Weiter aber hierunter zu gehen, würde, sowohl der Hütung als auch des Ackers selbst wegen, nicht rathsam seyn.

An Orten, wo die Stoppelrüben wohl wachsen, werden dergleichen sofort, nach abgebrachten Rübsamen, Wintergerste und ersten Korn, in die wieder umgepflügte Stoppel, mit darzwischen gestreueten Erbsen gesäet, und damit ein gutes Futter für Rindvieh und Schweine gewonnen. Es geschieht aber nur, wo wenig Acker, viel Mist, keine eingetheilte und gleichwohl gehägte Felder sind; daher auf großen Gütern sich dergleichen nicht wohl schickt. Wo man es thun will,

müssen die Felder etwa 6 Zoll breite Furchen bekommen, und in lockere Erde untergepflüget werden.

Ge. Conr. Stockhausens Erfahrung, daß die Erbsen am vortheilhaftesten bey vollen Monde in ein Land gepflanzt werden, welches vorher Rüben getragen hat, st. in Dessen Beytr. zur Rechtsgelahrtheit ꝛc. 1 B. 1. St. Frf. M. 1769, 8. S. 95.

In England hat man Versuche gemacht, die Erbsen in Zeilen oder Reihen zu säen, wovon das Resultat in Youngs Reise 3ten Th. Leipz. 1775, gr. 8. S. 479, fgg. zu finden ist.

Wenn eine gesäete Erbse im Acker die nöthige Feuchtigkeit erlanget, löset sich das Mehl, so wie am andern Getreide, nach und nach auf, und fängt an zu schwellen oder aufzulaufen. Zuerst kommt gerade an dem Orte der Erbse, wo auswendig die Gestalt einer Lilie zu sehen ist, (s. oben, S. 173.) die Wurzel heraus, und dringt in dem Acker unterwärts gerade, oder, wenn der Acker sehr fest ist, seitwärts in das Erdreich ein. Wenn nun diese Wurzel anfängt, den Zugang in die Erbse mitzutheilen, so kommt auch gerade an dem Orte, wo die Wurzeln heraus gewachsen, oberwärts der Keim, oder das über die Erde wachsende Blatt, oder Grüne, heraus, und endlich spaltet sich die Samenerbse in zwey Theile. Das Mehl in der Erbse wird im Acker nicht, wie bey Weizen und Korn, zu einer Milch oder zu etwas Wässerichten, sondern bleibt, wenn deren Geist und Leben, den neuen Wurzeln und dem Blatte oder Keime zugegangen, als ein Körper zur Verwesung am Stocke hangen.

Die Erbse, wenn sie über die Erde aus dem Acker gekommen ist, hat bald ein Paar grüne Blätter, welche aber noch nahe an einander geschlossen stehen; nachher begeben sich dieselben von einander, und bey warmen Wetter kommen von innen aus immer mehr Blätter gewachsen. Was man an einer Erbse, nach Art des andern Getreides, das Schossen nennen sollte, ist eigentlich an derselben, weil es eine Blattfrucht ist, nur das

das Fortwachsen zu nennen. Wenn die Erbse zum Fortwachsen kommt, wächst dieselbe anfänglich auch, wie anderes Getreide, gerade in die Höhe, hat aber, anstatt langer schmaler Blätter, lauter breite Blätter, welche der Regen und Wind weit mehr fassen und drücken kann. Vor der Blüthzeit, wenn nicht Winde und schwere Regen dieselbe niederdrücken, bleibt sie noch ziemlich gerade in die Höhe, doch kann niemals ein Stängel allein gerade bleiben, denn die Hauptstängel sind zu schwach, und die vielen grünen breiten Blätter ziehen selbige nieder. Auf ganzen Flecken hält aber ein Stängel den andern. Ein Erbsenstängel wirft meist alle 4 Zoll einen Ast oder Zweig aus, an dessen Ende oder Spitze, Häklein oder Bänder, wie Faden sich befinden; mit solchen umfaßt ein jeder Ast alles, was er findet, und bindet sich fest an. An dem Orte, wo die Zweige und Blätter ausschießen, kommen auch die Blüthknospen auf besondern Stängeln hervor. Die Blüthen, wenn sie nicht von Gift und Mehlthau verdorben werden, bringen eine jede öfters 2 Schoten neben einander, jedoch jede Schote auf einem oben getheilten Stängel, hervor. Viele aber haben auch nur Eine Schote. Auf dem Gewächsstängel steht die Schote mit ihrem Untertheile in der Mitten gerade auf. Die scharfen Seiten der Schoten, wenn zwo neben einander gewachsen sind, drehen sich jederzeit gegen einander, und meistens herunterwärts nach dem Stocke des Hauptstängels zu.

Die Felderbsen wachsen öfters so lang, wie die Stängelerbsen in Gärten. Ihr Stängel, welcher an einigen Orten auch Ranke genannt wird, erreicht öfters eine Länge von 4 bis 5 Ellen.

Wenn die Erbsen dick stehen, so bedecken sie, wegen der vielen breiten Blätter, den Acker über und über, so, daß keine Luft auf den Acker kommen kann. Dadurch geschieht es, zumal im feuchten Wetter, daß das unterste

unterste auf dem Acker anfault, und das Stroh zur Fütterung untauglich wird.

An einigen Orten werden die Erbsen, so wie auch die Wicken, und Bohnen, bloß zur Düngung gesäet, und zu solchem Behuf bald, wenn sie blühen wollen, oder auch, wenn sie in voller Blüthe stehen, untergeackert. Dieses Verfahren wird von Einigen gelobet, von Andern hingegen getadelt, oder wenigstens für unnütz erklärt.

Nach dem Urtheile des Hrn. Verf. des schlesischen Landwirths, (1 Th. S. 94, f.) reinigen Erbsen und Wicken das Land vom Unkraute, und machen es locker und fett, wenn man sie zu der Zeit, da sie zu blühen angefangen haben, unterpflüget. Die Erbsen sind von noch größerer Kraft, als die Wicken; und man kann getrost auf das Land, so man mit dieser grünen frischen Waare gedüngt hat, Weizen säen, und die beste Aernde erwarten, wenn man sonst vielleicht wegen der armseligen Beschaffenheit des Stückes kaum den Haber gewagt hätte. Jeder Landwirth kann sich bald von der Wahrheit überzeugen. Der Versuch wird wenig kosten. Ein Schäffel Erbsen, allenfalls die geringsten die er hat, und die er weder zum Verkauf ausstellen, noch in seiner Küche nützen kann; und ein Stück mageres ausgehungertes Land. Der Erfolg wird es darthun, wie vortheilhaft diese Düngung sey.

Herr Rathsmeister Reichart hingegen, hält von dieser Düngungsart nicht viel. Seiner Meynung nach hält wohl das Stroh, wenn es in einem festen und schweren Lande untergeackert worden, den Acker etwas locker und milde, weiter aber wird es wohl schwerlich zur Düngung etwas beytragen können. Und gesetzt, es wären auch einige zur Besserung dienliche Salze und Theilchen in dem untergeackerten Stroh befindlich, so sind doch solche vorher aus der Erde heraus gesogen worden, folglich können durch die eingepflügten Erbsen eben nicht mehr Kräfte in den Acker gebracht werden, als vorher darinn befindlich gewesen sind.

S. dessen Land- und Gartenschatz V Th. Erfurth 1754, 8. S. 147, f.

Hierinn ist unter andern auch der berühmte classische Schriftsteller in der Oeconomie, Herr Präs. v. Benekendorf, (im I B. der Berliner Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft S. 569, f.) einstimmig. Wir wollen ihn selber darüber anhören.

Die

„Die Ueberzeugung, daß bey dem Ackerbau alles auf den Ueberfluß des Düngers ankomme, hat manche Wirthe auf Einfälle und Unternehmungen gebracht, die an sich seltsam zu seyn scheinen. Hieher gehört auch unter andern die Düngung mit Erbsen, Wicken und andern dergleichen Hülsenfrüchten. Man säet nämlich in einen Acker, den man tragbarer machen, und ihm daher mehrere Nahrungstheile geben will, des Frühjahrs oben bemeldete Hülsenfrüchte, und pflüget solche, wenn sie in voller Blüthe stehen, wieder unter. Man behauptet, daß dadurch das Erdreich gedünget und fruchtbarer gemachet werde. Ich habe zwar hiervon keine eigene Erfahrung; allein, ich muß doch gestehen, daß ich den Grund dieser Düngung nicht wohl einsehen kann. Die salzigen und öhlichten Theile, welche diese untergepflügte Hülsenfrüchte dem Acker zu seiner Befeuchtung mittheilen sollen, hat er ja schon vorhin gehabt, und zum Wachsthum eben dieser untergepflügten Früchte angewandt. Er bekommt also nichts wieder, als was er schon vorhin gehabt hätte, wenn man die Hülsenfrucht nicht gesäet. Das wenige Salz und Oehl, so die Erbsen, Wicken oder Bohnen aus der Luft genossen, kann wohl von keiner großen Beträchtlichkeit seyn, und wäre dem Acker, wenn er bloß zum Grastragen liegen geblieben, auch nicht gänzlich entgangen. Das einzige mögte seyn, daß durch das Verfaulen der untergepflügten Hülsenfrüchte diese Salze und öhlichte Theile von neuem in Gährung gebracht, und dadurch in den Stand, geschwindere Wirkung zu thun, gesetzt würden. Allein, wenn man auch dieses zugiebt, so kann doch die Wirkung davon, weil die Nahrungssäfte selber durch diese Düngungsart nicht vermehret worden, von keiner langen Dauer seyn; wie denn auch diejenigen, die solches ausgeübt haben, eingestehen müssen, daß ein solcher grüner Erbsen- oder Wickendung nicht über 1 oder höchstens 2 Jahr gegenhalte. Da die Erbsen und Wicken zu denen Früchten gehören, welche eben nicht im niedrigsten Preise zu stehen pflegen, so hat ein Ackersmann, welcher sich dergleichen Düngungsart belieben läßt, wohl in Ueberlegung zu nehmen, ob er auch die verwendeten Kosten dadurch wiederbekommen werde. Noch ein Zweifel fällt mir bey dieser Düngungsart ein, den ich anzumerken nicht unterlaßen kann. Es ist bekannt, daß sowohl Erbsen, als Wicken und Bohnen, in keinem magern und unfruchtbaren Acker wachsen, sondern einen vorzüglich guten und fetten Boden haben wollen. Ich sehe also nicht ab, wie diese Düngung mit gu-

tem Erfolg von statten gehen werde. Denn hat der Acker noch so viel Kräfte, daß er diese Früchte tragen kann, so wäre seine frische Bedüngung überflüssig; ist aber dieses nicht, so werden auch die darinn gesäeten Erbsen oder Wicken nur sehr sparsam wachsen, und daher zu der erwarteten Düngung nicht viel beytragen können.

Es können auch, neuern Versuchen und Erfahrungen zufolge, die Erbsen, im Sommerfelde unter Haber, Sommerroggen und Gerste vermengt, ausgesäet, und hierdurch zum möglich höchsten Grade des Ertrages gebracht werden. Unter die Gerste aber nicht ohne Einschränkung. Diese besteht darinn, daß man nur so viel Gerste und Erbsen vermenge, als man zu seiner eigenen Wirthschaft zu verbrauchen gedenkt. Denn, wollte man darinn weiter gehen, so würde man zum Brauen untaugliche Gerste bekommen. Man kann es sich leicht vorstellen, daß einige etwa durch Maden bis über die Hälfte ausgefressene, andere aber nicht zur gänzlichen Vollkommenheit ausgewachsene Erbsenkörner, viel zu leicht seyn müssen, als daß sie sich, beym Reinmachen in der Scheune von der Gerste sollten trennen laßen. In diesem Falle dürfte nur eine Viertel-Metze Erbsen unter ein Paar Schäffel Gerste bleiben, so würde letztere zum Malzmachen schon sehr verwerflich seyn, und der gute Geschmack des Bieres aus Gerste mit Erbsen vermengt, zu sehr leiden, zu geschweigen, daß es der Säure äußerst geschwind unterworfen seyn würde. Die beste Proportion der Aussaat ist, 2 Metzen Erbsen unter 12 Metzen Gerste. Auf diese Weise kämen nicht zu viel Erbsenranken unter die Gerste. Diese dürfte auch nicht, wenn etwa nasse Witterung in der Aernde einfällt, in den Schwaden so oft gewendet und aufgezogen werden. Unter den Haber wären die Erbsen am meisten zu säen, weil es ihm gar keinen Tadel beym Verkaufe bringt, wenn etwas Erbsen darunter bleiben. Mit dem Sommerroggen hat es gleiche Bewandtniß; und es können alle vorerwähnte Getreide-

Sorten

Sorten so früh, als möglich, gesäet werden. So wenig diese bey etwa noch folgendem Froste erfrieren, so wenig ist es auch bey den Erbsen zu befürchten.

Es werden sich unstreitig überall Landwirthe finden, die bereits selbst Erbsenranken unter ihrem Sommergetreide gesehen, und von vorzüglicher Fruchtbarkeit werden gefunden haben. Ein gleiches begegnete dem geschickten Verfasser verschiedener im Wittenberger Wochenblatt befindlicher ökonomischer Aufsätze, welche mit der Unterschrift Germanikus bezeichnet sind. Er bemerkte an einigen von ungefähr unter die Gerste und Haber gerathenen Erbsranken, sowohl einen besonders frechen Wuchs, als vorzüglich viele und lange Schoten. Er kam dadurch auf die Gedanken, daß die Aecker, die sich ihm durch dergleichen vortreffliche Ranken auszeichneten, ungleich mehrere und bessere Erbsen hervorbringen könnten, als andere, wo er dergleichen noch nicht gesehen hatte. Er besäete daher diese ausgezeichnete Aecker, einen nach dem andern, in Hoffnung, eine reichere Erbsenärnde, als sonst zu halten; der Erfolg schlug aber mehr als einmal fehl, und seine Erbsen schäffelten, im Ganzen genommen, nicht mehr noch weniger. Er warf nachher, im Frühjahr 1770, mit Vorsatz hin und wieder einige Erbsenkörner unter die im März vor dem großen Schnee annoch ausgesäete Gerste, und hatte das Vergnügen, sie mit der Zeit recht stark wachsen zu sehen. Als die Schoten völlig ausgewachsen und eßbar waren, zog er vorgedachte Ranken auf, und trug sie zu den nächst anstoßenden Erbsenäckern, um eine genaue Vergleichung anzustellen. Die Ranken aus der Gerste enthielten jede über 12 Schoten, deren jegliche mit 10 bis 12 Körnern angefüllt war, und an Größe der Stabelerbse in den Gärten sich näherten. Auf den eigentlichen Erbsenäckern konnte er mit genauer Mühe kaum einige Ranken finden, die 12 Schoten gehabt hätten. Der Hauptunterschied zwischen obbeschriebenen Ranken aber war dieser, daß die Schoten aus der Gerste 10 bis 12 Körner enthielten, da hingegen in den andern sich etwa nur 6 Körner fanden, welche überdies weit kleiner, auch mehr madicht, als die erstern, waren. Er nahm hierauf einen abermaligen Versuch im Großen vor. Er erwählte dazu ein Stück Acker im Sommerfelde, welches er deswegen für sein allerschlechtestes hielt, weil es unter allen am niedrigsten gelegen war, und wegen der zu vielen Nässe zu spät gepflüget und besäet werden mußte. Auf dieses Stück

ließ

ließ er Haber säen, und etwa zum neunten Theile Erbsen untermengen und zugleich mit säen. Auf eben diesem Acker hatte er vorhin schon öfters Erbsen und Wicken, allemal mit dem schlechtesten Erfolge, versuchet, und kaum die Aussaat wieder gewonnen. Für diesmal aber war es den aufgehenden Erbsen an ihren breiten und fetten Blättern gleich anzusehen, daß sie seine Erwartung im geringsten nicht täuschen würden. Er fand zu seiner Zeit jede Ranke mit 8 bis 10 Schoten, und letztere jede mit 8 bis 12 vorzüglich großen Körnern angefüllt.

Woher mag nun wohl diese vorzügliche Fruchtbarkeit der unter anderes Sommergetreide vermengt ausgesäeten Erbsen entstehen? Von nichts wird nichts. Eine physische Ursache muß schlechterdings vorhanden seyn.

Es ist ein Grundsatz bey der Landwirthschaft: Je weiter die Pflanzen aus einander stehen, desto stärker oder fruchtbarer werden sie. Diesemnach wissen Ackerverständige bey der Erbsensaat sich wohl vorzusehen, daß solche von ihnen nicht zu dick verrichtet werde. Sie wird daher in der Maaße unternommen, daß, wenn anderes Getreide mit ganzer Hand, die Erbsen dagegen nur mit halber Hand ausgesäet werden. Oder, deutlicher zu reden, wenn auf ein Stück Acker 2 Schäffel Roggen Aussaat fällt, so gehört auf das nämliche Stück Acker nur 1 Schäffel Erbsen zur Aussaat. Widrigenfalls würde man mehr Stroh, und desto weniger Körner, zum Gewinnst bekommen. Nun läßt sich durchaus nicht sagen, daß eine von ungefähr unter das Sommergetreide gerathene Erbsenpflanze sich in einem weitern Abstande von der Erbsen- und Haberpflanze befinde, und daß sie einen weitern Raum um sich her hätte, als jede Erbsenpflanze derer auf den Erbsenäckern, nach obiger Ackerregel, zusammen gesäeten Erbsen haben kann und soll. Umgekehrt, die Erbsenpflanze unter Gerste und Haber stehet noch einmal so enge, weil letztere Getreidearten noch einmal so dick, als die Erbsen, ausgesäet werden. Nun bleiben uns nur folgende Ursachen der mehrern Fruchtbarkeit der Erbsenpflanze unter dem Sommergetreide, als die nächsten, übrig. 1) Es muß jede Pflanze in der Erde ihre eigenthümliche Nahrungstheile finden, die sie mittelst der Wurzeln an sich zieht; einen Stoff, den sie irgendwo bald mehr bald weniger findet, der aber von Pflanzen anderer Art weniger angenommen, und folglich desto mehr davon übrig gelaßen wird. Wo nun auf einem Acker nichts, als allein Erbsen, beysammen sind, da müssen die in dem Erdreiche befindlichen Nahrungs-

rungstheile überall zugleich erschöpfet, in desto mehr Pflanzen vertheilet, und der letztern Fruchtbarkeit desto mehr vermindert werden. Kommt nun eine Erbsenpflanze unter Gerste oder Haber einzeln zu stehen, so gehen die den letztern angemessenen Nahrungstheile in die Gersten- oder Haberpflanzen über, und laßen dagegen die Nahrungstheile der Erbsenpflanze unberührt zurück, die denn von dieser eingenommen, und zu ihrem bessern Gedeihen angewendet werden können. Und hierinnen liegt auch wohl der Grund, warum die Feldfrüchte desto besser gerathen, wenn man sie abwechselt; s. Th. 1, S. 178, f. 2) Wenn Erbsen auf einem Stücke Acker beysammen stehen, so wachsen sie, zumal wenn der Acker nur einigermaßen ergiebig ist, oberwärts zusammen. Daher setzen die Schoten unterwärts nicht genugsam an, oder wachsen nicht völlig genug aus. Ihre Körner müssen kleiner bleiben, oder die Schoten versaulen gar, weil sie von der Luft und Sonnenwärme nicht wohl berühret werden. Aus dieser Ursache geschieht es, daß die gestabelten Erbsen die ungestabelten so sehr übertreffen; denn die erstern laufen, mittelst der beygesetzten Reiser, gerade in die Höhe, und werden nicht, wie die ungestabelten, zur Erde herunter gedrücket. Sind nun einzelne Erbsenpflanzen unter den Haber, so werden sie nicht von andern Erbsenranken zur Erde niederwärts gezogen, sondern sie gehen nebst dem Haber ganz gerade in die Höhe, und können alle ihre Schoten zur völligsten Länge unten und oben austreiben, größere Körner ansetzen, und selbige zur besten Reife und Vollkommenheit bringen.

Es steht in eines Jeden Belieben, unter vorgedachte Getreidearten mehr Erbsen bey der Aussaat zu thun, als oben angezeigt worden ist. Man geht aber sicherer, wenn man zu 14 Metzen Gerste, Haber oder Sommerroggen, allemal 2 Metzen Erbsen, und nicht mehr, hinzu thut. Man muß es, wie anfangs erwähnt worden, wohl behalten, daß der Grund von der größern Fruchtbarkeit der Erbsenpflanze in ihrer Einzelnheit auf dem Acker beruhe, und daß daher die Fruchtbarkeit derselben in dem Maaße verringert werde, als ihrer desto mehr in der Menge neben einander zusammen kommen. Weil also die Erbsenpflanze den Acker von denen ihr zugehörigen Nahrungstheilchen

stark entlediget, so kann sie daher von andern ihres gleichen nicht weit genug aus einander stehen. Dieses letztere ist jedoch nicht so weit auszudehnen, daß man die Erbsen, nach vorbestimmtem Maaße, mit desto weniger anderm Getreide vermengen, und z. E. dahin, wo etwa 14 Metzen im Gemenge ausfallen, nur 6 Metzen Gerste und 1 Metze Erbsen säen wollte; denn hierdurch würde der Acker verwildert werden. Hat man einmal das ökonomische Principium angenommen: Wo ein Schäffel Gerste ausfällt, da ist auch ein halber Schäffel Erbsen Aussaat hinreichend: so bleibt man dabey, und trifft die rechte Aussaat, wenn man 12 Metzen Gerste mit 2 Metzen Erbsen vermengt, statt eines ganzen Schäffels Gerstenaussaat gelten läßt. Und nach diesem richtigen Verhältniß kann man die übrigen Getreidearten, die man ins Gemenge säen will, ausgleichen.

Wie werden sich aber die Erbsen, wenn man sie allein haben will, in der Scheune von den andern Körnern scheiden laßen? Sehr wohl und recht leicht. Dies geschieht, wenn das ausgedroschene Korn geworfen wird. Ein Erbsenkorn ist schwerer, als ein Gersten- und Haberkorn, und verhält sich wie 9 gegen 6. Daher fliegt ein Erbsenkorn beym Werfen ein Drittheil weiter, und läßt Gerste und Haber schon so weit hinter sich, daß die Erbsen ganz rein und allein aufgenommen werden können. In Ansehung des Sommerroggens verhalten sich zwar die Erbsen wie 9 gegen 8; sie fliegen aber, wenn die Tenne nur nicht zu kurz ist, doch auch voraus, und können, mittelst des sogenannten Flederstabes, wohl an die Seite gekehret werden. Weizen und Erbsen sind sich in der Schwere ziemlich gleich; daher wären sie nicht wohl zu scheiden, wofern sie zusammen gesäet worden; wenigstens würde es ungleich mehr Mühe verursachen.

Aus diesem erhellet nun zur Genüge, daß die so leichte und nichts kostende Methode, Erbsen unter Sommergetreide zu säen,

säen, überall anzupreisen sey. Ich will nur unter Haber und Sommerroggen, weil zu beyden schlechteres Land genommen wird, das 12te, unter Gerste aber, weil dazu das beste Land kommt, das 20ste Korn zum Ertrage der Erbsen rechnen. In Ansehung des Habers setze ich nur noch voraus, daß der Acker auch nicht zu schlecht sey. Er ist es aber meistens da, wo nur allein Rauchhaber gebauet wird. In solchen Gegenden würden die Gerstenäcker nur allein die Probe halten. Dieses letztere dürfte um so weniger fehlschlagen, wenn man den Acker etwas düngete.

Die übrigen Vortheile aus der angepriesenen Methode, sind folgende: 1) Man gewinnt ein vortreffliches Winterfutter für die Schafe. Wenn Erbsen ohne Vermengung mit andern Getreide stehen, so sind die untersten Blätter der Erbsenranke, zumal in nassen Jahren, abgefault, oder doch nebst dem untern Theile des Stängels angefault, schimmelicht, übelriechend, und zur Futterung nicht gedeihlich genug; diesem Uebel wird durch die neue Methode gänzlich abgeholfen. 2) Die Feldfrüchte gerathen in einem Jahre, nach Beschaffenheit der Witterung, nicht gleich gut. Ist z. E. kein gutes Haberjahr, so kann wohl ein gutes Erbsenjahr seyn. Ein Stück Acker, nach der neuen Methode behandelt, kann daher den Ausfall der einen Frucht durch die andere ersetzen und wieder einbringen. 3) In manchen Jahren werden die Erbsen durch den so genannten Mehlthau ganz verdorben; sehr selten aber, oder nie wird man in solchen Jahren unter der Gerste eine durch den Mehlthau angegriffene Erbsenpflanze antreffen, obgleich die Gerste, darunter die Erbsenranke steht, von demselben getroffen ist. Gesetzt nun, daß Haber oder Gerste mit Mehlthau befallen worden, so ist es diesen Früchten zwar auch nicht vortheilhaft, aber doch niemals so schädlich, als den Erbsen, von denen solchenfalls öfters kaum die Aussaat wieder gewonnen wird.

Wittenb. Wochenbl. v. J. 1772, St. 5, S. 33, sgg.

Die Methode, Menge-Erbsen zu säen, hat man auch in Schlesien nützlich befunden. Nach dem Berichte des 3 und 50 St. der ökon. Nachr. der patriot. Ges. in Schles. v. J. 1776, hat ein gewisser J. G. F. die Probe gemacht, und unter 4 Schäffel Erbsen, 3 Viertel Gerste gemengt, solche auf den gebreiteten Mist gesäet, sie flach untergearbeitet, und davon 25 Schock und 10 Gebund geärndet, wovon er 35 ¾ Schäffel reine Erbsen, und 13½ Schäffel Gerste aus-

ausgedroschen. Dieses machte ihn begierig, im folgenden Jahr seine Aussaat zu verstärken. Er säete 6 Schäffel Erbsen, ebenfalls auf den gebreiteten Dünger; weil er aber im vorigen Jahr bemerkt hatte, daß die darunter gemengte Gerste denen sehr in die Höhe gehenden Erbsen noch zu schwach und zu kurz zum Anhalten war, so mischte er, anstatt der Gerste, unter die 6 Schäffel Aussaat 3 Schäffel Haber. Hiervon ärndete er 36 ¾ Schock, und gewann durch den Ausdrusch 56 Schäffel und 13 Metzen Erbsen, und 29 Schäffel 12 Metzen Haber.

Die alte Bauerregel, daß, wenn es viel Käfer giebt, die Erbsen wohl zu gerathen pflegen, findet man durch die Erfahrung ziemlich bestätigt.

Die Erbsen werden, zumal wenn bald nach ihrem Aufgehen anhaltendes trocknes Wetter sich einstellt, von dem bekannten Erdfloh nicht wenig beschädigt, welcher die ersten Blätter durchlöchert, und den schnellen Wachsthum des Stängels ziemlich verhindern kann. Jedoch, wofern nur zeitig durchdringende Regen fallen, wird dem Uebel bald gesteuert; die Herzblätter wachsen desto munterer hervor, obgleich die ersten Blätter, der Verletzung halber, bald vergelben und wegfallen. Ganz anders hingegen verhält es sich mit dieser Getreidesorte, wenn, im Fortwuchs der Pflanze, eine grüne Raupe Blatt und Stängel angreift. Man kann aber diese Art von Raupen einigermaßen tilgen, wenn hin und wieder am Rande des Ackers Hufschlag angezündet, und der Wind dabey wohl in Acht genommen wird, daß er die Witterung über den ganzen Erbsen-Acker ausbreiten kann. Gedachte Raupen dauern auch noch zuweilen bis in die Blühezeit, schaden aber doch wenig, wenn sie nur einzeln angetroffen werden. Hingegen wird das Uebel vergrößert, so oft, kurz vor oder nach der Blüthe, eine Gattung von grünen Läusen dazu kommt, die zugleich in den Nestern der Raupen sich zeigen. Trifft man sie bey anhaltender Dürre in den Gipfeln der Erbsenstängel in großer Menge an, so saugen sie selbige in 5 bis 6 Tagen dergestalt aus, daß der ganze Stängel nach 10 bis 12 Tagen ganz unscheinbar wird und erstirbt. Die Ackerleute schreiben es entweder den Sonnenregen, die bey dürrem Wetter öfters fallen, oder giftigen Nebeln zu, und sagen: Der rothe Loh sey hinein gefallen. So bald dieses Geschmeiß seine völlige Größe erlangt hat, bekommt es zarte Flügel und fliegt davon. Wenn man es zeitig genug inne wird, und die Erbsenstängel, Beet vor Beet, abschütteln läßt, kann man noch einigen Schaden verhüten; denn diese Thierchen fallen leicht von den Blättern herunter, und kommen um; auch kann ein starker und anhaltender Regen ihnen geschwind den Rest geben. Noch eine Art des Ungeziefers findet sich in manchen Jahren auf den Früherbsen ein. Wann nämlich die meisten Schoten am untern Theile des Stängels schon vorhanden sind, so kommen am Gipfel noch Blüthen heraus, welche zuweilen plötzlich welk werden und verderben. Der Landmann hält dafür, es rühre vom Wetterleuchten her. In der That aber sind es kleine gelbe Würmchen, die dieses verursachen. Sie haben 6 Füße, und am Kopf 2 subtile Fühlhörner, welche man mit bloßen Augen nicht sehen kann. Am hintern Theile des Leibes erscheint ein schwarzes Pünktchen, da sonst der ganze Leib durchaus von gelber Farbe ist. Diese Würmchen laufen sehr schnell, nisten sich im Gipfel des Erbsenstängels um die daselbst hervorbrechenden Blüthen häufig ein, und verursachen mit ihrem Saugen, daß gedachte Blüthen verwelken. Hat endlich der Erbsenstängel auch in so weit gewonnen, daß er Schoten in Menge getrieben, so sind dieselben doch noch nicht außer Gefahr, verderbet zu werden. Die Süßigkeit der Schoten und der darinn befindlichen jungen Erbsen verursachet, daß sie von zweyerley Arten Würmer ihre Anfechtung haben; nämlich von einem braunen Wurm, und von einer Menge kleiner Ma-

den, die man in den Schoten, nach dem die Witterung ist, zuweilen mehr oder weniger bemerkt. Dieses Ungeziefer hat unstreitig seinen Ursprung von gewissen Fliegen, die an hellen und schwülen Tagen um die Erbsenäcker in zahlreicher Menge herumschwärmen, und sowohl von dem süßen Safte der Blätter und des Stängels, als auch der Schoten, sich nähren. Diese Fliege bohrt mit ihrem Legestachel, am untern und obern Ende der Schote, oder auch in der Mitte, ein subtiles Loch hinein, und bringt ihre Eyerchen zwischen die noch kleinen Körner, welche mehrentheils mit einer zarten, weißen, Baumwollen-ähnlichen Materie umgeben sind. Das Löchlein wächset bald wieder zu, und die gedachte weiße Materie vermehrt sich in wenig Tagen, bis sie dem Wurm, oder den Maden, zum Neste dienen kann, worinn selbige vermittelst der Sonnenwärme ausgebrütet werden. Doch sind nicht in allen solchen Nestern Würmer oder Maden vorhanden, weil vermuthlich nicht alle eingeschmeißte Eyer fruchtbar sind. Die braunen Würmer findet man in den mehresten Schoten allein, imgleichen auch die Maden; zuweilen trifft man aber auch Schoten an, wo Maden und Wurm, jedoch in verschiedenen Nestern, zugleich vorhanden sind; woraus erhellet, daß es zweyerley Fliegen sind, welche diese Brut ansetzen. Der braune Wurm frißt ein oder etliche Erbsen an, die neben einander liegen, nachdem er bald oder spät aus seinem Neste hervor gekommen. Merkwürdig ist hierbey, daß der Keim der angefressenen Erbse unverletzt bleibt, weil er an dem Orte steckt, wo die Frucht auf dem Stiele stehet; daher man auch dergleichen von diesem Wurm verletzte Erbsen sicher säen kann, wenn sie nur nicht allzu gering und klein sind. Sobald die Körner hart werden, verwandelt sich der Wurm in ein geflügeltes Insect, und frißt ein Löchlein durch die Schale, woselbst er seinen Ausgang suchet. Wo Maden in der Schote

Schote sind, werden die Erbsen nicht angefressen, sondern nur am Wachsthum verhindert, und verschrumpfen einigermaßen.

Von einer Art Läuse, welche im Sommer 1748 den Erbsen sehr schädlich gewesen, s. Hamb. Magaz. 3 Band, S. 372 und 380. Hrn. Past. Orth Beschreibung verschiedener Arten des Ungeziefers, welche Erbsen und Wicken bisweilen merklich beschädigen, st. im VI B. der Oecon. Nachr. S. 318, fgg.
Von dem Erbsenkäfer, welcher in den americanischen Colonien großes Unheil anrichtet, s. den I Band der Transactions of the American philosophical Society, held at Philadelphia &c. 1771, 4. S. 243.

Bey keinen Getreidearten kommt ein Wirth, wegen der richtigen Zeit sie einzuärnden, in öftere und mehrere Verlegenheit, als bey den Erbsen, weil diese sehr selten zu gleicher Zeit reif werden. Wenn einige schon dergestalt, sowohl am Stroh als an Körnern, zu ihrer Zeitigung gelangt sind, daß sie sicher abgebracht werden könnten, so sind doch die andern theils nur erst halb reif, theils ganz grün, und zum Theil blühen sie noch wohl gar. Diesen vermischten Zeitigungszustand pflegt man gemeiniglich in geilen Aeckern und nassen Jahren wahrzunehmen; hauptsächlich aber entsteht er, eben so wie bey der Gerste, daher, daß diese Frucht bey einer trocknen Witterung gesäet worden, und also die Körner nicht zu gleicher Zeit aufgehen können. Will man sich, unter diesen Umständen, wegen der zuerst reif gewordenen zur Aernde bewegen laßen, so gehet alles übrige verloren. Gewiß aber ist es auch, daß das Abwarten der unreifen bey den bereits reifen einen unfehlbaren Verlust vieler Körner nach sich ziehet. Die Vernunft lehret von selbst, daß man auch hier den kleinsten Schaden für den größern wählen, folglich die Sache wohl überlegen müsse. Die Menge der Körner macht die Sache nicht allemal aus, sondern es kommt dabey besonders auf deren innere Beschaffenheit und Güte an. Nimmt man die Erbsen, sobald die ersten reif sind, weg, so erhält man dadurch zwar eine größere

Menge derselben; allein, die unreif gebliebenen sind theils grün, theils werden sie unter dem Liegen ganz schwarz, und sind daher zu keinem weitern Gebrauch, als zur Fütterung und Mastung des Viehes, tauglich. Wenn man nun den großen Unterschied zwischen guten Koch- und dergleichen Futtererbsen, sowohl in Ansehung des Gebrauchs als auch des Preises, in eine vernünftige Ueberlegung nimmt: so wird man von selbst überzeuget werden, daß es am besten gethan sey, wenn man seine Erbsen, dem größten Theil nach, so reif als möglich ist, werden läßt. Drischt man gleich einige Schäffel weniger aus, so wird doch dieser Verlust durch die mehrere Güte der ganzen Masse reichlich ersetzet.

Die Erbsen werden, wie überhaupt alle Hülsen-Früchte, mit der Grassense ins Schwad gehauen. Man hat dabey nur dieses einzige in Acht zu nehmen, daß man sie allemal querüber hauen laße, weil diese Früchte gar sehr zu Lager wachsen, und also, wenn man nicht diese Regel beobachtet, in den Furchen leicht vieles überhauen werden, und zum Schaden des Eigenthümers stehen bleiben kann. Bey dem Abbringen der Erbsen, ist, so viel möglich, eine anhaltende trockene Witterung zu erwählen, weil bey dieser Frucht, wenn sie nach bekommenem Regen wieder trocken wird, der größte Theil der Schoten aufspringt, und sie auf solche Art ihre meisten und besten Körner auf dem Acker zurück läßt, dergestalt, daß der Eigenthümer meistentheils nur leeres Stroh in die Scheune bekommt.

Wenn die Erbsen sehr liegen, muß man sie bey lockern und etwas feuchten Boden, sonderlich früh, mit den Händen ausraufen.

Sobald die abgehauene Erbsen, in Strohseile aufgebunden, vom Acker eingefahren sind, werden sie auf Stangen gelegt, und bleiben solchergestalt gemeiniglich bis Weihnachten im Stroh liegen. Sie müssen aber ihr Lager in der Scheune in der Höhe haben, indem sie in

in den niedrigen Bansen leichtlich an Stroh und Körnern verderben, weil sie, gedachtermaßen, nicht alle durchgängig gleich und recht trocken eingebracht werden können, oder auch, ihrer Art nach, die Feuchtigkeit in einer dumpfigen Banse bald in sich ziehen können.

Die Erbsen laßen sich unter allem Getreide am besten ausdreschen, indem sie nur gleichhin ausgebreitet werden, und also ein Stroh nach dem andern zu beyden Seiten abgedroschen wird; hernach schüttelt man das abgedroschene Stroh aus, und bindet es in Stroh-Seile, so man nicht Schütten, sondern nur Erbsen-Stroh nennet. Von den ausgedroschenen Erbsen wird nur das gröbste abgerechet; denn weil sie zu sehr laufen, und also die meisten in die Spreu kommen mögten, dürfen sie gar nicht überkehret werden. Alsdenn stößt man sie an der Tenne auf einen Ort zu Haufen, wurft sie, wie ander Getreide, gegen den Wind, (wobey vorn quer über der Tenne ledige Säcke ausgebreitet werden, damit die Erbsen nicht zur Tenne hinaus springen können,) nimmt endlich die vordersten zu Samen, die geringen aber zum Futter für die Hühner oder Tauben, und verkauft das übrige, was man nicht zu Verspeisung und zu Samen nöthig hat. Aus dem Erbsenstroh werden nur lauter Wirrgebünde gemacht, welche sowohl den Kühen um Weihnachten, wennsie zu kalben pflegen, als auch den Zuchtschafen, ehe sie lammen, gegeben, auch an statt des Heues vorgeleget werden. Es wird auch das Erbsenstroh, zur Vertreibung der Würmer bey den Pferden, wenn es ihnen mit unter das Futter gemenget wird, als ein sicheres Mittel gerühmet. Uebrigens wird dasselbe auch zur Bedeckung zarter Gewächse im Winter gebraucht. Die Spreu oder Schalen werden den Kühen mit unter die Siede gemenget.

Bey Anschlagung der Lehen- und Landgüter, sind die Erbsen allemal, es mögen dieselben in die Brache gesäet, oder in dem Gerstfelde erzeuget werden, und

zwar in jenem Falle mit noch mehrerm Rechte als in letzterm, in Abnutzung zu bringen. Denn, da sie guten Acker haben müssen, so gehet dadurch an Gersten-Aussaat so viel ab, als an Erbsen gesäet wird; säet man aber die Erbsen in die Brache, so gewinnet man dadurch eine Abnutzung, ohne an einer andern Getreideart einen Abgang zu leiden. Der Preis der Erbsen pflegt gemeiniglich dem Roggen gleich zu seyn. In Sachsen werden sie zu 1 Rthlr. 12 Gr. angeschlagen, welches nach dem hiesigen Maaß ungefähr 17 Groschen betragen würde.

Hrn. v. Schweder Nachricht von Anschlagung der Güter, (nach der Ausgabe des Hrn. Präsid. v. Benekendorf) Berl. 1775. 4. S. 147, f.

Die Erbsen werden grün zu Suppen, oder an die Speisen, z. E. junge Hühner, Schollen ꝛc. oder als ein Zugemüse in den Schalen gekocht. Die jungen Erbsen haben noch keine so grobe Theile, daß sie den Magen beschweren könnten; und besonders enthalten sie bloß einen süßlichen angenehm kühlenden Saft in einer noch auflösbaren wässerigen Hülse.

Frische Schoten- oder grüne Erbsen zu kochen, thut man junge ausgekörnte Erbsen in einen Topf, gießt Fleischbrühe daran, würzet sie mit Pfeffer und Muscatenblüthe, thut Butter dazu, röstet ein wenig Mehl darinn, und leget zuletzt noch ein Stückchen Butter daran.

Frische Schotenerbsen in der Casserolle zugerichtet. Man nimmt recht weiche grüne Erbsen, passirt sie mit Butter oder Speck in der Casserolle, und läßt sie ein wenig kochen; alsdenn werden sie mit Salz, einem Bündchen kleiner Zwiebeln und Petersilie gewürzt. Wenn sie fast gar sind, wird frische Sahne hinein gethan, oder Milch mit Eyern angerührt, und hernach zu einem Beygericht angerichtet. Man kann, nach Belieben, auch Zucker darein thun.

Frische Erbsen mit den Schalen zu kochen, werden von den Erbsen die starken Zäserchen an der Schale abgezogen, wie bey den Bohnen, hernach gewaschen und gebrühet. Wenn das Wasser abgegossen ist, thut man Fleischbrühe und Gewürz daran,

daran, und brennt ein wenig Mehl darein; zuletzt wirft man noch ein Stückchen Butter daran, und läßt es noch einmal mit aufsieden.

Da man im Winter gern grüne, oder doch wenigstens grün scheinende Vorkosten essen mag: so ist man auf die Erfindung gefallen, dieselben entweder abzudörren, oder einzumachen; da aber hierzu die grünen Gartenerbsen nicht allemal hinreichend sind, so müssen auch die gemeinen Felderbsen die Stelle hierunter vertreten.

Um junge grüne Erbsen den Winter über zu erhalten, stellet man eine Erbsensaat dergestalt an, daß sie ihre Schoten nicht eher, als zur Herbstzeit, etwa im September, erst liefern. Alsdenn macht man die Erbsen aus den Schoten heraus, trocknet sie im Schatten, und behält sie hernach an einem trocknen Orte, bis man sie speisen will, auf; denn solchergestalt geht, da sie so viel langsamer trocknen, alle Feuchtigkeit aus ihnen heraus, da hingegen die Wärme des Ofens oder der Sonne gleichsam nur die Oberfläche derselben zusammenziehet. Sie pflegen alsdenn einzuschrumpfen, und ihre inwendige Feuchtigkeit kann sich keinen Weg bahnen, um auszudünsten. Brühet man die Körner vor dem Trocknen, so werden sie zwar grüner, aber auch härter zu kochen. Zum Verspeisen müssen diese gedörrte grüne Erbsen eben so, wie die grüne Bohnen, den Abend vorher in warmes, jedoch nicht heißes, Wasser, worein ein Bündel mit feiner Asche gelegt worden ist, geschüttet, und die Nacht hindurch eingeweicht werden. Sie verlieren in dem Laugenwasser ihre beym Dörren erhaltene Runzeln, und bekommen ihre erste runde und volle Gestalt, samt der grünen Farbe, wieder. Uebrigens werden sie auf eben die Art zubereitet, wie die frischen Erbsen im Sommer.

Beym Einmachen der grünen Erbsen verfährt man auf zweyerley Art. 1) Man liest solche Schoten aus, in welchen die Erbsen bereits einige Festigkeit erlangt

haben, macht die Erbsen aus ihren Schoten, nimmt sodenn ein so genanntes Zuckerglas, bestreuet dessen Boden zuvörderst, eines Messerrückens dick, mit Küchensalz, und schüttet darauf eine Lage Erbsen, kleinen Fingers dick; auf die Erbsen folgt wieder Salz, wie vorhin, und auf dieses wieder Erbsen; und solchergestalt fährt man, Schichten zu machen, fort, bis das Glas beynahe voll ist. Das Salz schmilzt sodenn von selbst, und giebt den Erbsen eine Brühe, in welcher sie sich sehr gut erhalten, ohne das mindeste von ihrer grünen Farbe zu verlieren. Der Brühe muß so viel seyn, daß sie die Erbsen kleinen Fingers dick bedecke; widrigenfalls darf nur mehr Salz in das Glas geworfen werden, wovon denn die Brühe sich gar bald vermehren wird. Das Glas wird an einen Ort gestellet, wo es nicht frieren kann, mit einem Stück Blase verbunden, und zur Winterszeit, mittelst eines Löffels, so viel als man benöthigt ist, heraus gehohlet. Oder 2) es werden ausgeschälte Erbsen, die nicht allzu alt sind, in eine irdene Schüssel gethan, und gesalzen. Auf 1 Maaß wirft man etwa 2 gute Händevoll Salz, läßt die Erbsen darinn unter einander schwitzen, bis das Salz zergangen ist, füllet sie in Bouteillen, stampfet diese auf einem weichen Stuhl, daß die Erbsen sich recht fest setzen, sondert die Lake, welche das Salz verursachet, von den Erbsen ab, macht die Bouteillen mit einem Gorkstöpsel zu, bindet ein Läppchen so fest darum, daß der Propf nicht abspringe, leget Stroh in einen großen kupfernen Kessel auf den Boden, gießt Wasser darauf, setzt die Bouteillen in den Kessel, daß das Wasser bis an den Propf geht, doch so, daß keine die andere berühre, schiert Feuer an, und läßt das Wasser kochen. Nachdem das Wasser etwas gekocht hat, läßt man das Feuer ausgehen; die Bouteillen bleiben über Nacht im Wasser stehen; sodenn nimmt man sie heraus, bindet das Läppchen ab, picht die Bouteillen gut zu, setzt sie umgekehrt

gekehrt im Keller in Sand; und auf diese Art erhält man sie durch den Winter bis in das Frühjahr. Weil diese eingemachte Erbsen vom Salze sehr vieles an sich nehmen, so ist es nöthig, sie vor dem Gebrauche in Wasser einmal aufkochen zu laßen, das Wasser abzugießen, und es mit andern Wasser noch zwey- oder dreymal zu wiederhohlen, damit der Salzgeschmack, so viel als möglich, weggeschaffet werden möge. Durch das Einmachen verlieren diese Erbsen viel von ihrer Süßigkeit, welche sich durch Zusatz von Zucker, an die Brühe, mit der sie genossen werden sollen, einigermaßen ersetzen läßt.

Grotjans physikal. Winterbelustigung, Nordhaus. 1751, 8. S. 154, f.
Hamburg. Magazin XXIV B. 2 St. 1760, 8. S. 222, f.
Berlin. Sammlungen, V B. 6 St. 1773, 8. S. 599, f.
Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 207; v. J. 1772, S. 259, u. v. J. 1774, S. 231.

Von den ausgedroschenen Erbsen kochen manche ganz gelb, wie Wachs; andere hingegen sehen ganz weiß und blaß aus. Man hat auch, wie oben, S. 183 erwähnt worden, gewisse Arten, die, wenn sie gleich dürre werden, dennoch im Kochen ihre grüne Farbe, wie die grünen Schotenerbsen behalten.

Es geschiehet sehr oft, daß die Erbsen im Kochen nicht weich werden wollen, folglich den Menschen zur Speise nicht wohl dienlich sind. Diese Klage über die Erbsen ist mehrentheils bey allzu dürren Sommern fast allgemein. Es verursachet aber allzu große Dürre nicht allein bey den Erbsen, sondern auch bey vielen andern Küchengewächsen, als: Weißkohl, Pastinak und Petersilienwurzeln ꝛc. daß sie, zumal an Orten, wo der Boden von Natur hitzig ist, nicht so bald weich kochen, auch nicht so wohlschmeckend sind.

Diejenigen, welche noch in dem alten Wahne stehen, daß gewisse Himmelszeichen solches verursachten, und daher ihre Erbsen lieber in einem wässerigen Zeichen, als die Fische und der Wassermann sind, aussäen, sind gar nicht zu hören, und

finden sich selbst mehrmal in ihrem Wahne betrogen. Andere wollen sie in ein Land säen, wo vorm Jahre Möhren gestanden haben, und glauben, daß sie davon weich kocheten. Diese mögten noch einige natürliche, obwohl von ihnen selbst nicht recht eingesehene, Ursache für sich haben, die ihnen zu statten kommen könnte. Leopold sagt, in seiner Einleit. zur Landwirthschaft, S. 122, gar recht, daß die Ursache des Weichkochens von einem ergiebigen, gelinden und milden Acker, und guter Witterung, abhange. Nun wird das Möhrenland entweder tief geackert oder gegraben; ist dieses, so bekommt der Acker einen lockern und tiefen Grund, folglich kann der Regen besser eindringen, und das Wachsthum der Erbsen wird dadurch gar sehr befördert. Kommt nun die erforderliche bequeme Witterung dazu, so kann es einigermaßen helfen; allein, dieses kann auch auf einem andern etwas tief gepflügten Acker, bey guter Witterung, da es nicht zu wenig auch nicht zu viel regnet, erfolgen. Es stehet also nicht allezeit in unserer Gewalt, solches zu befördern oder zu verhindern.

Daß übrigens auch grüne und frische Erbsen in tophsteinichten und kalkichten harten Wasser nicht weich werden wollen, ist eine bekannte Erfahrung. Die dürren Erbsen werden viel besser in Fluß- als Brunnenwasser gekocht.

Rammelt von den Ursachen, warum die Felderbsen in manchem Jahre nicht weich kochen, und den Mitteln dagegen, st. in Hrn. Prof. Schrebers Sammlung ꝛc. 3 Th. Halle 1758, gr. 8. S. 229, fgg.

Wie sehr die Erbsen, sie mögen reif oder unreif genossen werden, die Blähungen vermehren, ist einem Jeden aus der Erfahrung bekannt. Jedoch verspührt man diese schädliche Wirkung mehr von den so genannten Krollerbsen (*) d. i. den hart gekochten, und gewissermaßen nur gebrüheten, und mit ihrer Hülse genossenen, als den durchgeschlagenen, wiewohl man es verhüten kann, wenn man etwas Thymian und Majoran daran thut.

Zum Durchschlagen bedient man sich des sogenannten Erbsentopfes, d. i. eines irdenen oder blechernen bauchigen Gefäßes ohne Fuß, welches wie ein Durchschlag durchlöchert ist,

(*) Von dem nieders. kroien, krollen, krüllen, brühen, eigentlich in heissem Wasser zusammen laufen, und durch heisses Wasser zusammen laufen machen.

ist, worinn die gekochten Erbsen vermittelst einer hölzernen Reibkeule von ihren Hülsen abgesondert und durchgestrichen werden.

Man behauptet auch, daß diejenigen, die viele grüne Erbsen mit den Schalen essen, einen stinkenden Athem darnach bekommen. Kalte Erbsen mit Essig oder Baumöhl, sind überhaupt ungesunder, als die warm gegessen werden.

Daß diejenigen, welche in den zwölf Nächten nach dem Christfeste, Erbsen oder andere Hülsenfrüchte essen, garstige Schwären davon bekämen, ist ein einfältiger Weiber-Aberglaube.

Unter den verschiedenen Zurichtungen der Erbsen, gedenke nur des sogenannten Erbsenkoches, und des Erbsenkuchens.

Der **Erbsenkoch**, auch **Pfanzel** genannt, ist ein böhmisches Gericht, welches halb aus Erbsen, und halb aus Graupen besteht. Man setzt trockene Erbsen zum Feuer, und läßt sie halb gar kochen, imgleichen auch so viel Graupen; darnach nimmt man beyde Sorten zusammen, und läßt sie vermischt wieder kochen, bis sie gar sind; hierauf salzet man sie ein wenig, seiget sie ab, und mischet etwas Ingber und Pfeffer, auch ein wenig geriebene Semmel, darunter. Endlich setzt man Butter in einer Casserolle oder Tiegel aufs Feuer, damit sie braun werde, schüttet die mit Graupen vermischten Erbsen hinein, läßt solche unten braun werden, und richtet sie alsdenn an.

Um **Erbsenkuchen** zu machen, treibe man wohlgekochte Erbsen mit Milch durch ein kleines Sieb, thue geriebenes Eyerbrod, Zucker, Zimmet, kleine Rosinen und Ingber darein, schlage 4 bis 6 Eyer daran, und menge alles wohl durch einander, daß es aber nicht zu dünn werde; sonst muß noch mehr Brod dazu genommen werden. Hernach bestreiche man den Model mit Butter, bestreue ihn mit Brod, oder lege in den Model einen ausgewälgerten Teig, schütte die angemachte

Fülle

Fülle hinein, laße es im Ofen backen, und streue zuletzt Zucker darauf.

Man hat sich auch der Erbsen an statt des Kaffe bedient; sie haben aber mit dem Kaffe weiter nichts ähnliches, als die Farbe, und sind von schlechtem Geschmack.

Das Erbsenmehl, oder das von Erbsen verfertigte und klar gemahlene Mehl, gebraucht man zum Verbakken. 6 Schäffel Erbsen geben gemahlen 1017, 6 Schäffel Korn hingegen nur 840 Pfund Mehl; da nun Korn und Erbsen einerley Preis haben, so zeigt sich der Nutzen von letztern sogleich durch den Unterschied des erhaltenen Mehlgewichts.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 31, u. v. J. 1773, S. 21.

Mit dem Erbsenmehl pflegt sich auch das Frauenzimmer, weil es glatte und zarte Haut machen soll, zu waschen.

Die grauen oder sogenannten Sauererbsen, Engl. Hog-peas, giebt man in England den Pferden an statt des Habers.

Nachricht, das Säen der Sauerbsen betreffend, st. im 1 Th. des übers. Museum rust. & commerciale, L. 1764, 8. S. 374—380.

Eine irrige Methode, Erbsen auf einen kreidigen Boden zu säen, angegeben und gebessert, st. im 6 Th. desselben, 1767, 8. S. 67, fgg.

Die beste Art und Weise, Erbsen einzuärnden, st. eb. das. S. 301, f.

Die Erbsen, sonderlich die grauen, gebraucht man auch zum Mästen der Schweine. Man läßt sie in dieser Absicht, wie die Gerste, malzen.

Empfehlung einer Methode, Erbsen zum Schweinefutter zurecht zu machen, st. im 3 B. des Mus. rust. & commerc. Lpz. 1765, 8. S. 200, 199

Wie die Erbsen zur Vertreibung der Hausgrillen und Schwaben zu gebrauchen, siehe unter Heime.

Grüne Erbsen mit den Blättern und Schalen zerstoßen, und auf entzündete Glieder geschlagen, kühlen den Brand. Das aus Erbsenblüthe gebrannte Wasser, soll für hitzige und schwärende Augen sehr dienlich seyn

Erbsen

Erbsen in einem Topfe, der meist mit Wasser angefüllt war, haben, nachdem sie das Wasser eingesogen, eine aufgelegte Last von 184 Pfund in die Höhe gehoben; woraus sich die ungemeine Gewalt, womit schwellende Erbsen sich ausdehnen, abnehmen läßt. Man bedient sich ihrer daher in der Zergliederungskunst, die Knochen des Kopfes zu sprengen.

In Verlaßenschaften gehört die Hälfte der Erbsen, welche am Tage des Ablebens auf dem Hofe vorhanden gewesen, und am dreyßigsten noch übrig sind, der Witwe ins Mußtheil; die Aernde der ausgesäeten Erbsen hingegen fällt den Erben zu, wenn sie die Ege bestrichen hat.

Der Kön. Preußische geh. Finanzrath Hr. v. Brenkenhof, welcher auf seinen Gütern alle nur mögliche Proben mit ausländischem Vieh und fremden Sorten Getreides angestellet, hat unter andern auch eine Art cujavischer Erbsen, welche so groß wie Zuckererbsen sind, stark im Stroh wachsen und sehr gut zutragen, und wovon er, da er sie schon seit 4 Jahren gesäet, noch niemals unter das 18te Korn geärndet. Diese Erbsen werden aber nicht sehr früh, sondern erst im Anfange des Maimonaths gesäet, und nehmen vorlieb, wenn das Land zwey- auch dreymal gepflüget wird. Nicht weniger hat Derselbe eine Art englischer Erbsen, so etwas kleiner, jedoch wie die hiesigen ordinären Erbsen groß sind, fast gar keine Hülsen haben, sehr geschwind kochen, einen süßen angenehmen Geschmack haben, sehr voll tragen, und überaus feines Stroh geben, welches die Schafe bis auf die lezte Ranke verzehren. Von diesen englischen Erbsen, so auch schon an 4 Jahr gesäet worden, hat Derselbe noch nicht unter das 20ste Korn, im J. 1776 aber darüber, geärndet.

Erbse, (Acker-) siehe oben, S. 173.
—— (Admiral-) siehe oben, S. 184.
—— (Blasen-) siehe Herzerbse.
—— (Bouquet-) } siehe oben, S. 181.
—— (Büschel-) }

Erbse,

Erbse, (cujavische) siehe oben, S. 221.
—— (Dolden-) siehe oben, S. 181.
—— (englische Zwerg-Zucker-) siehe oben, S. 186.
—— (Feld-) siehe oben, S. 173 und 188.
—— (Fontanell-) siehe oben, S. 182.
—— (Franz-) siehe oben, S. 186.
—— (Früh-) } siehe oben, S. 173.
—— (Garten-) }
—— (graue) siehe oben, S. 220.
—— (grüne) siehe oben, S. 183.
—— (Herz-) siehe in H.
—— (holländische Zucker-) siehe oben, S. 184.
—— (Kaffe-) siehe oben, S. 183.
—— (Kicher-) siehe Kicher.
—— (Klunker-) siehe oben, S. 182.
—— (Kroll-) siehe oben, S. 218.
—— (Kronen-) siehe oben, S. 181.
—— (Krummschoten-) siehe oben, S. 184.
—— (Maulwurf-) siehe oben, S. 183.
—— (Ocher-) siehe in O.
—— (Platt-) siehe in P.
—— (römische) siehe unter Wicke.
—— (Rosen-) siehe oben, S. 181.
—— (Sau-) siehe oben, S. 220.
—— (Sichel-) siehe oben, S. 184.
—— (Spat-) siehe oben, S. 173.
—— (Stabel- oder Stängel-) siehe oben, S. 182.
—— (Stock-) siehe oben, S. 189 und 192.
—— (Trauben-) siehe oben, S. 181.
—— (wälsche) werden von Einigen die wilden Stachelbeeren, Grossularia uva crispa *Linn.* genannt.
—— (Zieser-) siehe Kicher.
—— (Zucker-) siehe oben, S. 184 und 186.
Erbsenbaum, (Honig-) siehe Th. I, S. 206.
———— (sibirischer) s. eb. das. S. 196.

Erbsenbaum, (stachlichter americanischer) s. eb. das. S. 193.
Erbsbohne, siehe Th. VI, S. 129.
Erbsgelb, siehe unter Gelb.
Erbsenkette, siehe unter Kette.
Erbsenkoch, } siehe oben, S. 219.
Erbsenkuchen, }
Erbsenmehl, siehe oben, S. 220.
Erbsenstroh, siehe oben, S. 213.
Erbsentopf, siehe oben, S. 218.
Erbsichdorn, siehe Berberis.
Erbügen, von Bug, bey den Fleischern, ein Schwein erbügen, odrr verbügen, es nach dem Buge zu stechen, wodurch das Geblüt zurück gehalten, und das Fleisch verderbet wird.
Ercker, siehe Erker.
Erd-Ader, siehe Th. I, S. 398.
Erd-Apfel, ein Name, der verschiedenen runden, einem Apfel ähnlichen Wurzeln oder Früchten, so entweder in der Erde, oder doch nahe an ihrer Oberfläche wachsen, beygeleget wird.

1. In einigen Gegenden, z. B. der Mark Brandenburg, heißen die Kürbisse Erdäpfel. Siehe Kürbiß.
2. Die Alraun, deren Beeren nahe an der Erde wachsen. Siehe Mandragora.
3. Den Trüffeln, welcher Name selbst aus Erdäpfeln verderbt zu seyn scheinet. Siehe Trüffel.
4. Den runden, knolligen, eßbaren Wurzeln des Solani tuberosi *Linn.* Siehe Kartoffeln.
5. Dem Helianthus tuberosus, foliis ovato-cordatis triplinerviis *Linn.* Helianthus radice tuberosa *Royen.* Helianthemum Indicum tuberosum *C. B.* Heliotropium tuberosum; Sol altissimus radice tuberosa esculenta; Corona solis parvo flore tuberosa radice *Tourn.* Chrysanthemum latifolium Brasilianum; Aster Peruanus

nus tuberosus; Flos solis Farnesianus *Col.* Diese Pflanze gehört zum Geschlecht der Sonnenblumen, und treibt aus der Wurzel lange Stängel von 8 bis 9 Schuh, ohne Nebenzweige, an deren Spitze zuweilen, im Sept. und October, kleine gelbe Blumen hervorkommen. Die Wurzeln sind knollig, eßbar, und größer wie die Kartoffeln. Sie stammen aus Brasilien her, werden jezt in Deutschland sehr häufig gebauet, und heißen in ganz Niedersachsen Erdäpfel, in der Lausitz, Meißen ꝛc. Erdbirnen, Grundbirnen, in der Mark Unterartischocken, Artischocken unter der Erde, an andern Orten aber Erdartischocken, Jerusalemsartischocken, Fr. Taupinambours, Topinambours (von der Provinz, wo sie ursprünglich wachsen), Poires de terre. Sie sind von verschiedener Größe, und manchmal einer Faust groß, höckericht, einander an der äußerlichen Gestalt nicht gleich, auswendig röthlich und glänzend, inwendig aber weiß und fleischicht. In der Mitte der Blumen kommen zwar, wenn sie verblühet sind, viele kleine Samenkörnlein hervor, wodurch sie aber nicht fortgepflanzt werden können, sondern man nimmt die rothen Knollen oder Aepfel, mittelmäßiger Größe, oder, wofern man deren nicht genug haben kann, schneidet man die großen in Stücke, doch also, daß an jedem Stücke ein Auge, Keim oder Knorren bleibt, und leget sie entweder spät im Herbst, oder lieber, um sie den Mäusen zu entziehen, im Frühjahr, um den Vollmond, reihenweise 1½ Fuß weit im Quadrat, und ungefähr 3 Zoll tief, in ein wohlgegrabenes feuchtes und lockeres Land, wobey man denn weiter nichts zu besorgen hat, als daß man sie den Sommer über vom Unkraute rein halte, und zuweilen das Erdreich mit einer breiten Hacke umarbeiten laße. Oder man pflanzt sie an die Hecken in den Gärten und in die Winkel, wo gemeiniglich der Unrath zusammengetragen wird. Sie lieben die Sonnenseite und die Oerter, wo sie

sie Schutz haben. Gegen den Winter werden die größten, so viel man deren in der Küche brauchen mögte, ausgegraben, und in dem Keller im Sande bis zur Verspeisung auf bewahrt. In Ermangelung der Keller macht man Gruben, wie die Rübenlöcher, in das Feld; nur muß man es sich alsdenn auch nicht verdrüßen lassen, wenn die Mäuse sich zu Gaste bitten. Die übrigen läßt man im Garten oder Lande stehen, weil sie darinn am besten dauern; doch muß man denselben die Stängel nicht abschneiden, denn sonst würden die anwachsenden Knollen nicht nur ganz klein bleiben, sondern auch dadurch holzicht und hart gemacht werden. Frost und Kälte schadet ihnen nicht, und sie bedürfen daher keines Zudeckens. Sie können 4 bis 5 Jahre auf einem Flecke stehen bleiben.

Ihre Vermehrung ist gewaltig groß, und fast unglaublich, und sie übertreffen hierinn noch die Kartoffeln. Im J. 1745, da es doch ein feuchter und naßer Sommer war, legte Jemand 2 dresdner Schäffel und 3 Maß, auf ½ Schäffel Feld, dresdn. Aussaat, oder auf Beete, jedes Beet 180 Schritte lang; darauf bauete er 80 Schäffel Erdäpfel, ohne was von den Arbeitsleuten mitgenommen wurde, und in der Erde liegen blieb. Im J. 1746, als die Dürre sehr anhielt, und die Erdäpfel fast einen Monath lagen, ehe nur das Kraut zum Vorschein kam, legte er 6 Schäffel und 1 Viertel auf 7½ Beete, und bauete darauf 127 Schäffel. Wäre die große Dürre nicht hinderlich gewesen, so würde er vermuthlich über 200 Schäffel bekommen haben. Er verkaufte im ersten Jahr den Schäffel für 16 Groschen, welches zusammen 53 Rthlr. 8 Gr. beträgt. Im J. 1747, da das Korn und Getreide wegen der Dürre theuer wurden, verkaufte er den Schäffel für 20 Gr., lösete also aus 127 Schäffeln 105 Rthlr. 20 Gr. Es kann also ein Landwirth etliche Schäffel Feld damit belegen, und davon 3 bis 400 Schäffel gewinnen, wodurch er in der Haushaltung viel Korn ersparen kann.

Wenn man ein neues Beet wieder anleget, kann man sie an einem solchen Orte, wo sie vorher gestanden, im nachfolgenden Jahre nicht gleich ausrotten, sondern es bleibt allezeit von den kleinen Knollen etwas zurück,

welche man, wenn sie einer Elle hoch aufschießen sollten, sammt den Stängeln ausreißen muß, so werden sie sich binnen 2 Jahren, wenn man damit continuirt, verlieren und vertilget werden.

Grotjans Land- und Garten-Calender, 4 Theil, S. 406—410.
Hrn. v. Münchhausen Hausvater, 3 Th. S. 866.
Reicharts Land- und Gärtenschatz, 4 Th. S. 51, f.
Reinhards vermischte Schriften, 1 St. S. 51, f.

Im Frühjahr dient das Kraut, wenn es noch jung ist, zumal das krausblätterichte, zum Grünkraute, an statt des Spinats, der Melde ꝛc. Die Aepfel oder Knollen haben den Geschmack der Artischocken, wenn sie wie diese zugerichtet werden, (woher auch ihre Benennung Erdartischocken entstanden) nur daß sie etwas weichlich sind, und gewaltig aufblähen; übrigens aber geben sie eine sehr nahrhafte Speise ab. Man kann sie zur Verlängerung des Brodes nutzen. In dieser Absicht müßte man die größten und dicksten aussuchen, sie schälen, reiben, das geriebene wohl ausdrücken, und nachher trocknen; oder sie, nachdem sie abgeschält worden, erst aufkochen, und alsdenn mit den Händen zerreiben, und einkneten. Sollte indessen auch diese Wurzel zum Brodbacken nicht füglich angewandt werden können: so dient sie doch allemal als ein Zugemüse angebauet zu werden, welches allerdings unter die gesunden und sättigenden zu zählen ist.

Gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1773, St. 45, Col. 363.

Die Erdäpfel werden entweder in Wasser gekocht, und mit Salz gewürzt; besser aber schmecken sie, wenn man frische Butter dazu ißt. Wenn sie zuvor abgekocht und geschält, nachher aber in Milch, oder Rind- oder Kalbfleischbrühe genossen werden, geben sie ein gutes Gericht ab. Suppen können auf mancherley Art daraus bereitet werden. Man kocht z. E. die Erdäpfel in Wasser ab, und reibet sie mit etlichen Eyern in einem Topfe oder einer Casserolle klar. Von dieser Masse macht man

man Klößchen, einer wälschen Nuß groß, und leget selbige in die warme Rind- oder Kalbfleischbrühe, so laufen sie darinn auf, und werden locker und schön. Einige kochen und schälen sie, und machen sie mit ein wenig geröstetem Zwieback und Essig sauer. An Rind- und Hammelfleisch laßen sich selbige auch gut essen. Man kann sie auch schälen, in Stückchen schneiden, und alsdenn unter Schwarzsauer oder Gänseschwarz thun. Man kann sie ferner unter Milch und Eyer thun, etwas Semmelkrume hinein reiben, und solches zusammen in einer Pfanne mit Schwein- oder anderm Fleische braten laßen. Kocht man sie in Wasser mit Salz ab, läßt sie sodenn kalt werden, schneidet sie in Scheibchen, und gießet Essig und Baumöhl darüber, so geben sie einen guten Salat ab. Eyerkuchen können auch daraus bereitet werden, wenn man sie an statt der Semmel darunter nimmt. Kleine delicate Klößchen können auf folgende Art daraus gemacht werden. Man nimmt frische oder trockne Champignons, hacket selbige ganz fein, vermenget sie mit geriebenen Erdäpfeln, thut etwas Gewürz und Eyer daran, und macht Klößchen daraus. Will man aber große Klöße daraus haben, so nimmt man dazu etwas Weizenmehl, damit sie zusammen halten, auch etwas Speck, stecket sie in Gänse, und läßt sie mit braten, so schmecken sie wie Kastanien. Erdäpfel nebst etwas Schalotten in einer Casserolle gebraten, geben ein gutes Gericht ab. Einige füllen auch Tauben, Kälbermagen, Weißkraut und Kohlrabi damit. Man thut sie, anstatt der Kastanien, unter den Braunkohl. Um Torten daraus zu backen, nimmt man 10 Eyer, sondert davon 4 bis 6 Dotter ab, und reibet die Erdäpfel in einem Steinmörsel klein; das Eyweiß aber wird zuerst absonderlich zu Schaum geschlagen, die übrigen Dotter alsdenn dazu gethan, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zukker, und alsdenn die Masse von den Erdäpfeln nebst etwas Gewürz darunter gerühret, und in Formen gebak-

ken, welches wie Mandeltorten schmeckt. Ungemein weißes und schönes Mehl kann folgendermaßen daraus verfertiget werden. Man schälet die Erdäpfel, reibet sie klein, thut sie in eine Wanne, gießt kalt Wasser darauf, und läßt solches einen Tag darauf stehen; alsdenn gießt man es ab, und wieder frisches darauf; dieses wird etlichemal wiederhohlt, bis die gelbe Farbe sich verliert; sodenn wird die Masse in ein Tuch, und, wenn das Wasser abgelaufen ist, auf Bretter getan, getrocknet, oder zuletzt gestampft und gemahlen. Sie können auch ungeschält gerieben werden, wenn sie zuvor gewaschen und vom Unrath gesäubert sind, indem bey dem Wässern die Schalen oben schwimmen, welche mit einem Durchschlage abgenommen werden können; es muß aber die Masse alle Tage mit einem hölzernen Stabe umgerührt werden, damit die Schalen sich in die Höhe begeben. Davon können alsdenn Biscuit-Torten gebacken, und vielerley andere delicate Confitüren verfertiget werden. Wenn man dieses Mehl zu Suppen nimmt, quillt es sehr, und kann an statt des Grieses gebraucht werden. Einige brennen Brandwein von den Erdäpfeln, jedoch muß Korn oder Weizen mit dazu genommen werden. Kaffe läßt sich ebenfalls daraus bereiten, der so ziemlich von Geschmack ist. In dieser Absicht brühet man die Erdäpfel, schälet selbige, zerschneidet sie in Stückchen, und läßt sie trocknen; nachher werden sie gebrannt und gemahlen. Es verursachet diese Art von Kaffe keine Wallung im Geblüte, und kann auch, wie der ordentliche, mit und ohne Milch getrunken werden. Unter die Chocolade einen Löffelvoll Erdäpfel-Mehl genommen, machet solche dick und gallericht, und können die Eyer, die man sonst dazu nimmt, erspart werden.

Endlich sind die Erdäpfel auch ein vortreffliches Futter für das Melkvieh. Da sie, wie oben erwähnt worden, allen Frost aushalten, und den Winter über ohne Beden-

Bedenken in dem Boden bleiben können, so nimmt man sie erst im Frühjahr heraus, und verfüttert sie dem Rindvieh zu dieser Zeit, wo man noch kein Gras hat. Sie können auch zum Mästen der Schweine gebraucht werden, als welche sehr begierig darnach sind; weswegen sie auch von Einigen Saubrod genennet werden, wiewohl das eigentlich so genannte Saubrod, (Erd- oder Waldrüben, Cyclamen,) gar sehr davon unterschieden ist.

Erd-Artischocke, siehe den vorhergehenden Artikel.

Erd-Bad, nenne ich das in den neuern Zeiten bekannt gewordene Mittel, gewisse Patienten dadurch, daß man sie in die Erde gräbt, von ihren Krankheiten zu curiren. Solano, ein spanischer Arzt, hatte es zuerst versucht, dergleichen Verfahren mit Schwindsüchtigen vorzunehmen, und da der Erfolg seinen Erwartungen gemäß ausfiel, so haben seine Schüler diese Methode mit Vortheil nachgeahmt. Diese neue und sonderbare Heilart aber blieb mit ihren Urhebern in Andalusien begraben, und ihre Schriften würden uns ohne die Reise des D. Nihell nach Spanien, und die Nachforschungen der Herren Bordeu und Fouquet vielleicht noch unbekannt geblieben seyn. Insonderheit hat Letzterer die Versuche des spanischen Arztes in Frankreich, bey der Schwindsucht, bey hektischen Fiebern, und bey bösen um sich fressenden Geschwüren, mit erwünschtem Erfolge wiederhohlt. Er behauptet in einer darüber der kön. Akad. d. Wiss. zu Montpellier vorgelesenen Abhandlung, daß die Erdbäder auch in gewissen Krankheiten der Haut und des darunter liegenden zellichten Gewebes, z. E. des Aussatzes, nützlich seyn könnten. Es sind dieselben auch im Scorbut der Seefahrenden von großem Nutzen.

An den Ufern des Ganges, besonders in Bengalen, und auf der ganzen Küste von Coromandel, pflegt man sich der Erdbäder wider die rachitische Schwäche, welche den Kindern das Gehen erschweret, und sie oft lebenslang hinkend macht, zu bedienen. Ein Einwohner in Montpellier hat dem Hrn. Fouquet

versichert, daß eine seiner Verwandtinnen, die er zu Madagascar hätte, in einem neunjährigen Alter von einem anfangenden Hinken bloß durch dieses Mittel befreyet worden wäre. Fouquet schließt hieraus, daß nichts im Stande sey, die Versuche mit den Erdbädern in den mittägigen Ländern von Europa zu verhindern, und zwar wider die hektischen Fieber, wenn sie in eine Schwindsucht ausgeartet sind, oder sich doch derselben nähern; bey der auszehrenden Krankheit, sogar wenn man dabey kein sichtbares Fieber merkt, wider gewisse Geschwüre, wider die englische Krankheit, den Scorbut, und einige andere Zufälle, die davon herrühren. Solano ließ sie in freyer Luft gebrauchen. Man grub hierzu Löcher in eine unbekannte Erde. Der Kranke blieb, bis an den Hals eingegraben, so lange darinn, bis er zu zittern anfieng. Bey dem Heraustritt aus dem Bade wickelte man ihn in ein mit Rosenwasser befeuchtetes Tuch ein, nachdem man vorher die Gelenke und den Rückgrad vom Genick an, mit einer Salbe, welche aus einer Vermischung kleingeriebener zarter Knospen des Nachtschattens (Solanum nigrum offic.) mit einer hinlänglichen Quantität Schweinfett bestand, gerieben hatte.

Nach dem Fouquet kann man die Gruben auf zweyerley Art zubereiten. Entweder man gräbt sie der Länge nach, wie einen Laufgraben (Tranchée), und von einer der Länge und Gestalt des Kranken gemäßen Länge und Tiefe; oder sie werden wie ein Dachsloch gegraben, von schicklicher Größe, und zwar etwas abfallend, damit der Kranke nicht zu viel auf den Füßen stehen darf. Man kann auch eine Art von Sitz darinn anbringen. Im ersten Fall wird der Kranke, welcher nackend in der Grube mit einer ein wenig liegenden Rücklehne sitzt, sogleich mit der ausgegrabenen Erde, bis an den Hals bedecket. Im andern Fall ist er, bis an den Hals eingegraben, in einer halbliegenden Stellung. Man muß ihm gleichfalls Brust und Schultern mit Erde bedecken, auch dafür sorgen, daß der Kranke, sobald die Grube gemacht ist, hineingeleget werde, damit sie nicht von der äußern warmen Luft, oder von der Sonne, erhitzet werde. Wenn nun der Kranke solchergestalt im Bade liegt, kann man ihm Nahrungs- oder Stärkungsmittel reichen. Endlich, wenn der Kranke aus dem Bade gezogen worden, leget man ihn auf eine Matratze, auf einen Strohsack, oder auf Decken, und wartet 2 Stunden, ehe man ihn mit vorbeschriebener oder einer andern erweichenden Salbe reibet.

Gazette

Gazette salut. No. v. J. 1775.
Gazette litter. de Berl. No. 588—591, v. J. 1775.
Berlin. Sammlungen, 8 B. 5 St. S. 516, fgg.

Erd-Beben (*), L. Terræmotus, Fr. Tremblement de terre, eine heftige Erschütterung des Erdbodens, welche von unterirdischen Entzündungen verursachet wird.

Der Erdboden leidet hin und wieder zum öftern gewisse gewaltsame Veränderungen, die sich mit keinem allgemeinen Namen ausdrücken laßen, ob sie gleich ihrer Natur nach von einerley Art sind. Zuweilen wird er von einer verborgenen Gewalt in die Höhe gestoßen, wie, wenn eine Mine das über ihr liegende Gewölbe in die Höhe sprenget, und dieses haben die Alten, besonders Aristoteles, Plinius und Andere, einen Erdstoß (Pulsus) genennet. Zuweilen wird der flache Erdboden nur gemächlich erhoben, so, daß sich die ebene Fläche in einen Hügel verwandelt; zuweilen sinkt das Erdreich nieder, und macht aus der Ebene ein Thal. Weil sich nun in diesen beyden Fällen die auf der Erdfläche stehenden Gebäude, Bäume, Berge, u. s. w. auf eine Seite neigen, so hat man diese Erscheinung eine Erdneigung (Inclinatio) genannt. Zuweilen aber erzittert der Erdboden, wie ein hohles Gewölbe, welches von einer großen Gewalt gestoßen wird; und dieses nennt man eine Erderschütterung (Tremor). Diese dreyerley Erscheinungen nennt man überhaupt Erdbeben. Sie sind von dem Einstürzen der Berge, von dem Versinken der Länder, und von den Erdrissen unterschieden, welche sich zwar öfters unter dem Erdbeben eräugnen, doch aber auch zuweilen Statt finden, wenn man keine Erdbeben bemerket.

(*) Im Oberdeutschen lautet dieses Wort Erdbidem, plur. die Erdbideme, und ist in einigen Gegenden auch männlichen Geschlechtes.

Man findet in den ältesten Schriftstellern Beyspiele von Städten und ganzen Ländern, die durch Erdbeben entweder gänzlich verschlungen, oder doch zu Grunde gerichtet worden sind. Strabo führt aus dem Posidonius an, daß bey Sidon in Phönicien eine ganze Stadt durch ein Erdbeben verschlungen worden sey. Dieses geschah zu allem Glück so allmählich, daß sich die meisten Einwohner noch haben retten können; und gleichwohl erstreckte sich dieses Erdbeben durch ganz Syrien, bis an die cycladischen Inseln und in Euböa, wo die arethusischen Brunnen auf einmal versiegeten, und erst nach einigen Tagen in neuen Quellen wieder zum Vorschein kamen. Unter der Regierung des Tiberius, sind in Asien auf einmal 12 Städte durch ein Erdbeben umgestürzt worden. Augustin erzählt, daß ein großes Erdbeben in Libyen 100 Städte zugleich zerstöret habe. Die Stadt Antiochia hat dieses traurige Schicksal nicht allein zu Trajans Zeiten, sondern auch unter der Regierung des Justinians, im J. 528, zum zweytenmale erfahren, bey welcher letzten Erschütterung mehr als 40000 Einwohner umgekommen sind. Ja, nach 60 Jahren verheerete sie ein drittes Erdbeben, wobey 60000 Einwohner umkamen. Im J. 1182 wurden die meisten Städte in Syrien und im Königreiche Jerusalem auf eben die Weise zerstöret. Neapolis verlohr unter Papst Pius dem II. alle Kirchen und Paläste, nebst 30000 Einwohnern. Im J. 1638 befand sich der Pater Kircher in Calabrien, als ein Erdbeben die umliegenden Gegenden erschütterte, und betrachtete die Insel Stromboli, die ungefähr 60 Meilen davon entfernt liegt. Sie stand in vollen Flammen, und schien ganze Feuerberge auszuwerfen. Indessen hörte man von weitem dumpfige Donner, die in den unterirdischen Klüften fortrolleten, und immer stärker wurden, je näher sie kamen. Als sie ihm unter den Füßen waren, ward die Erde mit solchem Krachen und Brüllen erschüttert, daß er sich an Aeste und Sträucher anhalten mußte, weil er nicht mehr auf den Füßen stehen konnte. Dieses Erdbeben kehrte damals die Stadt Euphemia um, an deren Stelle sich jetzt ein stinkender See befindet. Ray gedenket eines Erdbebens, welches sich durch England, Holland, Flandern, Deutschland und Frankreich erstreckte, und besonders an den Seeküsten und bey großen Flüssen gespürt wurde. Es erschütterte wenigstens 2600 Meilen ins Gevierte, währte nur zwo Minuten, und war in den Gebirgen am stärksten. In Jamaica ist im J. 1692 fast ganz Portroyal durch ein Erdbeben ins Meer versenkt worden.

Die

Die Portugiesen verspürten im J. 1523, im Meere bey Cambaya, unter dem Wasser ein Erdbeben, welches bey vollkommen schönem Wetter entstand, und wobey die Schiffe dergestalt schwankten und krachten, daß man meynte, sie wären auf eine Sandbank gerathen. Man erfuhr erst, als man ans Land gekommen, daß dieser Zufall ein Erdbeben zum Grunde gehabt habe. Im 79sten Jahre nach Christi Geburt, ward die Stadt Herculanum, welche 1420 Jahre gestanden, auf einmal durch ein entsetzliches Erdbeben verschlungen, wobey der Vesuv unaufhörlich wütete, und den Naturforscher Plinius, der so neugierig war, ihn in der Nähe zu betrachten, verschlang. Man hat diese so viel 100 Jahre verborgen gelegene Stadt, seit einigen Jahren, in einer Tiefe von 64 rheinländ. Fuß, unter der Erde wieder gefunden. Im Oct. des J. 1746, ward die große Stadt Lima durch ein Erdbeben dergestalt verwüstet, daß nur einige 20 Häuser stehen geblieben. Callao ward mit allen seinen Einwohnern unter das Meer versenkt, und man sieht nur einen Thurm, der von allem übrig geblieben ist. Es waren zu der Zeit 25 Schiffe im Hafen, die alle, bis auf 4, untergehen mußten. Diese vier wurden von der Gewalt der Stöße, welche 15 Minuten dauerten, eine ganze Meilweges auf das Land geworfen. Die schrecklichen Wirkungen, welche das Erdbeben vom 1 Nov. 1755 in ganz Europa, Africa, im Ocean und im mittelländischen Meere hervorgebracht hat, schweben einem Jeden unserer Zeitgenossen noch im frischen Andenken (*). Auch sind seit dieser Zeit verschiedene Erdbeben bald in diesem, bald in jenem Theile Europens verspürt worden. Es läßt sich aber sehr wahrscheinlich vermuthen, daß diese Erdbeben, die man seit 1755 verspürt hat, uns nicht mehr in große Besorgniß setzen dürfen, sondern, daß eben deswegen, weil sie so oft vorfallen, und sie gegen die ehemaligen Erschütterungen so gelinde und von so kurzer Dauer sind, wir vor ihren entsetzlichen Wirkungen ziemlich sicher seyn können; es sey nun, daß

(*) Nach Hrn. Prof. Hollmann, in Göttingen, Berechnung hat dieses Erdbeben sich auf 20 Grad der Länge, und 23 bis 24 der Breite, erstreckt, und über eine Fläche der Erdkugel, die wenigstens 79, 200 deutsche Quadratmeilen beträgt, fast zu gleicher Zeit ausgebreitet. Noch weiter hat die Bewegung der Wasser sich erstreckt, die man an den Seeküsten, in Flüssen und stehenden Landseen, so vieler Länder von Europa, auf eine so erstaunliche Art wahrgenommen hat.

sich das unterirdische Feuer mehr zertheilt, und der Oberfläche der Erde sich genähert habe, wodurch es weniger zusammen gedrungen bleibt, und also auch in seinem Ausbruch nicht so gewaltig seyn kann; oder, weil durch die öftere Entzündung, Luft, Wasser und Feuer, die in den Höhlen der Erde verschlossen waren, und die Menge der brennbaren Materie, merklich geschwächt worden.

Man möge zur Ursache der Erdbeben annehmen, was man will, so ist ausgemacht, daß eben dadurch, daß sie so oft kommen, sie weit weniger gefährlich sind, als in ältern Zeiten. Das Erdbeben von Lissabon, im J. 1755, ausgenommen, welches allezeit eine schreckliche und merkwürdige Begebenheit bleiben wird, so haben alle die andern, die darauf gefolgt sind, keine besondere Verwüstung angerichtet, und alle die kleinen Erschütterungen, die man in unsern Gegenden verspürt hat, sind niemals von solchen Unglücksfällen und fürchterlichen Folgen begleitet gewesen, wodurch ehemals eine Erderschütterung die schrecklichste Strafe des Himmels wurde. Man hört nicht mehr, daß sich das Meer aus seinem ungeheuren Bette empor gerissen habe; man erfährt, daß hier und da die Erde erschüttert worden, aber man hört nicht mehr, daß ganze Städte dadurch untergegangen, daß Berge dadurch zerspaltet oder umgestürzt, daß ganze Provinzen verschlungen, und weite Länder vom festen Lande abgerissen worden. Halbe Welttheile werden nicht mehr unter die Meereswellen versenkt, große Strecken des Oceans werden dadurch nicht mehr trocken gemacht, Flüsse und Ströme verändern nicht mehr dadurch ihren Lauf und suchen ein anderes Bette, und Feuerströme brechen nicht mehr aus der Erde hervor, und vereinigen sich mit denen, die aus den Wolken herabstürzten, und Schrecken, Tod und Verzweiflung in unermeßlichen Gegenden ausbreiteten, in denen sich noch heutiges Tages die ungeheuren Ruinen und Ueberbleibsel dieser Verwüstung den erstaunten Augen der Reisenden darstellen.

Jedermann fragt nach den Ursachen der Erdbeben. Es ist billig, daß man sich um den Ursprung solcher Begebenheiten bekümmere, welche die Schicksale ganzer Reiche verändern, das Glück der Nationen vernichten, Millionen Menschen umbringen, und der Erde eine andere Gestalt geben. Die ältern sowohl als neuern Naturforscher haben die Entstehung der Erdbeben auf ver-

verschiedene Art zu erklären gesucht. Da ich mich hier in die Erzählung und Prüfung ihrer Theorien nicht einlaßen kann: so werde nur die mit der Vernunft und Erfahrung am meisten übereinkommende Meinung anführen, sodenn den Zusammenhang, den die Erdbeben mit den Bewegungen des Meeres, mit den Beschaffenheiten der unterirdischen Gewässer, mit den Lufterscheinungen, mit den Witterungen, und mit dem Thierreiche haben, zeigen, und zuletzt, der eigentlichen Absicht meines Werkes gemäß, von den Mitteln, den Erdbeben oder doch deren traurigen Wirkungen vorzubeugen, handeln.

Die Erdbeben sind theils mit Feuerausbrüchen verbunden, theils ohne dieselben. Daß die mit Feuerausbrüchen verbundenen von unterirdischen Entzündungen herrühren, bedarf wohl keines Beweises. Unter diese Art der Erdbeben gehören auch solche, wo in einer weiten Entfernung von dem erschütterten Lande, bey oder kurz nach dem Erdbeben, Feuerausbrüche erfolgen; denn die unterirdischen Feuergewölber haben einen sehr weiten Umfang, und die Gänge verbrennlicher Materien können aus einem Lande und Welttheile in den andern reichen, zumal, da unter dem Boden der Meere die allergrößten Feuermagazine gefunden werden. Alle diese Erdbeben entstehen in so weit von den unterirdischen Entzündungen, als dieselben nebst der erhitzten Luft und den elastischen Dünsten keinen freyen Ausgang in den Dunstkreis erhalten können. Die Erdbeben ohne Feuerausbrüche unterscheiden sich von den vorigen bloß durch den höhern Grad der Gewalt, und durch ihre längere Dauer und weitläuftigere Ausdehnung, und rühren von großen und tiefliegenden Entzündungen unter dem festen Lande und unter der See, her. Die, so unter dem festen Lande entstehen, verursachen vielleicht die sehr seltenen allgemeinen Erdbeben, wobey man keine Meeresbewegung wahrnimmt;

die

die allgemeinen Erdbeben aber, die mit der Meereswut verbunden sind, entstehen gewiß von den Entzündungen unter der See bey benachbarten Meeresküsten. Eine ausführlichere Erklärung und Erläuterung dieser Theorie, findet man im I Th des physikal. und ökon. Patr. Hamb. 1756, 4. S. 211, fgg. und S. 259, fgg.

Das Erdbeben verursachet ein Aufschwellen der See, wobey zuweilen das Feuer wirklich aus dem Meere empor steiget. Als im J. 1650 die Insel Santorin ein heftiges Erdbeben ausstand, brach das unterseeische Feuer zwischen den Wellen hervor. Die See stieg zugleich 30 Elbogen hoch, und wütete mit solchem Ungestüm, daß sie 80 Meilen davon in Candia die Schiffe zerscheiterte. Es giebt öfters Erdbeben, die nur an den Küsten gespüret werden, und mit unterseeischen rollenden Donner verbunden sind. Sie sind an den schwedischen Küsten häufig; und man hat sie auch an den Ufern großer Flüsse, wie denn einstmals ein Erdbeben längs an den Ufern der Elbe hinauf gespüret worden ist. Es läßt sich leicht begreifen, daß eine Erschütterung des Meeresbodens sich am leichtesten an den vom Meere ausgehöhlten und unterströmten Ufern offenbaren müsse; und dieser Umstand beweiset uns also schon, daß es unter dem Meere eben so wohl Erderschütterungen gebe, als auf dem festen Lande. Nun sehen wir aber bey den Landerschütterungen, daß die unterirdische Gewalt den Boden der Erde in die Höhe hebet, und wieder sinken läßt, daß sie denselben mit unglaublicher Heftigkeit von unten herauf stößt, hin und her neiget, bald hier bald dort aufreißt, und schädliche Dämpfe von sich stößt, auch Berge und Hügel aufthürmet, u. s. w. Wenn wir nun nach der gesunden Vernunft schließen, daß die Erdbeben unter dem Meere eben dergleichen Wirkungen äußern: so läßt sich hieraus alles bis auf den kleinsten Umstand erklären, was bey den außerordentlichen Wasserbewegungen beobachtet wird.

In

In den Monathen Sept. und Oct. 1773, verlohr nicht weit von der Küste von Borneo die Magnetnadel ihre magnetische Kraft, und ließ sich durch Streichen mit Eisen nicht wieder herstellen. Hernach erfolgte ein schrecklicher Sturm, wobey Wassersäulen entstanden, die Schiffe aufhoben und zerbrachen. Nach dem Sturm bemerkte man im Grunde des Meers, wo 25 Klafter Tiefe war, ein Gemurmel, welches zuletzt dem stärksten Donner der Kanonen gleich kam, wobey sich das Meer in hohen Bergen erhob. Es stieg ein schwefelichter Dampf auf, der am Mittage eine Finsterniß verursachte, und die Fische mit offenem Maule aus dem Wasser trieb. Das Schiff kam endlich an der Insel Luconia an, welche zwischen dem 136 und 142 Grad der Länge, von Ferro an gerechnet, und zwischen dem 14 und 20 Grad nordlicher Breite liegt. Da fand man die traurigsten Wirkungen des Erdbebens und der Ueberschwemmung; und noch erfolgten Erschütterungen mit gewaltsamen Krachen, wobey man endlich bemerkte, daß eine ungeheure Flamme an verschiedenen Stellen aus dem Meere hervorbrach, welche wenigstens 24 Stunden dauerte.

Nachricht von einer schrecklichen Naturbegebenheit, welche sich in den Monathen Sept. und Oct. des letztverwichenen Jahrs zugetragen hat. Aus dem spanischen Briefe des Schiffshauptmanns Ivan Riveiro ins Englische, und aus diesem in das Deutsche übersetzt; mit Anmerkungen vermehrt, Amst. und Leipzig 1774, 8. 5 B.

Der vornehmste Umstand, woraus erweislich ist, daß die bey Erdbeben in allen Gewässern gewirkten Veränderungen von unterirdischen und unterseeischen Entzündungen herrühren, ist die Veränderung der Natur und Qualität der Gewässer. Vor dem Erdbeben in Italien, 1631, bekamen die Gewässer in den meisten Brunnen einen Schwefelgestank, welcher sich auch in der Luft riechen ließ. Nach der ersten Erderschütterung in Italien, am 14 Jan. 1703, die von einem Ausbruche des Vesuvs begleitet ward, bemerkte man zu Rom in allen Brunnen eine Veränderung. In einem am Fuße des quirinalischen Hügels war das Wasser wohl 10 Palmen gestiegen, und stieß, wie kochendes Wasser, Blasen auf. Das Wasser war trüber als sonst, am Geschmacke aber wenig verändert. Es blieb auch nach dem andern Erdbeben bis auf den 10 Febr. so hoch stehen, worauf es sich wieder in seine vorige Tiefe senkte, und nicht mehr Blasen aufwarf. Das Wasser eines andern Brunnens wuchs

nach

nach dem Erdbeben über 2 Palmen an; 4 Stunden vor dem 2ten Erdbeben, am 2ten Febr. aber bekam es eine Milchfarbe, einen unangenehmen Geruch und fremden Geschmack. Den 15ten Febr. da die Erde noch etwas bebte, hatte es noch eine Milchfarbe. Das Wasser in einem Brunnen beym Capitolium, welches vor dem Erdbeben allezeit trübe war, ist nach demselben helle geworden. Beym 2ten Erdbeben ist das Meer am Ausflusse der Tiber, nahe beym Hafen, einige Schritte vom Ufer zurück gewichen, und nach dem Erdbeben alsobald wieder gekommen. Zu gleicher Zeit sank das Wasser in der Tiber bey ihrem Ausflusse, und stieg bald darauf wieder in die Höhe. Bey dem großen Erdbeben zu Ferrara 1570, bekam der Po Fluß eine heftige Anschwallung, und ward ganz trübe. Im J. 1231 erbebten die Alpen einen Monath lang sehr heftig, wobey die Wasserbrunnen stanken und trübe wurden. Bey dem Erdbeben zu Bologna 1695, hat man ebenfalls angemerkt, daß das Wasser vorher trübe geworden.

Die Witterungen können Gelegenheit geben, daß Erdbeben ausbrechen; und nichts ist leichter zu begreifen, als dieses. Die alten feuerspeyenden Eisberge auf Island verschneyen und frieren mit der Zeit so zu, daß die unterirdischen Dünste und erhitzten Winde keinen Ausgang mehr finden können; und wie ist es anders möglich, als daß hiervon ein Erdbeben entstehe, welches von einem neuen Ausbruch des alten verstopften Schlundes begleitet wird? So kann also die Witterung in den kalten Ländern Erdbeben veranlaßen. In den warmen Ländern können Stürme und langwierige nasse Jahrszeiten die Ein- und Ausgänge der Feuerschlünde verschütten oder verschlämmen; und der in die alte ausgeglühete Lava durch die offenen Schlünde der Feuerberge herabfließende Regen kann dieselben von neuem in Gährung setzen, und solchergestalt zu einer neuen Wut des Berges und der Erschütterung der anliegenden Länder Anlaß geben. Daher hat man in Italien wirklich eine allgemeine Beobachtung, daß daselbst, nach langwierigem Regen, Erdbeben erfolgen. Nichts desto weniger hat man seit uralten Zeiten durchgängig beobachtet,

achtet, daß kurz vor und bey den ersten Ausbrüchen der Erdbeben, sowohl zu Lande als auf der See, das heiterste und ruhigste Wetter zu seyn pflege; wie denn auch das Erdbeben in Portugal, sowohl im J. 1523, als vom 1 Nov. 1755, bey dem heitersten und schönsten Wetter ausgebrochen ist.

Daß die Witterungen, die Lufterscheinungen, und die größten Veränderungen im Luftkreise mit den unterirdischen Entzündungen zusammenhangen, und von ihrem Einflusse größtentheils herrühren, und daß, wie Herr Graf v. Büffon sagt, die Schwefeldünste bey allen Arten der Erdbeben, auch ohne Feuerausbrüche, unvermerkt durch die Erde ausdünsten, und im Luftkreise die Witterungen verändern können, ist leicht einzusehen. Italien hat seine außerordentliche Fruchtbarkeit der sehr warmen Meerluft, und den sowohl unterseeischen als unterirdischen sehr häufigen Entzündungen daselbst zu danken. Da nun die Erdbeben von den unterirdischen und unterseeischen Entzündungen entstehen: so müssen sie nothwendig auch eine warme und fruchtbare Witterung nach sich ziehen. Dieses beobachtet man auch wirklich bey allen Arten der Erdbeben, sie mögen von Feuerausbrüchen begleitet werden, oder nicht. In Schweden hält es der gemeine Mann für ein Zeichen eines guten Jahres, wenn an den Küsten Erdbeben sind. Jedermann weiß daselbst, daß sie merkliche Veränderungen der Witterung nach sich ziehen, und daß sehr warme und fruchtbare Sommer darauf erfolgen, wenn sie im Frühjahre gespürt werden. Gleichwohl sind diese Erdbeben nie mit Feuerausbrüchen verbunden. Auf Island war einstmals auf einer Seite der Insel ein so strenger Winter, als man bey Menschengedenken nicht gehabt hatte; zu gleicher Zeit aber war auf einer andern Seite das schönste Sommerwetter, und eben diese Seite hatte ein schreckliches Erdbeben ausgestanden. So sind auch in Italien die Winter

ter nach Erdbeben außerordentlich warm. Nach dem großen Erdbeben in Lima, 1687, sind alle Aussaaten ganz vortrefflich gerathen, nur daß der Weizen nicht gut hat fortkommen wollen. Diese Wärme und Fruchtbarkeit der Winter nach Erdbeben rührt unstreitig von den feinsten schwefeligen Dünsten her, die in unsichtbarer Gestalt aus der Erde in den Dunstkreis übergehen, und sich daselbst durch die mannigfaltigsten Lufterscheinungen, durch den Geruch, und durch die Krankheiten verrathen, die sie verursachen.

Dergleichen Veränderungen in der Luft ereigneten sich 1692, bey dem sehr großen Erdbeben an den englischen und andern Meeresküsten, wobey die Jagdhunde, von dem aus der Erde aufsteigenden unsichtbaren Schwefeldampfe, die Spur des Wildes verloren. Bey Lucca öffnete sich d. 1 Nov. 1755, ein Berg, woraus vieler Rauch und ein pestilenzialischer Geruch aufstieg. Diese Beobachtungen sind mit denen bey andern Erdbeben von allen Arten vollkommen übereinstimmig. Bagliv hat deren sehr viele gesammelt, z. E. daß vor einem Erdbeben ein Geruch, wie brennender Terpenthin, bemerkt worden; daß an allen Orten, wo Erdbeben gewesen, ein Schwefelgeruch in der Luft, und in den Gewölbern und Kellern und Brunnen in der Erde gewesen, u. s. w. Es ist auch eine bestätigte Wahrheit, wenn sich bey Erdbeben die Erde öffnet, daß ein häßlich stinkender Dampf oft mit schwefelichten Flammen heraus steigt. Diese unterirdische stinkende Ausdünstungen, die Veränderungen der Witterung, die bey häufigen Erdbeben sehr schnell, unvermuthet und ungewöhnlich sind, wie das Beyspiel von China beweiset, welches mit sehr öftern Erdbeben heimgesucht wird, und sehr viel schwefelichte Ausdünstungen, von der großen Menge seiner warmen Bäder, haben muß, wo, wenn am Tage auch gleich die Flüsse gefroren sind, dennoch des Abends die Hitze oft unerträglich ist; ferner, die frühzeitige Wärme, die zuweilen dem wohlthätigen Froste, der den Dunstkreis am allervortrefflichsten reiniget, in allen Wintermonathen kaum ein paar Tage den Zutritt verstattet, und andere solche Umstände mehr, mögen wohl die vornehmsten Ursachen seyn, warum sich bey den Erdbeben sehr oft ansteckende Seuchen äußern; und auch dieser Umstand ist allen Arten der Erdbeben gemein, sie mögen mit Feuerausbrüchen verbunden seyn, oder nicht. Im J. 1509 entstand nach einem Erdbeben zu Constantinopel die Pest; nach dem Erdbeben in Portugal im J. 1521, erfolgte die Pest ebenfalls. Zu Kaisers Nerva Zeiten war sie nach Erdbeben in Cilicien, und 801 in Deutschland, besonders bey Aachen, wo die warmen Bäder eine solche Hitze haben, daß ihr die Hitze des kochenden Wassers bey weitem nicht gleich kommt. Wie oft in Italien nach Erdbeben Pest und neue Krankheiten entstanden sind, kann man beym Bagliv finden.

Seltene Lufterscheinungen finden sich am häufigsten in Gegenden, wo unterirdische Entzündungen sind, und zur Zeit, wann Länder von Erdbeben erschüttert werden. Bey den Erdbeben in Italien siehet man zum öftern Höfe um den Mond, Nebensonnen, Sonnenhöfe, Nebel vor der Sonne, Nebel vor dem Monde, Nebenmonden, und die Sonne mit einer bleichen, oder mit einer Blutfarbe umzogen. Man bemerkt dabey zuweilen schnelle und ganz unversehene Windstöße; und es war ein Zeichen neuer Erderschütterungen, wenn der Wind zu pfeifen anfieng, ohne daß sich ein Blatt am Baume regte, da er sich nämlich aus den Ritzen der Erde herausgezwungen. Auch die wilden Jäger, oder ein seltsames Geräusch in der Luft, ist eine gemeine Lufterscheinung bey Erdbeben; und selbst das Feuer St. Elmo ist mit Erdbeben vergesellschaftet. Wie oft Gewitter und Orkane mit Donnern und Blitzen bey Erdbeben wahrgenommen werden, ist bekannt genug. Fast allemahl pflegen auch feurige durchsichtige Striche am Himmel, oder dünne längliche Wolken, ein bevorstehendes Erdbeben vorher zu verkündigen.

Die Erdbeben führt der scharfsinnige Naturforscher, Herr Prof. Titius, unter andern auch mit als eine Ursache der großen Dürre und des Regenmangels im J. 1766, an. „Die Erde verschluckt zuweilen bey Erdbeben viel Wasser. Es sind in selbiger viele Höhlen und Klüfte, die sich weit ausbreiten, welche mit Dünsten erfüllt sind. Diese entzünden sich, brechen mit großer Gewalt heraus, und zersprengen das über ihnen liegende erdichte oder felsichte Gewölbe. Der Abgrund thut sich auf, und verschlingt eine Menge Wasser, wenn die Oeffnung unter dem Meere, oder nahe bey den Wassergängen geschieht. Im Sommer und Herbste des vorigen Jahres wütete Hekla in Island, Vesuv, Aetna und andere feuerspeyende Berge. Die Erdbeben bewegten das atlantische

tische Meer vor America; sie erschütterten die dasigen großen Inseln, z. E. Martinique ꝛc. und hin und wieder das feste Land. Aller Wahrscheinlichkeit nach ist in diesem Meere irgendwo, gegen Europa zu, eine ungeheure Menge Wasser verschlungen, und dadurch die Oberfläche der ganzen West- und Nordsee auf eine kurze Zeit etwas niedriger geworden. Hätte dieses Abnehmen der Höhe des Meeres auch nur einige Linien betragen, so würde doch das Gleichgewicht zwischen dem Meere und dem Laufe der hineinfallenden Flüsse seyn aufgehoben worden. Die Flüsse haben nothwendig so viel niedriger werden müssen, als zu Herstellung des Gleichgewichts erforderlich war. Die Erdbeben verhindern zugleich den Umlauf des Meerwassers, welches bis in die Gipfel der höchsten Berge zu Unterhaltung der Quellen und Brunnen sich hinanzieht. Die Quellen fließen alsdenn nicht so stark, oder vertrocknen, und die Bäche verlieren dadurch einen guten Theil Wasser."

S. Dessen gemeinnützige Abhandlungen I. Th. Lpz. 1768, 8. S. 393, f.

Was den Zusammenhang der Erdbeben mit Menschen und Thieren betrifft: so machen die Erdbeben aus den Menschen Narren und Propheten. Man hat niemals so viel Narren und alberne Leute gesehen, sagt Seneca, als in dem Jahre, da die Stadt Pompeja in Campanien, unter der Regierung des Nero, durch ein Erdbeben verwüstet wurde; und man findet nirgends mehr Beyspiele von Weißagern, als wo eine starke Furcht mit Aberglauben vermischt, die Sinne verrücket. Baglivi erklärt dieses Zeugniß des Seneca aus der Wirkung der Erdbeben in das harte Hirnhäutlein, welcher Wirkung er auch den Schwindel zuschreibt, der die Leute bey den Erdbeben fast durchgängig überfällt. Hierzu kommen vielerley Arten der Krankheiten, die Pest, und sehr schleunige Todesfälle an Schlagflüssen, welche nach und bey Erdbeben sehr gemein sind. Es sind aber die Menschen nicht allein, welche diese Wirkungen der Erdbeben spüren. Die Fische im Wasser, die Vögel in der Luft, die Bewohner der unterirdischen Gegenden, und die Thiere, die auf der Oberfläche der Erde wohnen, leiden insgesammt eben so kläg-

kägliche Schicksale. Die Fische im Meere sterben von den Erdbeben; Hühner, Gänse, Tauben, Pfauen und andere Hausthiere werden davon wild, und fliehen in die Gebirge; die Vögel geben ihre Unruhe durch eine erschrockene Stellung zu erkennen; die Mäuse laufen in großer Menge unruhig in den Häusern umher; die Schafe verrecken heerdenweise; die Hähner und Gänse schreyen vor dem Erdbeben Tag und Nacht; die Vögel flattern in den Käfichen; die Pferde wiehern; die Ochsen brüllen, und alle vierfüßige Thiere heulen, und suchen sich von ihren Banden loszumachen; die Hunde fangen plötzlich an zu bellen, ohne Ursache dazu zu haben; die Tauben entfliehen von den Taubenhäusern, und bleiben in beständigem Fluge in der Luft. Weil diese Veränderungen bey Menschen und Thieren schon vor dem Ausbruche der Erdbeben bemerkt werden: so beweiset dieses, daß schon vor dem Ausbruche der gröbern unterirdischen entzündeten Dünste und Winde, viel feinere Ausdünstungen aus der Erde aufsteigen müssen, welche die Mäuse aus ihren Löchern jagen, die Vögel beunruhigen, die vierfüßigen Thiere ängstigen, die Fische im Wasser tödten, und bey den Menschen Schwindel und Unsinn hervorbringen können. Zu allen diesen Wirkungen sind die feinen schwefelichten Dünste vollkommen geschickt; und da sich dieselben bey allen Arten der Erdbeben offenbaren, so bestätiget auch diese Beobachtung im Thierreiche, daß die Erdbeben aller Arten von unterirdischen und unterseeischen Entzündungen ihren Ursprung nehmen.

Um die Richtung und Stärke eines Erdbebens zu bestimmen, giebt Wark im 3 B. der Essays and observations, read before the philosophical society in Edinburgh, 1771, gr. 8. S 142, den Rath: man solle an Oerter, wo man solche oft zu befürchten hätte, auf der Erde ein Gefäß mit etwas Wasser in Bereitschaft halten, dessen innere Seiten oben mit einem Pulver bestreut wären; auf diese Art würde man erkennen, wohin der Stoß gegangen wäre. Ein Anderer em-

pfiehlt, statt des Wassers, welches verdünsten würde, Queckſilber. Das Gefäß müßte mit einem gläſernen Deckel verwahrt werden.

Ich komme endlich auf die Mittel, den Erdbeben, oder doch deren traurigen Wirkungen vorzubeugen. Es giebt überhaupt nur zweyerley Wege, die Verwüſtungen der Erdbeben zu verhüten; 1) daß man die Urſachen der Erdbeben verhindere; und 2) daß man ihren Wirkungen vorbeuge. Die entferntere Urſache der Erdbeben iſt eine Entzündung unter dem Lande oder Waſſer. Dieſe kann von keiner endlichen Macht unterdrückt werden. Der ganze Erdboden wird von einem immerwährenden Feuer durchglühet, und die Quellen deſſelben ſind vieleicht tiefer verborgen, als unſer Verſtand in die Werkſtatt der Natur hineinſchauen kann. Die nähere Urſache der Erdbeben iſt der gehinderte Ausgang der zuſammengepreßten Luft, der entzündeten und verſchloſſenen Dünſte, und der glüenden, donnernden und um ſich ſchlagenden metalliſchen Maſſe. Die Natur hat ſich allein den Ruhm vorbehalten, dieſe Urſache der Erdbeben zu vernichten. Die Ordnung der weiſen Vorſicht iſt ſo gemacht, daß die Gewalt, die uns unter unſern Füßen des Garaus drohet, ſich ſelbſt durch ihre Wuth ſchwächen und vernichten muß; denn in den meiſten Fällen eröffnet ſie ſich die Luftlöcher ſelbſt, und ſchaffet ſich einen Ausgang, der ganze Reiche vor dem gedroheten Untergange bewahret. Daher ſind in den Augen des Weiſen die feuerſpeyenden Schlunde eine wahre Wohlthat der Natur, und das einzige natürliche Vorbeugungsmittel der Erdbeben.

Herr Prof. Hollmann hielt dafür, daß ſolchen Orten, die mit Erdbeben geplagt wären, ſehr zuträglich ſeyn könnte, wenn man verſchiedene Schächte ſo tief in die Erde ſenkte, bis man damit in unterirdiſche Höhlen käme, und den darinn verſchloſſenen Dämpfen, auch wohl den daraus entſtandenen Entzündungen, einen freyen Ausgang verſchaffen könnte. Er ſchreibt: „Sollte man nicht gern alle „Koſten

„Koſten anwenden, an allen Orten, wo es nur möglich und „dienlich ſeyn könnte, ſolche Schächte zu ziehen, da, wenn de„ren in einem ganzen Lande auch nur wenige auf dergleichen „Höhlen zuträfen, deren entzündliche Dünſte dergleichen Un„glück bisher angerichtet, oder noch anrichten können, ganze „Länder dadurch vom Verderben könnten gerettet werden? „Hätten die Einwohner zu Herculanum die bey ihrer Stadt „befindliche tiefe Höhle auf dieſe Weiſe ehedem geöffnet, ſo „wäre ihre Stadt vielleicht von derſelben nicht verſchlungen wor„den. Die auf die Wiedererrichtung weniger Privatgebäude „zu verwendenden Koſten könnten vielleicht zureichen, dem Ver„derben ganzer Städte und Länder auf die Weiſe vorzubeugen.“

Allein, welche unüberwindliche Schwierigkeiten würden ſich, durch Einſenkung tiefer Schächte, bis man auf eine ſolche gefährliche Höhle käme, nicht hervorthun! Eine Menge von Waſſer würde den Schacht bald füllen; man müßte alſo ungeheure Waſſerkünſte anbringen; und dieſe würden durch den erſten Ausbruch eines unterirdiſchen Feuers zu Grunde gehen. Wer die Freybergiſchen Bergwerke geſehen, der wird wiſſen, was es für Schwierigkeit habe, bis man 1000 Schuh die Erde hindurch gräbet.

Phyſikaliſch-ökonom. Wochenſchr. 1 Band, Stutgard 1756, 4. S. 670.

Aller menſchliche Witz iſt eitel, wenn es darauf ankommt, die Urſachen der Erdbeben in ihrer Geburt zu erſticken. Doch ſind den Menſchen noch Rettungsmittel zu erfinden übrig geblieben, um die ſchrecklichſten Wirkungen der Erdbeben zu verhüten. Dieſe beſtehen in der Niederwerfung der Gebäude, unter welchen ſchon Millionen Menſchen ihr Grab gefunden haben. Es wäre alſo gut, daß man in ſolchen Ländern, wo die Erdbeben ſehr oft geſpüret werden, diejenigen Hülfsmittel bey Anlegung der Städte in Acht nähme, die uns Vernunft und Erfahrung an die Hand geben. Dieſe beſtehen darinn, daß man die Städte in ſolchen Gegenden anlegte, die einen ſehr lockern oder unterhöhlten Boden, und ein tiefes leimiges Erdreich haben. Denn ein ſolcher Boden pflanzet den Stoß nicht lebhaft fort, und kann alſo auch den Gebäuden weniger Scha-

den zufügen. Die Erfahrung bestätiget dieses in Rom, welches voll unterirdischer Gewölbe ist, und auf einem Leimgrunde steht. Zu noch mehrerer Sicherheit sollte man die Gebäude nicht zu hoch, sondern leicht und niedrig, von der Art, wie man, nach den Beschreibungen, in Japan antrifft, aufführen, und besonders die unnütze und seltsame Zierrath der hohen Thürme weglaßen, die ohnedies wegen der öftern Gewitterschäden überall abgeschaffet werden sollten. Es ist schon eine sehr alte Anmerkung, daß die hohen und massiven Gebäude denen Städten, die von öftern Erdbeben erschüttert werden, sehr nachtheilig sind. Daher hat bereits Trajan befohlen, daß man, um der Erdbeben willen, die Häuser in Rom nicht zu hoch bauen sollte. Dieser Vorsicht könnte man noch eine andere beyfügen, welche darinn besteht, den Häusern auch keinen tiefen Grund zu geben, und nur das erste Stockwerk von Steinen zu erbauen. Die eingebohrnen Einwohner in Lima wissen sich dieses Vortheils zu ihrem großen Nutzen zu bedienen. Sie legen nämlich zu ihren Häusern gar keinen Grund, dahingegen die dortigen Spanier dieselben nach ihrer Landesart bauen, und, wie gewöhnlich, einen Grund dazu legen. Wenn nun ein Erdbeben kommt, so haben die Eingebohrnen das Vergnügen, zu sehen, daß ihre Häuser unversehrt stehen bleiben; dahingegen die Spanier den Verdruß haben, die ihrigen über den Haufen geworfen zu sehen.

Historie aller Reisebeschreib. 9 B. S. 431.

Plinius bestätiget die Vorsicht, die Häuser auf hohlen Boden und auf eine abhängige Seite zu bauen, weil in Neapolis die Häuser, welche abhängig stehen, von den Erschütterungen nicht so viel leiden, als diejenigen, welche auf ebenem Grunde stehen, welches sich aus der Wirkungsart des Stoßes leicht begreifen läßt. Er räth noch an, die Mauern von Ziegelsteinen zu bauen, und man

man kann seine übrige Hülfsmittel bey ihm selbst, Hist. nat. Lib. II. Cap. 82, nachlesen.

Es ist überdem noch in denen Städten, wo dieses Unglück zu befürchten ist, eine wichtige Sorgfalt, daß es nie an Vorrath von Gezelten mangele, die leicht aufgeschlagen werden, und darein sich die auf den Feldern nahe um die Städte begeben können, welche dahin zu flüchten Ursache finden. Die Hauptsorge aber nach dem Einsturz der Häuser, als einer öftern Folge eines heftigen Erdbebens, besteht ohne Zweifel darinn, daß die zerquetschten Menschen eiligst aus dem Schutt hervorgezogen werden; daß die verstopften Wasserleitungen, zu Verhinderung der Fäulniß, baldigst wieder hergestellet werden; daß man gegen Ausbrüche der Flammen sehr zeitig alle Anstalten vorkehre; daß man mit möglichster Bequemlichkeit die Beschädigten außerhalb der Stadt in genugsam befestigte Gezelte bringe, und darüber halte, daß es ihnen nicht an Pflege, Hülfe, Aerzten, Wundärzten, oder an Pflaster und Bandagen fehle. Zuletzt aber ist die Aufsicht der Policey auf Anlegung erforderlicher Backöfen, auf Reinigung der Wasserleitungen und Brunnen ꝛc. von äußerster Wichtigkeit. Aber auch eben so wichtig ist es, die Preise der Wohnungen und der Lebensmittel alsdenn gegen die Raub- und Gewinnsucht unempfindsamer Bürger zu reguliren.

Physikal. und ökonom. Patriot, III Th. Hamburg 1758, 4. S. 59, f.

Nachricht von den weisen Einrichtungen, welche die höchste und hohe Obrigkeit zu Lissabon, bey dem im J. 1755 gewesenen erschrecklichen Erdbeben veranstaltet hat, st. im Hamb. Magaz. XXIV B. 3 St. 1760, 8. S. 262 — 285.

Hrn. Justizrath Willebrand Grundriß einer schönen Stadt, 2 und 3 Th. Hamb. und Lpz. 1776, gr. 8. S. 317, f.

Von Erdbeben, die vermuthlich von Eisbrüchen herrühren, siehe Th. X, S. 494.

Erd-Beerbaum, siehe Arbutus.

Erd-Beere (*), L. Fragum, Fr. Fraise, Fraize, Engl. Strawberry, die runde, röthliche, angenehme Frucht einer Pflanze, welche **Erdbeerkraut**, **Erdbeerstock** oder **Erdbeerstrauch**, L. Fragaria, Fr. Fraisier, Fraizier, genannt wird, und theils in unfruchtbaren Gegenden wild wächset, theils auch in den Gärten gezeuget wird, dessen beständige Wurzel alle Jahr neue Blätter, und neben denselben Blüthstängel treibt. Die Blätter sind rauh, äderig, am Rande herum eingekerbt, oben grün, an der untern Seite weißlicht, und es wachsen ihrer allezeit drey beysammen auf einem Stiele. Der Hauptstängel breitet sich in viele zarte und etwas rauhe Zweige oder Stängelein aus, wovon einige auf der Erde kriechende, dünne, cylindrische, bisweilen 2 bis 3 Fuß lange, an ihrem Ende mit einigen Knoten versehene Triebe machen, die man **Faden**, **Ausläufer**, oder **Nebenranken**, Fr. Fils, Fouets, Coulants, Trainasses, Filets, Tirants, Iets, nennet, aus welchen Knoten Würzelchen herauskommen, die sich selbst in die Erde begeben, und wodurch Pflanzen in solcher Menge entstehen, daß man sie, wie ich weiter unten zeigen werde, austilgen muß. Im März oder April kommen Zwitterblumen (d. h. wo sowohl die weiblichen, die Frucht oder den Samen liefernden Theile, als die den Samenstaub liefernden männlichen Theile, in Einer Blume versammelt sind,) zum Vorschein. Die Blumendecke besteht aus Einem Stücke, und ist bis auf die Hälfte in zehn Einschnitte getheilt, unter welchen die äußern allezeit schmaler ausfallen. Die Blume selbst hat fünf rundliche weiße Blätter, die wie zwanzig oder mehrere, kurze weiße Staubfäden mit ihren gelblichen mondförmigen Staubbeuteln, aus der Blumendecke ihren Ursprung haben. Sehr viele Knöpfe mit

(*) In Baiern werden die Erdbeeren Rothbeeren, Ropperen genannt.

mit einfachen Griffeln und Stigmaten sitzen in einem gewölbten Fruchtbehälter bey einander, und dieser Boden der Blume schwillt, nach der Befruchtung durch den Staub der Staubbeutel, gleich einem Schwamme auf, und wächset zu einer großen, fleischigen, saftigen, mehrentheils eyförmigen Frucht, auf deren obern Fläche die Samenkörner liegen, und welche sich von selbst von der an dem Stängel sitzend bleibenden Blumendecke löset.

Es giebt mehrere Arten der Erdbeeren, welche die neuern Botanici zwar nur als Spielarten (Varietäten) einer Hauptsorte ansehen wollen, die aber doch beständig unterschieden zu seyn scheinen.

Man nimmt als die Hauptsorte unsere gemeine **wilde Erdbeere**, **Walderdbeere**, **Holzerdbeere**, Fragaria vesca sylvestris *Linn.* Fragaria vulgaris fructu rubro, an. Diese hat kleine, tief ausgezackte, runde Blätter, und eine eyrunde vorn zugespitzte Frucht, welche bey ihrer Reife über und über roth wird. Als Unterarten, wenn nicht einige selbst wieder Hauptarten sind, kann man hiervon annehmen:

1. Eine gewisse Sorte, welche in Wiesen wild gefunden, und an einigen Orten **Brösling**, auch **Knack-** oder **Knickbeere**, gewöhnlich aber die **weiße Erdbeere**, Fragaria fructu albo *C. B.* genannt wird. An dieser bleibt die Frucht ganz weiß, wenn sie auch gleich mehr als jene, gemeiniglich in Gehölzen im Schatten wachsende, der Sonne ausgesetzt ist, oder in Gärten verpflanzt wird. Sie kommt in Gestalt und Wachsthum sehr mit der vorigen überein, ist fast süßer, hat aber nicht den angenehmen Weingeschmack.

2. **Die stetsblühende und tragende** oder **Monatherdbeere**, Fragaria minor semper florens ac fragescens Alpina, Fragaria omnium Calendarum; Fragaria vesca menstrua, Fr. Fraisier des Alpes, Fraisier des mois, welche sich aus der Schweitz herschreibt. Sie

unterscheidet sich vornehmlich in der Frucht, welche länger, spitziger und bloß pyramidenförmig ist, und hat das Besondere, daß sie bis in den spätesten Herbst, und öfters noch im December, wenn sie der Schnee gegen den Frost decket, stets blühet und Früchte bringt; sie trägt aber dagegen zur Zeit nur allemal einzelne Früchte, und man kann niemals davon in solcher Menge, wie von den übrigen, pflücken. Man lernt ihren Werth nicht besser erkennen, als wenn die Kirschen fehlschlagen oder nicht mehr zu haben sind.

3. Die gewöhnliche **Gartenerdbeere**, Fragaria fructu parvi pruni magnitudine *C. B.* Fragaria foliis ovato-lanceolatis rugosis, fructu ovato *Mill.* Engl. Hautboy-Strawberry. Sie hat haarichte, hellgrünliche, große Blätter, und ihre Frucht erreicht die Größe und Gestalt, bald einer mittelmäßigen Pflaume, bald einer Aprikose, theils mit stumpfen, theils mit scharfen Ecken. Die Stängel, auf welchem die Früchte wachsen, schießen gemeiniglich sehr hoch über das Laub hervor, und beugen sich, wegen der Größe und Schwere der Frucht, zur Erde. Am mehresten unterscheiden sich die Gartenerdbeeren in der Farbe; denn die Frucht bleibt an einer Seite etwas weiß, und an der andern wird sie dunkel=braunroth, und zuletzt fast schwärzlich. An diesen Gartenerdbeeren ist die Frucht gemeiniglich, wie an den wilden, zugespitzt, und eyförmig; man hat aber

4. eine andere Sorte, welche oben glatt und mehr zugerundet ist, Engl. The Globe-Strawberry; diese hält man für die beste; ich zweifle aber, ob der Unterschied wesentlich und von Bestand sey.

5. Die **grüne** oder **Ananaserdbeere**, Fragaria flore amplissimo, fructu Ananas saporem & odorem referente; Fragaria Ananassa, Fr. Fraisier Ananas, wird etwas später reif als die vorigen. Die wie eine Ananas erhobenen Früchte bleiben mehr grün, und werden

den nur etwas röthlich an der einen Seite. Sie erfordert ein schweres leimiges Erdreich.

Merklich von diesen allen unterscheiden sich:

a) Die **Chilische** oder **Riesenerdbeere**, in America Frutilla genannt, Fragaria Chiloënsis, fructu maximo, foliis carnosis hirsutis *Dill.* Fragaria foliis ovatis carnosis hirsutis, fructu maximo *Mill.* Fr. Fraisier du Chily. Sie hat dickere und fleischichte haarichte Blätter, deren Stiele ebenfalls dicker, haarichter und länger als bey den übrigen Arten, sind. Die Früchte kommen in der Größe einem kleinen Apfel oder einer großen Wallnuß nahe, sind aber mehr wässericht und mehlicht, und nicht besonders schmackhaft, und dienen daher fast bloß zum Ansehen auf den Tafeln. Sie treibt besonders lange, weit umher laufende Ranken, und hat den Fehler, daß sie nicht gern trägt.

b) Die **Virginische** oder **Scharlacherdbeere**, Fragaria Virginiana fructu coccineo *Morif.* Sie hat platte, weniger rauhe, oben bläulichgrüne und unterwärts weißliche Blätter. Die Frucht ist eyförmig, aber tief ausgegraben, so, daß das Fleisch zwischen jedem Samenkorn gleichsam hervorquillt. Ihre Farbe ist ein angenehmes helles Ponceau=roth. Das Fleisch ist mehr wässericht, als an den vorigen; sie sind nicht so süß, haben aber eine angenehme Weinsäure, und den Vorzug, daß sie acht Tage früher, als jene, reif werden. Einige nennen sie, wegen ihrer Farbe, ihres Geschmacks, und der tiefen Grübchen, nicht unrecht die **Himbeererdbeere**.

c) Die **Englische** oder **Muscatellererdbeere**, Fragaria moschata fructu magno *Ducheſne.* Fr. Capiton, Capiron, Capron, Chapiron. Die große Menge der Ableger und Blätter macht diesen Erdbeerstock mehr buschig und dick, als irgend einen andern. Die jungen Stöcke, die Fäden und Blätterstiele sind weit länger und stärker, als die vom gemeinen Erdbeerstock,

auch

auch mit rauherer und dichterer Wolle besetzt. Die Stiele tragen 9 bis 15 Blumenknöpfe. Zur Zeit, da sie aufblühen, bekommen sie fast alle einerley Höhe; die meisten öffnen sich zu gleicher Zeit, und bilden über den Blättern gleichsam einen Blumenstrauß, weßhalb er auch an einigen Orten der **Erdbeerstock mit dem Blumenstrauß**, Fraisier à bouquet, genannt wird. Die Früchte sind von einer fast länglich eyförmigen Gestalt. Die Haut ist auf der Seite gegen die Sonne purpurroth, bisweilen ziemlich dunkel in das Violette spielend. Die andere Seite ist heller, und hat öfters gelbe oder weißliche Flecken. Das Fleisch ist fest, ohne allzuhäufigen Saft. Im kalten Erdreich ist ihr Geschmack und Geruch, mit Honig und Bisam vermischt, und nicht sonderlich angenehm.

d) Die **unfruchtbare Erdbeere**, Fragaria sterilis *Linn.* Fr. Fraisier Coucou, welche eigentlich nicht unfruchtbar ist, sondern der Boden der Blume bleibt trokken und platt, und giebt keine fleischichte Frucht. Nach der Meynung des Hrn. v. Münchhausen sollte man sie daher eigentlich die **trockne Erdbeere** nennen; doch hat er bey der Verpflanzung im Garten gefunden, daß sie zwar verschiedene Jahre trockne Frucht zu tragen fortgefahren hat, allmählich aber der Boden der Blume mehr fleischicht, und endlich einer ordentlichen Erdbeere gleich geworden ist, die gefärbt war. Bey den Verhinderungen der weiter fortzusetzenden Beobachtung überläßt er es andern, ob die auswachsende fleischichte Frucht bey dieser Art etwas zufälliges, oder der trockne Boden der Blume eine Unvollkommenheit sey, welche durch die Cultur verbessert wird. Die Blätter gleichen sehr der virginischen Erdbeere, sind glatt, und die seinen darauf niederliegenden Haare geben ihnen einen Glanz, den man Silberfarbe oder einen Seidenglanz zu nennen pflegt.

Hr.

Hr. Lüning, zu Hammelwörden, glaubt, daß bey den Erdbeeren sowohl männliche als weibliche Blumen, jede von einander entfernt anzutreffen seyn, und räth daher, in seiner Abhandlung von Erdbeeren, welche im 27 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1773, Col. 429, fgg. wie auch im 25 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1773, befindlich ist, solche Pflanzen, deren aufschließende Blüthe auf ihrem Grunde nicht bereits im Kleinen die künftige Frucht zeiget, nicht auszureißen, weil der Staub der männlichen Blumen die weiblichen befruchten müßte. Allein, diese seine Bemerkung ist bloß idealisch, denn die Erdbeere gehört, wie ich bereits bemerkt habe, nach dem System des Ritters v. Linnee unter diejenigen Pflanzen, welche Zwitterblumen tragen, worunter, außer unzähligen andern, auch die Blumen der Kirschen, Aepfel, Birnen, Rosen, Himbeeren, Linden u. s. w. gehören. Es hat daher Hr. dû Roi im 47 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1773, gedachte Lüningische Meynung mit Recht widerlegt. Auch versichert der Hr. Verf. der Briefe von der Pflanzung und Wartung der Erdbeeren, im 2 Th. des 1 B. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. a. d. J. 1773, S. 704, daß er diejenigen Erdbeeren, welche sehr stark blühen und doch keine Früchte bringen, und welche an der Blüthe kennbar sind, und an statt der gelben Beeren nur schwarze gleichsam versengte oder verbrannte Hügelchen haben, sofort ausreißen und wegwerfen laße, ohne daß er desfalls bey den tragbaren Stöcken eine Abnahme an Früchten jemals wahrgenommen hätte.

So leicht die Erdbeeren in der Wildniß tragen, mit so vielem Fleiße wollen diejenigen, welche wir im Garten ziehen, gewartet seyn. Sie treiben sonst, wenn sie zu geil stehen, bloß ins Kraut und setzen keine Blüthe an; oder sie fangen zwar an zu blühen, der Boden der Blumen aber, (wie bey der kurz vorher beschriebenen Sorte gezeigt worden,) statt in eine fleischichte Frucht auszuwachsen, vertrocknet und wird schwarz; oder, die Früchte fangen an zu wachsen, vertrocknen aber wieder, welches geschiehet, wenn die Pflanzen zu alt werden, oder sich ersticken; oder, die ersten Früchte werden zwar reif, bleiben aber klein und trocken, und die folgenden bleiben gar zurück, wenn der Erdboden zu trocken oder

ma-

mager ist; oder, die Früchte werden zwar groß, aber dabey mehlig oder wässericht.

Der Erdbeerstrauch wird durch die Samen, durch das Versetzen der wilden Pflanzen aus den Wäldern in Gärten, durch die abgerissenen Ableger, und durch die an den Fäden entstandene junge Stöcke vermehrt.

Die Samen müssen von den schönsten, vollkommensten, recht reifen, oder wohl überreifen, und an der Pflanze vertrockneten Erdbeeren gesammlet werden. Man säet sie, nach Hrn. dü Hamel Vorschrift, vom Monath März an, bis zu Anfange des Augusts. Denn, wenn sie später gesäet werden, so gehen die meisten Körner erst im darauf folgenden Frühling auf, oder die jungen Pflanzen werden nicht stark genug, großen Frost zu überstehen. Man umgräbt einen kleinen Platz von einem lockern und leichten Boden, macht den Platz wieder gleich, und begießt denselben recht stark. Hierauf säet man sogleich den Samen, und siebet über denselben, mit einem Haarsieb, zu Staub gemachte Erde, ungefähr $\frac{1}{2}$ Linie hoch. Diese feine auf den begossenen Platz gesiebte Erde wird hinlänglich feucht, und hängt sich an die Samenkörner. Man bedecket alles mit einer Stroh-Decke, oder langen Stroh, und besprengt es von Zeit zu Zeit nur ein wenig, um die zu Keimung der Kerne nöthige Feuchtigkeit zu unterhalten. Wenn man 10 bis 20 Tage nachher einige Pflanzen aus der Erde hervorkommen sieht, wird die Strohdecke hinweg genommen, und vor den Platz hingestellet, um die aufgehenden Pflanzen für der Sonne zu schützen, welche sie vertrocknen würde. Man kann den Samen auf die nämliche Art in Geschirre säen.

Hr. *Duchesne* lehrt in seinem Werke verschiedene andere Methoden, diese Aussaat zu bewerkstelligen. Er empfiehlt die Aussaat der Erdbeersamen: 1) um dadurch fremde Arten zu erhalten, von denen man keine Pflanzen bekommen kann; 2) um selbst neue Abarten (Varietäten) zu ziehen; 3) glaubt er, daß die vom Samen erzogenen Erdbeerpflanzen dauerhafter und stärker

stärker als die aus den Ablegern entstandenen seyn; wie man denn auch dafür hält, daß die von den Samen neuerlich erhaltenen Ranunkeln, Anemonen, Hyacinthen, Aurikeln, Nelken ꝛc. lebhafter und schöner seyn, als die seit langer Zeit durch die Brut und Ableger vermehrten.

Viele pflegen das Wasser, worinn die Erdbeeren vor dem Auftragen gewaschen worden, in einen Winkel des Gartens zu schütten, weil allezeit etwas von Erdbeersamen sich in demselben befindet. Die hiervon aufgegangenen Pflanzen können eine ganze Pflanzung verjüngern. Von außerordentlich schönen und seltenen Erdbeeren kann man die Körner mit einer Feder abnehmen; die andern zeitigen Erdbeeren auf Holz oder Papier im Schatten trocknen, da denn durch Reiben die reifsten Körner leicht abgehen werden, welche man sodenn ins Wasser werfen, und die guten von den tauben absondern kann.

Anfangs hohlte er Stücke Mooß aus den Wäldern, legte selbige oben auf die Erde in einem Topfe, und säete den Samen, mit ein wenig trockner Erde vermischt, in dieses Mooß. (Man muß aber rechtes hierzu dienliches Mooß sorgfältig auswählen, weil es viele Mooße giebt, in welchen die Pflanzen verderben.) Hernach säete er den Samen auf kleingemachte Erde, ohne dieselbe zu bedecken, und legte, um die Hitze abzuhalten und eine harte Rinde zu verhüten, ein wenig klein gehacktes Mooß darüber. Es ist auch Samen aufgegangen, der 1 bis 2 Linien Erde von ungefähr über sich bekommen hatte. Damit die Pflänzchen nicht vom Regen oder Begießen ausgerissen werden, kann man den ganzen Topf mit einer großen Art von Mooß, z. E. Usnea, Hypnum triquetrum *Linn.*) welches aber locker seyn und sanft hinauf geleget werden muß, bedecken, und zugleich den Topf in ein zur Hälfte mit Wasser angefülltes Geschirr stellen. Das Mooß bleibt nicht länger darüber, als bis sich die ersten 2 oder 3 Blätter entwickelt haben, da denn auch einige Zeit nachher der Topf aus dem Geschirre genommen wird. Dieses Verfahren hält er für das beste.

Er hat auch Erdbeersamen auf Schwämme gesäet, die mit dem untern Theile im Wasser lagen, worunter eine Lampe stand, um dasselbe beständig warm zu erhalten. Man muß aber, so wie das Wasser durch die Wärme abnimmt, frisches nachgießen, auch die Lampe zuweilen wegnehmen, um das Sieden des Wassers zu verhindern. Die Körner, welche 1765 im April auf einen warmen Schwamm gesäet worden, sind in 4 Tagen aufgegangen, da hingegen der Same auf einem kalten Schwam-

me

me 14 Tage gebrauchte. Sobald diese kleine Pflanzen das erste Blatt zwischen den zween Samenlappen (Coryledones) sehen ließen, wurden sie sorgfältig mit einer Feder in recht feine Erde gebracht, wo sie sehr gut fortkamen.

Hr. *Duchesne* hat im März 1764 mit glücklichem Erfolge auch auf Stücke von Mooß in Töpfen gesäet, welche in ein warmes Mistbeet unter die Fenster gestellet wurden; und auf diese Art hat er die stärksten Pflanzen erhalten.

Die Samen von den zwey letzten Versuchen waren vom vorhergehenden Sommer. Es sind aber auch Samen, die schon über ein Jahr alt waren, aufgegangen. 1764 und 1765 fanden sich etliche Töpfe, in denen die Samen nicht aufgingen; da sie aber im März des folgenden Jahres auf ein warmes Mistbeet gebracht wurden, kamen sie sehr schnell zum Vorschein.

Die 5 bis 6 Zoll weiten Töpfe werden für die besten gehalten. Wenn man die Töpfe nicht in ein mit Wasser angefülltes Geschirr stellet, soll man selbige in die Erde graben, oder wenigstens in den Schatten stellen, damit die Sonne nicht die Erde zu sehr erhitze. Die Erde muß auch mittelmäßig feucht gehalten werden.

Man gätet und besprengt die jungen Pflanzen, und läßt sie etwas stark werden. Wenn sie vor dem November 5 bis 6 Blätter haben, verpflanzt man sie auf ein Beet, 5 bis 6 Zoll weit von einander, oder 3 bis 4 Pflanzen zusammen, und diese Büschel 8 bis 9 Zoll weit von einander. Wenn sie zu schwach sind, so verpflanzt man sie erst im künftigen März oder April. Diese Pflanzen bleiben in diesem Beet, bis in den October oder November, wo sie den Sommer über gegätet, gelockert, besprengt, und die Fäden von ihnen abgenommen werden.

Nächst dem Säen, gelangt man zu Erdbeerpflanzen auf folgende Arten. Die erste Art ist, daß man die sogenannten wilden Pflanzen aus den Gehölzen hohlet. Selbige wachsen daselbst ohne unsere Wartung, auf einem magern Boden, unter dem Druck von andern Kräutern, und in manchem Schatten. Daher fallen ihre Früchte klein und unansehnlich, doch in der That süsser, als die Gartenerdbeeren, aus. Bringt man dergleichen

gleichen Waldpflanzen in den Gartenboden, so verschönern sie sich hier von Jahr zu Jahr, vornehmlich an Größe und Farbe, wofern man sie nur wohl pfleget. Die Walderdbeeren schmecken nicht so wässerig, sondern angenehmer, als die mehresten Gartenerdbeeren. Nur werden sie von den Bauersleuten, die solche aus dem Walde zu hohlen pflegen, gemeiniglich zu früh, da die völlige Reife annoch fehlt, bereits abgepflücket und zum Verkauf gebracht. Die Gartenerdbeeren aber gewinnen den Vorzug durch die Größe und Schwere, durch ihr mehreres Fleisch, und durch ihre bessere Farbe.

Die andere Art, sich mit Erdbeerpflanzen zu bereichern, ist, daß man seine gute und starke Gartenstöcke, nachdem sie das Jahr ausgetragen haben, ohne sie weiter zu beranken, fortwachsen läßt. Sie breiten sich sodenn durch viele Faden aus, und verhelfen uns hierdurch zu einer Menge junger Pflanzen.

Die dritte Art der Vermehrung geschieht durch die Ableger (Oeilletons). Wenn man, nach der Erdbeerlese, den Stock mit Erde anhäuft, daß die Ableger Wurzel schlagen, so werden im November diese Ableger abgerissen, und sogleich auf die Beete gesetzt. Sie geben sehr gute Pflanzen, die denen von den Faden entsprungenen vorzuziehen sind.

Die vierte Art, zu Erdbeerpflanzen zu gelangen, besteht darinn, daß man sich der tragenden Pflanzen aus andern Gärten bedienet, die man sich dorther ausbittet, oder von einem Gärtner etwa schockweise einkaufet. Dabey räth die Klugheit, sich die besten Gattungen auszusuchen. Von einem einzigen Schocke kann man nachher, wenn man den Pflanzen ihre Freyheit zu wuchern verstatten will, zu einer beträchtlichen Anzahl neuer Stöcke kommen.

Das Versetzen aus dem Gehölze, oder von dem Gartenboden, muß in der Mitte des Augusts, oder spätestens um die Mitte des Septembers geschehen, damit sie

noch im Herbste anwurzeln; denn wo es später geschieht, werden selbige im Winter vom Froste herausgezogen, und man hat im künftigen Sommer keine Früchte davon zu hoffen.

Es ist gar nicht nöthig, daß man nach des Hrn. Abt Schabol und nach Hrn. Düchesne Vorschrift, eine besondere Pflanzenschule anlege, worinn man die Stöcke, die man etwa aus dem Gehölze nimmt, erst ein Jahr hindurch warte.

Man theilet Beete, jedes von 4 Fuß ab, macht solche mit dem Rechen eben, und pflanzt auf jedes Beet 4 Reihen, daß also dieselben etwas weniger, als 1 Fuß weit, von einander kommen. Beym Ausheben und Einsetzen ist aber rathsam, daß man, so viel möglich, der Wurzeln schone, damit sie nicht verwundet, oder gar abgerissen werden. So wählet man zum Versetzen auch, theils keine ganz alte abgetragene und entkräftete, theils keine ganz junge und zu schwache Stöcke, welche noch nicht fünf Blätter zeigen. Ein Platz, wo unser Gewächs keine Sonne bekäme, würde allerdings der schlechteste seyn, wohin man es brächte, und die Frucht könnte nicht anders, als unansehnlich und unschmackhaft ausfallen. Die Stöcke verlangen eine Stelle, wo Sonne und Feuchtigkeit vorhanden sind. Hat man einen Platz im Garten, wo sie die Sonne nur Vormittags, nachher aber Schatten haben, so ist das die beste Lage für sie.

Man kann mit diesem Gewächse zwar andere Beete einfassen; doch pflegt man lieber besondere Erdbeerenbeete anzulegen. Diese müssen nicht zu breit, sondern so schmal seyn, daß man von jeder Seite bequem mit der Hand die Mitte des Beetes erreichen kann, damit man nicht nöthig habe, mit einem Fuße zwischen die Pflanzen zu treten. Hierdurch würde man leicht einigen Würzelchen oder Schößlingen zu nahe kommen, oder die Erde zu sehr zusammenpressen, oder wenigstens unschickliche Fußspuren machen.

Kann man die Erdbeeren irgendwo an eine Mauer hinpflanzen, und zwar so nahe, daß die Wurzeln die Mauer berühren, und die von der Mauer zurückprallenden Sonnenstrahlen die Pflanze wieder treffen, so

so wird die Frucht allda früher, als anderwärts reif, auch wohl besser vom Geschmack und Ansehen.

Hr. v. Münchhausen glaubt, daß man den Platz an den Mauern hin, zu andern Pflanzen nützlicher anwenden könne, und findet am besten, Pflanzen von wilden Erdbeeren mit feuchter Erde in die Fugen alter, feuchter, gegen Mittag liegender, Mauern zu kleben, so werden sich solche an der Mauer weiter ausbreiten; denn die Ranken schlagen hin und wieder, wo sie Fugen finden, neue Wurzeln. Es kommt aber darauf an, daß man dergleichen niedrige Mauern im Garten habe, welche an der Nordseite Erde, mithin Feuchtigkeit genug haben, und doch zu keinem Spalier angewandt werden können.

Die Erde, worein man die Erdbeeren pflanzet, muß gegraben, geharket, von Steinen und Unkraut wohl gereinigt und gut gedüngt seyn. Der Kosten und Arbeit würde zu viel werden, wenn man, wie Hr. Schabol verlangt, die Erde vorher durchsieben ließe, zumal wo man eine große Menge Pflanzen setzen wollte. Ich übergehe andere unnöthige Anstalten, die der Hr. Abt verlangt. Dahin gehört: „daß man lauter „viereckige Löcher, und so tief als das Eisen am Grab„scheit, nach der Schnur, in Form eines Brettspiels, „zuvor machen, und hierauf in solche Löcher die Pflan„zen setzen solle". Die Beschaffenheit der Wurzeln, auch an Breite und Länge sehr unterschiedenen Pflanzen selbst, wird uns schon lehren, wie weit und tief jedes Loch seyn muß, und daß weder viereckige, noch lauter spadentiefe Gruben, nöthig sind. Machet man nun um jeden Stock, 3 Zoll weit von demselben eine kleine Höhlung: so kann, beym Regen und Begießen, das Wasser sich darinn ein wenig aufhalten, und desto besser an die Wurzeln dringen. Zum Besetzen eines jeden Loches ist auch eine einzige Pflanze genug, indem unser Gewächs häufig wuchert, und manche Schößlinge um sich her treibet. Beym Einsetzen verfährt man am besten, wenn man die Wurzeln gar nicht bieget, sondern gerade ins Loch senket, und wohl mit Erde bedecket. Geschieht solche

Arbeit bey trockener Witterung, so ist sofort das Begießen nöthig, damit sich die Erde fest an die Wurzeln setze.

Damit man auch das Land im Winter nützen könne, kann man etwas Rapunzelsamen dünn darauf säen, die denn im Winter und Frühjahr hinweggestochen werden, folglich den Erdbeeren gar nichts schaden. Sind nun die Rapunzeln abgestochen, so lockert man das Land mit einem kleinen Gätehäcklein wieder auf, und giebt Achtung, wenn sie im Monath Mai blühen, ob auch taubblühende dabey sind, welche man an dem in ihrer Blüthe befindlichen schwarzen Punct erkennt (s. oben, S. 252, f.), welche sammt der Wurzel herausgerissen werden müssen. Auch sind alle 14 Tage die Faden oder Ranken wegzunehmen; denn sie entziehen dem Stocke seine Kraft. Dieses Wegnehmen der Faden darf, wenigstens in einem lockern Sandboden, nicht durch ein Abreißen geschehen, sondern man muß sie entweder mit der Scheere abschneiden, oder mit den Nägeln der Finger abkneipen. Durch das Abreißen rüttelt man den Stock, daß er leicht in etwas von seiner Erde getrennet wird, und die mit angezogenen Würzelchen wohl gar einige Verletzung und Risse bekommen. In dergleichen Fällen wendet dann die Pflanze diejenige Kraft, womit sie der Frucht dienen müßte, nunmehr an, den erlittenen Schaden wieder gut zu machen. Zugleich ist das stete Ausgäten und Reinigen vom Unkraute nöthig. Dieses Gäten muß mit keiner Hacke oder dergleichen Werkzeuge geschehen, sondern wird vorsichtig mit der Hand verrichtet, damit man die Wurzeln um den Stamm her, die sich zum Theil wagerecht über der Erde ausbreiten, nicht beschädige.

Im Junius werden die Erdbeeren meistentheils abgeblühet haben, und die Beeren werden zu wachsen anfangen. Hier ist nun ein Zeitpunct, da man aufmerksam seyn muß. Denn um dieselbe Zeit pflegt öfters der Regen

Regen auszubleiben; und da geschieht es, daß die kleinen Beeren von der Sonnenhitze hart gemacht werden. Sie bleiben sodenn im Zunehmen ihrer Größe stillstehen, und werden sehr klein, ja die mehresten kommen gar nicht zur Perfection. Weil sie ein wässeriges Gewächs sind, so dünsten sie bey trocknem Wetter mehr aus, als wenn sie die nöthige Feuchtigkeit erhalten können; daher muß man ihnen hierinn zu statten kommen, und sie zu solcher Zeit wenigstens die Woche zweymal, und zwar nicht bloß obenhin, sondern stark begießen, so, daß die Blätter und Beeren durch und durch angefeuchtet, und das Herz des Stammes hinlänglich getränket werde. Ich mache aber billig hier eine Ausnahme; denn in einem kalten und feuchten Erdreiche hat man es nicht nöthig.

Wenn die Erdbeeren anfangen groß zu werden, muß man die Erde mit etwas bedecken, damit sie nicht durch den Regen beschmutzt und ungenießbar werden, z. E. mit Sand, der vielleicht auch mehr Wärme zurückwirft, um die Früchte zur Reife zu bringen. Weil auch das auf dem Boden kriechende Ungeziefer unser Gewächs gern anfrißt, so räth Hr. Schmersahl, zwischen die Stöcke ein wenig feinen ungelöschten Kalk zu streuen, welches denn zugleich den Samen des Unkrauts ersticket. In Montreuil streuet man Häckerling auf den Boden. Die Engländer aber bedienen sich statt dessen des Mooßes, und dieses hat wirklich seine Vortheile. Es bewahrt das Land vor dem Austrocknen von der Hitze, so, daß man es auch nicht so oft begießen darf; es verhindert den Wuchs des Unkrauts; es entfernt, ohne Zweifel durch seinen Geruch, die schädlichen kleinen Schnecken, und erhält zugleich die Früchte ungemein reinlich. Um zu verhindern, daß die Erdbeeren weder von den Schnecken angefressen, noch auch vom Staube besudelt werden, pflegen Einige kleine Stäblein neben den Stängeln in die Erde zu stecken, sie mit Bast dar-

an zu binden, und solchergestalt aufrecht zu erhalten. Es ist dieses mühsam, und hat einigen Nutzen; allein, das ist auch gewiß, daß die Erdbeeren, wenn sie unter dem Laube stecken bleiben, und frey auf der Erde herum liegen, nicht nur viel größer, sondern auch schmackhafter, werden. Der Staub kann mit Wasser abgewaschen werden; und der Schade, den die Schnecken thun, ist auch zu verschmerzen.

Zur Vergrößerung und Verschönerung der Frucht trägt man dadurch etwas bey, wenn man an jedem Strauche, an welchem sich zu viele Blüthen oder angesetzte Beeren zeigen, einige solcher Blüthen oder Beeren mit dem Nagel des Daumens und Zeigefingers beyzeiten abkneipet; denn je mehr Früchte man an einem stark behangenen Stängel sitzen läßt, desto kleiner und schlechter gerathen sie.

Die Erdbeeren sind das erste Obst, welches in unsern Gegenden am frühesten zur Reife kommt, und, wenn die heißen Sommertage eintreten, eine angenehme Erquickung giebt. In bergichten Gegenden, wo große Waldungen von verschiedenen Lagen sind, kann man die Walderdbeeren von der Mitte des Junius an, bis im September haben.

Ist das Verpflanzen in Gärten im Herbste geschehen, so kann man gleich im nächstfolgenden Sommer gute und ziemlich viele Erdbeeren ärnden; im Jahr darauf aber erfolgt die Aernde noch einträglicher. Die Seite der Frucht, worauf die Sonne scheint, erhält eine rothe Farbe; die andere Seite hingegen, welche die Erde berührt, siehet weiß, auch, wenn sie noch nicht ganz reif ist, grünlich aus. Das ordentliche Kennzeichen der völligen Reife kommt sonst darauf an, daß die Frucht stark von Fleische ist, und eine dunkelrothe Farbe erlangt hat. Ein Beet reifet aber nicht auf einmal, sondern man sieht zu selbiger Zeit seine Erdbeeren etwa immer um den dritten Tag durch, und macht dabey, durch Abneh-

Abnehmung der schönsten, den übrigen Platz. Das Abnehmen geschieht eigentlich so, daß man sie einzeln nebst einem kleinen Stängelchen mit dem Nagel des Daumens abkneipet, oder mit einer Scheere wegschneidet. Wollte man sie abreißen, und den Strauch nach sich ziehen: so würde man, durch solches Rütteln, die übrigen Früchte vom baldigen Reifwerden in etwas zurückhalten.

Sind die Früchte abgenommen, so müssen, wie vor der Reife geschehen ist, alle ausgelaufene Ranken abgerissen werden, womit man bis zum September continuirt. Unterläßt man es, so werden alle diese Ausläufer Wurzel schlagen, und alles in einander wachsen, so, daß es gleichsam ein Filz, und das Wachsthum derselben gehindert wird, daher keine rechte Früchte davon zu erwarten sind.

Manche pflegen das Kraut, wenn die Früchte ab sind, mit einer Sichel abzuschneiden; allein, ich widerrathe dieses, denn da werden die Erdbeerstöcke von neuem wieder anfangen zu treiben, ja, wenn ein nasser September kommt, gar wieder blühen; dadurch aber schwächen sie sich, und es wird ihr künftiges Wachsthum verhindert. Besser thut man, wenn man das Kraut stehen läßt, bis es selbst zu seiner Reife kommt, und sodenn im October abräumet. Kommt nun der November herbey, so überstreuet man die Erdbeerstöcke, nach Hrn. Rammelt Verfahren, mit Tauben- oder andern Mist, damit im Winter die Düngung durch die Feuchtigkeit in das Erdreich gebracht werde. Im März oder April nimmt man den Mist wieder weg, und bringt, mit einem Hacklein, den übrig liegenden kleinen Mist unter. Auch kann man alsdenn die Erde, um ein e jede Pflanze herum, ein wenig auflockern, imgleichen wieder mit einer Aushöhlung um jeden Strauch versehen. Nach dem ersten Gäten kann man ebenfalls wohl ungelöschten Kalk wieder hinzu werfen. Wenn sie nun im Mai

wieder blühen, so durchsiehet man sie, ob auch noch taubblühende dabey seyn, damit solche herausgerissen werden. Und so verfährt man alle Jahre mit ihrer Wartung. Im 2ten, 3ten auch 4ten Jahre nach ihrer Verpflanzung werden sie viel bessere und mehrere Früchte bringen, als im ersten. Alsdenn nimmt man sie heraus, und pflanzt andere.

Hr. Rammelt theilt seine Erdbeerländer in 3 Theile, so, daß er ein- zwey- und dreyjährige hat. Hat ein Beet drey Jahre getragen, so riolt er es, (denn das bloße Umgraben nützt nichts) und pflanzt andere darauf; und so verfährt er alle Jahre, und hat immer junge, mittlere und ältere beysammen.

Will man gern noch spät im Jahre, und bis in den Herbst, Erdbeeren haben: so darf man nur von einem oder andern Beet, die ersten herauskommenden Blüthen, ehe sie aufbrechen, abpflücken. Die solchergestalt ihrer zeitigen Blüthe beraubten Pflanzen müssen erst neue Blumenstängel treiben, und die Früchte werden später im Herbste reif. Noch besser ist es, wenn man Beete in der kältesten und schattigsten Gegend des Gartens anleget; an diesen reifen die Früchte 4 bis 6 Wochen später, indessen haben sie keinen so guten Geschmack.

Um hingegen frühe Erdbeeren zu bekommen, pflanzt man sie an Planken, so wie man auch, wenn man gewisse Lagen beobachtet, sie schon vom Mai an haben kann. Man kann es aber auch noch weiter treiben, und die Erdbeeren verlieren, durch diese Beschleunigung ihrer Reife, am wenigsten von allen Früchten, die Pfirschen ausgenommen, welche sogar dadurch gewinnen. Die Wärme des Mistbeetes oder Treibhauses, und der Schutz der Fenstern, wodurch der Zugang der äußern Luft verhindert wird, sind bey dieser Cultur dasjenige, worauf alles beruhet. Doch bedürfen die Erdbeerpflanzen einer vorhergängigen Vorbereitung. Die einfachste Art ist, ihre Beete, so wie die Spargelbeete, zu erwärmen. Man wählet dazu ein Beet, welches viel

viel Sonne hat und gegen Süden abhängig ist, so, daß die hintere Reihe um 3 bis 4 Zoll höher ist, als die vorderste, damit die Fenster nahe dabey seyn mögen; vorn hingegen muß man niedriger wachsende Erdbeeren pflanzen, damit solche das Fenster nicht berühren mögen. Auf diese Beete leget man die gewöhnlichen Fenster im November und Anfange des Decembers. Umher macht man einen 2 Fuß breiten und 18 Zoll tiefen Graben, den man mit warmen Miste anfüllet, welchen man über der Erde so hoch anhäufen muß, bis er mit den Fenstern gleiche Höhe hat. Wenn man diese Erwärmung zu mehrern malen erneuert, so kann man schon gegen Ende des Aprils Erdbeeren hoffen.

Will man sie aber, durch Hülfe der Mistbeete und Treibhäuser, noch früher haben, so muß man die Pflanze schon das Jahr zuvor vorbereiten. Man pflanzet nämlich im Herbste die jungen Pflanzen in kleine Töpfe, von 4 oder 5 Zoll im Durchmesser, die mit guter lockerer Gartenerde angefüllt sind. Im Anfange läßt man sie im Schatten, damit sie Wurzeln schlagen; hernach kann man sie, damit sie stärker werden, mehr der Luft aussetzen. Gegen Ende des Novembers setzt man sie in die Erde, um sie vor dem Froste zu sichern; und zwar gegen Osten oder Nordosten, weil die wärmere Lage sie gar zu bald zum Wachsen bringen würde. Gegen Ende des Aprils, wenn die Fröste vorbey sind, nimmt man sie aus den Töpfen, deren ganzen Raum sie nunmehr anfüllen, beschneidet die Wurzeln ein wenig, und setzt die Pflanzen in Töpfe, die etwa um 1 Zoll größer sind. Man gräbt diese Töpfe in die Erde im Schatten, und läßt sie den ganzen Sommer hindurch daselbst. Während dieser Zeit hält man sie vom Unkraute rein, nimmt die Sprossen und auch wohl Blumen weg, die sich etwa zeigen. In der Mitte des Octobers, oder vielmehr, wenn es kalt ist, gewöhnt man die Pflanzen allmählich an die Wärme, indem man sie der Sonne

ausseßt; und wenn man sie unter die Fenster seßen will, so muß man sie sogleich daselbst pflanzen.

Die Größe der erwähnten Töpfe richtet sich nach der verschiedenen Art der Erdbeeren, welche übrigens eine gleiche Wartung erfordern. Zu Montreuil seßen diejenigen, welche Mistbeete für die Erdbeeren machen, sie gar nicht in Töpfe. Sie nehmen dieselben im Januar aus einem von den Beeten, und bringen sie sogleich auf das Mistbeet, wenige Tage nachdem sie dieses angelegt haben.

Man kann auch auf folgende Weise frühere Erdbeeren bekommen. Man nimmt die Pflanze im Julius aus dem Gehölze, und pflanzt sie auf ein frisch angelegtes Mistbeet, welches halb von altem, halb von neuem Miste und mit Erde bedeckt ist. Sie werden daselbst sehr bald stark. Man nimmt sie im Anfange des Octobers weg, und bringt sie auf ein anderes, von der ersten Hitze einigermaßen abgekühltes Mistbeet, wo sie so lange bleiben, bis man sie in das Treibhaus seßt.

Die Pflanzen mögen nun angezogen seyn, wie sie wollen, so muß man, wenn man sie auf Mistbeeten früher zur Reife bringen will, gegen Weihnachten das erste Mistbeet von Pferdemist machen, so wie die Mistbeete für Melonen, doch aber nicht so stark. Nach der ersten Wärme bringt man verfaulten Mist, oder noch besser Schafmist, darauf, seßt die Töpfe nahe an einander, füllet die Zwischenräume mit Erde an, und leget die Glasfenster darauf. Man giebt ihnen täglich etwas Luft; und wenn das Mistbeet zu warm ist, nimmt man die Töpfe heraus, damit die Wurzeln nicht verbrennen. Wird es hingegen zu kalt, so erwärmt man es auf den Seiten durch neuen Mist. Auf diesem Beet müssen die Pflanzen um die Mitte oder das Ende des Februars blühen; und man muß sodenn die Wärme erneuern, doch nicht so stark, wie zuvor. Man leget alsdenn 2 Zoll Schafmist darauf, um die Wärme zu mäßigen, und oben darüber noch 2 Zoll lockere Erde. Zwey Tage nachdem die große Wärme vorbey ist, nimmt man

man ohne Verletzung der Wurzeln die Pflanzen nebst der Erde aus den Töpfen, seßt sie auf das Mistbeet, so nahe als möglich, neben einander, und füllet den leeren Raum dazwischen mit lockerer Erde an. Die Wurzeln dringen bald in die neue Erde ein; und wenn man das Beet zu rechter Zeit lüftet und begießt, so wird man im April, und also 2 Monathe vor der gewöhnlichen Zeit, reife Erdbeeren haben.

Wenn man, wie die Einwohner zu Montreuil, keine Töpfe gebrauchen, sondern nur ein einziges Mistbeet im Januar machen will: so bekommt man die Früchte etwas später.

Noch früher hingegen erhält man sie, wenn man sie längs den Planken oder Spalieren anziehet, die mit schrägstehenden Fenstern verschlossen und mit Oefen erwärmt sind, so wie man sie zu den Pfirsichbäumen einzurichten pflegt. Auf diese Weise bekommt man auch bessere Erdbeeren, als von den Mistbeeten. Man bringt jährlich frische Erde dahin, und pflanzt die Erdbeeren, so nahe als möglich, um desto mehr Früchte zu erhalten. Man kann sie auch in den Töpfen laßen. Die Zeit, zu welcher man sie an diese Planken bringt, ist um die Mitte des Octobers. Wenn man sie, in Ansehung der Luft und Wärme, so wie die Pfirsichen behandelt, so kann man oft schon gegen Ende des März Früchte haben; nur müssen sie, besonders wenn die Blüthen sich öffnen, viel begossen werden.

Um im Februar Erdbeeren zu haben, seßt man die Pflanzen in ein Ananastreibhaus. Weil sie hier in Gärberlohe stehen, so müssen die Töpfe etwas größer, nämlich etwa von 7 bis 8 Zoll, seyn. Im Anfange des Novembers, einige Tage nachdem man sie daselbst gepflanzt hat, macht man ein solches Mistbeet, wie die bereits erwähnten, und seßt auch die Töpfe unter Glasfenster. Im Anfange des Decembers bringt man sie in das warme Treibhaus, und seßt sie in ein gutes Lohbeet, so nahe an das Glas als möglich. Man begießt

gießt sie zu gehöriger Zeit, und nicht zu stark auf einmal.

Sobald die Frucht reif und gepflückt ist, nimmt man die Pflanzen heraus, damit sie nicht ohne Nutzen ein kostbares Erdreich einnehmen. Will man im August oder September noch eine, zwar nicht große, aber doch späte Aernde haben, so bringt man die Pflanzen in eine schattige Gegend des Gartens. Solchergestallt kann man, durch Hülfe der Treibhäuser, der mit Glas versehenen Planken, und der Mistbeete, vom Februar bis Mai reife Erdbeeren haben, die man durch Hülfe der Natur, im Jun. und Julius, und vermöge der oben angezeigten Mittel, das Blühen der Pflanzen zu verspäten, im September und October hat. In den Zwischenmonathen endlich, nämlich im August, November, December und Januar, kann man sie von der oben S. 249, f. beschriebenen Monatherdbeere haben.

Die ganze Pflanze der Erdbeeren, besonders aber ihre Wurzel, wird in der Arzeneykunst zu kühlenden, harntreibenden und eröffnenden Ptisanen häufig gebraucht. Diese Wurzel färbt nicht nur die Ptisanen und eröffnenden Brühen roth oder röthlich, sondern theilt auch, wenn man sie stark gebraucht, dieselbe Farbe den Excrementen mit, welche, wenn sie flüssig sind, davon das Ansehen von Weinhefen oder Fleischwasser erhalten. Simon Pauli verordnet das Decoct der Wurzel mit rothem Wein, wider den weißen Fluß.

Das Erdbeerkraut gehört unter die einländischen Succedanea des Thees, und übertrifft die meisten andern Kräuter, welche man insgemein zum Thee empfiehlt, an schönem Geschmacke und guter Wirkung. Es ist überhaupt alles Erdbeerkraut zu dieser Absicht tauglich, man sammelt aber doch die Blätter mit einer gewissen sorgfältigen Auswahl. Das Erdbeerkraut von gebirgigen Gegenden, oder von den höchsten Bergen, ist das beste; und man versichert, daß dasjenige, welches von den

den hohen Gegenden des Riesengebirges gesammelt worden, das in niedrigen Thälern eingebrachte sehr weit übertroffen habe.

Die allgemeine Erfahrung, von welcher auch natürliche und richtige Ursachen angeführt werden können, daß alle Kräuter von den Gebirgen viel kräftiger und schmackhafter sind, als andere, die in ebenem Lande oder in Thälern wachsen, ist auch auf das Erdbeerkraut anzuwenden.

Man sammelt die Blätter mit der Blüthe im Frühjahr, um den März, April und Mai, wenn sie noch jung sind, und alsdenn bey recht trockner Witterung. Man nimmt die zärtesten und kleinsten Blätter, die, soviel möglich, reinlich, von Schnecken oder andern Insecten nicht angefressen, und vollkommen trocken sind. Dieses letztere ist hauptsächlich nöthig; denn alle Nässe schadet der grünen Farbe und der Kraft der Blätter; daher man sie auch, um sie zu säubern, nicht vorher waschen darf, sondern man muß sie an sich reinlich lesen, und hernach, wie sie sind, vollends abtrocknen. Das Trocknen geschieht auf Obsthorden an der Luft bey oftmaligen Umwenden, nur nicht an der Sonne, weil derselben Strahlen die besten Theile der Blätter verflüchtigen würden. Indessen könnte man ihnen auch sehr leicht die Figur geben, welche der ausländische Thee hat, und, in dieser Absicht, die Mode der Chineser nachahmen, die Blätter auf warmen Platten oder über der Hitze trocknen, sie alsdenn, wenn sie warm und weich sind, zwischen den Händen rollen, und unter dem Rollen erkalten laßen, damit sie im trocknen Zustande kleine derbe und krause Blätterrollchen vorstellen, sich leichter erhalten laßen, und nicht so zerbrechlich seyn. Nützlicher aber noch wird es seyn, beym Sammeln oder Trocknen die Stiele von den Blättern abzusondern, als wodurch der Erdbeerthee einen mehr lieblichen Geschmack erhält.

Ist das Kraut auf diese Weise getrocknet, so machet man davon, wie von anderm Thee, ein Infusum. Man nimmt

auf

auf ein ordentliches Theekännchen von etwa 3 bis 4 Tassen, ungefähr so viel, als man zwischen zwey Fingern fasset, und gießt Wasser darauf, welches vorher gut gekocht hat und noch im Sieden ist. Nachdem jeder das Infusum stärker oder schwächer haben will, kann er mehr oder weniger Blätter nehmen, oder mehr Wasser zugießen, wie man es mit dem Thee machet. Ein paar Versuche geben bald die Quantität, die man zu nehmen hat. In diesem trocknen Zustande riechen nun die Blätter völlig wie grüner Thee, d. i. veilchenhaft und wie frisches Heu. Diesen Geruch, oder welches einerley ist, die Kraft der Blätter zu behalten, muß man sie wohl verwahren, daß keine äußere Luft, am wenigsten Feuchtigkeit dazu kann; Umstände, die auch von den Chinesern bey ihrem Theepacken möglichst in Acht genommen werden. Der Extract aus diesen Blättern wird, wie der vom grünen Thee, durchaus grün, und ist vom wahren Theeextracte nicht zu unterscheiden. Ueberdies gleicht auch der Geschmack den chinesischen grünen Theeblättern; sogar hat er saft alles angenehme, alles gelind adstringirende, gewürzhafte, oder wie man es sonst nennen will, an sich, welches man am Thee befindet.

Wittenb. Wochenbl. v. J. 1769, S. 385, fgg.
Oekonomische Nachrichten der patriotischen Gesellschaft in Schlesien, a. d. J. 1773, S. 100, f.
Preußische Sammler, 1 Band, Königsb. 1774, 8. S. 277, fgg.
Berl. Sammlungen, VII B. 6 St. 1775, 8. S. 609, fgg.

Die Erdbeerblätter sind auch ein Wundkraut, und werden mit Nutzen auf Geschwüre an den Beinen, nur bloß gequetscht, aufgelegt.

DAN. NEBELII obs. de fragariæ vi traumatica, experientia comprobata, st. in *Misc. Nat. Cur.* Dec. III. A. 3. Obs. 80.

Die Erdbeeren haben einen säuerlichen Weingeschmack, der mit einiger Süßigkeit und sehr viel Wasser gemäßigt ist. Sie stillen die Hitze und den Durst, schützen das Geblüt in der Sommerhitze einigermaßen vor der allzustarken Auflösung und Neigung zur Fäulniß; sie befördern den offenen Leib, und treiben den Urin, worinn man ihre kleine Samenkörner oft ganz deutlich wieder findet, und welcher davon gleichsam balsamisch gemacht wird, wenn man sie in Menge genießet. Der Ritter Linnee preiset sie insbesondere den Schwindsüchtigen und Podagristen, auch gegen den Stein, an, und

und versichert, daß er selber mehrere Jahre lang fast ganz von dem Podagra befreyt geblieben wäre, weil er jährlich eine große Menge davon gegessen habe.

Man speiset die Erdbeeren zum Nachtische; und diese Mode gründet sich vermuthlich darauf, daß diese Früchte nicht nahrhaft sind, folglich noch wohl in einem schon angefüllten Magen Platz finden können. Sebiz fand es für dienlicher, wenn man sie, wie die Feigen und Maulbeeren, vor der Mahlzeit speisete. Es fragt sich, ob man die Erdbeeren bloß mit geriebenem Zucker, oder mit Wein, oder mit Wasser, oder mit Milch speisen müsse? Mit Milch, ist schädlich; denn die Erdbeeren haben eine Säure, die sich leicht entwickelt, und mit der Milch in einem schwachen oder schon überladenen Magen eine Gährung macht, und Kolikschmerzen, ja wohl gar eine Gallenkrankheit verursachet. Viele Leute bilden sich ein, daß der Wein die kühlende Eigenschaft der Erdbeeren verbessere. Allein, da er ihr schleimichtes schwammichtes Fleisch nicht auflösen kann, so verzögert er ihre Verdauung im Magen, worinn sie denn desto leichter versäuern und verderben. Das Wasser durchdringt sie besser, und macht sie verdaulicher, da sie denn desto geschwinder in die Gedärme übergehen. Wenn man sie mit Zucker bestreuet, und in eine Art von Marmelade verwandelt, wird man sie gewiß, ohne alle Ungelegenheit, verdauen können.

Von den Erdbeeren macht man auch einen vortrefflichen Saft, und zwar auf folgende Art. Man zerstößt Erdbeeren in einem steinernen Mörser, preßt den Saft heraus, thut ihn in einen neuen Topf, wirft zu jedem Nößel Saft 2 Pfund Zucker, deckt den Topf wohl zu, und läßt es zusammen sieden, bis es eine rechte Saftdicke bekommen hat, da man ihn denn nachher, wenn er erkaltet ist, in einem Glase verwahren kann.

Dieser

Dieser Saft dient für alle innerliche Hitze, Entzündungen der Leber und Milz, und kann nicht weniger wider hitzige Fieber und andere maligne Krankheiten nützlich gebraucht werden.

Gefrornes von Erdbeeren, Fr. Glace de fraises. Man nimmt, um 1½ Kannen Gefrornes von Erdbeeren zu machen, ½ Pfund Erdbeeren, und ½ Viertelpfund rothe Johannisbeeren. Diese zerquetscht man zusammen in einem irdenen Gefäß, thut ½ Pfund Zucker und 1 Kanne Wasser dazu, und läßt es eine Viertelstunde stehen. Das Wasser hiervon seiget man sofort durch ein feines Tuch; und wenn es auf das erste mal nicht hell wird, wiederhohlt man diese Arbeit etliche mal; alsdenn thut man es in einen Napf, bis man es auf das Eis sezen will. Siehe Gefrornes.

Die Erdbeeren geben auch durch die Gährung einen Wein, dessen sich die Einwohner des mitternächtlichen America bedienen, einen Essig, und einen brennenden Geist.

Das destillirte Erdbeerwasser wird zum Waschwasser gebraucht, weil es die Sommerflecken im Gesichte vertreiben soll. Es wird bey Entzündung des Halses zum kühlenden Mundwasser verordnet. Man nimmt es zur Herzstärkung, und zur Beförderung des Auswurfs, ein. Man preiset es in der Gelbsucht. Es soll den Sand aus den Nieren abführen, ja wohl gar den Nieren- und Blasenstein zermalmen.

Wenn man im Sommer viele Abende hinter einander einen Brey von zerquetschten Erdbeeren auf erfrorne Glieder leget, sollen diese im folgenden Winter nicht so leicht wieder Beschwerde verursachen.

Memoire sur le Fraisier & les Fraises, st. in No. 26 der *Gazette salut.* v. J. 1761; und von mir übersetzt, u. d. T. Abhandlung vom diätetischen und medicinischen Gebrauche des Erdbeerstrauches und der Erdbeeren, im Hamb. Magaz. XXVI B. 4 St. 1763, 8. S. 401 — 407.

Von großen Garten-Erdbeeren, s. das 25 St. der Giess. wöchentlichen gemeinnützigen Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 195, f.

Fragarius Abhandlung vom Anbau der Garten-Erdbeeren, st. im 42 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1767.

Drey Briefe über die Garten-Erdbeeren, von S**. st. im 72, 76, 88 und 89 St. der Göttingischen gemeinnützigen Abhandlungen v. J. 1773.

Histoire

Histoire naturelle des Fraisiers, contenant les vues d' économie reunis á la botanique, & suivie de remarques particulieres sur plusieurs points qui ont rapport á l' histoire naturelle générale, par Mr. DV CHESNE, *fils.* à Paris 1766, 8. 442 S.

Ein Auszug daraus, u. d. T. Culture des Fraisiers, tirée de l' hist. naturelle etc. st. im *Journ. œcon.* Juin 1766, S. 245 — 253.

Einige Anmerkungen vom Anbau der Erdbeeren, ausgezogen aus Duchêne Histoire naturelle des Fraisiers, st. im 50 und 51 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Von den Erdbeerpflanzen, s. Hrn. Dühamel Abhandlung von den Obstbäumen, nach Hrn. Oelhafen von Schöllenbach Uebersetzung, Nürnb. 1775, gr. 4. S. 163 — 202.

Diese Abhandlung ist auch besonders gedruckt, u. d. T. Naturgeschichte oder ausführliche Beschreibung der Erdbeerpflanzen; mit dem nöthigsten aus des Hrn. du Chesne Histoire naturelle etc. vermehrt, Nürnb. 1775, gr. 4. u. 9 Kupfert.

Lettre de Mr. DE FRANCHEVILLE sur l' usage & les qualités des fraises, st. in der *Gaz. litter. de Berl.* v. 30 Jun. 1766, S. 201 — 204.

Jo. Aug. Grotjans Land- und Garten-Calender, V Th. Gotha 1767, 8. S. 524 — 529.

Hrn. v. Münchhausen Hausvater, III. Th. 2 St. Hannov. 1767, gr. 8. S. 452 — 463.

G. Rammelt von großen Erdbeeren, st. in Hrn. Prof. Schrebers Sammlung ꝛc. VIII Th. Halle 1761, gr. 8. S. 408—413; desgleichen in Dessen vermischten ökonomischen Abhandl. ꝛc. I Th. Halle 1768, 8. S. 118 — 125, und im 35 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1772.

De fragis eorumque viribus & vsu, s. IO. RAJI *historia plantar.* und *Mangeti Biblioth. pharm. med.* To. I. Genev. 1703, f. S. 936, f.

Des Hrn. Abt Roger Schabol Abhandlung von Wartung der Erdbeeren, aus dem XXIX Th. des *Nouvelliste œcon. & litter.* v. J. 1759, S. 123 — 137, von mir übers. st. im XXVI B. des Hamb. Magaz. S. 376 — 400.

Elias Fried. Schmersahls Abhandlung von Wartung der Erdbeeren, st. im 34 St. des Neuen Hamb. Magaz. Leipzig 1769, 8. S. 310 — 319.

Erdbeer-Baum, Arbutus; siehe Th. II, S. 380, fgg.

Erdbeer-Klee, siehe unter Klee.

Erdbeer-Maier, Erdbeer-Spinat; s. unter Maier.

Erd-Birn, siehe Erdapfel. Kartoffel.

Erd-Blume, siehe Nostoch.

Erd-Boden. 1. Der Boden, d. i. die Oberfläche der Erdkugel. In sumpfigen Gegenden bemerkt man, wenn man gehet, eine zitternde Bewegung des Erdbodens.

2. Die Erde, welche diese Oberfläche ausmacht, im Verhältnisse gegen das Thier- und Pflanzenreich; das Erdreich. Ein leimiger, thoniger, fruchtbarer, unfruchtbarer Erdboden. Siehe Erde.

Erd-Bogen, in der Baukunst, ein Schwibbogen, welcher zur Ersparung der Baumaterialien in Grundmauern angebracht wird.

Die Erdbogen werden in der Erde versiecket. Wenn sie aber sollten sichtbar seyn, würde eine mit Erdbogen versehene Grundmauer einer steinernen Brückenmauer, welche auf Pfeilern stehet, gleichen.

Erd-Bohne, siehe Kartoffel.

Erd-Bohrer, ein künstlicher Bohrer, die Erd- und Steinarten in der Tiefe damit zu erforschen, ein Bergbohrer; siehe Th. VI, S. 146, fgg.

Erd-Brand, ein Brand in der Erde, der aus entzündeten Steinkohlen- oder Kieslagern entstehet, und die auf solche Art entzündete Gegend. Auch verwitterte Drusen, und der Ort, wo sie liegen, werden im Bergbaue zuweilen ein Erdbrand genannt. Siehe auch Brand in den Wäldern und Heiden, Th. VI, S. 410, fgg.

Erd-Bret am Pflug, siehe unter Pflug.

Erd-Bulle, siehe Rohrdommel.

Erd-Dämme oder **Wälle**, ein Mittel die Aecker zu düngen; siehe Th. IX, S. 707, fgg.

Erd-Dohne, Dohnen oder Sprenkel, welche nach Schnepfen und andern großen Vögeln nahe an der Erde aufgestellet werden; siehe Th. IX, S. 362.

Erd-Eiche, siehe Gamanderlein.

Erd-Eicheln, L. Glandes terræ, nannten die Alten gewisse Wurzeln, woraus Mehl gemacht und Brod gebacken werden kann, als: 1) die Bataten, Convolvulus Bataras, s. Zuckerwurzel; (Peruanische) 2) die Erdäpfel, Helianthus tuberosus, s. oben, S. 223. fgg. 3) die Erdnüsse, Lathyrus arvensis tuberosus, s. Erdnuß; 4) die Tartüffeln, Solanum tuberosum, s. Kartoffel; 5) die Trüffeln, Lycoperdon Tuber, s. Trüffel.

Erd-Eichhorn, siehe Th. X, S. 315.

Erd-Eidechse, siehe Th. X, S. 328.

Erd-Engerling, siehe Engerling. Reitwurm.

Erd-Epheu, siehe Gundermann.

— — — (Unechte), siehe Asarina.

Erd-Erschütterung, siehe unter Erdbeben.

Erdfahl, fahl oder gräulich, wie die trockne Erde gemeiniglich zu seyn pfleget. Man bedient sich dieser Farbe sonderlich bey dem Weidwerk, um die Garne und Netze zum Vogel- und andern Wildbretsfange damit zu färben. Man nimmt hierzu Erlenrinde, wie auch Eichensägespäne, und grüne Nußschalen. Solche werden gesotten, und alsdenn abgeseiget. Die Garne werden erst durch Alaunwasser gezogen, und sodenn, nachdem man sie zuvor trocken werden laßen, in das abgeseigete Wasser gethan, welches man über dem Feuer recht heiß werden läßt, bis es zu sieden anfängt. Man muß sich jedoch hierbey in Acht nehmen, daß das Garn nicht verbrenne. Nachher wird es heraus gezogen, und man läßt es also trocken werden.

Erd-Fang, ein bey den Weingärtnern gewöhnlicher Ausdruck. Sie machen nämlich längs der Wege und Pfäde, welche in und unter den Weinbergen sind, Gruben in der Länge von 8 bis 10, und in der Weite von 2 bis 3 Schuh, auch eben so tief. Wenn nun die Regengüsse die Erde aus solchen Gebirgen abspühlen, so setzt sich ein großer Theil derselben in solche Gruben, die alsdenn wieder an seinen Platz getragen werden kann.

Als Erdfänge bey Strömen, sind die im 2 Th. S. 155 fgg. beschriebenen Anhägerungen zu betrachten.

Erd-Farbe, siehe unter Farbe.

Erd-Feige, siehe Erdnuß.

Erd-Flachs, siehe Asbest.

Erd-Fliege, Tipula *Linn.* siehe unter **Mücke.**

Erd-Flötz, siehe **Erd-Lage.**

Erd-Floh, L. Pulex campestris s. terrestris, Mordella *Linn.* Fr. Puce de terre, Puceron, eine Art kleiner, röthlicher, auch schwarzer Fliegen, mit ganz harten Flügeldecken und fadenförmigen Fühlhörnern, welche, vermittelst ihrer langen harten Springfüße, wie die Flöhe hüpfet, und im Frühlinge die Stielchen des Keimes am Samen der Pflanzen zerbeißt, und den jungen Pflanzen, ehe sie Blätter bekommen, schadet.

Es verursachen die Erdflöhe den Gärtnern und Landwirthen viele Beschwerlichkeiten. Sie suchen sonderlich ihre Nahrung an den zarten und süßesten Kräutern, erscheinen gemeiniglich zu Ende des März, oder im Anfange des Aprils, erwählen alsdenn aber jederzeit unter zweyerley süßen und zarten Kräutern das süßere, und laßen das andere stehen. Auf dem Felde werden in manchem Jahre viele 1000 Aecker Sommer-Rübsamen von ihnen abgefressen. In den Gärten finden sie sich sonderlich häufig auf den Kohlpflanzen von allerley Sorten, da sie die aufkeimenden jungen Pflänzchen begierig abfressen, so, daß man kaum die kleinen Strünkchen noch daran zu sehen bekommt. Sie fallen auch erwachsene Kohlpflanzen und Sträucher an, wiewohl sie diese nicht völlig verderben können, indem bey diesen der Nachtrieb aus der Wurzel schon zu stark ist; frischgesteckte Pflanzen aber von Kopfkohl, Kohlrabi und Blumenkohl, die noch nicht angewurzelt haben, fressen sie oft gänzlich hinweg. Sie verderben auch den blühenden Kohl, blühende weiße Rüben und andere Gewächse, an welchen sie die Hörnlein oder den jungen Ansatz zu den Samenschoten aus den Blumen herausfressen, so, daß es oft sehr wenig Samen davon giebt. Die Saaten von Lein und weißen Rüben sind zur Sommerszeit auch in vieler Gefahr wegen dieses Ungeziefers, und

und werden oftmals gänzlich von ihnen weggefressen. Auch sind insonderheit die Esparcette, die Brunnen-Kresse, die Radiese, die Rettige, der Toback ꝛc. ihren Beschädigungen ausgesetzt. Sie begeben sich auch in die bereits ausgewachsenen frischen Hopfenhäupter, verzehren das Mehl derselben, und bringen selbige zum Verdorren. Gemeiniglich werden sie, wenn es einige Tage geregnet hat, hungerig; und sobald sich wieder ein heller Sonnenschein einstellt, und die Erde trocken zu werden anfängt, fliegen sie in großer Menge herbey, und fallen die Pflänzchen begierig an. Man hat auch wahrgenommen, daß sie an denen Beeten, wo viel Schatten ist, nicht so häufig sind, als unter freyer Sonne.

Da dieses Uebel fast allgemein ist, so sind auch verschiedene Mittel dawider erfunden, oder doch wenigstens als bewährt angegeben worden. Man ist inzwischen noch nicht einig, welches von den vielen wider die Erd-Flöhe bekannten Mitteln das sicherste und beste sey; viel weniger ist gewiß, ob es gar ein solches Mittel giebt, welches hierunter zu allen Zeiten und unter allen Umständen die erforderliche Wirkung thut. Man hört vielmehr alle aufrichtige Landwirthe und Gartenverständige darüber klagen, daß, wenn auch ein und ander Mittel eine Zeitlang hierunter nützlich gewesen, es doch hernach wieder fehlgeschlagen wäre.

Ich werde einen Vorrath von dergleichen **Mitteln wider die Erdflöhe**, welche ich aus den vornehmsten ökonomischen Schriftstellern, mit nicht geringer Mühe, gesammelt habe, anführen, und es eines Jeden eigenen Wahl überlaßen, welche er darunter für die vernünftigsten, oder nach seiner Erfahrung die besten, finden mögte.

Ein gewisser Landwirth hat die Gewohnheit, das Beet, worauf derselbe Kohlsamen aussäen will, mit Feuer zu düngen, und seine junge Pflanzen werden von den Erdflöhen nicht befressen. Er nimmt nämlich

die Schäben von Hanf oder Bohnenstroh, leget solches eine Handhoch auf das Beet, zündet es an, und wann diese Materien verbrannt sind, wird das Land gegraben, und der Same darein gesäet und eingeharket. Die Ursache dieses guten Erfolges ist einestheils dem Dünger mit Feuer zuzuschreiben, weil das Feuer die jungen Pflanzen schnell in die Höhe treibt; anderntheils tödtet das Feuer die junge Brut von Erdflöhen, welche in dem Gartenlande den Aufenthalt gehabt. Wer etwa nahe beym Hause oder andern Gebäuden seinen Kohlsamen auszusäen gewohnt ist, und jene leichte Materien nicht, um der zu befürchtenden Feuersgefahr, gebrauchen will, derselbe kann sicher die schwarzen Torfkrumen (Mull) nehmen, solche 2 Finger hoch auf das Beet streuen, und darauf verbrennen laßen. Dieses Feuer fliegt nicht in die Höhe, wenn gleich der Wind wehet, und wirkt auf das Erdreich stärker, als jene leicht Feuer fangende Sachen.

Durch das Feuer werden die Erdflöhe zwar von dem Beet, auf welchem es angezündet gewesen, zu der Zeit getödtet; allein, es hindert doch nicht, daß nicht nachher von dem benachbarten Lande andere Erdflöhe wieder auf dasselbe kommen sollten.

Jo. Heinr Pratje landwirthschaftl. Erfahrungen, 2 Quartal, Alt. und Lüb. 1769, gr. 8. S. 375, f.

Zu den vorgeschlagenen Mitteln wider die Erdflöhe, gehört das Einweichen oder Einquellen des Samens, ehe derselbe ausgesäet wird, 1) in Mistlake; 2) in Urin mit Salpeter vermischt; 3) in Wasser, worin Knoblauch zerschnitten oder zerstoßen und geweicht ist, oder gesotten worden;

Leipz. Sammlung 3 B. S. 202.
Jo. Aug. Grotjans Land- und Garten-Calender, 5 Th. Gotha 1767, 8. S. 669, f.

4) in Seifenwasser,

Hannov. Anz. v. J. 1756, Col. 110.
Oek. physikal. Auszüge, 1 Th. S. 143.

5) in Wermuthsaft, oder wenigstens in stark gekochtes Wermuthwasser; oder, wenn man viel Gesämig

mig zu präpariren hat, als etwa Sommerrübsen, so kochet man 6) Queckſilber in Wasser, und weichet den Samen darin, doch so, daß selbiger noch ohne Abstoßung der Keimen kann gesäet werden.

Leipz. Intell. Bl. v. J. 1764, No. 12, S. 116.
Hirschens gesammlete Nachrichten der ökon. Gesellsch. in Franken, v. J. 1765, S. 122.
Berl. Beytr. zur Landwirthschaftsw. 2 Band, S. 543.

6) in Hauswurzsaft; 7) in Lauge von frischen Schaflorbeeren; 8) in einem Decoct von Petersiliensamen und grünen Buchsbaum;

Oec. Nachr. 14 Band, Leipz. 1762, 8. S. 532.

9) in Baumöhl;

Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 19 und 347.
Verm. ökon. Samml. 2 Th. Leipz. 1751, 8. S. 222.
Phys. ökon. Auszüge, 7 Th. S. 324, und 326, f.

10) Man leget den Samen der Gewächse ein paar Stunden vorher, ehe man ihn säet, in Terpentinöhl. Dieser thut dem Samen keinen Schaden, sondern befruchtet ihn vielmehr. Will man den Samen säen, so vermischt man ihn mit trocknem Sande, damit er nicht klumpen- oder traubenweise an einander hange. Die von solchem in Terpentinöhl gelegenen Samen aufgehenden Pflanzen haben eine Zeitlang einen solchen Geruch, daß der Erdfloh sie scheuet, und mittlerweile werden sie darüber so groß und stark, daß er ihnen nicht mehr schaden kann. Es verwittert der Geruch aber auch nach und nach dergestalt, daß der Geschmack derselben, und selbst auch der frühesten Radiese, nichts davon leidet.

Hannover. Magaz. v. J. 1768, St. 41, Col. 648, f.
Pratje landwirthschaftl. Erfahr. 3 Quartal 1769, gr. 8. S. 491, f.
Wiener. ökon. Sammlungen, a. d. J. 1769, S. 462, f.

11) in ein von Hrn. Zeiger, in seiner Oekonomie S. 202. so sehr empfohlnes oleum vegetabile; wofür aber Hr. Kühnhold, in seiner Experimentalökonomie, S. 19 und 306, vielmehr sein Sal sulphureum anpreiset. 12) Hr. Miller räth das Einweichen des Samens

mens in Wasser, welches mit Schwefelblumen, und 13) in Wasser, welches mit einer Menge von Roßaloesaft (Aloë caballina) vermengt worden.

14) Man menget täglich 1 Unze Schwefelblumen unter 3 Pfund Rübesamen, 3 Tage hinter einander, in einem glasurten Topfe, bedecket ihn genau, und rührt den Samen jedesmal, wenn neuer Schwefel hinzugethan wird, damit er von diesem wohl imprägnirt werde. Hierauf säet man ihn, wie gewöhnlich. Das Wetter möge feucht oder trocken seyn, so werden die Erdflöhe zurück bleiben, bis das dritte oder vierte Blatt erwachsen. Da diese etwas bitter sind, so werden sie von dem Insect nicht sonderlich angegriffen werden.

London Magaz. 1766, July, S. 367.
Neues Brem. Magaz. 3 Band, S. 131, f.
Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. 12 Apr. 1769, S. 223.

15) Man mischet den Kohlsamen, etwa 3 Tage ehe er gesäet werden soll, unter feuchte Tobacksasche, und säet solchen, also bereitet, gewöhnlichermaßen ein.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, No. 47, S. 532.

16) In No. 49. des Leipz. Int. Bl. v. e. d. J. S. 551, wird versichert, daß kein bewährteres Mittel gegen die Erdflöhe in den Krautpflanzen, in einer Reihe von mehrern Jahren, gefunden worden, als wenn der Kohlsame auf einen Ort gesäet wird, welcher der Morgensonne nicht ausgesetzt ist.

17) Wegen des großen Schadens, den die Erdflöhe besonders auf Rübenfeldern anrichten können, setzte die Gesellschaft der Beförderung der Künste, Manufacturen und Handlung in England, einen Preis auf ein Mittel wider diese Verwüstung. Als keins der angegebenen Mittel von der Gesellschaft des Preises würdig erklärt wurde: so machte ein Ungenannter im 88 St. des 2 Th. des übers. Museum rust. & commerc. eine besondere Methode, dieses Ungeziefer zu vertreiben, bekannt, welche ihm von einer vernünftigen Person mit der Betheurung mitgetheilt worden, daß sie bey wiederhohlten Versuchen

suchen ungemein nützlich befunden worden. Man nimmt die Hälfte oder wenigstens ein Drittheil Samen mehr, als sonst zu dem Lande erfordert wird. Die Hälfte des Samens muß vom letzten, und die andere Hälfte ein Jahr älter seyn. Eine jede von dieser Menge muß in 2 gleiche Theile getheilt, und mit einander vermischet werden. Jeder dieser beyden Haufen hat also halb frischen und halb alten Samen. Den einen dieser Haufen weichet man 24 Stunden in Wasser. Alsdenn vermischt man den eingeweichten und nicht eingeweichten Samen mit einander und säet ihn auf die gewöhnliche Art aus. Die Folge davon ist, daß dieser Same zu 4 unterschiedenen Zeiten aufgehet, und daß die Flöhe von jedem einen Theil vernichten werden; es wird aber noch so viel, als nöthig ist, übrig bleiben. Der eingeweichte frische Same geht einige Tage vor allen andern auf, die Flöhe fallen darüber her, und fangen an ihn zu zerstören. Ehe sie damit fertig sind, keimt der eingeweichte alte Same hervor, worauf die Erdflöhe jenen verlaßen, und diesen, weil er zärter ist, anfallen werden. Eben so gehet es mit dem nicht eingeweichten frischen und alten Samen, welche darauf nach und nach folgen; und so bleibt von allen noch das nöthige übrig.

Gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1767, Col. 475, f.

18) Coler behauptet, daß Traubenkraut (Artemisia turcica), wenn man es mit andern Gartenfrüchten säet, das Land von diesem Ungeziefer rein halte. 19) Man soll unter den Lein zugleich Rüben; 20) unter die Rüben zugleich Erbsen, oder Wicken,

Leipz. Samml. 3 Band, S. 199.

21) oder Senf, säen. Man theilt auf dem nämlichen Acker 2 bis 3 Beete durch die ganze Breite ab, oder besäet, wenn der Acker lang und schmal ist, nur die 2 äußersten Beete von beyden Seiten des Ackers bloß mit grauem Senf, welcher mit 10 Theilen Erde vermischt seyn muß, zu gleicher Zeit. Die Erdflöhe gehen allein auf den Senf, und laßen den Rebs stehen.

Oft wird auch der Senf noch reif, dessen Samen ebenfalls zu Oehl benutzet werden kann.

Hrn. Prof. Sprenger Landwirthschaftskalender, a. d. J. 1776, S. 33.

22) Man weichet Petersiliensamen 8 bis 14 Tage ein, und säet ihn hernach mit den Pflanzensamen zugleich aus.

Hirsch allgem. Regeln zu Beförderung des Feldbaues ꝛc. Anspach, 1772, 8.

23) Man säet um das Stück Landes, welches man zum Kohl, Rüben, oder zu andern, dem Fraß des Erd-Flohes vorzüglich unterworfenen Gewächsen bestimmt hat, Knoblauch, oder 24) etwas Hanfsamen herum, und streuet auch zugleich auf dasselbe hin und wieder einige Körner Hanfsamen aus. Sind Kohl, Rüben und andere Pflanzen so weit erwachsen, daß der Erdfloh ihnen nichts mehr anhaben kann: so kann man die Hanf-Stängel wegreißen, oder dicht an der Erde abschneiden, damit das Aufschießen derselben jenen kleinern Gewächsen, weder durch Verursachung des Schattens, noch durch Entziehung des Saftes, schädlich sey.

Hannov. Magaz. v. J. 1767, St. 39, Col. 624.
Pratje landwirthschaftl. Erfahrungen, 3 Quartal. 1769, 8. S. 491.

24) Man soll Gärberlohe, so frisch aus der Kuhle, als man sie haben kann, nehmen, und dieselbe ziemlich dick um das Beet, welches man besäen will, legen, auch hin und wieder etwas davon, doch nur dünn, auf dasselbe streuen.

Pratje, a. ang. O. S. 492.

25) Man wählet neues und noch niemals gebrauchtes, sondern geruhetes Land zu seinen Pflanzenbeeten, zumal wenn es von andern Küchenlande etwas abgelegen ist. Man nimmt auch wahr, daß man in neu angelegten und riolten Gärten von diesem Ungeziefer befreyt bleibt. Durch das Riolen wird die oberste Erde tief in den Grund geworfen, und dadurch auch zugleich der von den Erdflöhen zurückgelaßene Same, welcher

cher verderben muß; und die unterste Erde kommt zu oberst. Im Großen, als z. E. bey der Sommerrübsaat, säet man den Samen in frische Furchen, und läßt sogleich, nachdem er eingeeget ist, die Walze hinterher gehen. Hierdurch wird das Erdreich zusammengedrückt, daß es die Feuchtigkeit hält, und dieser Same, welcher ohnedies nicht lange in der Erde liegt, zugleich aufgehet, da sonst, wenn ein Korn heute, das andere morgen aufgehet, selbiges auch so, wie es kommt, weggefressen wird. Eben dieses ist auch bey den weißen Rüben zu beobachten.

Rammelt vermischte öcon. Abhandlungen, 1 Th. S. 325, fgg.
Neue öcon. Nachr. 1 Band, S. 114, fgg.
Hirschens gesammlete Nachr. 2 Band, S. 94.
Schrebers Sammlung ꝛc. 5 Th. S. 187, f.

Das Walzen wird auch in Hrn. du Hamel übers. Abhandl. vom Ackerbau, nach den Grundsätzen des Hrn. Tull, Dreßd. 1752, 8. S. 95, angerathen.

Die bisher angezeigten Mittel betrafen die Zubereitung und Vermischung des Samens, und die Einrichtung des Landes.

Die zur Sicherstellung der aufkeimenden jungen Saaten und Pflänzchen selbst in Vorschlag gebrachten sind folgende. 26) Man nimmt einen haselnen oder weidenen starken Stock, spaltet denselben, doch so, daß das unterste und oberste Ende zusammen bleibt, machet in denselben Aehren aus Rockenstroh hinein, so dick wie ein Borstwisch, und zwar 1 Elle lang in der Spalte; damit fährt man, besonders Vormittags, sacht über die Pflanzen weg, welches man zwey- bis dreymal wiederhohlen, und damit einige Tage continuiren kann: so fallen die Flöhe auf die Erde, werden matt und sterben.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1765, No. 12, S. 95.
Gieß. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1765, S. 182.
Hirschens gesammlete Nachrichten ꝛc. v. J. 1766, S. 80.
Phys. öcon. Auszüge, 8 Band, S. 613, f.

27) Das

27) Das öftere Besprengen der Pflanzen und Beete mittelst einer Gartengießkanne mit Wasser. Man ergreift aber dieses Mittel nicht eher, als bis man siehet, daß einige Flöhe auf dem Beet sich merken laßen; und wenn es auch nur wenige sind, so wollen sie sogleich durch aufgesprengtes Wasser vertrieben seyn, denn es kommen sonst mehrere herbey, und verwüsten die Saat. Soll aber das Besprengen wirklich Nutzen leisten, so muß es oft wiederhohlt werden, damit das besäete Beet gar nicht trocken werde. Bey heißer Witterung muß demnach ein solches Beet wohl drey- bis viermal des Tages mit Wasser übersprenget werden. Dieses muß man so lange continuiren, bis die Pflänzchen das 4te und 6te Blatt erlangt haben. Nach dieser Zeit werden sie derb, daß ihnen die Flöhe nicht mehr so leicht etwas anhaben können.

Christ. Reicharts Land- und Gartenschatz, 6 Th. Erf. 1755, 8. S. 251, f.
Grotjans Land- und Gartencalender, 5 Th. S. 668.

28) Man soll Ruß aus der Feuermauer, oder aus einem Malz- oder Darrofen, ganz klein klopfen oder reiben, und mit Wasser durch einander rühren, und, wenn die Pflanzen am Abend mit Wasser begossen sind, so soll man das Rußwasser darüber hersprengen, und solches 2 oder 3 Abende nach einander continuiren. 29) Das Besprengen mit Wasser von wilden Kastanien.

Phys. ökon. Auszüge, 7 B. Stutg. 1765, 8. S. 94, f.

30) Mit Kalkwasser. Man thut ein gut Theil ungelöschten Kalk in eine Gießkanne, gießt anfänglich nur so viel Wasser, daß er sich löset, nachher aber so viel als nöthig ist, darauf, und besprengt die Pflanzen stark damit.

Hannov. Anz. v. J. 1756, S. 109.
Phys. ökonom. Auszüge 1 B. S. 142.
Oecon. Handbuch, Ulm, 1767, 8. S. 59.

31) Mit Wermuthwasser. 32) Mit einer Mixtur von Weinessig, Bilsensaft und Weihrauch. 33) Mit einer Lauge von Asche und Schwefel.

34) Mit

34) Mit einer Lauge von Hopfen, Hühnerkoth, Büchenasche und Salz.

Oecon. Handbuch, S. 60.
Stutg. phys. ökon. Wochenschr. v. J. 1757, Col 466.

35) Mit einer Lauge von Hühnermist und Kalk. Man schüttet Huhnermist in einen Zober, auch etwas weniges von selbst zerfallenen Kalk dazu, gießt kalt Wasser darauf, und läßt es wenigstens 24 Stunden stehen. Mit dieser Lauge werden die jungen Pflanzen mittelst eines Strohwisches einigemal besprenget; oder, es wird dieselbe durch ein Tuch geseiget, und die Pflanzen mit einer Gießkanne dünn überher begossen, welches man über 2 oder 3 Tage zu continuiren nicht nöthig hat. Sollte es aber wieder abregnen, muß man es nachher nochmals gebrauchen, bis die Pflanzen harte Blätter haben. Wenn diese Lauge stark ist, pflegen die ersten zwey Blätter der Kohlpflanzen gelblich zu werden, welches ihnen aber am Wachsthume nichts hindert, sondern vielmehr dünget. Ist aber diese Lauge sehr stark, daß sie die ersten zwey Blätter zerfrißt, muß man sie mit Wasser schwächen, und daher nur an einigen Pflanzen erst einen Versuch machen.

Hannov. nützl. Sammlungen, v. J. 1758, St. 19, Col. 303, f.
Preußische Sammler, 2 Band, S. 190, f.
Stutg. Realzeit. v. J. 1766, S. 64.
Hirschens gesammlete Nachr. ꝛc. v. J. 1765, S. 122.
Phys. ökon. Auszüge, 2 Th. S. 489.

36) Mit einem Gusse von Dragon, einem bekannten Salat- und Suppenkraute; s. Th. I, S. 132—134.

37) Mit Wasser von geschlachteten und geschuppten Fischen. Man nimmt das Eingeweide, Schuppen und übrigen Abgang von ausgenommenen großen oder kleinen Fischen, thut es in ein Gefäß, gießt reines, und, wo es zu haben ist, etwas weiches Wasser darauf, läßt es drey Tage so stehen, und besprengt die aufgegangenen Pflanzen mittelst einer Gießkanne reichlich damit.

Das Vernünftige dieses Mittels liegt in dem Gestank, den eine solche Composition nothwendig bey sich führen muß, indem bitterer Geschmack und Gestank alle Insecten vertreibet.

Leipz.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, No. 1, S. 10.
Berl. Beytr. zur Landwirthschaftswiss. 2 Band, S. 544.
Berl. Sammlungen, 7 Band, S. 626.
Preußische Sammler, 1 Band, S. 559.

38) Aus gleichem Grunde, hat man 8 bis 10 Tropfen Fischthran und eben soviel Wasser, am Fuß der Pflanzen, wo sich diese Insecten aufhalten, gegossen, hinreichend gefunden, sie zu vertreiben.

Gazette litter. de Berl. v. J. 1775, No. 578.
Berlin. Sammlungen, 8 Band, S. 267.

39) Das Begießen mit aufgelöseter Glasgalle.

Oecon. Nachr. 148 St. 1761, 8. S. 311.

40) Im XII Th. der Nouvelle Bigarure, wird folgendes Mittel bekannt gemacht, welches nicht nur die Erdflöhe, sondern auch Raupen und Schnecken vertreiben soll. Teufelsdreck, für 6 Pfenn. Waid, Knoblauch, und zerstoßene Lorbeeren, von jedem für 3 Pf. Hohlundersprossen oder Blätter und Eberwurz, von jedem 1 Handvoll, alles zusammen dreymal 24 Stunden in Wasser infundirt. Hiermit soll man die jungen Pflanzen vermittelst eines Strohbüschels besprengen.

Gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1767, St. 57, Col. 476.

41) Das Besieben der Pflanzenbeete mit Asche. Es ist dieses das gemeinste, und fast mögte ich sagen, das älteste Mittel wider die Erdflöhe. Man nimmt aber selten wahr, daß solches die gehörige Wirkung thue. Vermuthlich kommt solches daher, weil man nicht die rechte Art der Asche dazu wählet, sondern die erste die beste, ohne ihre bey sich führende Eigenschaften zu prüfen, nimmt. Die Asche an sich selbst kann die Erdflöhe nicht vertreiben; denn daß dieses Ungeziefer durch deren Schärfe todt gebeizt werde, ist ein Irrthum. Der trocknen Asche kann dergleichen nicht beygemessen werden. Sie muß also, wenn sie die Erdflöhe vertilgen soll, noch eine andere Eigenschaft, wodurch solches bewirket werden kann, an sich haben, und diese kann natürlicher Weise in nichts andern, als in einem an sich habenden bittern Geschmack, bestehen. Aus eben dieser Ursache haben erfahrne Gärtner wahrgenommen, daß die Weidenasche zu dieser Absicht die zuträglichste sey. Vielleicht aber giebt es noch mehrere Ascharten, welche eine gleiche Eigenschaft an sich haben.

Rei-

Reicharts Land- und Gartenschatz, 6 Th. S. 250, f.
Vermischte ökon. Sammlungen, 2 Th. L. 1751, 8. S. 85.
Berl. Beyträge, 2 Band, S. 542.

42) Das Bestreuen der Saat und Beete mit Ruß; 43) mit Kohlenstaub; 44) mit Schwefel; 45) mit Hühner- oder Taubenmist, 46) mit Pferdemist;

Oecon. Nachr. 7 Band, S. 629.

47) mit Sägespänen. Hier liegt weder Bitterkeit noch Gestank zum Grunde; indessen ist eine andere vernünftige physikalische Ursache vorhanden, welche dieses Mittel bewährt macht. Bekanntermaßen zeigen sich die Erdflöhe nur besonders bey dürrem Wetter; nun aber wird man verspüren, daß sich die Feuchtigkeit in den übergestreueten Sägespänen, die sie durch das Begießen bekommen, weit länger, als sonst geschieht, erhalte, und dadurch die Oberfläche des Erdreichs beständig feucht und locker bleibe. Eine ganz natürliche Folge ist es daher, daß die Erdflöhe, welche nur allein die Dürre zu ihrem Element haben, einen solchen wegen seiner beständigen Feuchtigkeit für sie unbequemen Ort von selbst verlaßen müssen. Dieses Mittel ist überdem unschädlich, und kann wohl gar, weil die Sägespäne auch als ein mäßiges Düngungsmittel bekannt sind, zu desto bessern Gedeihen der Pflanzen noch etwas beytragen.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1765, S. 238; u. v. J. 1766, S. 313.
Hirschens gesammlete Nachr. 2 Band, S. 80.
Berl. Beyträge, 1 Band, S. 545.

48) mit dem Hessischen Düngesalz;

Hannov. Magaz. v. J. 1770, Col. 399.

49) mit Tobacksasche. Sobald diese von frischem aufgestreuet wird, muß man die Erde mit etwas Wasser besprengen, damit sie der Wind nicht so leicht vertreibe.

Hrn. Prof. Schrebers Sammlung ꝛc. 2 Th. S. 365.

50) Hr. Mayer hat den gebrannten und mit Asche vermischten Gyps mit gutem Nutzen bey Rübsamen-Pflanzen gebraucht.

S. Dessen Beyträge und Abhandlungen ꝛc. Frankf. M. 1769, 8. S. 98.

51) Man soll Roßameisen mit dem Gemüll auf den Acker streuen.

Leipz. Samml. 3 Th. S. 204.
Relation sur l'épreuve d'un moyen propre à detruire les petits fourmis & les poucerons, qui font périr les premiers jets des arbres fruitiers, faite avec succès dans le diocese de Montpellier, st. in der *Gazette litter. de Berl.* 1767, S. 359.

52) Wenn

52) Wenn man trocknen Staub nach dem Regenwetter über die zarten Rüben- Lein- und Kohl-Pflanzen ordentlich aus einem Säetuche säet, kann man die Erdflöhe wenigstens auf 1 oder 2 Tage davon abhalten; denn sie berühren nicht nur die mit Staub befallenen Pflanzen nicht leicht, sondern, wenn solcher Staub auf ihre Körper fällt, werden sie sich auf dem Erdboden augenscheinlich herum wälzen, welches anzeigt, daß dieser trockne Staub ihrem Körper zuwider ist, und daß sie nicht vermögend seyn, ihre Flügel zu heben. Denn man findet, daß sie auf dem lockern und trocknen Erdboden liegen bleiben und crepiren müssen, wenn mit mehrerer Aufstreuung dergleichen trocknen Staubes continuirt wird, oder daß sie wenigstens von dem Orte und Felde, wo sie dergleichen Staub täglich befürchten und empfinden müssen, gern wegbleiben.

Ich muß diesen Satz mit einem Beyspiel erläutern, welches jedermann probiren kann. Man säe z. E. Rüben oder Lein an eine Landstraße, welche täglich befahren oder mit Vieh betrieben wird; und da bey uns die mehresten Winde und Luft aus dem Abend kommen, so besäe man den an der Straße gegen Morgen liegenden Acker, damit die Abendluft den Staub aus der Straße, welcher durch die darauf gehende Pferde und Wagen, oder durch ander Vieh in die Höhe gehoben wird, von Zeit zu Zeit auf den Acker führe: so wird man augenscheinlich sehen, daß, so weit der Staub aus dem Wege sich auf das besäete Feld verbreiten können, die Erdflöhe wenig oder gar keinen Schaden verursachen. Es wäre also dieses Mittel, und daß man alle Tage dergleichen Lein- oder Rübenland mit den Schafen oder anderm Vieh, von der Wind- und Luftseite so lange umtreiben ließe, bis die Pflanzen etwas erstarkt sind, hinlänglich genug, dieselben der Gewalt und dem Verderben des Erdflohes zu entreißen, wenn man nur dergleichen Aecker allemal mitten in dem von allen Seiten freyen Felde, und nicht zwischen anderm Getreide, anbringen könnte, und wenn um diese Rüben-Länder alle Tage dergleichen trocknes Land anzutreffen wäre, wovon der Staub durch das darauf treibende Vieh in die Höhe gehoben, und dann durch die Luft auf das Lein- und Rüben-Land geführet, und dieses damit bedecket werden könnte; welche trockne

trockne Witterung aber man, zum Wachsthum der Rüben und des Leins, niemals wünschen darf.

Es ist aber hierbey nichts anders zu thun, als daß Menschenhände und menschlicher Fleiß dasjenige auf eine so mühsame und doch unvollkommene Art befolgen, was auf andere Art zu erlangen nicht wohl, oder doch nicht allezeit, möglich ist. Dieses besteht darinn, daß man auf dem Lein- und Rüben-Lande, sobald die Pflänzchen aufzugehen anfangen, alle Morgen nach abgegangenem Thau, und wenn es Vormittags, oder nach geschehener Aussaat des Staubes, etwa regnen sollte, auch Nachmittags mit trocknem Staube, den man aus den Wegen und Straßen, oder, bey nasser Witterung, aus den Gebäuden (woselbst man ein oder etliche Fuder dergleichen trocknes und staubartiges Erdreich verwahrlich aufbehalten muß) nehmen, und so, wie man Kalk und Asche zu säen pflegt, über die zarten Pflanzen ziemlich dick verbreiten und herstreuen muß. Diese Arbeit hat man länger, als höchstens 8 Tage, zu continuiren nicht nöthig, weil binnen dieser Zeit die Pflanzen dermaßen erstarken, daß die Flöhe nicht so leicht den Herzblättchen mehr Schaden zufügen können, sondern sich allenfalls bey den Seiten-Blättern aufhalten.

Schles. ökon. Samml. 1 Band, Bresl. 1755, 8. S. 307, fgg.
Samml. ökonomischer und anderer in der Haushaltungskunst nützl. Anmerk. Langensalza, 1756, 8. S. 74, fgg.
Sturg. physik. oekonom. Wochenschr. 2 Band, Col. 631.
Giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, St. 13, S. 98.
Sturg. Realzeit. v. J. 1766, S. 293, fgg.

53) Man kann auch die jungen Pflanzen mit feinen ungelöschten Kalk bestreuen, und den Ort, welchen man zu besäen gedenket, vorher mit Menschen-Koth düngen.

Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, St. 56, Col. 895.

54) In England hat Hr. Arbuthnot alle Mittel, die Erdflöhe von den Rüben abzuhalten, versucht, und von keinem Nutzen verspürt, als von dem folgenden. Er läßt alles grüne Unkraut unter und bey den Hecken sammeln, mischt Stroh darunter, und leget solches längs dem Felde hin, und zwar auf derjenigen Seite, wo der Wind herkommt. Sie werden alsdenn angezündet, so, daß der Wind den Rauch über das ganze Feld treibt.

Das Unkraut muß aber nicht zu trocken geworden seyn, weil ein langsames und schmauchendes Feuer den meisten Rauch machet, und dieser die Wirkung hervorbringen muß. Er hat durch diese Methode eine Breite von 10 Ackern, wo die Erdflöhe schon angefangen hatten zu fressen, gerettet. In 3 bis 4 Tagen waren die Pflanzen völlig befreyt, und erhohlten sich.

Youngs ökon. Reise durch die östl. Provinzen von England, 3 Th. Leipz. 1775, gr. 8. S. 487.

55) Um die Tobackspflanzen aufzubringen, soll man die besäeten Beete bey Sonnenschein mit Stroh-Matten bedecken, so, daß nur ein paar Zoll Luft zwischen der Erde und dem Stroh sey, und das Stroh des Tages über einigemal mit Wasser von Mistlauge benetzen. Fällt inzwischen Regenwetter ein, so werden die Strohmatten abgenommen, und es thun die Erd-Flöhe denselben ohnedem nichts, weil sie auf dem Erdboden nicht bleiben können.

Hirschens gesamml. Nachr. ꝛc. v. J. 1765. S. 123.

56) In *Will. Hanbury* compleat body of planting and gardening, Vol. II. Lond. 1771, f. wird wider die Erdflöhe angerathen, die Pflanzen der Rüben, von 9 Uhr Morgens bis Sonnenuntergang, mit Matratzen zu bedecken.

Hr. Prof. Beckmanns phys. ökon. Biblioth. 5 Band, S. 229.

57) Hr. Past. Großcurd zu Hullersen, hat Steckrüben mit Unkraut 2 Zoll hoch zudecken laßen, bis sie das vierte Blatt hatten. Die Erdflöhe, welche sie bereits angegriffen, haben keinen weitern Schaden gethan. Weil im ersten Frühjahr, da die Erdflöhe am häufigsten sind, nicht viel Unkraut ist, soll man in der Mitte des Julius des Jahrs vorher, Wermuth und Rainfarn, seiner Bitterkeit wegen, jedoch ehe der Same davon reif ist, dazu sammeln; denn das bedeckende Unkraut braucht nicht frisch zu seyn.

Hannov. Magaz. v. J. 1774, St. 24, S. 379.

Fol-

Folgende Schriften habe, weil dieselben nicht bey der Hand habe, nicht zu Rathe ziehen können:

JO. GE. KRAMER remedia pro fugandis pulicibus terræ, im *Commerc. litter. Nor.* A. 1736, hebd. 16, n. 1. S. 121.

JO. de MURALTO obs. de pulice campestri, in den *Misc. Nat. Cur.* Dec. II, A. 2, Obs. 25.

Sam. Seuftenbergs Anmerkung, wie der Maulbeerbaum auch anderer Saame zur Aussaat zu präpariren, daß die jungen Pflanzen von den Erdflöhen unbeschädigt bleiben, in No. 46 der wöchentl. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1755.

Erd-Furche, siehe Furche.

Erd-Galle, siehe Tausendgüldenkraut.

Erd-Gans, eine Art wilder Gänse in Preußen und Schweden, welche wie die Füchse in der Erde nistet; siehe Gans. (Wilde)

Erd-Geschmack, der Geschmack nach Erde, ein erdiger Geschmack. Man sagt sonderlich vom Weine, er habe einen Erdgeschmack, wenn er von der Natur des Erdreichs, worauf er gewachsen, eine etwas unangenehme Eigenschaft an sich genommen, welche vor dem ordentlichen Weingeschmacke im Trinken vorsticht.

Erd-Geschoß, siehe Etage.

Erd-Grille, siehe Reitwurm.

Erd-Grün, siehe unter Grün.

Erd-Grund, in der Malerey, ein Stück des Erdbodens, so von einem andern unterschieden und wenig beladen, d. i. weder mit Gewächsen, noch Bergen oder Gebäuden besetzet ist.

Erd-Gut, die mittelste Sorte des holländischen Blatt-Tobackes, der in dem Hanauischen gebauet wird, und diesen Namen von dem Boden hat, worauf er wächset, zum Unterschiede von dem Sandgute und besten Gute.

Erd-Harz, siehe Ampelites.

Erd-Hase, Springhase; siehe unter Hase.

Erd-Haufen, Erdhöker, Erdhübel auf den Wiesen; siehe unter Wiese.

Erd-Hecht, siehe unter Eidechse.

Erd-Hopfen, siehe Johanniskraut.

Erd=Käfer, siehe Reitwurm.

Erd=Kalk, siehe Kalk.

Erd=Kastanie. 1. Ein Name der Erdnuß; siehe dieses Wort. 2. An andern Orten auch des Rüben=Kerbels; siehe unter Kerbel.

Erd=Kiefer, siehe Kiefer. (Erd=)

Erd=Kirsche, siehe Juden=Kirsche.

Erd=Kloß, L. Gleba, ein Kloß Erde, ein Stück zusammen gebackener Erde, welches, wenn es eine beträchtliche Größe hat, (dergleichen z. B. im Pflügen ausgebrochen wird,) eine Erdscholle, Fr. Motte, genannt wird. Die Erdklöße auf den Aeckern zerschlagen.

Erd=Kohle, siehe Kohle.

Erd=Kraut, siehe Erdrauch.

Erd=Krebs, siehe Reitwurm.

Erd=Krone, siehe Huflattich.

Erd=Kröte, siehe Kröte.

Erd=Lack, siehe Lack=Erde.

Erd=Lage, das Erdlager, eine Lage oder das Lager von Erde, besonders die Lagen von verschiedenen Erd=Arten, aus welchen die Oberfläche der Erde bestehet, die Erdflötze, Erdschichten; zum Unterschiede von den Steinlagen, Steinflötzen oder Steinschichten.

Erd=Mandel, die knolligen, eßbaren Wurzeln einer Art Cypergrases, und dieses Gras selbst; Cyperus esculentus *Gerard.* Cyperus dulcis *Camer. Theodor. & Theophraſt.* Cyperus rotundus esculentus anguſtifolius *C. B.* Cyperus esculentus, culmo triquetro nudo, umbella foliosa, radicum tuberibus ovatis. zonis imbricatis *Linn.* Traſi dulce. Die Pflanze ist schilfähnlich, und wächset bey Montpellier, in Italien und in Asien wild. Sie hat kleine schwärzliche, eyförmige, den Mandeln ähnliche Wurzelknollen. Diese hebt man im Herbste aus, verwahrt sie des Winters trocken, und pflanzt sie des Frühjahrs in frische Erde, so treibt jeder

der Knolle einen Busch grasähnlicher Blätter, selten aber Blüthe. Man kann die Wurzeln oder Knollen essen. Ihre Schale ist zäh und hart, der Kern aber weiß, weich, mehlig, angenehm süß, beynahe wie Kastanien, und, nach des Matthiolus Zeugniß, auch gesund. Es läßt sich auch ein recht nahrhaftes milchendes Getränk daraus bereiten.

Erd=Mast, nennt man, in dem Forstwesen, alles Gewürm in der Erde, welches die in die Mast getriebenen Schweine gern und mit Nutzen fressen; die Brutmast; zum Unterschiede von der Holzmast. Siehe Mast.

Erd=Maus, siehe Erdnuß.

Erd=Mehl, siehe Mehl. (Berg=)

Erd=Mistel, siehe unter Mistel.

Erd=Möhren, siehe Astragalus.

Erd=Möve, siehe unter Möve.

Erd=Mooß, Mooß, welches auf der Erde wächset, zum Unterschiede von dem Baum= und Steinmooße; besonders der Bärlapp, Lycopodium *Linn.* siehe Gürtelkraut.

Erd=Morchel, siehe Morchel. Trüffel.

Erd=Nassel, Scolopendra terreſtris; siehe Nassel.

Erd=Neigung, siehe unter Erdbeben.

Erd=Nuß. 1. Die knolligen Wurzeln einer Art Platt=Erbsen, und die Pflanze, der sie zugehören; Lathyrus arvensis *Riv.* Lathyrus arvensis radice tuberosa repente *Moriſon.* Lathyrus arvensis repens tuberosus *C. B.* Chamæbalanus leguminosa *J. B.* Lathyrus foliis binatis, ovatis, radice glandulosa *Hall.* Lathyrus pedunculis multifloris diphyllis, foliolis ovalibus, radice tuberosa *Linn.* Fr. Gesse sauvage. Die Pflanze wächset in der Tatarey, in den Niederlanden, in Frankreich und Italien, im Oesterreichischen, in der Gegend um Basel, und im Würtenbergischen, meistentheils auf den Aeckern und Wiesen, als ein Unkraut ungepflanzt von selbst. Hr. v. Münchhausen hat sie auch in Franken zwischen Coburg und Bamberg auf den Fruchtfel-

dern häufig wild gefunden. Sie treibt eine weit umherkriechende, schwarze, perennirende Wurzel, an welcher sich hin und wieder länglichrunde Knollen, in der Größe einer wälschen Nuß ansetzen, welche ungefähr die Gestalt einer Maus haben, auch an den Seiten ein Fäserchen haben, welches einem Mäuseschwanze nicht unähnlich ist, weßhalb sie auch **Erdmäuse**, **Erdmäuschen**, sonst aber **Erdeicheln**, **Erdfeigen**, **Erdnüsse**, **Erkel-Nüsse**, **Grundeicheln**, Holl. Aerdeikels, Fr. Tarnotes, genannt werden. Die Haut ist zart und schwarz, der inwendige Kern weiß und angenehm, wie der Kern von einer Kastanie, und dem Geschmack nach kaum von dieser zu unterscheiden. Das Kraut wächset einige Schuh hoch, und hat Ranken mit zweyblätterigen Gäbelchen, womit es sich an die nebenstehenden Pflanzen schlingt, und ihnen ihre Nahrung entziehet. Die Blumen wachsen im Junius und Julius strauß-weise, haben eine schöne purpur- oder rosenrothe Farbe, riechen auch fast wie Rosen, und hinterlaßen in den länglichen, rückwärts gekrümmten und glatten Schötchen 3 bis 4 erbsenförmige Samenkörner.

An denen Orten, wo die Erdnüsse auf den Frucht-Feldern wild wachsen, siehet man sie nicht gern, theils, weil sie sich mit ihren an den Zweigen befindlichen Gabeln um die Stängel der Feldfrüchte schlingen, und ihnen dadurch die Nahrung rauben, theils auch, weil die Schweine den Wurzeln sehr begierig nachstellen, und also dadurch Gelegenheit bekommen, ein ganzes Feld zu verwüsten. Im Zütphenschen pflegen daher diejenigen, welche die Erdnüsse im Herbst aufsuchen, gemeiniglich ein Schwein, wie der Trüffeljäger einen Hund, bey sich zu haben, und durch dasselbe sich den Ort entdecken zu laßen, wo die Erdnüsse in der Erde verdeckt liegen. Eben deswegen soll auch, wo man sie von den Aeckern gern wegschaffen will, die Ausrottung am besten durch Schweine geschehen können, und um so viel eher und gewis-

gewisser erfolgen, wenn sie nicht nur im Herbst, sondern auch im Frühjahr darauf getrieben werden, weil sie zu dieser Zeit von neuem hervorkeimen, und folglich von den Schweinen leichter gefunden werden; auch die jungen Knollen, welche im vorigen Sommer angesetzt haben, im Herbst aber noch zu hart und jung waren, bis jetzt fleischiger und größer geworden, und daher mit desto größerer Begierde von ihnen aufgesucht und ausgegraben werden. Der große Appetit, den diese frätzige Thiere nach den Erdnüssen haben, hat verursacht, daß man sie auch **Saubrod** genannt hat.

So schädlich die Erdnüsse aber auf Aeckern, die mit Früchten bestellt werden, sind: so nützlich sind sie, wegen des Nutzens der Blätter zur Nahrung verschiedener Thiere, wovon weiter unten sprechen werde, auf Wiesen, woselbst ihr Anbau alle Empfehlung verdient. Es können dieselben mittelst Steckung obgedachter Knollen am besten fortgepflanzt und am schnellesten vermehrt werden. Der Same ist zwar hierzu auch nicht ungeschickt; es erfordert aber länger Zeit, bis man davon eine Aernde erhält. Am obern Theile, wo sie in Stängel treiben, gehen einige Fäserchen schräg wiederum in die Erde ein, und an selbigen wachsen neue Wurzeln oder Knollen an, durch welche sie dergestalt vermehrt werden, daß, wenn auch die alten Knollen in 2 oder 3 Jahren ausgehen, doch immer neue den ältern folgen, mithin, wo sie einmal angebauet sind, ihr völliges Ausgehen nicht zu befürchten ist. Man hat auch angemerkt, daß die Knollen sich tiefer in die Erde senken, als sie anfänglich gesteckt gewesen, und sie gedeihen nicht allein, sondern erhalten sich auch besser, wenn sie auf Wiesen tief liegen, als wenn sie hoch stehen, und zu viel Gras-Wurzeln um sich herum haben. Trocknere Wiesen sind ihnen zuträglicher, als nasse; sie verderben aber auch nicht auf solchen, welche von austretenden Flüssen, oder sonst, öfters gewässert werden.

Will man dieses Gewächs, theils der schönen Blüthe, theils der zum Genuß dienlichen Knollen wegen, im Garten ziehen, so muß man sich eine Partei frischer Kerne aus Holland kommen laßen. Im Frühjahr, so bald der Frost aus der Erde ist, leget man sie im Garten ins Land, wo sie mit allem Erdreiche fürlieb nehmen, und folglich auf solche Stellen zu pflanzen sind, die sonst zu andern Gewächsen nicht taugen. Man leget sie ungefähr 2 Zoll tief in die Erde, 1 Fuß weit von einander. Damit man aber versichert sey, daß sie sich gut ausgebreitet: so ist es am besten, daß sie wenigstens das erste Jahr und zween Sommer in Ruhe bleiben; alsdenn kann man im Herbst gegen Martini nachsehen, wie sie sich vermehrt haben. Die größesten werden herausgenommen und sorgfältig von den Fasern gereiniget, die kleinern aber wieder in die Erde eingeleget, und mit Erde bedecket. Die eingesammelten bewahret man im Keller, oder an einem andern Orte, wo die Kartoffeln aufgehoben werden.

Die Wurzeln taugen nicht nur zur Nahrung für die Menschen bey Brodmangel, sondern auch als ein Zugemüse. Sie sind süßlich und angenehm an Geschmack, und haben ein weißes Fleisch. Man ißt sie, in Niederdeutschland, in den Niederlanden und in Sibirien, gewöhnlich so wie bey uns die Kastanien und Wassernüsse. Man kocht sie in Wasser mit Salz, schält sie ab, und ißt sie mit Salz zum Butterbrod. Sie werden auch wohl an Essen gekocht, wie sie denn überhaupt an Speisen, woran Kastanien gebraucht werden, völlig ihre Stelle vertreten. Sie sind etwas schwerer, als Rüben, zu verdauen, blähen aber nicht so sehr, und sind nahrhafter. Die Wurzeln werden auch, wegen ihrer anziehenden Kraft, von dem Landmann im Lüneburgischen als ein Mittel wider die rothe Ruhr gebraucht. Daß dieselben für die Bienen ein unschädliches Schlafbringendes Mittel seyn, ist bereits im IV Th. S. 691, f. gezeigt worden.

Die Blätter sind ein dermaßen vortreffliches Futter für allerley Arten groß und klein Zug- und Milchvieh, daß man sie, ihrer Fettigkeit und Geilheit wegen, noch mit

mit magern Stroh vermengen muß; und in einigen Gegenden, wo diese Futterpflanze auf den Wiesen angebauet worden und häufig wächset, wird dergleichen Heu jederzeit höher bezahlt, als anderes.

Aus den Blumen hohlen die Bienen etwas Stoff zu Wachs und Honig. Man destillirt auch davon ein Wasser, welches an Geruch dem Rosenwasser fast gleichet, und an dessen Statt gebraucht werden kann.

Der Same dient verschiedenen Vögeln zur Nahrung.

Vermischte ökonomische Sammlungen, 1 Th. Lpz. 1750, 8. S. 560, f.
Physik. ökonom. Auszüge, 5 B. Stutg. 1763, 8. S. 99, fgg.
Hannov. Magaz. v. J. 1772, St. 51, Col. 813, fgg.
Mindensche Beyträge, v. J. 1773, St. 13.
Preußische Sammler, 2 Band, Königsb. 1775, 8. S. 1566, fgg.
Bohadsch Beschreib. einiger in der Haushaltung nutzbarer Kräuter ꝛc. Prag 1755, 8.
Balth. Ehrharts öconom. Pflanzenhist. 8 Th. Ulm und Memming. 1760, 8. S. 115, fgg.
v. Münchhausen Hausvater, 3 Th. Hannov. 1768, 8. S. 867.
Schrebers Sammlung ꝛc. 2 Th. Halle 1756, gr. 8. S. 417, fgg. und 3 Th. S. 49. Eben diese Abhandl. st. auch im 2 B. der Stutg. phys. ökonom. Wochenschr. 1758, 4. Col. 735, fgg.
Mart. Triewald Versuch die Erdnüsse betreffend, st. im 6 B. der übers. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1744, S. 245, f.

2. Die amerikanische Erdnuß, Walderven mit knolliger Wurzel, steigende canadische Knollwicke, Apios Americana *Cornut.* Glycine radice tuberosa *Royen.* Glycine (Apios) foliis impari-pinnatis ovato-lanceolatis *Linn.* Ihre Wurzeln bestehen aus Knollen, welche durch kleine Fäden unter sich zusammenhangen, und treiben im Frühling zarte Stängel, welche sich winden, und bis 10 Schuh hoch werden. Ihre kurze unrein fleischrothe, leberfarbige und beynahe geruchlose Blumenähren zeigen sich im August. Man kann sie durch die Wurzeln fortpflanzen, welche man zu Anfang des Aprils in ihre Knollen theilet, und in eine warme Lage, z. E. an eine gegen Mittag liegende Mauer setzt, wo man sie bey strengem Frost

mit Loh oder verfaultem Mist bedecket. Man kann damit Lauben bekleiden. Wer diese Pflanze an einem gewissen Platze behalten will, der thut am besten, wenn er einen alten Gewächskübel, aus dem der Boden herausgeschlagen worden, in die Erde gräbt, und die Wurzel darein pflanzt.

Die Amerikaner genießen die süßen Knollen ihrer Wurzel, welche den Geschmack der Artischocken haben, statt des Brodes, und ihre Samen, wie Erbsen, gekocht.

Hrn. v. Brocke Beobachtungen von einigen Blumen ꝛc. Leipz. 1771, 8. S. 241, f.
v. Münchhausen Hausvater, 3 Th. S. 867, f.

3. Die gemeine Erdnuß, Bulbocastanum, Bunium bulbo globoso. Sie wächset in der Schweitz, in Deutschland, Frankreich und England an steinigen Orten wild. Ihre Wurzel ist knollig und fest, liegt tief in der Erde, und treibt aus dem Boden und aus den Seiten Fasern. Ihre Blumen sind weiß und zeigen sich im May. Ihr Same wird im Junius reif, und alsdenn verwelkt die ganze Pflanze bis auf die Wurzel. Sie wächset gern unter dem Grase, und ist daher schwer in Gärten fortzubringen. Ihren Wurzeln stellen die Schweine sehr nach. Sie setzen im Sommer Knollen an, die man im folgenden Frühjahr, oder wenn die grünen Blätter abgefallen sind, sammeln muß. Man genießt sie roh, und noch besser, als eine sehr nahrhafte Speise, unter der Asche gebraten, wo sie wie Kastanien schmecken, (daher sie auch Erdkastanien oder Saukastanien genannt werden,) oder mit Butter und etwas Pfeffer gewürzt.

Rammelt Anmerkung von den Erdkastanien, st. in Schrebers neuer Cameralschr. 8 Th. Leipz. 1767, gr. 8. S. 268, f. und in Dessen verm. ökon. Abhandl. 1 Th. Halle 1768, 8. S. 214, f.

4. Auch die Ackerzwiebel oder Vogelmilch, Ornithogalum, führet in einigen Gegenden den Namen der Erdnuß. Siehe unter Zwiebel.

Erd-

Erd-Oehl, siehe unter Oehl.
Erd-Pech, siehe unter Pech.
Erd-Pfriem, siehe Geniste.
Erd-Pin, Feldcypresse; s. Th. VIII, S. 514.
Erd-Ratze, siehe Maus. (Feld-).

Erd-Rauch (*) ein Kraut, welches an sich zwar sehr klein und gering (weswegen es auch von den meisten unter die Classe des Unkrauts gerechnet wird,) an Kraft und Wirkung aber sehr groß zu nennen ist. Es führt dasselbe auch folgende Benennungen: Ackerraute, Alprauch, Erdkraut, Feldkraut, Feldrauch, Feldraute, Grünwurzel, Katzenkerbel, Krätzheil, Nonnenkraut, Taubenkerbel, Taubenkropf, L. Capnoides, Capnos, Fumaria, Fumus terræ, Fumaria officinarum & Dioscoridis *C. B. Tourn.* Fumaria foliis multifidis, lobis subrotunde lanceolatis, fructibus monospermis *Hall.* Fr. Fumeterre. Es wächset diese Pflanze jährlich bloß aus dem Samen, und wird in ganz Europa in den meisten Kohl- oder Krautgärten, an manchen Orten auch auf den Fruchtfeldern, in großer Menge gefunden. Sie liebet einen fetten und lettigen Boden, daher sie auch in wohlgedüngten Gärten weit häufiger wächset, als an andern Stellen, welche nicht gedünget worden. Sie hat schlanke, dünne und zaserige Wurzeln, aus welchen ein zarter, saftiger, und kaum 1 bis 1½ Spannen langer Stängel entspringt, der so schwach ist, daß er sich ohne Stütze kaum aufrecht erhalten kann, und deswegen mehrentheils auf die Seite geneigt ist. Er zertheilt sich manchmal gleich zu unterst, bisweilen mehr nach oben,

(*) Die letzte Hälfte des Namens Erdrauch scheint aus Rauts verderbt zu seyn, der die Pflanze am Geschmacke gleichet, nur daß sie niedriger wächset. Nach Anderer Meynung ist der Name daher entstanden, weil der ausgepreßte Saft davon, wenn er in die Augen getröpfelt wird, dieselben eben so stark beißt und Thränen auspreßt, als gewöhnlich sonst der Rauch zu thun pflegt.

oben, ohne Ordnung in sehr viele Zweige, welche sämmtlich bis zu oberst am Gipfel mit sehr zarten, langstieligen, dem Kerbelkraut oder Koriander ziemlich gleichenden Blättlein reichlich besetzt sind, auch gleich den Weinreben Tropfen oder Thränen vergießen, wenn sie beschnitten werden. Zu oberst an diesen Zweiglein, zeigen sich im April, Mai und Junius, die Blumen, welche bald hoch- bald matt- purpurroth, bald weiß, sind, und nicht, wie andere Blumen, mit ihrem untersten Ende, sondern mit ihrem Mittelpunct auf ihren eigenen ganz kurzen Stielen ruhen. Nach der Blüthe folgen runde Samen, wie Koriander.

Der Erdrauch ist bitter, und ohne Geruch. Wenn er noch jung und saftig ist, so ist er den Schafen ein angenehmes, und bey einem mäßigen Gebrauche sehr heilsames Futter. Sein Kraut, und vorzüglich der ausgepreßte Saft desselben, welcher, nach einigen Erfahrungen, wahren Salpeter enthält, und in seiner Asche Kochsalz zurückläßt, stärkt nicht nur den Magen und die Gedärme, sondern verdünnt auch die dicken Säfte, löset Verstopfungen der Eingeweide auf, und treibt gelind auf den Stuhlgang, und ist auch daher in dem Scharbock, in der Schwindsucht, Milzsucht, wider den Bandwurm, und in Krankheiten der Haut, angerühmt worden. Man pflegt auch das frische Kraut, nebst den Schlehenblüthen in Molken zu infundiren, und damit eine ordentliche Frühlingscur vorzunehmen. In den Apotheken findet man ein aus dem frischen Kraut destillirtes Wasser, einen mit Zucker gekochten Saft (Syrup), eine Lattwerge, Conserve und ein Extract.

RVD. IAC. CAMERARII diss. de fumaria. Tubing. 1718.
Ehrharts ökonomische Pflanzenhistorie, 5 Th. 1757, 8. S. 169 — 178.
J. B. Hoffmanns Abhandlung vom Erdrauch, st. im 74 St. der gelehrten Beyträge zu den Braunschweigischen Anzeigen v. J. 1765, Col. 587, fgg.

LAVR. IOVBERT paradoxum: Serum lactis cum fumaria seniori febre quartana & pruritu infestissimo laboranti, omnium maxime conferre, st. in Dessen *Paradoxorum* Decade I. Parad. 6. und in Dessen *Opp. med.* Frf. 1668, f. S. 44 — 51.
PAVL. HENR. GERH. MOEHRING fumariæ radice cava & non cava character specificus, st. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1740, hebd. 6. n. 1. S. 41 — 43.
ANDR. GE. IOS. PELICOT, in *quæstst. medd. VI.* Monspel. 1753, 4. Qu. 5, p. 22 — 25, de vsu succi fumariæ in aurigine.
Observation de Mr. TABLET sur les qualitez de la fumeterre, st. in den *Memoir. de Trev.* Iuill. 1711, S. 1290 — 1292, und im *Iourn. d. Scav.* Nov. 1711, S. 530 — 532.
IO. ANT. VMMIVS diss. de herba fumaria, Groning. 1723.

Die übrigen Gattungen des Erdrauchs, als: das canadensische (Fumaria Cucullaria, scapo nudo), das knollige (F. bulbosa s. tuberosa), das immergrüne (F. siliquosa sempervirens,) das ährenförmige (F. spicata), das blasse (F. phragmites), das Erdrauch mit Gabeln (F. claviculata, s. clematites), den Blasenerdrauch (F. vesicaria), und mehrere andere, übergehe ich, weil ich von ihrem ökonomischen oder medicinischen Nutzen nichts zu sagen weiß.

Vom Hohlerdrauch, oder Erdrauch mit rundhohler Wurzel, (Aristolochia rotunda vulgaris *Offic.*) s. Th. II, S. 393, f.

Erdreich, siehe Erde.
Erd-Röhren bey Verlegungen; siehe Th. VII, S. 99.
Erd-Rose, siehe unter Rose.
Erd-Rübe, } siehe Saubrod.
Erd-Scheibe, }
Erd-Schicht, siehe Erd-Lage.
Erd-Schlägel, ein Feldgeräth von Eisen, welches zum Kleinmachen und Zertheilen der Erdschollen gebraucht wird.
Berner Abhandlungen, 2tes St. a. d. J. 1762, S. 53.
Erd-Schmid, siehe Holzbock.
Erd-Schnake, Tipula *Linn.* siehe unter Mücke.
Erd-Schnecke, siehe unter Schnecke.
Erdschocke, Cynara; siehe Th. VIII, S. 477.
Erd-Scholle, siehe Erd-Kloß.

Erd=Schwalbe, siehe unter Schwalbe.
Erd=Schwamm, siehe unter Schwamm.
Erd=Schwarz, siehe unter Schwarz.
Erd=Seife, siehe unter Seife.
Erd=Sperling, siehe Lerche.
Erd=Spinne, siehe unter Spinne.
Erd=Spinnenkraut, Anthericum *Linn.* siehe Zaunblume.
Erd=Stern, siehe Mondkraut.
Erd=Stoßer, Engl. Shim. Unter dieser Benennung findet man in Youngs ökon. Reise durch die östlichen Provinzen von England, 3 Th. Leipz. 1775, gr. 8. S. 545, f. ein ehedem in Berkshire gebräuchlich gewesenes, nachher aber von Hrn. Arbuthnot verbessertes Werkzeug beschrieben und abgebildet, welches an statt der Pferdehacke bey der neuen Wirthschaft gebraucht werden kann, indem es alles Unkraut vom Boden abstößt, daß es an der Sonne verdorren muß.
Erd=Strich, siehe Klima.
Erdtoffel, siehe Erdapfel. Kartoffel.
Erd=Wachs, siehe Judenpech.
Erd=Wall, siehe Wall.
Erd=Wand, Wellerwand; siehe Th. III, S. 800, fgg.
Erd=Winde, 1. Eine Pflanze, Antirrhinum Elatine *Linn* siehe Winde, eine Pflanze.

2. Eine Maschine, ein senkrecht auf der Erde stehender Haspel, Ergata; siehe unter Haspel.

Erd=Wolf, siehe Reitwurm.
Erd=Wurm, siehe Regenwurm. Reitwurm.
Erde (*), L. Terra, Fr. Terre. 1. Ein gemeinschaftlicher Name verschiedener im Mineralreiche sehr gemeinen

(*) Erde, Niederf. Eerde, bey den heutigen Oberschwaben Eard, im Holländ. Aerd, im Angelf. Eorth, Engl. Earth, im Isländ. Schwed. Dänischen mit dem vorangesetzten müssigen j, Iord, im Griech. ἔρα, woraus vermittelst des Anfangs t das Latein. terra entstanden. Ehedem bedeutete Erde nach dem Muster des Latein. terra auch ein Land.

nen und häufigen Körper, deren Hauptkennzeichen ist, daß sie aus sehr kleinen, wenig gebundenen und selten gleichartigen Theilchen bestehet. In der schärfsten Bedeutung wird das Wort Erde in der Chymie genommen, wenn man darunter einen trocknen, lockern, unschmackhaften und unverbrennlichen Körper, der in Wasser, Weingeist, Oehl und Luft unauflöslich ist, und den vornehmsten Bestandtheil unserer Erdkugel, besonders aber ihrer trocknen Oberfläche ausmacht, verstehet. Da man diesen Körper aber in der Natur selten anders, als mit fremdartigen Theilen vermischt, findet: so giebt man auch allen mit der eigentlichen Erde vermischten Körpern, so lange die erstere der vornehmste Bestandtheil ist, den Namen der Erde.

2. Die Oberfläche der Erdkugel, weil sie größtentheils aus Erde besteht: besonders der trockne Theil derselben, im Gegensatze des Wassers.

3. Die ganze Erdkugel, derjenige Himmelskörper, welchen wir bewohnen.

Da ich hier, der eigentlichen Absicht meines Werkes gemäß, die Erde nur einzig und allein in Ansehung des Acker= und Gartenbaues, oder der darauf zu bauenden Pflanzen, betrachte: so verstehe ich unter Erde, Erdboden oder Erdreich, den obern und fruchttragenden Theil oder die Fläche der Erde, worein man zu säen und zu pflanzen pflegt.

Die Erde ist ein lockerer Körper, der an sich, und natürlicher Weise, weder Geruch, noch Geschmack, noch Farbe hat, auch weder durch Wasser, noch Feuer, oder ein anderes Mittel, als das saure Salz, weiter aufgelöset werden kann. Alle Farben sind, außer der weißen, bloß zufällig an den Erdarten, und kommen von mehr oder weniger beygemischten öhlicht= oder schwefelichten Grundtheilchen her. Diejenige Erde, welche deren die meisten hat, fällt ins Schwarze; denn die Schwärze ist ein Mischmasch aller Farben. Man kann

also aus dem Ansehen der Erde schon einen wahrscheinlichen Schluß auf ihre Güte machen. Je mehr sie ins Dunkle fällt, desto mehr fettes Wesen hält sie in sich; daher entsteht auch aus dem fetten Miste die allerschwärzeste Erde. Ich werde hiervon weiter unten ein mehreres sagen.

Eigentlich giebt es nur Eine Erde, und diese ist so einfacher und alkalinischer Natur, daß alles Salzige, Mineralisch- und Metallische davon entfernt ist. Jedoch dergleichen reine Erde muß man nirgends suchen, als allein in unserer Vorstellungskraft. So wie sie da liegt, ist sie allenthalben mit fremden, salzigen und mineralisch- oder metallischen Theilen vermischt. Gefärbte Erden deuten insgemein darauf, sonderlich auf Eisen und Kupfer, wie man denn aus dem Lehmen mit Leinöhl wirklich Eisen, und aus der gelben Ochererde, auf eben die Art bearbeitet, ein Kupfer herauszubringen weiß. Da nun die metallischen Theilchen nichts zur Fruchtbarkeit des Bodens beytragen können, vielmehr derselben, wegen einer styptischen Eigenschaft, hinderlich fallen: so kann man von einer so gefärbten Erde schon ziemlich aus dem Ansehen urtheilen, was man sich von ihr zu versprechen habe.

Alle Erde ist, wie schon gesagt, an sich alkalinisch, d. i. verschluckender Eigenschaft. Denn die Alkalien verschlucken die Feuchtigkeiten, oder ziehen sie an sich, und zugleich mit denselben die Säuren, insonderheit die allgemeine Luftsäure. Je mehr oder weniger nun die alkalinische Erde Säure an sich gezogen, und je genauer sie dieselbe mit sich verbunden hat: desto mehr oder weniger Unterschied ist unter ihr selbst. Man kann solchergestalt füglich drey Hauptarten der Erde annehmen; 1) eine alkalinische, die, ob sie es gleich nicht völlig ist, dennoch von der Säure nichts merkliches angenommen hat; 2) eine saure, die dergleichen schon so viel angenommen, daß sie auch von sauern Auflösungs-

Mitteln

Mitteln weniger, oder gar nicht, angegriffen wird; und 3) eine styptische, die weder sauer noch alkalinisch ist. Aus diesen dreyen sind viel andere Arten durch Zusammensetzungen wieder erwachsen. Die reinste alkalinische Erde ist diejenige, die durchs Feuer gegangen ist, und durch die Kraft dieses Elements, welches die Säuren von dieser Erde, daran sie haften, losmachet, auch ihre Säure verloren hat. Dergleichen sind die Asche und der Kalk. Von dem Augenblicke an, da diese das Feuer verläßt, gesellet sich die Feuchtigkeit der Luft wieder zu ihnen, und sie werden je länger je mehr mit dem allgemeinen Sauer, welches in der Luft ist, geschwängert. Da nun aber das allgemeine Sauersalz eben dasjenige ist, welches die Fruchtbarkeit so sehr befördert: so erhellet sogleich, daß man bey der Oekonomie hauptsächlich dahin zu sehen habe, daß die Erde unsers Feldes alkalinisch sey, oder doch es, so viel möglich, werde. Eben deswegen ist das Ausbrennen der Erde und ihres Wurzelwerkes, wovon im VI Th. S. 596 fgg. gehandelt worden, von so herrlichem Nutzen, wodurch insonderheit saure Wiesen so glücklich verbessert werden.

Ehe ich weiter gehe, muß ich der berühmten Frage: Ob, und was die Erde zum Unterhalte der Gewächse hergebe? Erwähnung thun. Viele sind der Meynung, die Erde sey nichts weiter, als ein Gefäß, darinn die Nahrung der Pflanzen enthalten ist; das Wasser oder die Feuchtigkeit allein ernähre sie; und dieses wollen sie mit einem gewissen Versuche des Helmont erweisen. Er nahm 200 Pfund Erde, die er im Ofen wohl getrocknet hatte; in diese pflanzte er eine Weide, welche 5 Pfund wog, begoß sie mit Regenwasser, und verwahrte das Gefäß sorgfältig, daß keine Erde weiter dazu kommen konnte. Nach 5 Jahren nahm er den Baum heraus, wog ihn, und befand ihn ohne Blätter 169 Pfund schwer. Als er die Erde wieder im Backofen austrocknen ließ, fand er, daß die 200 Pfund kaum 2 Unzen verloren hatten. Der Schluß war also leicht gemacht, daß das Gewächs die Materie, davon es größer wird, nicht von der Erde, sondern von dem zugegossenen Wasser nehme. So ist es auch wirklich.

Allein, der Satz bedarf nur noch einer Erläuterung. Man muß ihn nicht so verstehen, als wenn das erdige Wesen der Pflanze, welches man hernach beym Verbrennen findet, durch Verwandlung des Wassers in Erde entstanden wäre, sondern, daß es zum Theil aus dem Wasser herausgezogen worden. Denn das Wasser hält eine große Menge Erde in sich, wobey es doch klar und hell aussieht. Um sich hiervon zu überzeugen, laße man ein paar Tropfen von einer starken Lauge in reines Wasser fallen. Im Augenblicke wird dasselbe einer Milch gleich seyn, welche, wenn sie ein paar Tage stillsteht, am Boden des Gefäßes eine zarte weiße Kalkerde fallen läßt. Von dieser Erde, die wegen ihrer Zartheit am geschicktesten ist, in das Pflanzenwerk einzugehen, ist, allem Ansehen nach, der erdige Theil desselben entstanden. Denn sonst müßte sich die Schwere der 200 Pfund Gartenerde noch eher vermehrt, als vermindert haben. Sie hat sich aber auch um 2 Unzen vermindert, und das ist eine Anzeige, daß unter den 200 Pfunden noch ein Theil so aufgelöseter zarter Erde mit gewesen, die in das Gewächs einzugehen geschickt war. Uebrigens kommt das brenzliche oder öhlichte Wesen eines Gewächses, dessen allezeit nicht wenig ist, ja wohl der größte Theil der Pflanzen seyn mag, wie oben erwähnt worden, meist aus der Luft hinzu, als welche einer großen Menge zarter Erdtheilchen, eben so wie das Wasser, den Aufenthalt giebt. Mithin ist aus Helmonts Erfahrung noch nicht erwiesen, daß die eigentliche Substanz des Wassers der Pflanzen Nahrung sey, und daß die Erde nicht in dieselben eingehe. Das Gegentheil davon wird auch ein jeder Oekonom desto lieber glauben, weil er so augenscheinlich überzeuget wird, daß auf den Unterschied der Erde bey Erziehung der Gewächse so vieles ankommt, und das Wachsthum in einer Gegend, wo die Erde verschieden ist, gar nicht einerley, ob gleich das Wasser selbiger Orten von einerley Beschaffenheit ist.

Es ist ausgemacht, daß es Pflanzen giebt, welche alkalinischer Natur sind, da hingegen andere eine sauersalzige Art haben. Aber das ist so ausgemacht noch nicht, und bedarf also noch versucht zu werden, ob man sich nicht eben bey Erwählung des Bodens, wo man sie hinbringen will, nach dieser ihrer Natur zu richten habe. Es ist wenigstens nicht unwahrscheinlich, daß

daß alkalinische Pflanzen, dergleichen z. E. die Zwiebeln sind, einen alkalinischen Boden lieben, und aus demselben die ihnen zugeeignete Nahrung am häufigsten ziehen; und so auch die sauern den sauern Boden. Inzwischen ist auch gewiß, daß, gleichwie die Mittelsalze dem thierischen Körper die gesundesten sind, also auch die Mittelerden, wenn ich mich also ausdrücken darf, d. i. diejenigen, welche gemischter Natur, und aus dem sauern und alkalischen zusammengesetzt sind, den Vegetabilien die gemäßesten seyn. Die Sache beruhet auf folgenden Gründen. Erstlich ist aus der Erfahrung bekannt, daß alkalinische Erden, welche der Asche an Zartheit und Farbe nahe kommen, wenn sie eine Zeitlang an der Luft gelegen, von welcher sie das allgemeine Sauersalz angenommen, und also nun zu einer Mittel-Erde geworden, die fruchtbarsten sind. Zweytens sind alle diejenige Verbesserungsmittel, die man anwendet, dem Boden eine mehrere Fruchtbarkeit zu verschaffen, einer mittelsalzigen Art und Natur. Dergleichen ist z. E. der Mergel, und der ungelöschte Kalk, die man auf den Acker führet. Diese ziehen, da sie Alkalien sind, wie die Feuchtigkeit also auch die sauern Salze der Luft an sich, und geben sodenn ein Mittelsalz ab, welches so vortreffliche Wirkungen thut. Gleiche Bewandniß hat es auch mit demjenigen fruchtbarmachenden Mittel, davon ein wenig unter eine große Menge Erde gemischt, wunderbarer Weise das Wachsthum befördern soll, und welches für ein Geheimniß gehalten worden. Es wird nämlich lebendiger Kalk genommen, und mit gemeinem Salze calcinirt. Dieses Gemenge ist nun ein Mittelding zwischen dem Alkali des Kalkes, und dem Sauern des gemeinen Salzes. Und was ist einleuchtender, als der Versuch des D. Home, der mit einem vitriolhaften Weinstein, d. i. mit einem Mittel-Salze, das Wachsthum und die Frucht vermehrt hat? Und wirket denn der Mist, dieses bekannte Verbesse-

rungsmittel eines untragbaren Landes, anders, als auf diese Art, daß er eine Mittelerde abgiebt? Man sagt von ihm, wenn er nicht sogleich seine Wirkung thut, er habe noch nicht angezogen So ist es wirklich. Er muß, als ein Alkali, welches durch die Fäulung entstanden ist, das Luftsauer vorher an sich ziehen, ehe er treiben kann. Sein Alkali ist noch dazu flüchtig; und jenes Sauer ist es auch. Aus ihrer beyder Zusammensetzung wird also ein flüchtiges Mittelsalz; und eben dergleichen kommt dem Wachsthum am meisten zu statten. Man hat also nicht zu zweifeln, daß die Mischung des Sauern und Alkalinischen, den Gewächsen sehr vortheilhaft sey; und der Oekonom wird allerdings darauf zu sehen haben, daß er diese Mischung, wo er kann, bewerkstellige oder befördere.

Alle magere Erden sind zwar an sich selbst alkalinisch, wie sie denn auch daher von den Chymisten bey Cämentationen so gern gebraucht werden, damit sie die salzigen, schwefeligen und arsenikalischen Theile verschlucken. Allein, man kann dieses von ihnen nicht allemal, und unter allerley Umständen, erwarten. Sie erfordern, wenn sie die in der Luft vertheilte Säure an sich ziehen sollen, daß sie von der Luft ungehindert berührt werden, daß dieselbe in ihre Zwischenräume dringe, und ihnen das allgemeine Sauer so nahe komme, daß sie sich berühre. In dieser Absicht ist nun nöthig, daß die Erde wohl aufgelockert und in einen solchen Stand gebracht werde, daß sie von der Luft durch und durch, und in ihrem Innersten berührt werden könne. Daher müssen magere Erden, wenn sie die mittelsalzige Natur erlangen sollen, zuerst aufgerissen und mit schicklichen Instrumenten wohl zerbröckelt werden. Sie müssen gegraben, gepflüget, geeget, und dieses mehrmal wiederhohlt werden, damit dasjenige, was einmal zu unterst lag, wieder zerlegt, und recht an die Luft komme. Selbst der fette Teichschlamm hat nöthig, daß er

er also von der Luft durchdrungen werde, bevor er Dienste thut; daher man ihn einen Winter liegen und ausfrieren, und eben dadurch locker werden läßt; welches aber auch nichts weiter als eine Vorbereitung ist, daß er fruchtbar werde. Denn alsdenn kommt erstlich die Luft, und leget ihre Salze in demselben ab; und das ist es eigentlich, was ihn so nützlich macht. Nicht genug, daß man die Erde mit mechanischen Werkzeugen eröffnet; man muß auch noch auf eine geheimere und genauere Art dieselbe aufzuschließen suchen. Dieses geschieht vermittelst eines gewissen Ferments oder Gährungsmittel, welches sie aufschwellend macht, und ihr eine noch größere Lockerheit verschaffet; und das ist der Mist, von dessen Gebrauch und Wirkung an seinem Orte ausführlicher handeln werde.

Es würde unnütz seyn, wenn ich hier die Eintheilungen der Erden der ältern Schriftsteller ausführlich anzeigen wollte. Einige haben viele, andre nur wenige Hauptarten davon festgesetzt, und hierinn sind ihnen die neuern Schriftsteller vollkommen ähnlich. Linnäus hat nur zwo ursprüngliche Erdarten, Sand und Thon. Bechers glasartige, verbrennliche und mercurialische Erden, sind bekannt genug. Herr g. R Ellet nimmt dreyerley erste und ursprüngliche Arten der Erde an: die Thonerden, welche sich im Schmelz-Feuer verhärten; die sandigen Erden, welche schmelzen, und, wenn sie mit einem Alkali versetzt werden, im Feuer sich einigermaßen verglasen; und endlich die laugenhaften Erden, als: Mergel, Kreide, Spath, Asche von Pflanzen und Thieren, welche insgesammt mit sauern Geistern aufwallen. Alle diese Eintheilungen, und viele andere, welche ich mit Stillschweigen übergehe, sind ganz allgemein, und müssen zuvor in viele Unterarten eingetheilt werden, ehe man sie auf die Lehre vom Feld- und Gartenbau mit Nutzen und Deutlichkeit anwenden kann. Zeiger hat so gar vier Tem-

peramente der Erde erfunden, und sie mit den 4 Buchstaben A, E, I, O bezeichnet. Ohne einem so seltsamen Einfalle zu folgen, will ich ein Beyspiel einer andern und nützlichern Eintheilung der Erden aus dem 1 B. der Oecon. Nachr. S. 346, anführen. „Die „Ackerleute unterscheiden 1) schwarzen Boden; 2) „Flugerde, wenn die schwarze Erde mit zartem Sande „vermischt ist; 3) Salpeterboden, welcher einen weißen Erdkalk ausbreitet; 4) lehmigen Boden; 5) „rothythonigen oder rothlehmigen; 6) weißthonigen „oder lettigen; 7) kiesigen; 8) steinichten; 9) Schiefer-; 10) rothsandigen; 11) grausandigen; 12) „gelbsandigen; 13) lettigen mit Sand gemischten „Boden." Jedermann sieht, daß dergleichen Eintheilungen nach Belieben erweitert und verkürzt werden können; doch, wenn man sie alle unter einander vergleicht, so erhellet, daß die folgenden, welche Linnäus gemacht hat, hinreichen können, ohne allzuweitläuftig zu seyn: 1) Die schwarze Erde; 2) Lehmerde; 3) Sanderde; 4) Mergelerde; 5) Morasterde oder Ochererdreich; 6) Kreidenerde; 7) Steinichte Erde.

Herr v. Münchhausen hat folgende Eintheilung: 1) Gartenerde; 2) schwarze Felderde; 3) Marscherde; 4) Schlamm- oder Teicherde; 5) gelber Lehm; 6) Sandfeld; 7) Kleyerde; 8) rothe Kleyerde; 9) gemeiner Thon; 10) Töpferthon; 11) Mergelerde; 12) Kalkerde, wohin auch die Kreide gehört; 13) Torferde; 14) Sumpferde; 15) Moorerde; 16) Flugsand; 17) metallische oder Ochererden; 18) steinichte Erden; 19) Steinfels.

Nach der gewöhnlichsten, aber auch zugleich natürlichsten, Eintheilung der verschiedenen Ackerarten, da die Unterscheidungszeichen derselben nicht von ihrer wirklichen innern Beschaffenheit hergenommen sind, sondern da man selbige nur nach ihren verschiedenen Wirkungen bestimmet, bringt man die verschiedenen, durch die Aehnlichkeit mit einander verbundenen Erdarten in drey Classen. Zu der ersten zählet man den starken, zu der zweyten

zweyten den Mittel- und zu der dritten den schlechten Boden. Ein starker Boden ist derjenige, welcher vorzüglich guten Weizen und gute Gerste bringt; ein Mittelboden wird genannt, welcher guten Roggen und kleine Gerste trägt, in welchen aber Weizen und große Gerste zu säen nicht rathsam ist; unter einen schlechten Boden hingegen wird ein solches Erdreich begriffen, in welchem nur allein mittelmäßiger Roggen und Haber, oder Buchweizen, wächset. Von den Merkmahlen, woran zu erkennen ist, daß der Acker die ihm zugeschriebene Wirkung wirklich habe, werde weiter unten sprechen.

Es giebt verschiedene Mittel, die innere Beschaffenheit und Güte der Erdarten zu erforschen. Man kann dieselben prüfen:

1. An sich allein, ohne etwas anders hinzu zu thun: 1) durchs Gesicht, ob sie grob- oder feinkörnig, ob sie steinicht, sandicht, letticht oder alkalinisch (d. i. wenn sie wie Asche aussieht), ob sie hell oder dunkler Farbe, insonderheit, ob sie gelb, roth, blau, grün aussieht, welches man eigentlich gefärbte Erden nennet, die auf ein mineral- oder metallisches Wesen deuten, und zum Bau der Gewächse schlechte Hoffnung geben. 2) Durch den Geruch. Ein angenehmer Geruch, der besonders nach einem warmen Regen von dem Lande aufsteigt, ist ein gutes Kennzeichen von der Gegenwart eines flüchtigen Oehls, oder eines urinösen Salzes und Alkali, welches beydes Dinge sind, so die Fruchtbarkeit befördern. 3) Durch das Gefühl; denn da giebt es spröde, und schmierige Erden. Diese verrathen das fixe Oehl, jene den Mangel desselben. Die Gärtner rechnen auch die Schwere mit zu den guten Eigenschaften eines Bodens; und wenn sich derselbe in der Hand zusammendrücken läßt, dabey schwer und fett anzufühlen ist, urtheilen sie, daß er gut sey. 4) Durch den Geschmack. Ein saurer anziehender Geschmack ist das

Kennzeichen thoniger Erden; ein fauler, das Merkmahl von alkalinischer. Ein salziger, der gelinde ist, dürfte nicht zu verwerfen seyn; aber wo das Salz zu sehr schmecket, da ist nichts gutes für die meisten Vegetabilien zu hoffen. Ein vitriolichter, alaunichter, styptischer und stumpfer Geschmack ist eine Anzeige von einem den Gewächsen fatalen Boden.

2. Mit Zusatz von andern Dingen; 1) des Wassers, wenn man von unterschiedlichen Erdarten gleiche Theile, nach dem Gewichte abgemessen, mit ebenfalls abgemessenen Theilen von Wasser wohl vermengt; das übrige, nachdem es eine Zeitlang stillgestanden, abgießt, und sodenn nach dem Gewichte erforschet, welche Erdart mehr, und welche weniger zu sich genommen. Weil das Wasser das nothwendigste Stück bey dem Wachsthum der Vegetabilien ist: so ist eine Erdsorte, die viel Wasser hält, höher, als eine andere zu achten. Man kann auch diese Probe fortsetzen, indem man die vom Wasser gesättigten Portionen Erde austrocknen läßt, und sodenn aus dem Gewichte urtheilt, um wie viel der einen Art geschwinder die Feuchtigkeit entgehet als der andern. Das beste Zeichen ist, wenn die Feuchtigkeit weder zu geschwind noch zu langsam entgeht.

Es wäre auch zu erfahren, um wie viel eine Art vor der andern aufquelle, wenn man auf gleiche Theile im Backofen getrockneter Erdsorten gleiche Theile Wasser gösse. Denn es ist unstreitig ein besser Kennzeichen, wenn der Boden von der Feuchtigkeit aufschwillt, als wenn er sich niedersetzt, wie Sand und Thon zu thun pflegen.

Eine mergelhafte Erde zerfällt in ein Pulver, wenn sie in Wasser geschüttet wird. Doch ist noch eben nicht alles das Mergel, was dergleichen thut, sondern es muß durch den Veilchensaft grün davon werden. S. Mergel.

Durch

Durch das Schlämmen erfährt man, ob in einer Erde viel oder wenig Theilchen vorhanden sind, die in die Gewächse einzugehen geschickt sind; denn, je mehr grobe Theile da sind, die sich innerhalb einer Minute zu Boden setzen, desto weniger Nahrung für die Pflanzen. Was ist es, das die Flüsse, wenn sie austreten, zur Düngung des Landes beytragen, anders als eben dieser zarte Schlamm, oder vielmehr Schleim, der sich im Wasser nicht bald niederläßt, und in das Pflanzenwerk einzugehen der geschickteste ist?

Wenn reines Wasser auf eine Quantität Erde gegossen, und diese darinn wohl umgerührt, sodenn aber eine Weile hingestellet, und endlich abgegossen, filtrirt und gelind abgedämpfet wird: so läßt sichs erkennen, ob, wie viel, und was für ein Salz in solcher Erde enthalten sey. Man kann auch das abgegossene und filtrirte Wasser untersuchen. Man leget in einen solchen Abguß reines Eisen. Je saurer nun derselbe ist, d. i. je mehr Sauersalz in der aufgelöseten Erde befindlich ist, desto mehr wird das Eisen rosten; wenn aber gar nichts saures vorhanden seyn sollte, würde das Eisen auch nicht rosten. Um zu erfahren, ob die Erde Salpetersalz in sich halte, dürfte man sie nur auskochen, und nachher die Lauge durch Asche und Kalk filtriren, und abdünsten laßen. Die vitriolische Erde zu entdecken, darf man nur in vorerwähnten Abguß einige Tropfen Galläpfel-Solution fallen laßen; die alsdenn entstehende Schwärze verräth den Vitriol. Hat man eine Erde mit Wasser abgekocht, und dieses filtrirt, so wird es den Veilchensaft grün färben, wenn sie alkalisch; oder roth, wenn sie sauer ist. Findet sich, nach geschehener Auslaugung der Erde und Evaporation der Lauge, ein Salz, welches aber nicht weiß aussieht, so deutet dieses auf das Oehlichte, so in dieser Erde ist; und es kann dieser öhlichte Theil durch einen darüber gegossenen recht starken Weingeist ausgezogen, und das Salz dadurch

gebleichet werden. Je mehr es nun den Weingeist färbet, desto mehr Oehl ist vorhanden gewesen, wie auch schon die dunklere Farbe des Salzes anzeigt. Durch Aufgießung heißen Wassers, oder durch Abkochung der Erde, läßt sich nach geschehener Filtration und Abdünstung finden, ob ein Mittelsalz vorhanden sey.

2) Des Weingeistes. Wenn man wohlrectificirten Weingeist auf eine Quantität Erde gießt, und ihn mit derselben eine Zeitlang digerirt: so geben sich die harzichten und oehlichten Theilchen durch eine mehr oder weniger gefärbte Tinctur zu erkennen. 3) Saurer Flüssigkeiten. Der Mergel und andere alkalinische Erde lösen sich darinn so auf, daß sie verschwinden. Vitriol auf eine alkalinische Erde gegossen, verursachet, daß, wofern ein oehlichtes Wesen vorhanden ist, ein schwefelichter Dampf aufsteigt. 4) Alkalischer Dinge. Wenn man eine starke Lauge, z. E. von Potasche, mit einem Theile Erde einige Stunden abkocht, und den Abguß mit Salpetergeist präcipitiret, so zeigt sich in dem Niederschlage das in der Erde verborgen gewesene Oehl. 5) Mit Salpeter. Läßt man diesen in einem Tiegel fließen, und streuet etwas Erde darauf, so giebt er Funken oder Flamme, je nachdem er reich an Oehltheilchen ist. Auch der Kieselsteinstaub brennt mit ihm ab. 6) Mit bloßem Feuer. Je eisenhaltiger die Erde ist, desto röther wird sie im Feuer; und eben dieses ist für die Gewächse keine vortheilhafte Eigenschaft.

Chymischer Lehrbegriff zum Gebrauche der Oekonomen, im XIII B. der Oecon. Nachr. Leipz. 1761, 8. S. 334, fgg.

Versuch, mit geringen Kosten und wenig Mühe alle Erdarten auf ihre Güte und Beschaffenheit zu erforschen; aus dem Schwed. übers. st. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Cameralschr. 3 Th. Halle 1766, gr. 8. S. 545, f.

Kurze Anleitung zur Untersuchung einer Erde; zum Gebrauche der Landwirthe, aus G. *Fordyce elements of agriculture and vegetation*, st. in den Götting. gemeinnütz. Abhandl. a. d. J. 1772, S. 17—20.

J. G. Lehmanns Versuch einer Probierkunst für den Landmann, Erde und Steine, so man auf seinen Gütern findet, zu probiren, st. im 1 Th. der Abhandl. der freyen ökon. Gesellsch. zu St. Petersburg, Mietau und Riga, 1767, gr. 8. S. 60, fgg.

Die

Die leichteste Art, die Bestandtheile eines Ackers zu untersuchen, ist nach des Hrn. Oberamtm. Girsberg Angabe, folgende. „Man nehme von dem Acker einen Stich Erde; davon schneide man aus dessen Mitte einen Streif, ungefähr 4 Zoll breit und stark, doch so, daß an demselben die obere, mittlere und untere Erde befindlich sey. Diesen Klumpen Erde zerrührt man in einer Schüssel, die mit Wasser angefüllt ist, zu einer klaren Suppe, gießt diese in einen irdenen Topf, und rührt sie, wenn man zuvor den Topf mit Wasser bis oben an gefüllt hat, mit einem Koch-Löffel, eine Viertelstunde lang unausgesetzt herum. Alsdenn wird der Topf so lange an einem luftigen Orte aufbehalten, bis die Feuchtigkeit in ihm beynahe getrocknet ist. Sobald die Erde wieder compact wird, wird der Topf behutsam zerschlagen, damit sie ganz bleibe, und, wenn sie noch einige Tage an der Luft gelegen hat, mit einem Messer, der Länge nach, entzwey geschnitten. Alsdenn wird man die Bestandtheile separirt finden, und zwar den Moder oben, den Leim in der Mitte, und den Sand unten. Aus diesem Experiment wird sichs deutlich zeigen, welcher Theil von diesen drey Hauptarten im Ackerstücke am stärksten gefunden werde".

S. den Vorbericht zum 2 Th. des Schles. Landwirths, Breßl. 1771, gr. 8. S. XII, f.

Durch langwierige Erfahrungen und Versuche hat man die Merkmahle zu erfinden sich bemühet, welche ein Erdreich haben muß, das, überhaupt davon zu reden, allen Arten der Gewächse zuträglich, und allgemein fruchtbar ist. Diese Kennzeichen sind folgende: Die Erde muß schwarz oder schwarzgrau seyn. 2) Sie muß von der Sonnenhitze eben so wenig, als nach dem Regen, ihre schwarze Farbe verlieren. 3) Sie muß nicht leicht aufreißen, oder zerspringen. 4) Sie muß nach dem Regen nicht sehr kothig werden, sondern viel-

vielmehr die Nässe bey sich behalten. 5) Sie muß hohe Bäume und schönes grünes Gras tragen. 6) Auf den Lehden und Brachen muß viel weißer Klee wachsen. 7) Wenn nach dem Regen warmer Sonnenschein folgt, so muß sie einen angenehmen Geruch von sich geben. 8) Das Wasser, so sie in sich hält, muß süß von Geschmacke seyn. 9) Wenn man einen Klumpen Rasen wäscht, so muß die Erde kleberig seyn, und nicht gleich aus einander fallen, wenn er auf die Erde geworfen wird. 10) Ein Stück Rasen, in gutem süßen Wasser zerrieben, muß den Geschmack desselben nicht verderben, und es weder salzig noch bitter machen. 11) Wenn eine Erde im Wasser zergangen, oder zerrieben worden, und sie giebt vielen Schaum, so ist es ein Zeichen ihrer Fettigkeit. 12) Eine gute Erde muß milde, locker, fettig und ein wenig sandig seyn.

Jul. Ernst v. Schütz ökonom. Bedenken, 1 Band, Chemn. 1762, 8. S. 451, fgg.
Neues Hamb. Magaz 90 St. Lpz. 1775, 8. S. 524, fgg.
Kurzer Character eines guten Erdreichs, st. im Schwed. oecon. Wochenbl. 2 Th. Greifsw. 1765, S. 250.
Von guter Erde, s. Gottl. Rammelt gemeinnütz. Abhandl. 2 Th. Halle 1771, 8. S. 179, f.

Ich habe oben S. 310 die Eintheilungsart des Ackers in guten, Mittel- und schlechten Boden erklärt. Anjezt will ich die Merkmahle und Kennzeichen bestimmen, wodurch man, daß eine jede dieser drey verschiedenen Ackerarten die ihr zugeschriebene Wirkung haben könne, überzeuget wird. Die Art der Zusammensetzung des Ackers bestimmt dessen wesentliche Güte, und nach der Verschiedenheit dieser Zusammensetzung zeigt sich auch eine mehrere oder wenigere Fruchtbarkeit des Erdreichs. Daß Thon und Sand, als die beyden ursprünglichen Erdarten, woraus alle andere Erdarten zusammengesetzt sind, angesehen werden müssen, daran mag, weil man sie in allem fruchttragenden Erdreich beysammen antrifft, wohl fast nicht mehr gezweifelt werden. Gleichwie diese beyde Erdarten, vor sich allein genommen, wie ich unter dem Art. Sand und Thon zeigen werde, gänzlich unfruchtbar sind: so ist hingegen eine richtige Vermischung derselben der hauptsächlichste Grund, warum ein Erdreich vor dem andern mehr oder weniger fruchtbar ist, und sich auch für die eine oder andere Getreideart mehr oder weniger

ger schicket. Dasjenige Erdreich, welches bey der Vermischung mehr Thon als Sand erhalten hat, ist zur Zeugung des Weizens und der großen Gerste vorzüglich geschickt. Von einem zum Roggen- und kleinen Gerstenbau vorzüglich tüchtigen Acker ist ein ganz richtiges Kennzeichen, wenn in denselben die thon- und sandige Theile in einem fast gleichen Verhältniß mit einander vermischt angetroffen werden. Diejenigen Aecker endlich, bey welchen mehr sandige als thonige Theile angetroffen werden, können nur mittelmäßigen Roggen, und an Sommerung bloß Haber und Buchweizen bringen. Besonders ist das steingrußige Wesen, welches man an vielen Orten in den Aeckern wahrnimmt, ein sicheres Kennzeichen eines unfruchtbaren Bodens. Die Abweichungen, welche sich hierunter eräugnen, können nur bloß in zufälligen Dingen, z. B. in der Lage, Himmels-Gegend, innern Wärme oder Kälte des Ackers, u. d. gl. bestehen, welche aber das Wesen des Erdreichs selbst nicht verändern können.

Eine ausführlichere Erläuterung dieser bey Abschätzung der Landgüter den Taxationscommissarien zu wissen nöthigen Wahrheiten, findet man im 1 Bande der Oeconomia forensis, Berl. 1775, 4. S. 352, fgg.

Ich komme auf die in den neuern Zeiten zur Fruchtbarmachung der Ackerfelder eingeführte Vermischung der Erdarten. Es giebt Aecker, denen die Nahrung der Gewächse mangelt, und welche entweder zu fest, daß sich die Wurzeln der Gewächse nicht ausbreiten, noch die in dem Erdreiche befindlichen Bestandtheile einsaugen können, oder welche zu locker sind, daß das Erdreich den Wurzeln nicht gehörig anliegt, daß sie den Saft nicht einsaugen, noch sich im Erdreiche erhalten können. Um also dergleichen Aecker fruchtbar zu machen, muß man 1) dem Felde, welches keine Nahrungssäfte hat, dazu behülflich seyn, daß es solche aus der Luft, durch Regen, Thau und Schnee erhalte; 2) dem allzu festen, in welchem sich die Wurzeln gar nicht, oder nur wenig verbreiten, mehr Lockerheit geben, 3) demjenigen aber, welches zu locker ist, und den Wurzeln nicht anliegt, und sie nicht in sich erhält, mehr Festigkeit verschaffen. Die Wurzeln der Gewächse können

sich

sich im Erdreiche nicht genugsam verbreiten, wenn dasselbe zu fest, zu zäh, zu hart und zu schwer ist. Dieser Hinderniß nun hilft man dadurch ab, wenn man dergleichen schweres Erdreich mit leichtern Erdarten mischet. Wenn das Erdreich nicht genug anliegt, und der Boden die Wurzeln nicht hält, und also der Same entkommt, so rührt dieses daher, weil das Erdreich zu leicht und locker ist; und um diesem Fehler abzuhelfen, bringt man auf dergleichen Erdreich festes, zähes und schweres, und mischet beyde zusammen. Eine lange Erfahrung hat gezeigt, daß ein auf solche Art bearbeitetes Ackerfeld, unglaublich viel Getreide liefert.

Das Erdreich, welches mit einander gemischt wird, ist schweres und leichtes. Schwer nennt man das Erdreich, wenn seine Theile genau und fest an einander liegen und zusammenhangen; leicht hingegen, wenn seine Theile weniger genau verbunden sind, daß viel Zwischenräumchen und Höhlungen vorhanden sind, und es also locker ist. Zu der schweren Gattung Erdreiche gehört der Thon oder Letten, und der aus ihm entstehende Mergel oder Kies. Zu der leichten, gehören alle übrige Erdarten, so kein Thon, Mergel oder Kies sind, als: das weiße Feld, der Lehmen, und das schwarze Moor-Feld in Gründen und Anhöhen.. Ein schweres Erdreich ist also diejenige Erdart, die man Thon (Letten), Mergel oder Kies nennet; sie ist bald fahl, blau, grünlich, gelb, braun, schwarz, roth; sie ist sehr zähe, fest und gebunden; in der Bearbeitung verursachet sie weit mehr Mühe, als ein leichtes Feld; sie ist hart und schwer zu hauen, zu stechen, zu pflügen und zu egen; sie nimmt den Regen sehr langsam an, und trocknet spät und langsam ab. Ein leichtes Erdreich ist diejenige Erdart, die weißlich, gelb, fahl und schwarz ist; sie ist locker, nicht zäh oder gebunden; in der Bearbeitung verursachet sie wenig Mühe; sie läßt sich leicht pflügen, hacken, stechen und egen; sie nimmt den Regen bald und leicht an, und trocknet

trocknet bald wieder aus. Nimmt man einerley Maaß von schweren und leichten Erdreich, so wiegt das leichte 19 Loth, wenn das schwere 22 wiegt. Weil nun eine Erdart desjenigen zu viel hat, dessen die andere zu wenig hat, so kann jede derselben der andern dasjenige geben, was ihr mangelt. Bringt man demnach lockere leichte Erde unter schwere und bindende Erdarten, so wird ihre bindende Kraft gebrochen, und ihre Schwere gehoben; bringt man hingegen bindenden schweren Thon auf leichtere lockere Erde, so wird die Lockerheit mehr gebunden, und sie erhält eine größere Schwere. Diese Mischungen können auf zweyerley Weise geschehen. Entweder 1) man führt, von der Ferne oder von der Nähe her, eine Erdart auf die andere; oder 2) man findet eine Erdart unter der andern, und ackert im Pflügen die entgegengesetzte unter die andere empor. Die Ueberführungen können das ganze Jahr hindurch, wenn die Felder leer sind, geschehen; am besten aber nimmt man dergleichen im Herbst oder Winter vor. Die vom Wagen abgeladene, auf Haufen liegende Erd-Arten, werden den ganzen Acker über gleich hoch, mit der Haue oder Schaufel verbreitet, und nachher mittelst des Pfluges und der Ege öfters umgeworfen. Alles Thon- und Mergel-Land, mit leichten Erdarten gemischt, muß hoch aufgeworfen, und zu schmalen Beeten geackert werden, damit das Regen- und Schneewasser sich leicht und bald durchziehe. Alles leichte Feld, mit schwerem befahren, kann breite und niedrige Beete behalten. Wofern die Fruchtbarkeit auf leichten Feldern, die der Thon oder Mergel verschafft hätte, nach einigen Jahren entginge, so muß man einen solchen Acker alsdenn wieder 1) mit leichter Erde, oder dergleichen ausgestochenen Rasen befahren; findet man aber unter dem Pfluge noch leichtes Erdreich, so pflüge man 1 Zoll tiefes hervor; 2) wenn es nun wieder 3, höchstens 6 Jahre also gebauet worden, alsdenn kann er wieder mit

Thon

Thon oder Mergel gemengt werden. Hiernächst aber kann ein schweres Erdreich auch mit Sand überfahren und gemischt werden. Sandfelder werden durch leichte, am besten aber durch schwere Erdarten verbessert. Kann man bey einem schweren Boden keinen leichten oder Sand in der Nähe finden: so hilft man sich durch künstliche Erdarten; indem man 1) alle Gattungen der Erdarten durch Feuer brennet, oder 2) Kalksteine und versteinerten Mergel brennt, oder 3) Erd- und Lehm-Wände aus den Häusern, Scheunen und Ställen, oder dergleichen Wände um Höfe und Gärten, statt der Zäune erbauet, und die einige Jahre so gestanden sind, oder 4) daß man allerhand Erde in die Mistlachenstätte führet, oder Haufen Erde mit untermengtem Mist aufschlägt, und solches 1 oder 2 Jahre so ruhen läßt. Ein Mehreres hiervon siehe unter Kalk, Lehmen, Mergel, Mist, Sand, Thon. Die Fruchtbarkeit aus den Erd-Mischungen, dauert auf einem eben liegenden Acker 30 und mehr Jahre; auf einem abhängig liegenden, 20 bis 24, und auf einem Acker am Berge, 3, 6 bis 9 Jahre. Die Ursache der verschiedenen Dauer dieser fruchtbaren Nutzungen, liegt in dem abspühlenden Regenwasser, welches die aufgefahrnen Erdarten früher oder später entführet.

Schreiben über das Erdeanfahren, als eine der besten, wohlfeilsten und beständigsten Verbesserung des Ackerbaues, st. in No. 35 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 374, f.

Maniere d'ameliorer les terres par les terres mêmes, par Mr. de GOYON de la PLOMBANYE, st. u. Figg. im 2 Th. des *Nouvelliste oecon. & litter.* p. l. m. de Sept. & Oct. 1754, S. 39—50.

Jo. Christ. Schmids Anmerkung von der Vermischung eines fetten Erdbodens mit Sande, st. im 6 Th. der Fränk. Samml. Nürnb. 1756, 8. S. 403—408.

Man bemerkt an verschiedenen Erdarten, zur Zeit da es stark geregnet hat, eine weißlichte Rinde oder Kruste, welche man an einigen Orten eine Ruft zu nennen pflegt. Es rührt dieselbe daher, daß die häufige Nässe die Erde gleichsam geschlämmet, so, daß die schwersten

sten Theilchen tiefer hinabgesunken, die leichtern aber oben geblieben, und weil sie ihrer Natur nach einander so gleich sind, sich desto fester mit einander verbunden haben. Diese Kruste verschließt dem zarten Keime des Samenkorns den Ausgang aus dem Erden-Schooße, und klemmt die zarten Gewächse dergestalt ein, daß der Saft aus der Wurzel nicht frey genug aufsteigen kann. Selbst dem Eintritt der Luftsalze in den Erdboden, wie auch der Gährung, ist dieser Zufall hinderlich. Man muß demnach diese Rinde, so bald als möglich, und so gut als sichs thun läßt, selbst in der Brache, zu brechen suchen, und, in Betrachtung ihres Schadens sich bey dem Gartenbau vor solchem heftigen Begießen, wodurch die Erde geschlämmet wird, hüten.

Abhandlung von den Erdarten und der Lage des Ackers, st. im 2 Th. der Greifsw. Beytr. 1754, 4. S. 204—208. Von der Beschaffenheit und Eintheilung des Ackers, S. 208—213.

Sendschreiben von der in der Oekonomie nutzbaren Erkenntniß verschiedener Erdlager, st. in J. E. v. Schütz öconom. Bedenken ꝛc. 4 St. Chemn. 1759, 8. S. 240, fgg.

In dem 1sten Th. der aus dem Engl. übers. Allgemeinen Haushaltungs- und Landwiss. Hamb. und Lpz. 1759, gr. 8. handelt das erste Buch, S. 1—93, in 18 Kapiteln, vom Boden.

Gedanken über das Erdreich und dessen verschiedene Arten, st. im 71 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1765.

Abhandlung über eine beträchtliche Anzahl Erdarten, aus Sr. Maj. deutschen Landen, und von derselben Gebrauch für den Landwirth. Auf Befehl der Königl. Churfürstl. Kammer zum Drucke übergeben. Hannov. 1769, gr. 8. 20 B.

Von Erkenntniß und Anwendung der verschiedenen Erdarten zur Verbesserung des Ackerbaues. Leipz. 1740, 4.

Von der Beschaffenheit des Landes sowohl überhaupt betrachtet, als insbesondere in Absicht auf die Gewächse, die es von Natur trägt, und in Absicht auf die Pflanzen erwogen, die es nach unserm Willen nähren soll, st. im 1 Th. des Schles. Landwirths, Breßl. 1771, gr. 8. S. 10—23.

Von der bey der Landwirthschaft nöthigen Kenntniß des Bodens, st. im Preuß. Sammler, 1 B. Königsb. 1774, 8. S. 129, fgg.

Von den verschiedenen Arten des Fruchtbodens, s. Wochenbl. für den gem. Mann, aufs J. 1775, Lpz. 8. S. 310, fgg. u. a. d. J. 1777, S. 49, fgg.

Von der Erde, s. Hrn. *Beardé de l' Abbaye* über die Landwirthschaft, oder verschiedene physikalische Versuche. Hamb. und Brem. 1769, 8. S. 36—42.

Practischer Beweis der Unfruchtbarkeit jeder Erdart, und ihrer Verbesserungen, von Steph. Eugenmus, st. in den Bemerk. der Kuhrpfälz. physikal. ökonom. Gesellsch. v. J. 1773, Lautern, 1775, 8. S. 1—60.

Abhandlung von der Erkenntniß und Verbesserung der Erde, von Leop. Freyherrn von Hartmann. 1772.

G. A. Hoffmanns Untersuchung von den Ursachen der Verschiedenheit und Abänderung der Erdarten, st. im 7 B. der Oecon. Nachr. Lpz. 1755, 8. S. 720—748.

Von den verschiedenen Arten des Erdreichs, s. Franz Home Grundsätze des Ackerbaues ꝛc. nach der Uebersetz. des Herrn Canon. und K. R. Wöllner, Berl. 1763, gr. 8. S. 10, fgg.

Jo. Heinr. Gottl. v. Justi Beweis, daß keine Oberfläche der Erde schlechterdings an und vor sich selbst unfruchtbar sey, st. in Dessen neuer Wahrh. zum Vortheil der Naturkunde ꝛc. 12 St. Leipz. 1758, 8. S. 672—679.

Eb. Dess. Abhandlung von der Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit der Aecker, in Absicht auf die Beschaffenheit des Bodens, st. in Dessen Oecon. Schriften 2ten Bande, Berl. und L. 1760, 8. S. 332—352.

Eb. Dess. Erörterung des Satzes: Keine Oberfläche der Erden ist schlechterdings und vor sich selbst unfruchtbar, st. eb. das. S. 374—383.

Jo. Gottl. Lehmanns Abhandlung von der Verschiedenheit des Erdreichs in Absicht auf den Ackerbau, st. im 1 Th. der Abhandl. der freyen ökon. Gesellsch. zu St. Petersb. S. 1—15.

Drey Bedenken über die Erforschung, die Beurtheilung, und den Gebrauch der Erdarten, ausgestellet von P. E. Lüders. Flensb. 1764, 8. 6½ B.

Abhandlung über die durch das Mittel einer löbl. ökonom. Gesellsch. zu Bern von einer vornehmen Standesperson dem Publico vorgelegten Preisfrage, einer einfältigen für den größten Theil der Landleute faßlichen und genauen Erklärung der Merkmahle, welche die verschiedenen Erdreiche bezeichnen, nebst einer Anzeige der sichersten Regeln, den Boden durch die Vermischung der ihrer Natur und Qualität nach verschiedenen Erdgründe fruchtbar zu machen. Eine gekrönte Wettschrift von Jo. Fr. Mayern, st. im 1 St. des 9 Jahrg. 1768, der durch die ökon. Gesellsch. zu Bern gesammelten Abhandlungen und Beobachtungen, gr. 8. S. 77—169, und in Dessen Beytr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Haus-Wirthschaft, Frf. a. M. 1769, 8. S. 173—260.

Von den natürlichen Kräften der Erde, s. Hrn. v. Münchhausen Hausvater, 5 Th. 2 St. Hannov. 1770, gr. 8. S. 823—948.

Von der Beschaffenheit des Grundes und Bodens, s. Christ. Reicharts Einleit. in den Garten- und Ackerbau, 2 Th. Erf. 1759, 8. S. 2—21.

Du choix de la terre pour les diverses cultures, par Mr. TARGIONI TOZETTI, st. im *Journ. oecon.* Août 1760, S. 372—378.

Von den Beschaffenheiten der Erde, s. Jo. Jos. Trncka Pflicht eines Wirthschaftsbeamten, 1 Th. Frf. und Leipz. 1770, gr. 8. S. 45—53.

Unzers Abhandlung von der Güte des Erdreichs zum Feld- und Gartenbaue, st. im 1 Th. der Gesellschaftl. Erzählungen ꝛc. Hamb. 1753, gr. 8. S. 209—219, und 235—240; und im 90 St. des Neuen Hamb. Magaz. Lpz. 1775, 8. S. 518—531.

Zu einem guten Blumengarten, wird allemal ein fettes, schwarzes, mürbes und leichtes Erdreich erfordert, welches nicht anklebet, wenn man es in der Hand zusammendrückt. Den Sand bessert man durch Küh- oder Schafmist, Torfmull, Asche, Straßen-Koth ꝛc. hingegen lehmigt, thonicht oder kleyichtes Erdreich, und moorichten Grund, mit Sand, Torfmull und Mist. Haus- und besonders Stubenkehricht, verfaulte Sägespäne, alte Gärberlohe, und Wurzelmehl aus alten Bäumen, sind zur Verbesserung eines jeden Grundes sehr nutzbar.

Zu einer guten Erde, in Töpfen zu gebrauchen, nehme man Sägespäne, Rinder- oder Schaf-Mist ohne Stroh, ordentliche gute Gartenerde, und alte gemahlne Gärberlohe, von jedem gleich viel; ferner Wurmmehl aus Weidenbäumen, verfaultes Baum-Laub, Leder von alten Schuhen, zerstoßene Auster- und Schneckenschalen, und Hornspäne; vermische alles wohl in einer Grube, die kein Wasser ziehet, bedecke es dicht mit frischem Pferdemist, und dicken Rasen, und laße es, vor Regen bedeckt, ein halbes oder ganzes Jahr ungerührt liegen. Beym Gebrauch menge man etwas Sand darunter.

Zubereitete Erde zu ausländischen Gewächsen. Man nehme 50 Pfund verfaultes Baumlaub, und 10 Pf verweseten Menschenmist, vermische es in einer vor Regen bedeckten Grube, und thue 20 Pf. ungelöschten Kalk hinzu: so verweset es, und wird in 2 Monathen zu einer schönen Erde, worinn die ausländischen Gewächse so gut, als in eigener Landeserde, fortwachsen.

Oder: Man nehme 10 Pfund fast verweseten Baumlaub; 20 Pfund vermoderten alten Kühmist; 1 Pf. geraspelten Pferdehuf; 1 Pf. Oehldrusen, nebst etwas weißen Sand; 2 Pf. pul-

verisirten Weinstein, und 1 Pf. Salpeter; vermische alles wohl, und laße es in einer vor Regen bedeckten Grube verwesen.

Oder: Man grabe im Garten eine tiefe, vor Schnee und Regen wohlbedeckte Grube, und füttere dieselbe mit Brettern aus. Im Grunde lege man eine 4 Zoll dicke Lage alte Asche; auf dieselbe eine gleiche 4 Zoll hohe Lage vom Schindanger; ferner eine Lage eines Mengsels von Menschenkoth, alten Leder, und dem, was die Gärber vom Leder abschaben, 4 Zoll hoch; noch eine 6 Zoll hohe Lage von verfaultem Holz, Wurmmehl, Sägespänen, Schlamm aus morastigen Wiesen, u. d. gl. Hierauf bringe man eine Schicht verfaulter Aeßer von Hühnern, Gänsen, Katzen, Eingeweide von zahmen und wilden Thieren, nebst darinn befindlichem Unflath, und bedecke es mit guter Erde und faulem Mist. Wenn es ein paar Monathe gelegen hat, hake man es mit einem Misthaken dann und wann durch einander, und befeuchte es zuweilen mit verdorbenem Wein. Wenn alles vermodert ist, treibe man es durch ein Sieb, befeuchte es nochmals mit trüben Wein, und mache alsdenn Kugeln daraus, die man an einem trocknen Orte zum Gebrauch aufhebet. Will man junge Orangerie und ausländische Gewächse verpflanzen, läßt man eine oder mehrere Kugeln in Wasser zergehen, und stellet die Wurzeln der Gewächse eine Weile darinn. Bey Verpflanzung der Stauden leget man ein wenig von dieser bereiteten Erde an die Wurzel.

An einigen Orten hat man die von den Holländern abgelernte Gewohnheit, besuchenden Freunden, insonderheit beym Tobackrauchen, sogenannte Speybaxen vorzustellen, damit dieselben nicht den Fußboden des Zimmers mit Schleim, Speichel, auch Asche und Unrath aus den Pfeifen, verunreinigen mögen. Man laße das in solchen Speybaxen befindliche, zusammt dem hineingelegten Sande, an einem abgelegenen bedeckten Orte in eine Tonne zusammen schütten. Nachdem alles ½ Jahr mit einander gemodert, füge man etwas leichte, doch fette Erde hinzu: so hat man die beste Topferde zu Nelken u. d. gl. insonderheit wenn jener Auswurf an einem Orte, wo in Gesellschaft Wein getrunken wird, gesammelt worden.

Endlich befindet sich ein Blumenliebhaber auch allemal sehr wohl dabey, wenn er die auf fetten Wiesen, imgleichen auf Kirchhöfen aufgeworfenen Maulwurfshaufen sammlet.

Die Zubereitung einer vorzüglich guten Blumentopferde zu Nelken, der man sich aber bey den übrigen Blumen mit vielem Nutzen bedienen kann, siehe unter Nelke.

Siehe auch Erde. (Garten-) J. W.

J. W. C. A. Freyh. v. H. nützl. Beytr. zur Oeconomie ꝛc. Fr. und Leipz. 1766, 8. S. 49, f. 53, fgg.
J. W. Hönert Anweis. zum Anlegen und Unterhalten eines wohlbestellten Blumengartens, Brem. 1774, 8. S. 12, f. 19, fgg.
Hrn. Superint. Lüder Briefe über die Anleg. und Wartung eines Blumengartens, Hannov. 1777, 8. S. 7—19.

Von der Erde zum Straßenbau, siehe Straße.

Es giebt auch Erdarten, welche man wirklich statt der Nahrung gebraucht.

Es ist nicht leicht zu begreifen, daß die Erde einem animalischen Körper zur Nahrung dienen könne; und es scheint, als wenn dieselbe vorher nothwendiger Weise erst ihre Natur verändern und eine vegetabilische Beschaffenheit annehmen müßte, ehe sie dem Menschen zur Nahrung dienen könnte. Indessen ist es gewiß, daß es in Africa eine Art von Erde giebt, die man zu essen pflegt. Herr Adanson hat in Senegal, an der Küste des grünen Vorgebirges, zu Portudal, die Negern von einer Art Erde essen gesehen, die, wie er sagt, dem Ansehen nach, der Erde um Montmartre, nahe bey Paris, ziemlich gleich gekommen. Er hat die nämliche Erdart auch ungefähr 40 Meilen von Portudal angetroffen, da er an den Ufern der Flüsse Niger und Gambi Beobachtungen angestellt hat. Die Africaner, welche diese Erde zu essen pflegen, haben sich dermaßen daran gewöhnt, daß es ihnen, wenn sie aus ihrem Vaterlande nach America weggeführet werden, ein sehr großer Verlust ist, dieselbe zu entbehren. Sie suchen sie allenthalben auf. Hr. v. Chanvallon erzählt in der Geschichte seiner Reise nach Martinique, daß die Negern, welche von der Küste Guinea dahin gebracht werden, nach dieser Erde so lüstern sind, daß sie durch keine Strafe abgehalten werden können, davon zu essen, ungeachtet es ihnen ihre Herren, welche befürchten, daß es ihnen schaden mögte, verbiethen. Man verkauft so gar diese Art Erde, welche eine Art von rothgelblichen Tophstein ist, auf den

öffentlichen Märkten zu Martinique, unter dem Namen Caouac als eine Eßwaare.

Auf der Insel Noussalaut befindet sich eine Art Siegelerde, welche weiß ist und ins Graue fällt; diese essen die Frauenspersonen daselbst sehr gern.

Man sollte fast nicht glauben, daß es irgend eine Sorte von nahrhafter Erde geben könne; indessen giebt es wirklich Erdarten, welche gut zu essen sind, selbst so, wie sie von Natur sind, ohne daß sie erst mit andern Dingen versetzt oder zugerichtet werden dürfen, außer, daß man sie nur ein wenig kochet, von welcher Gattung die Erdarten Bucaros (s. Th. VII, S. 149) und Patna sind.

In Ostindien verfertiget man eine Art Speise aus einer Erde, die eine Sorte von Kalk ist. Wenn man diese Erde zu Areccanüssen und Betelblättern thut, so bekommt man eine Art Speise, welche nicht nur Indianer, sondern auch Europäer, gern essen.

In China ist ein Käse im Gebrauche, zu dessen Verfertigung Checao mit genommen wird, und den man deswegen Checaokäse nennet. Diesen verkauft man öffentlich zu Canton. Es ist aber der Checao eine gypsartige Materie, welche die Chineser zu essen pflegen.

Endlich ist es gewiß, daß in Italien Erde von den Alten zur Verfertigung der Alica genommen wurde, welches ein flüchtiges Nahrungsmittel war, das man mit dem Getreide Zea verfertigte. Ein wesentlicher Theil dieser Alica war ein gewisser Mergel, denn man in dem Königreiche Neapel zu Solfatara, zwischen Pouzoles und der Stadt Neapel, findet. Diese Erde gab der Alica die weiße Farbe, und machte sie milde. Man schätzte dieses Nahrungsmittel besonders wegen seiner Feinheit und Weiße.

Zu Verfertigung der Alica verbrauchte man eine so große Menge von dieser weißen Erde, daß, als die Colonie der Neapolitaner, welche Augustus nach Capua schickte, dem Kaiser vor-

vorstellte, daß sie ohne diese Erde keine Alica zu machen im Stande wären, er einen Befehl gab, daß man jährlich eine gewisse Summe aus dem kaiserlichen Schatze nehmen sollte, um ihnen dergleichen Erde zu verschaffen.

Diese Erde, der sich die Neapolitaner zu Verfertigung ihrer Alica bedienten, kommt eben so wohl, als die Erde Bucaros, aus den feuerspeyenden Bergen; und überhaupt sind die verschiedenen Sorten von Erde, so wie die Früchte der Erde, in warmen Himmelsgegenden besser, als in kalten.

Daß aus einer gewissen Art von Mergel, im Nothfall, Brod zu backen versucht worden, werde in dem Art. Mehl (Berg-) melden.

Endlich kann man auch daraus wohl erkennen, wie es möglich sey, daß es nahrhafte und zum Essen gute Erden giebt, weil eine große Menge Fische und die Würmer in der Erde sich zum Theil von der Erde ernähren, oder doch davon fressen. An einigen Orten pflegt man Störe mit Thonerde, worunter ein wenig Salz und Getreide gemischt worden, zu füttern. Der Erdgeschmack, welchen manchmal der Fisch hat, kommt von der Nahrung, die er hat, her.

Schauplatz der Künste und Handwerke, 8 Band, S. 173, fgg und 611, fgg.

Erde, (Antiscorbutische) ist in Norwegen zu finden, und der Siegelerde an Kräften nicht ungleich, vornehmlich aber ein vortreffliches Mittel wider den Scharbock. Es ist diese Erde in Deutschland wenig bekannt.

Erde, (Arzeney-) medicinische Erde, L. Terra medica, Terra officinalis, heißt eine jede Erde, die zur Erhaltung oder Wiederherstellung der Gesundheit sowohl inn- als äußerlich gebraucht wird.

Es gehören hieher:

1. Verschiedene Arten von Kreide, als: 1) die gemeine weiße Kreide; 2) die englische weiße Kreide; 3) die Mondmilch, und deren Arten; und 4) einige Kalkerden, zu welchen letztern denn a) die Malthesererde, und b) einige von den gesiegelten Erden, gerechnet werden können.

2. Einige Thonarten, und unter solchen insonderheit: 1) die bolarischen Erden, dergleichen der weiße, gelbe, rothe, levantische und armenische Bolus, ferner die tokayische, ilsanische, patmische, die alte echte lemnische, und andere gesiegelte Erden mehr, sind; 2) der Trippelthon.
3. Einige Mergelarten, sonderlich: 1) die Walkererde; 2) die meisten eigentlich so genannten Mergel, zu deren Classe die jetzige echte lemnische, strigauer, laubacher, veldische, brembergische, brechelwitzer, goldberger, liegnitzer, jauersche, und andere gesiegelte Erden mehr, zu zählen sind; 3) der Stein-Mergel, wohin unter andern die so genannte rochlitzer Erde gehört.
4. Einige mit Salz vermischte Erden.
5. Einige mit Metall vermischte Erden, unter denen sonderlich 1) die Galmeyerde, und 2) der Eisenocher, in der Medicin einigen Nutzen haben können.
6. Einige Sandarten, worunter die bayrische Erde, oder das claramontanische Pulver zu rechnen ist.

Außer diesen bisher angeführten Erden, giebt es auch noch andere, als die ägyptische, antiscorbutische, chionische, cimolische, eretrische, japanische, samische, selinusische, die hessische Eisenerde, und andere mehr, von denen jedoch einige gänzlich verloren gegangen, oder doch ungemein rar, andere aber wenig bekannt sind, und von denen also nicht mit Gewißheit bestimmet werden kann, zu welchen von den obigen Classen sie gehören, und endlich einige, als: die japanische oder hessische Eisenerde, gar nicht unter die Erden gehören.

Einige dieser Erden sind gesiegelt, und werden daher gesiegelte Erden, oder Siegelerden, genennet; andere aber sind es nicht.

Aeußerlich gebraucht man diese Erden bey Geschwulsten, Geschwüren und Entzündungen, zum Zertheilen und Austrocknen, entweder für sich in Gestalt von Pulver, oder unter Pflaster, Salben ꝛc. wie auch unter Augenwasser, Augensalben, und Augenpulver ꝛc. Innerlich werden sie zu Dämpfung der Säure und alkalischen Schärfe, desgleichen in der Absicht, die Wallung zu besänftigen, ferner in der rothen Ruhr, heftigen Blutflüssen, u. s. w. gebrauchet. Einigen wird auch eine Harn- Schweiß- und Gifttreibende Kraft zugeeignet. Mehrere

rere Nachricht von selbigen geben die von den meisten Arten an gehörigen Orten befindlichen besondern Artikel.

Erde, (Ausgelaugte) L. Terra mortua oder damnata, wird insonderheit derjenige Theil der Asche genennet, welcher übrig bleibt, wenn das Salz daraus gezogen worden. Sie ist eine gute Düngung der Aecker, wovon bereits unter dem Worte Asche mit mehrern Erwähnung geschehen. Sonderlich aber führt die von ihrem Salpeter leere und ausgelaugte Erde diesen Namen, welche hiernächst eine neue Muttererde ist, in welcher sich dieses Salz wieder leicht generirt. Die Seifensieder nennen es den Ausschlag.

Erde, (Ausgemergelte) Fr. Terre usée; s. Aushungern.

Erde, (Bau-) siehe Erde. (Damm-)

Erde, (Bellievrische) Fr. Terre de Bellievre, nennet man, in den französischen Glashütten, die Erde, wovon man den innern Theil und den Fußboden der Oefen, wie auch die Töpfe und Kufen macht, worinn man das Glas schmelzen und ablaufen läßt. Sie wird aus einem Steinbruche bey dem Eisenhammer gleiches Namens in der Normandie gegraben.

Erde, (Bergpech-) Ampelires; s. Th. I, S. 692, fgg.

Erde, (Bewundernswürdige sächsische) siehe Erde. (Sächsische).

Erde, (Bolar-) siehe Th. VI, S. 191.

Erde, (Chionische) Erde aus Chio, L. Terra Chia, Fr. Terre de Chio, ist eine Gattung Siegelerde, oder eine fette Erde, die mit einer Rinde überzogen ist, und weißgrau wie Asche aussieht. Sie kommt aus der Insel Chio oder Scio im Archipelagus. Sie hält an, nimmt die Flecken und Narben von der Haut hinweg, vertreibt auch die Runzeln im Gesicht, und macht selbiges schön glänzend. Weil sie sehr selten ist, so wird dafür gemeine Siegelerde ausgegeben; sonst aber ist dieselbe der samischen ziemlich gleich. In Sachsen, in

der Gegend von Belzig, wird dergleichen ebenfalls gegraben.

Erde, (Cimolische) siehe **Seifenstein.**

Erde, (Cöllnische) siehe **Umber.**

Erde. (Damm-) Einige benennen mit diesem Worte diejenige Erde, welche aus verfaulten Pflanzen und Thieren entstehet; Andere aber begreifen darunter eine jede Erde, die mit der vorigen vermischt ist, und daher zu Aeckern und Wiesen dienet, oder die oberste fruchtbare Erdschicht, in welcher die Gewächse erzeuget werden, und welche daher gebauet wird; weßhalb sie auch **Bauerde** und **Gewächserde** genennet wird; s. Th. VIII, S. 728.

Erde, (Dünger-) siehe Th. IX, S. 691, fgg.

— (Eisen-) siehe Th. X, S. 569.

— (Eretrische) L. Terra Eretria, Fr. Terre Erétrienne, eine Art thonichter Erde, die viel Aehnlichkeit mit der Siegelerde, und von der Stadt Eretria im Negropont (oder Euböa) den Namen hat. Es giebt eine schneeweiße, und eine aschfarbige. Leztere wird der erstern zur Arzeney vorgezogen. Sie hält an, und dienet das Blut zu stillen, wenn sie eingenommen wird. Die weiße brauchen die Mahler.

Erde (Feld-) schwarze, Humus ruralis *Linn.* Diese Erde ist in ihren Eigenschaften von der Gartenerde nicht weiter unterschieden, als daß sie aus etwas gröbern, zwischen den Fingern mehr fühlbaren Theilen besteht; von Farbe, trocken mehr in das Graue, mit Wasser aber vermischt, mehr in das Schwarze fällt. Sie ist bald mehr, bald weniger, mit fremden unauflöslichen, d. i. Sandtheilen vermischt. Je mehr sie davon enthält, je mehr fällt ihre Farbe ins Gelbe oder Braune.

Die schwarze Felderde ist ein natürlicher Reichthum, dessen sich wenige Gegenden zu rühmen haben. Ihre Fruchtbarkeit rührt von denen daselbst beständig durch die Kraft des Feuers aufsteigenden fruchtbaren Dünsten, und einer daher in der Erde unterhaltenen einförmigen Bewegung. Dauert diese in

in einem Grade immer fort, so braucht man ein solches Feld nicht zu düngen, zu brachen, oder zu verbessern; die fruchtbaren Kräfte würden sich sonst darinn zu sehr häufen, und die Pflanzen übertreiben.

Eine mit solcher Erde beglückte Gegend wird fast niemals von einer Dürre leiden, auch nicht leicht zu viel Nässe annehmen, weil die Kraft des Feuers die überflüssige Nässe bald vertreibt. Man hat nicht leicht zu besorgen, daß das darauf gesäete Korn sie aussooret. Man hat auch, bey angewandter Vorsicht, nicht so leicht übertriebenes Lagerkorn zu befürchten. Man kennet also darinn fast keinen Mißwachs. Geräth ja die eine Art von Korn schlechter, so pflegt eine reichere Aernde an den übrigen den Abgang zu ersetzen, oder der in andern benachbarten Gegenden sodenn vorfallende noch beträchtlichere Mißwachs veranlaßet theurere Preise, und machet, daß man ein mit solchem Grunde versehenes Gut bey dem Mißwachse höher, als bey einer guten Aernde, nutzet. Von den in einer solchen Gegend aufsteigenden Dünsten pflegen auch die angränzenden Felder zu genießen, und, wenn sie gleich steinicht oder sandicht sind, dennoch reichere Aernden zu geben, als man in andern Gegenden, ihrer Natur nach, von ihnen erwarten kann. Die dort aufsteigenden Dünste pflegen viele Nebel, auch in den Gründen öftere Ueberschwemmungen zu veranlaßen, welche aber nicht schädlich sind.

Wenn man von dieser fruchtbaren Erde auf ein Feld fährt, wo der innere Trieb fehlt, so wird sie einigen Nutzen leisten, so lange die mit hingebrachten Kräfte wirken; wenn solche aber nicht durch neue Zuflüsse von unten ersetzt werden, wird die Fruchtbarkeit bald aufhören, und es verhält sich damit eben so, als wenn ich einen Kasten mit frischer zubereiteter Garten-Erde fülle. Sie verliert, wenn sie einige Zeit stehet, ohne daß die Bewegung darinn durch neue Zuflüsse erhalten wird, alle Kraft, und was man von neuem darein setzt, wird keine Art zu wachsen haben.

Wenn eine schwärzliche Erde die Farbe verliert, so ist es ein Zeichen, daß ihre Fruchtbarkeit abnimmt; solche kann aber, theils durch untergemischte neue Gartenerde und Mist, theils durch die gute Beackerung wieder hergestellt werden.

Ungeachtet ein schwarzer Boden unter allen der beste, stärkste und fruchtbarste ist, und ein Gut, dessen Felder vielen schwarzen Acker enthalten, wenn es zum Verkauf gestellet ist, vorzüglich viele Liebhaber findet: so giebt es doch auch Erdarten, die,

die, ihrer schwarzen Farbe ungeachtet, dennoch sehr unfruchtbar sind. Zu einem unwidersprechlichen Beweise hiervon, darf ich nur den Torf- oder Moorgrund anführen. Wenn man die Netz- und Wartebrücher in der Neumark sieht, muß man über den vortrefflichen schwarzen Boden erstaunen, und man sollte glauben, daß darinn der schönste Weizen erzeuget werden müsse, da doch, wenn es nicht durch den Dünger gezwungen wird, in verschiedenen Gegenden kaum mittelmäßiger Roggen oder Haber darinn erbauet werden kann.

Erde, (Garten-) Humus dædalea *Linn.* eine zum Gartenbau dienliche Erde. Ihre Eigenschaften sind, daß sie aus feinen, zwischen den Fingern gelind anzufassenden Theilchen bestehet, welche sich trocken leicht aus einander reiben laßen, und von brauner Farbe sind; mit Wasser vermischt aber aufschwellen, einen Brey geben, ohne zu kleben, noch sich zu setzen, anbey eine schwärzliche Farbe annehmen. Das Feuer löset ihre Theile leicht in einen Dampf auf, und zerstreuet sie mit Zurücklaßung einer Asche. Sie pflegt nach einem sanften Regen, sonderlich im Frühjahr, stark und angenehm zu riechen; und eben dieser Geruch, nebst der mehr dunkel- oder hellbräunlichen Farbe, zeiget ihre mehrere oder mindere Güte an. Sie darf nach einem Regen keine harte Rinde, noch weniger eine weiße Kruste ansetzen (s. oben, S. 320, f.), am wenigsten aufbersten. Das Feuer setzt sie leicht in Bewegung, daher nimmt sie bald Wärme an. Sie hat die gehörige Menge von Oehltheilen, und nimmt daher nicht mehr Wasser an, als sie braucht; läßt also das überflüssige, gleich einem Siebe, geschwind durchlaufen, behält dagegen die Bewegung des Wassers lange; trocknet nicht leicht aus; bleibt vielmehr fast allezeit in gleichem Grade der Feuchtigkeit, daher die Wurzeln sich darinn leichter ausbreiten können; der Wind wehet sie nicht leicht weg; sie fließt weniger ab, und wird nicht so bald ausgesooret. Am Gewichte ist sie leichter, als die mehresten übrigen Erd-

Erdarten, und hat den Geschmack ungefähr von einer aufgelöseten Fleischbrühe.

Siehe auch **Erde zum Blumengarten**, oben, S. 323, f.

In weiterer Bedeutung wird auch wohl die obere Erdschicht des Erdbodens, die Gewächserde, Dammerde, die Gartenerde genannt.

Erde, (Gelbe) Berggelb; siehe **Occher**.

— (Gesiegelte) siehe **Siegelerde**.

— (Gewächs-) siehe **Erde. (Damm-)**.

— (Grüne) siehe unter **Grün**.

— (Holz-) siehe in H.

— (Italiänische) kommt der braunen Occher sehr nahe, ist aber lebhafter und schöner. Die schwere und inwendig braune ist die beste. Man gebraucht sie zum Tuschen (au lavis) und Glasiren.

Erde, (Japanische oder Japonische) Caschu, Terra Catechu, Terra Catchu, Cate & Caatschu, Terra Japonica, Fr. Cachou, ist ein gummichter, ausgetrockneter und hart gewordener, auswendig schwarz- und inwendig braunrother Saft, von anziehendem Geschmack, anfangs ein wenig bitter, in der Folge süßer, angenehmer und ohne Geruch. Man hat ihn von zweyerley Art; theils gereinigtern, welcher hurtig im Munde zu zergehen pflegt, theils unreinen, welcher oft mit Erde, Sand, kleinen Steinchen und andern fremden Theilen vermischt, bisweilen gar verbrannt, angetroffen wird. Die Benennung der japanischen Erde führt er im uneigentlichsten Verstande, weil er nicht allein keine Erde, sondern auch gar nicht in Japan zu finden ist, wenn er nicht anderswoher dahin gebracht wird; er kommt aber eigentlich aus Malabar, Surate, Pegu und andern indianischen Küsten, und ist wirklich ein aus dem Pflanzenreiche entspringender, verdickter Saft. Ueber das Gewächs, woraus dieser Saft gezogen wird, sind bis jetzt die Schriftsteller noch nicht einig; und es

läßt

läßt sich vermuthen, daß er aus allerley Bäumen, welche mit einem herben, anziehenden, leicht einzutrocknenden Safte reichlich versehen sind, bereitet werden könne. Viele halten den im 2 Th. S. 388 fgg. beschriebenen Arecabaum für denjenigen, woraus dieser Saft hauptsächlich bereitet werde.

Nach Kämpfers Bericht wird zu Odowara, mit Ambra, Campher ꝛc. parfumirter Caschu verfertigt, woraus kleine Götzenbilder, Blumen und allerley Figuren zum Verkauf gemacht werden. Rein und ohne Gewürz, ziehet der Caschu, als eine Arzeney innerlich gebraucht, zusammen, befestigt die Zähne und das Zahnfleisch, stillet das Blutspeyen, stärkt den Magen ꝛc. Mit Ambra und Traganthschleim in Kügelchen geformt, verursachet er einen angenehmen Geruch des Mundes. Ein Trank von Catechu in Wasser aufgelöset, wird in Gallenfiebern, und bey Durchfällen, als angenehm und nützlich angepriesen. Es werden daraus auch eine Essenz, oder mit Ambra, Traganth und Bisam, gute Räucherkerzchen bereitet.

Hrn. D. Martini allgemeine Geschichte der Natur, 3 Th. Berl. 1777, gr. 8. S. 172, fgg.

Erde, (Jungfer-) Fr. Terre vierge, nennen die Chymisten die elementarische reine Erde, welche von allen fremden Beymischungen frey ist.

In der Landwirthschaft verstehet man darunter diejenige Erde, welche in einem alten Acker noch nicht an der Luft und Sonne, sondern unter der Erde, welche man bearbeitet, unbebauet und vom Pfluge unberührt gelegen hat. Sie ist also eigentlich der Boden des Ackers, oder vielmehr der bisher gezogenen Furchen desselben. Je besser diese Erde ist, d. h. je lockerer sie ist, und je mehr öhlichte und fette Theile sie hat, desto mehr muß man sich bemühen, dieselbe, zur Verbesserung eines alten Ackers, mit einem tief gestellten Pfluge herauf zu bringen.

Es

Es ist zwar diese Arbeit sehr mühsam und beschwerlich, besonders in solchen Gegenden, wo der Landmann nur Ein Pferd an den Pflug zu spannen pflegt; diese Gewohnheit aber, ob sie gleich nicht zu tadeln ist, soll doch um so viel weniger jemanden von dieser nützlichen Unternehmung abhalten, je gewisser es ist, daß eine reiche Aernde, wo nicht im ersten, doch gewiß in dem andern und folgenden Jahren, diese saure Arbeit reichlich belohnen wird; und diese wird desto reicher seyn, je älter der also bearbeitete Acker, und je besser die Erde ist. Man kann diese Bearbeitung des Ackers füglich so bewerkstelligen, daß man eine Furche zweymal ziehet (daher sie auch ein doppeltes Pflügen heißt), und man kann sie alle 10 Jahre wiederhohlen. Ein leimichter, imgleichen ein lockerer Boden, der zugleich etwas zäh ist, wird hier die beste Hoffnung auf künftige reiche Aernde geben, weil diese die fetten Theilchen, die durch den Regen oder durch andere Zufälle dahin gekommen sind, und sich mit der Erde vermischt haben, besser aufbehält. Wo aber der Boden sandig ist, oder eine andere leichte Erde hat, da muß man dergleichen Aufpflügen nicht vornehmen, weil die Erfahrung gelehret hat, daß der Acker dadurch gänzlich verdorben worden; zu geschweigen, daß solche Erde nichts enthält, was einer so großen Arbeit werth wäre.

Erde, (Kalk-) siehe **Kalk. Kreide.**
— (Kley-) siehe **Kley.**
— (Lack-) siehe in **L.**
— (Marsch-) siehe in **M.**
— (Medicinische) siehe **Erde. (Arzeney-).**
— (Mergel-) siehe **Mergel.**
— (Mist-) siehe in **M.**
— (Moor-) siehe in **M.**
— (Occher-) siehe **Occher.**
— (Porcellan-) siehe **Porcellan.**
— (Pozzolische) siehe Th. X, S. 569.
— (Richterische) siehe den folgenden Artikel.
— (Sächsische bewundernswürdige oder Wunder-) Terra miraculosa Saxonica, auch von ihrem Erfinder, dem Königl. Edelsteininspector, Christ. Richter zu Schneeberg, die Richterische Erde genannt. Der Grund dieser Erde ist gemeiniglich violet oder gelbröthlich,

lich, und es befinden sich auf selbigem verschiedene andere Farben, so, daß dieselbe daher ein sehr buntes Ansehen hat. Einige haben diesen Körper für eine Erde, Andere für Steinmark, noch Andere für einen Stein, gehalten; allein, es ist dieselbe ein wahrer Stein, und zwar ein thonartiger, der mit den Speckſteinen in einer nahen Verwandtschaft steht. Im Feuer wird diese Erde dermaßen hart, daß sie mit dem Stahl Feuer schlägt, den Stahl nach langem Gebrauch abnutzt, und sich endlich wie der schönste Jaspiß schleifen läßt. Sie wird da, wo sie gefunden wird, in verschiedenen Flötzen angetroffen.

Wenn gleich dieser Stein eine ganz feine Politur annimmt, so muß man doch mit demselben auf eine ganz andere Art verfahren, als bey andern Steinen zu geschehen pflegt. Man giebt ihm eine glatte Oberfläche, und reibet ihn öfters mit einem wollenen Tuche. Wenn dieses eine Zeitlang geschehen ist, bekommt er einen so hellen Glanz, daß er an Schönheit beynahe den Marmor übertrifft.

Da dieser Stein sich leicht schaben und schneiden läßt, und durch das Feuer zu einer besondern Härte gebracht werden kann: so laßen sich daraus allerhand Gefäße schneiden, und allerley Bilder schnitzen.

Man hat den Ort, wo diese Wundererde gefunden wird, lange nicht gewußt. Herr Richter, der diesen Stein zuerst entdeckte, und in der unten angeführten Schrift bekannt machte, hielt den Geburtsort desselben so geheim, daß er Niemand denselben entdeckte. Da er starb, kam seine ganze Sammlung von dieser Wundererde in das Cabinet zu Dresden, aber aller Mühe ungeachtet konnte kein Mensch den Ort entdecken, wo er lag. Man fand in den zwickauischen, weißenbergischen, wildenfeldischen, kalkgrünischen und schönauischen Marmorbrüchen, imgleichen bey den Dörfern Chansdorf und Planitz, ein marmorirtes Steinmark, und glaubte, dieß sey die echte Wundererde, dafür es auch, wenn es geschlämmt ist, fälschlich ausgegeben wird. Hebenstreit, im Museo Richteriano, giebt besonders die wildenfeldischen Districte, wo der Marmor bricht, zum Geburts-

Geburtsort dieser Erde an; allein, Herr Schulze hat, im 2 Th. der neuen gesellschaftlichen Erzählungen, S. 266, uns die Versicherung gegeben, daß man sie bey Planitz, unweit Zwickau entdeckt habe.

Saxoniæ electoralis miraculosa terra, oder des weltberühmten Churſachſenlandes bewundernswürdige Erde, wie dieselbe durch des höchſten Gottes sonderbare Gnade, und verliehenen Bergwerksverstand, auch unermüdeten Fleiß entdeckt worden, von Christ. Richter. Schneeb. 1732, 4. 16½ Bog. n. 61 abgestochenen, und in verschiedenen Exemplaren ausgemahlten Proben.

Von der sächsischen Wundererde, s. Hrn. Schröter vollständige Einleitung in die Kenntniß und Geschichte der Steine und Versteinerungen, 2 Th. Altenb. 1776, 4. S. 239 — 245, n. 8. ausgemahlten Proben, aus dem herzogl. Cabinet zu Weimar.

Oratio inauguralis de Terra miraculosa Saxonica, an Steatites sit? per IVL. ERN DE SCHÜTZ, st. im Anhang zum 3 Th. der *Nov. Act. phyſ. med. Acad. Cæſ. N. C.* Norimb. 1767, 4. S. 91 — 114, und von mir übers. u. d. T. Hrn. J. E. v. Schütz Untersuchung, ob die so genannte bewundernswürdige Sächsische Erde eine Art Speckſtein sey? im 22 St. des N. Hamb. Magaz. 1768, 8. S. 307 — 337.

Erde, (Salpeter-) siehe Salpeter.

— (Schlamm-) siehe Teicherde.

— (Schwarze Feld-) siehe Erde. (Feld-).

— (Seifen-) Smectis, siehe in S.

— (Siegel-) siehe Bolus. Siegelerde.

— (Spaniſche) Blanc d' Eſpagne; siehe Kreide. (Spaniſche).

— (Straßen-) siehe Koth.

— (Sumpf-) siehe in S.

— (Teich-) siehe in T.

— (Torf-) siehe in T.

— (Walker-) siehe in W.

— (Waſch-) siehe Seifenerde.

— (Wilde) diejenige untere Erde im Felde, welche unter der jährlich umgepflügten und beackerten Oberfläche liegt, von der gewöhnlichen Düngung nicht durchdrungen ist, und unter 2 bis 3 Zoll ihren Anfang nimmt.

Oekonomisch-physikalische Abhandlung von der sogenannten wilden Erde im Acker, von J. A. Herzog, st. im 18 St. der Oecon. Nachr. Leipz. 1750, 8. S. 395 — 462.

Jo. Fr. Neumanns nähere Erklärung des Begriffes von der wilden Erde, entgegengesetzt des Hrn. Amtsrath Herzogs ökonomisch-physicalischen Abhandlung von derselben. Berl. 1751, 4.

Erde, (Wühler-) siehe Th. I, S. 362.

— (Wunder-) sächsische; siehe oben, S. 335, fgg.

Erden-Geld, siehe oben, S. 171.

Erdrosseln, durch Zuschnürung oder Zudrückung der Drossel, d. i. der Luftröhre, tödten. Im Hannöv. drüsten, Engl. to throttle. Siehe **Erhängte Personen.**

Erdrücken der Kinder im Schlafe. Es ist allemal gefährlich, wenn eine Mutter oder Amme ihren Säugling bey sich im Bette liegen läßt. Es sind viel betrübte Beyspiele vorhanden, daß Kinder auf diese Weise erdrücket worden. Die Geistlichen haben daher in den katholischen Ländern eine Gewissenssache hieraus gemacht, und ertheilen denen, welche ihre Kinder vor dem dritten Jahre neben sich in das Bette legen, keine Absolution. In Florenz ist man gar so vorsichtig gewesen, um die Erstickung der Kinder an der Brust und das Erdrücken derselben zu verhüten, daß, zufolge eines obrigkeitlichen Befehls, keine Mutter oder Amme, bey Strafe der Verbannung, sich unterstehen darf, ein Kind an die Brust zu legen, es sey denn, daß es in einem eigenen Gehäuse liege, welches sie Arcuccio nennen, und welches man im 2ten Bande, S. 386, f. beschrieben und abgebildet findet.

Wenn Kinder ganz platt, oder doch so gedrückt sind, daß das Blut aus dem Munde und der Nase fließet, oder innere edle Theile verletzt worden: so ist wohl keine Rettung zu erwarten. Aber einige dieser kleinen Unglücklichen verlieren ihr Leben an einer Art von Schlagfluß, und auch diese überläßt man, leider! von Schrecken muthlos und betäubt, durchaus ihrem Schicksale. Man ist gemeiniglich über die Nachläßigkeit, durch welche solche Kinder verunglückt sind, außer sich, und fast in Verzweiflung; man vergißt zu helfen, und das sollte

sollte man doch. Man sollte sie eben so wohl, als Neugebohrne, die leblos da liegen, zu retten bedacht seyn, wie ich im Art. Kind zeigen werde.

Man muß dergleichen Kinder eiligst entblößen, und ihnen, wofern Gesicht und Hals roth und braun aufgelaufen sind, etwas Blut aus der Drosselader, oder am Arme, laßen. Alsdenn sucht man ihnen warmen Athem in den Mund zu blasen, und dabey die Brust hinaufzudrücken, und von den Ribben nach der Brust hinaufzustreichen.

Das Einblasen des warmen Athems geschieht, wenn ein Mensch von starker Lunge seinen Mund auf den Mund des Kindes leget, und mit aller Macht den Athem einhauchet. Bey diesen Einblasen aber muß man mit einer Hand die Nase des Kindes zuhalten, und ein anderer von den Umstehenden streicht mit der Hand über der Brust hin und her, vornehmlich von der Herzgrube nach der Brust hinauf.

Auch bläset man ihnen Luft oder Tobaksrauch, mittelst eines abgebrochenen Pfeifenstiels, oder einer andern Röhre, in den Mastdarm, und versäumet das Reiben und die nöthigen Erwärmungen nicht.

Das Reiben geschieht auf eben die Art, wie bey Ertrunkenen, wovon unten handeln werde. Zur Erwärmung badet man das Kind in warmen, mit etwas Brandwein oder Wein vermischten, Wasser, oder wickelt es in warme Weintücher, besonders von Flanell, und schlägt darüber andere trockne sehr warme Tücher.

Nase und Schlund werden mit Vorsicht gereizet, indem man ihnen etwas geriebenen Meerrettig, frischen Senf oder durchgeschnittene Zwiebeln vor die Nase hält, auch etwas warmen Thee von Melissenkraut oder Fliederblumen mit ein wenig Weinessig, in den Mund flößet. Sobald sie sich ein wenig erhohlen, werden sie aus den gemeiniglich dunstigen warmen Zimmern in ein kühleres gebracht, um eine freye Luft zu schöpfen. Man hält sie daselbst in warmen Weintüchern eingewickelt, setzt die oben angeführten Erweckungsmittel fort, und

sucht sie zu laben, welches durch Melissenthee oder Fenchelwasser geschehen kann; oder man gießt heiß Wasser auf ein wenig Zimmet, und versüßt es mit Zucker. Man kann ihnen auch wohl ein wenig Wein geben, und 3 bis 5 Tropfen von Hoffmanns Spiritus einflößen. Die beste Labung ist indessen die, wenn sie bald die Brust nehmen können. Stellt sich mit der Wiederkehr des Lebens ein fortdauerndes Röcheln der Brust ein, so löset man einen Theelöffel voll Meerzwiebelsaft in einem Eßlöffel voll warm Wasser oder Thee auf, und flößt es ihnen Theelöffelweise ein. Will dieses aber nichts helfen, so reichet man, nachdem die Kinder alt sind, 2, 3 oder 4 Gran Spießglasschwefel mit Zucker vermischt, läßt Thee oder warm Wasser mit Oehl nachtrinken, und setzt abführende reizende Klystiere, aus einem Decoct von Sennesblättern, oder Gottesgnadenkraut, mit Salz geschärft, auf welche jedoch immer die vorerwähnten labenden Getränke fleißig fortzusetzen sind.

Die Methode, wodurch Hr. Janin, in seinen Reflexions sur le triste sort des personnes, qui sous une apparence de mort, ont eté enterrées vivantes, einem erdrückten Kinde wieder zum Leben verholfen, st. in No. 2. der *Gazette Salut.* v. J. 1773.

Ereilen, wird von dem Hirsch gesagt, wenn er sowohl in freyem Boden, als Grase, mit der hintern Schale die vordere ergreift, und zwar nur bis etwa in die Hälfte, zuweilen auch wohl besser vor über die Hälfte, doch so, daß die Hinter- und Vorderfährte gerade in einander stehen. Das Wild hingegen kann es sehr selten, und nicht mit Fortsetzung thun. Siehe auch Blenden, Th. V, S. 726.

Eremit, eine Art von Krebskrabben; s. Th. X, S. 460, und Krebs. (Schnecken-).

Eremitage, siehe Einsiedlerey.

Eren, Ahorn; siehe Acer.

Eretrische Erde, siehe oben, S. 330.

Erfrieren, 1. Durch Frost getödtet, verderbet werden. In dem vorigen Winter sind viele Leute erfroren. Die Kräuter, die Bäume sind alle erfroren. In Westphal. verfrensen. Siehe Frostschade.

2. Durch den Frost fühllos gemacht werden, von den Gliedmaßen des Leibes. Die Füße, die Hände sind ihm erfroren. Erfrorne Glieder. Im gemeinen Leben wird es in dieser Bedeutung auch als ein Reciprocum gebraucht. Er hat sich die Nase, die Füße, die Hände erfroren. Siehe eben daselbst.

3. Von Kälte durchdrungen werden, sehr frieren. Ich bin ganz erfroren. Sie sahen ganz erfroren aus.

Erfrischen, siehe Abkühlen.

Erfrorne Gewächse, Menschen und Thiere, siehe Frostschade.

Erfüllung, heißt bey den Jägern, wenn der Hirsch mit der hintern Schale zurück bleibt, doch gerade, zuweilen wohl 2 bis 3 Finger breit. Dieses geschieht gemeiniglich von feisten und alten Hirschen, weil ihnen die Sehnen steifer und kürzer werden. Dieses wird auch sonst das Hinterlaßen oder Zurückbleiben genennet.

Erfurter Bier, Schlunz genannt; s. Th. V, S. 32.

— — **Rettig**, siehe Rettig.

— — **Saflor**, siehe Saflor.

Ergata, siehe Erd-Winde.

Ergetzungsgelder des Regenten, siehe Th. VIII, S. 39.

Ergot, siehe Flußgalle. Mutterkorn.

Ergoté, siehe Afterklauicht.

Erhabene Arbeit, der Metallarbeiter, wo durch den Hammer allerley Figuren in die Höhe getrieben werden. Siehe Getriebene Arbeit.

Halb erhabene Arbeit, der Bildhauer und Bildgießer, die an dem Hintergrunde anhängt, im Gegensatze der ganz erhabenen, welche an keinem Hinter-

grunde befestigt ist. S. auch Bas reliefs, Th. III, S. 584.

Erhängen. 1. Aufhängen, in die Höhe hängen, in welcher Bedeutung dieses Wort im Hochdeutschen veraltet ist, wo man es 2. nur noch in engerer Bedeutung braucht, durch Aufhängen tödten, besonders so fern solches eine Art des Selbstmordes ist. In eben dieser Bedeutung ist auch das Frequentativum erhenken gebräuchlich. Von dem Erhängen anderer ist hängen und henken üblicher.

Es kann sich zutragen, daß jemand, der sich aus Verzweifelung selbst erhängt hat, oder von andern aus Bosheit aufgehängt und erdrosselt oder erwürgt worden, noch beym Leben erhalten und wieder zurecht gebracht werde, wenn ihm noch zu rechter Zeit die nöthige Hülfe geschiehet.

Herr Prof. Röderer schreibt die vornehmste Ursache des Todes bey solchen Personen, nicht nur dem verhinderten Kreislaufe des Blutes in der Lunge, sondern auch dem verringerten Zurückflusse aus dem Kopfe, welcher durch die zusammengedrückten Blutadern entsteht, und dem daher entstandenen Schlagflusse (Apoplexia) zu. Es hat Derselbe bey den Cadavern die Blutgefäße des Kopfs und Gehirns sehr aufgetrieben, auch die übrigen, ja die kleinsten Blutadern des Körpers vollgestopft, gesehen.

Jo. Ge. Röderers Anmerkung von Leuten, die mit dem Stricke erhenkt worden, aus Dessen zu Göttingen 1754 auf 7 Quartb. herausgekommenen Observationum medicarum de suffocatis satura, übers. st. im Hamb. Magaz. 17 B. 3 St. Hamb. und Leipz. 1756, 8. S. 298, fgg.

Einige hingegen glauben, daß die Ursache des Todes dieser Unglücklichen eine Verrenkung der Halswirbelbeine, Andere hinwiederum eine Erstickung sey. Um zu erfahren, welche von diesen die wahre Ursache sey, stellte der kaiserl. Hofrath und Leibarzt, Hr. von Haen Versuche mit verschiedenen Hunden an, und aus diesen Versuchen erhellet nun folgendes. Bey Erhängten sowohl als bey Ertrunkenen, ist das Gehirn, dessen Häute und Höhlen ohne allen Fehler, so wie in einem gesunden Menschen. Auch rührt der Tod der Erhängten nicht von einer Verrenkung oder Zerbrechung der Halswirbelbeine her.

BVRC.

BVRC. DAV. MAVCHART diss. de luxatione nuchæ, Tubing. 1747, 4. 3 B. st. auch in Hallers *disputatt. chirurg. select.* To. II. Lauf. 1755, 4. S. 351 — 369.

Alle Erhängte sterben, eben so wohl als die Ertrunkenen, an einer Erstickung. Der Strick schnürt die Luftröhre zusammen, und zwar desto stärker, je schwerer der Körper ist, je mehr das Kinn auf die Brust gedrückt wird, und je dünner der Strick ist. Einige, die am Galgen nicht gestorben sind, haben eine knöcherne Luftröhre gehabt.

Das zu Oxford 1650 in 4. unter dem Tit. Etwas neues vom Tode, herausgekommene, und zu Nürnb. 1655, in 4. wieder aufgelegte Buch, enthält die Geschichte der Elisabeth Green, einer Kindermörderinn, welche, nachdem sie gehenkt worden, auf dem anatomischen Theater wieder erwacht, und unter des Willisius Aufsicht gesund geworden.

Von einem Weibsbilde, so gehangen worden, aber wieder zum Leben gekommen, s. Breßl. Samml. 29 Vers. Sept. 1724, Cl. 4, Art. 16.

Man hat daher Ursache, wenn man einen erhängten oder erdrosselten Menschen findet, wobey sich die Merkmahle des wirklichen Todes noch nicht deutlich offenbaren, unverzügliche Hülfe zu versuchen, indem ein gar kurzer Aufschub alle Unternehmungen fruchtlos machen kann. Die zu leistende Hülfe muß alsdenn auf folgende Weise vorgenommen werden.

Man muß den Erhängten aufs schleunigste von dem Baum oder Balken, oder einer andern Höhe, durch Zerschneidung der Stricke, oder wie es sonst am geschwindesten möglich ist, zu befreyen suchen, und sich zugleich dabey in Acht nehmen, daß der Körper im Herabfallen nicht neuen Schaden leide; alsdenn müssen auch die Seile, welche sich an seinem Halse befinden, so bald als möglich, weggenommen werden. Eben so ist nöthig, bey einem Menschen, den man nur erdrosselt findet, dasjenige, womit dessen Hals zugeschnüret worden, zuerst und auf das geschwindeste wegzuräumen. Es ist unchristlich, daß man solche unglückliche Leute, aus dem blinden Vorurtheil, man könne sie ohne Schaden seiner Ehre nicht anrühren, ihrem Schicksale überläßt. In vielen Staaten ist bereits von den Regenten ein ausdrücklicher Befehl ergangen, daß man diesen Unglücklichen helfen solle, und obgedachtes

Vorurtheil durch die vortrefflichsten Vorkehrungen entkräftet und zernichtet worden. Zum Muster führe ich hier das Kön. Preußische Edict, wegen schleuniger Rettung der durch plötzliche Zufälle, leblos gewordenen, im Wasser oder sonst verunglückten und für todt gehaltenen Personen, *d. d.* Berl. d. 15 Nov. 1775, welches nie genug bekannt gemacht werden kann, nach seinem wörtlichen Innhalte an.

Wir Friederich von Gottes Gnaden, König von Preußen ꝛc. ꝛc. thun kund, und fügen hiermit zu wissen, wie Wir aus landesväterlicher Fürsorge für Unsere Unterthanen, um die öfters mögliche Rettung der durch plötzliche Zufälle leblos gewordenen, und durch einen sich selbst zugefügten oder sonst gelittenen gewaltsamen Tod umgekommenen, oder der auf eine oder die andere Art im Wasser verunglückten, wie auch der erfrornen, durch schädliche Dünste erstickten, erdrosselten oder erhenkten Personen, in alle Weise zu befördern, allergnädigst resolvirt haben, alle nur mögliche Vorkehrungen deshalb zu treffen und zu veranstalten.

Wie wir nun des Endes zuvörderst die aus alten Zeiten und Gebräuchen herrührende, einer gesunden Vernunft und Religion entgegen laufende liebloseVorurtheile des gemeinen Mannes, daß nämlich die von einem oder andern dergleichen verunglückten Personen zu leistende Beyhülfe, derselben Ehre einen Nachtheil verursache und zuziehe, hiermit gänzlich abzustellen nöthig finden: Als verordnen und befehlen Wir dahingegen hiermit in Gnaden: daß

1. von nun an ein Jeder, ohne Ausnahme des Standes, der solche todt scheinende Körper antrifft, ohne den mindesten Verzug, und ohne daß es in diesen Fällen einer gerichtlichen Aufhebung und Feyerlichkeit bedarf, selbst gleich hülfliche Hand leisten, oder wenn solches von ihm nicht allein geschehen kann, sich der Hülfe anderer auf das schleunigste herbeyzurufenden Menschen bedienen, und solchergestalt einen Erhenkten sogleich los zu schneiden, und den Strick oder das Band vom Halse abzulösen, einen im Wasser Ertrunkenen sogleich heraus zu ziehen, einen auf öffentlichen Landstraßen, andern

Wegen,

Wegen, oder in den Waldungen angetroffenen Erfrornen, ohnverweilt aufzuheben, sodenn in den nächsten Ort oder das nächste Haus zu schaffen, schuldig und gehalten seyn solle.

2. Ist, sobald diese erste Hülfe geleistet worden, der Vorfall der Obrigkeit des Orts, von einem der gegenwärtigen Personen anzuzeigen, mit Anwendung der in der Beylage vorgeschriebenen Rettungsmittel, ohne die Ankunft der Gerichtspersonen, oder der des Ortes befindlichen Aerzte und Wundärzte, zu erwarten, sofort der Anfang zu machen, damit nach den Vorschriften zu verfahren, und zu versuchen, ob der Verunglückte dadurch wieder zum Leben zu bringen seyn mögte.

3. Muß eine jede Obrigkeit, welcher zuerst die Nachricht von solchergestalt verunglückten Personen hinterbracht wird, es mögen selbige unter deren oder einer andern Obrigkeit Jurisdiction gefunden werden, dafern es nicht inzwischen bereits geschehen, bey Vermeidung ernster Ahndung, die zur Aufhebung oder Abnehmung derselben, nicht minder zu Anwendung der erforderlichen Mittel, um dergleichen Verunglückte wieder zum Leben zu bringen, nöthige Veranstaltungen, alsobald, ohne irgend einigen Aufschub vorkehren, und daß hierunter nichts verabsäumet werde, genaue Acht haben und behörige Obsicht führen; und soll solches der Jurisdiction derjenigen Obrigkeit, wo der Körper gefunden und aufgehoben worden, zu keinem Nachtheil gereichen, vielweniger aber als ein Eingriff in die, einer andern Obrigkeit zustehende Gerichtbarkeit angesehen, noch als ein *Actus possessorius* gegen selbige angeführet werden.

4. Soll demjenigen, welcher eine für ertrunken, erfroren, erstickt oder erdrosselt gehaltene Person zuerst antrifft, und solche in dem zunächst gelegenen Ort zu weiterer Besorgung untergebracht hat, im Fall der Verunglückte dadurch, und durch die mit ihm angestellten Versuche, wieder zum Leben gebracht wird, ein *Douceur* von zehen Thaler, wann aber die angewandte Bemühung diesen Erfolg auch nicht gehabt hat, dennoch ein *Douceur* von fünf Thaler, aus Unsern *resp.* Kreis- oder Kriegs-Cassen jeder Provinz, gegen die jedesmal darü-

ber beyzubringende obrigkeitliche Bescheinigung ausgezahlet werden; wie dann auch

5. die bey der Aufhebung eines solchen verunglückten Menschen verwendeten, oder durch den Gebrauch der vorgeschriebenen Mittel verursachten Kosten, nach deren jedesmaligen Bescheinigung und Vergewisserung, daß die verordneten Mittel auch wirklich zur Rettung des Verunglückten angewandt worden, im Fall solche aus dessen Vermögen nicht erfolgen können, ebenfalls aus obbemeldeten Unsern Kreis- oder Kriegs-Cassen erstattet und bezahlet werden sollen. In den Fällen aber, wo gleich Anfangs bemerket wird, daß bey einem dergleichen verunglückten Menschen keine Mittel mehr helfen können, als: wenn unter andern die Person schon seit einigen Tagen verunglückt ist, und wohl gar bereits in die Verwesung gehet, bleibt es in Ansehung der Aufhebungskosten, bey der bisherigen Verfassung.

6. Behalten Wir Uns vor, diejenigen, welche diesem Edicte zuwider handeln, sich in der darin anbefohlnen Hülfsleistung säumig finden laßen sollten, oder etwas vernachläßigen, mit nachdrücklicher, und befundenen Umständen nach, mit Leibesstrafe zu belegen, wie denn ausdrücklich hiernit festgesezt wird, daß von nun an die Rettung der oberwähntermaßen Verunglückten sowohl, als das Abschneiden der Erhenkten, niemanden an seiner Ehre und guten Namen irgend zum Schaden oder Nachtheil gereichen soll, auch diejenigen, welche denen Personen, die Ertrunkene aus dem Wasser gezogen, Erfrorne oder Erstickte aufgehoben, oder einen Erhenkten abgeschnitten, dieserhalb Vorwürfe zu machen sich unterfangen sollten, mit empfindlicher Leibes- auch nach Befinden mit Zuchthaus- und Festungsbau-Strafe beleget, imgleichen, dafern ganze Innungen, Gilden, Zünfte oder Gemeinden, sich dergleichen Ungebührnisse zu Schulden kommen laßen, diese, aller ihrer Privilegien, Rechte und Freyheiten verlustig, auch hierüber annoch die einzelne Mitglieder derselben, so die andern dazu angereizt oder verleitet, gleich Andern mit vorbestimmten Strafen angesehen werden sollen; nicht minder die Hauswirthe und Einwohner, welche die Pflicht der Menschlichkeit so gar dergestalt vernachläßigen dürften, daß sie, in dergleichen unglücklichen Fällen,

len, den Hülfeleistenden, in Ansehung der Aufnahme der Verunglückten, unerhebliche Schwierigkeiten zu machen sich erdreisten sollten, und ihnen wohl gar die vorräthigen Hülfsmittel, Leinenzeug, Feuerung und Lagerstätte versagen, mit nachdrücklicher Leibesstrafe beleget, dahingegen aber denenjenigen, so sich hierunter willig finden laßen, eine billigmäßige Vergütigung deshalb angedeihen soll.

Wir befehlen demnach so gnädig als ernstlich, allen und jeden Unserer Unterthanen sich hiernach auf das genaueste zu achten, insonderheit aber Unseren hohen und niedrigen Kriegs- und Civil-Bedienten, Kriegs- und Domänen-Kammern, Magistraten in den Städten, Beamten, und allen andern Gerichtsobrigkeiten auf dem Lande, den Richtern, Schulzen und Schöppen in den Dörfern, und dem *Officio Fisci*, mit allem gehörigen Ernst und Nachdruck über dieses Edict, dessen Befolgung ohnedies die ersten Pflichten der Menschlichkeit erheischen, zu halten, und diejenigen, welche dawider handeln, *respective* anzuzeigen und zur verdienten Bestrafung zu ziehen.

Darauf bringe man den Körper in einen luftigen Raum, gebe ihm auf Stroh und Betten eine aufrechte Lage, so, daß Haupt und Oberleib sehr hoch zu liegen kommen, entkleide ihn zwar nicht ganz, löse aber doch alles, damit nichts fest um Brust und Leib sey. Nur das Haupt und der Hals werden ganz entblößt.

Die hauptsächlichste Hülfe geschieht hier durch die ungesäumte Oeffnung der Drosselader, oder, wenn diese zu sehr verschwollen seyn sollte, einer Ader am Arm. Im Anfange ist eine zu reichliche Aderlaß schädlich; besser ist es, sie im Verfolg der Cur noch einmal zu wiederhohlen. Oft ist dieses allein hinlänglich, das Leben wieder herzustellen; öfters aber will das Blut entweder gar nicht, oder doch nicht hinreichend, fließen, oder es fließt zwar, aber es äußern sich keine merkliche Zeichen des Lebens. Alsdenn muß man die Schläfe und hinter den Ohren mit Essig reiben, und blutige Schröpfköpfe ansetzen, das Gesicht und die Brust mit Wein, Essig,

Brand-

Brandwein, ungarischem Wasser, oder sonst einem abgezogenen Spiritus, in deren Ermangelung aber, mit kaltem Wasser häufig besprengen. Den ganzen Körper, besonders aber die Gegend der Brust und den Rückgrat, reibe man mit wollenen oder groben leinenen, in laulichen Brandwein oder Essig getauchten Tüchern; die Füße und Fußsolen aber bürste man fleißig. Ferner muß man warmen Athem in die Lunge einblasen, reizende Klystiere beybringen, und das Einblasen von Luft in den Mastdarm durch einen Blasebalg versuchen; auch, wenn der Körper kalt ist, denselben zu erwärmen suchen, ihn in ein Bette legen, die Brust mit einem in warmen Wein getunkten Lappen bedecken, und an die Fußsohlen warme Steine oder eine Wärmflasche legen. Wenn man bemerkte, oder nur vermuthete, daß der Kopf oder der oberste Theil der Luftröhre durch den um den Hals geschnürt gewesenen Strick, oder durch eine andere bey dem Erdrosseln etwa angebrachte Gewalt, gequetschet oder verdrücket worden: so ist höchstnöthig, daß, je eher je besser, eine Oeffnung am Halse in die Luftröhre geschnitten oder mit einem schicklichen Instrumente gestochen werde; in welche Oeffnung alsdenn ein Röhrchen gestecket, und durch dasselbe frischer Athem eingehauchet, oder auch durch die eingesteckte Röhre eines Blasebalges nur andere frische Luft mit demselben eingeblasen werden muß. Hingegen muß man bey diesen Unglücklichen, deren Kopf mit Blute angefüllt ist, alle solche Mittel, welche ein Niesen und Brechen erregen, ja nicht gebrauchen. So lange sich indessen noch kein Zeichen des Lebens äußert, kann man ihnen wohl etwas geriebenen Meerrettig, frischen Senf oder durchgeschnittene Zwiebeln vor die Nase halten, oder wohlriechende starke Spiritus, und etwas davon in die Nasenlöcher spritzen. Nicht weniger sucht man ihnen etwas warmen Thee von Melissenkraut oder Fliederblumen, mit Citronensaft, Essig oder wenigem Weine vermischt,

mischt, jedoch nur nach und nach und in geringer Menge, einzuflößen, auch wohl 8 bis 10 Tropfen Salmiakgeist, und wiederhohlt es, bis sich Merkmale der Empfindung äußern, da man hauptsächlich dahin bemüht seyn muß, dem Blute Luft zu machen, welches nach andern angewandten Mitteln oft zu fließen anfängt, da es vorher stockte. Hierzu trägt auch etwas bey, wenn man um den Hals, damit die Schnürung und Spannung der Theile nachlaße, und das Blut freyer durchgehe, einen Umschlag von Hohlunder- und Kamillenblumen, oder gestoßenen Leinsamen, in halb Milch und halb Wasser gekocht, lauwarm umschlagen läßt, oder nur ein in warmes Leinöhl getunktes Stück Flanell überschlägt.

Sobald bey dem Erwürgten auf die jetzt angerathenen Mittel merkliche Zeichen des Lebens sich äußern, so muß man ihn durch labende Getränke, z. E. durch Thee von Raute und Krausemünze, mit Weinessig, auch wohl ein wenig Wein, und mit einer stärkenden Arzeney, z. E. Mixtura simplex 30 Tropfen, und 15 Tropfen von Hoffmanns Spiritus, zu erquicken suchen, bis er sich wohl wieder erhohle. In der Folge ist es nöthig, ihn auf eben die Art, als solche, die vom Schlage gerührt worden sind, zu behandeln, und ihm daher, nach Erfordern, am Arme oder Fuße Blut zu laßen; ihm erweichende Klystiere aus Habergrützbrühe, Milch und Oehl zu setzen; ihm bey großer Hitze kühlende Getränke mit Salpeter, Citronensaft, oder Weinessig und Zucker, oder bloß Molken, zu reichen, auch wohl durch Manna, Tamarinden und Weinstein, ihm Oeffnung zu verschaffen. Hierbey muß man aber doch nie vergessen, daß dergleichen Kranke leicht wieder schwach werden, und unvermuthet noch wieder hinsterben können, und daher die kurz zuvor angezeigten erquickenden Mittel nie unterlaßen, so lange bis ein Arzt kommt, dessen Anordnung man alles dieses weiter überläßt.

Da

Da auch die im Umkreise des Halses gedrückten, unterlaufenen, oder gequetschten Stellen sehr schnell in den Brand überzugehen pflegen: so muß man bey der Wiederkehr des Lebens demselben schleunig vorzubeugen suchen. Nachdem also die vorher empfohlnen erweichenden Umschläge abgenommen worden, wird eine Bähung von Kamillen oder Scordien und Chinarinde in Wein-Essig mit Salmiak versetzt, oder bloß von Weinessig mit oder ohne Salmiak, umgeschlagen, und von Zeit zu Zeit erneuert. Im Nothfalle kann auch bloß Tinte mit doppelt so viel Wasser verdünnt, mit Nutzen angewandt werden.

Sur un pendu ranimé, st. in No. 14 der *Gazette salut.* v. J. 1767, und in der *Gazette litt. de Berl.* 1767, S. 231, f.

Observation curieuse & interessante sur un Pendu rappellé à la vie, après 28 minutes de suspension, st. im *Journ. encycl.* du 15 Mars 1767, S. 133—137, und in der *Gazette litter. de l'Eur.* Avr. 1767, S. 455—460.

Anweisung, wie denen Menschen, welche im Wasser, oder vor Kälte erstarket, oder erhenket und erdrosselt, oder auch von schädlichen Dünsten entkräftet, gefunden worden, zu helfen sey, um sie beym Leben zu erhalten, st. im 58, 59 und 60 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768; wie auch im 63, 64 und 65 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1768.

Anweisung der Mittel, ins Wasser gefallene, erhenkt, erstickt oder erfroren gefundene Personen zu retten; von der Danziger naturforschenden Gesellschaft bekannt gemacht, st. in No. 8 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1770, S. 71—74.

Gift und Gegengift, oder leichte und sichere Mittel ꝛc, Straßb. 1776, 8. S. 87, fgg. und 203.

NIC. de BLEGNY obs. de suspensa in vitam revocata, st. in Dessen *Zodiaci med. gall.* A. II. Genev. 1682, 4. M. Mart. Obs. 11, S. 79.

Lettre de Mr. BOULLON, contenant le recit de deux faits, touchant les pendus, st. in No. 48 der *Gazette salut.* v. J. 1764.

Anzeige der vornehmsten Hülfsmittel, welche bey todt scheinenden Personen anzuwenden, um selbige wieder zu beleben; ein Auszug aus Brinkmanns Beweis, daß einige Leute lebendig können begraben werden, nebst Anzeige, wie man dergleichen Vorfälle verhüten könne, st. im 4 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773, gr. 8. S. 385—397, 401—409, 449—459, 465—474, und 480—489.

PET. CPH. BURGMANNI diss. epist. de singulari runicarum vtriusque oculi expansione (in suspenso) Rostoch. 1729, 4. mit K. st. auch in Hallers *disputatt. chirurg. select.* Tom. I. Laus. 1755, 4. S. 251—270.

RUD. WILH. CRAUSE diss. de restitutione in vitam suffocatorum laqueo vel in aqua. Jen. 1705, 4. 4 B.

PHIL.

PHIL. CONR. FABRICII Sciagraphia historiæ physico-medicæ, de morte laqueo suspensorum.

PETR. FORESTI obs. de quodam, qui laqueo injecto collo se ipsum interfecerat, & de alio, qui se ipsum suspendit, st. in Dessen Obss. & curat. medicinal. ac chirurgicar.. Opp. omn. To. II. Rothom. 1653, f. Lib. XV, Obs. 25, S. 146.

Ant. v. Haen Abhandlung über die Art des Todes der Ertrunkenen, Erhenkten und Erstickten; dann über die Mittel, durch welche denselben das Leben wieder hergestellet werden kann; aus dem Lat. übers. von Joh. Lamboy. Wien, 1772, 8. 12 B.

Jo. Ge. Hasenest Caius: fune pendens repertus, an vivus vel mortuus fuerit suspensus? Ob ein mit dem Strick aufgehenkt gefundener lebendig oder todt sey hingehenkt worden? st. in Dessen medicin. Richter, 2 Th. Onolzb. 1756, 4. S. 124—128.

Anzeige der hauptsächlichsten Rettungsmittel derer, die auf plötzliche Unglücksfälle leblos geworden sind, oder in naher Lebens-Gefahr schweben, aufgesetzt von D. Phil. Gabr. Hensler. Altona, 1770, 8. 5½ B.

Observation sur un pendu rappellé à la vie; tirée des réflex. sur les causes de la mort subite & violente, par Mr. JANNIN, st. in No. 7 der *Gaz. salut.* v. J. 1773.

Lebr. Fr. Benj. Lentins Leichenöffnung eines sich selbst erhenkten schwermüthigen Alten, st. in Dessen Beobachtungen einiger Krankheiten, Gött. 1774, gr. 8. S. 123, f.

Mémoire sur une question anatomique, dans laquelle on etablit les principes pour distinguer à l'inspection d'un corps trouvé pendu, les signes du Suicide d'avec ceux de l'Assassinat, par Mr. LOUIS. à Paris 1763, 12. 53 S.

Cph. Jac. Mellins Landapotheke, Augsb. 1776, 8. S. 90, fgg.

Consultation medico-legale, de Mr. ANT. PETIT, tendant à prouver, qu'un briquetier de la ville de Liege, trouvé mort dans sa chambre, s'est pendu & fait mourir lui-même, st. in Dessen Deux Consultations &c. à Par. 1767, gr. 8. und in der *Gaz. litter. de Berl.* v. J. 1768, S. 39, f.

De suspensis, s. FRANC. RANCHINUS, in *tr. de morb. subitan.* C. 12; in Dessen *Opusc. med.* Lugd. 1627, 4. S. 614.

JO. HENR. STOLTE diss. de morte suspensorum. Groning. 1766, 4.

CPH. WEBER obs. de morte suspendio se necantis, st. in Dessen *Obss. medic. fascic. altero*, Cellis 1765, 8. Obs. 2, S. 5—9.

Wie Erwürgten oder Erhängten zu helfen, s. Hrn. D. Fr. Aug. Weiz Churfächs. Landphysicus, 2 Jahrg. 1772, gr. 8. S. 26—30.

Erhandeln. 1. Durch Handeln, d. i. Kaufen oder Tauschen an sich bringen. Ein Haus, ein Gut, einen Wechselbrief erhandeln.

2. Durch Handeln, d. i. Dingen, erhalten. Ich habe noch 4 Groschen erhandelt, abgedungen.

Erheben. 1. Die Schwere eines Körpers durch seine Kräfte überwinden. So sagt man im gemeinen Leben, besonders Oberdeutschlandes, es ist zu schwer, ich kann es kaum erheben.

2. Aufheben, in die Höhe heben. 1) Eigentlich. Das Jagdzeug erheben, bey den Jägern für aufheben. 2) Figürlich. (a) Aufstehen. Bey den Jägern erhebt sich ein Wild, wenn es von seinem Lager aufstehet. (b) In Empfang nehmen. Geld, Steuern, den Zoll erheben. Wofür auch das einfache heben üblich ist. (c) Hervortreiben, hervorstechen machen, in den schönen Künsten, auch heben. Eine lebhafte Farbe erhebet die todte. Der Mahler erhebet eine Parthie seines Gemäldes, wenn er einige Pinselstöße mit lebhaften Farben darauf thut, oder einen starken Schatten um dieselbe anleget; Fr. relever. (d) Sein Handwerk erheben, bey den Handwerkern, das Recht dazu erneuern, es verrechten.

Erhebniß, in der Bergsprache, diejenige Handlung, da man die vor Alters weggestürzten Schlacken wieder hervorsucht und zu gute macht.

Erhellen, den Zucker, bedeutet in den Zuckersiedereyen in dem eigentlichsten Verstande den Zuckersaft bey dem dritten Sude in eine klare und helle Brühe verwandeln, welches in dem Erhellkessel geschiehet.

Erhenkte Personen, siehe oben, S. 342, fgg.

Erhitzung der Menschen, insonderheit des Landmanns; was nach derselben in Ansehung der Gesundheit schädlich sey, siehe unter Erkältung.

Erhitzen der Pferde. Unzählige Pferde werden durch übertriebene Arbeit und Jagen zu Grunde gerichtet. Gemeiniglich glaubt man, daß das Uebertreiben und Erhitzen der Pferde ihnen nichts schaden könne, ob man sie gleich in der Hitze kalt saufen läßt, wenn man dieselben nur alsobald nach dem Saufen wieder ansträngete, und sie von neuem in Schweiß setzte. Dieses falsche Vorur-

Vorurtheil ist den Besitzern der Pferde sehr nachtheilig; denn sie sterben, dieser vermeyntlichen Vorsichtigkeit ungeachtet, doch gar leicht an einer Entzündung, oder gar an einer Verletzung der Leber. Es hat mit ihnen hierinn gleiche Bewandtniß, wie mit Menschen. Ein starker und kalter Trunk bey erhitztem Leibe stürzt die Menschen leicht in die Gefahr entweder des Seiten- oder Lungenstechens, oder der Leberentzündung, die sich öfters mit einem Eitergeschwüre der Leber endiget. Hierwider kann die neue Erhitzung nach dem Trunke nichts helfen; denn die Erfahrung bestätiget diese unglückliche Folgen auch bey den Bauern, wenn sie sich in der Aernde mit einem eiskalten Trunke verwahrlosen, ob sie gleich sofort wieder in ihrer schweren Arbeit fortfahren; wovon im Art. Erkältung mit mehrern handeln werde. Eben diese beständige Erfahrung hat auch gelehret, daß sehr erhitzte Pferde, ungeachtet man sie nach dem Trunke stark wieder angetrieben, dennoch öfters von der Stunde an kränklich geworden, und endlich verreckt sind, da man denn nicht selten in ihrer Leber Löcher, einer Faust groß, gefunden, die von einer Vereiterung entstanden sind, und durch keine menschliche Hülfe hätten geheilet werden können.

Neues Hamb. Magaz. 87 St. Leipz. 1775, 8. S. 272, f.

Um erhitzte Pferde zu verwahren, daß sie nicht verschlagen, oder sonst Schaden leiden, hat Herr Prof. Schreber in No. 23 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1776, S. 210, f. und in seinen Beytr. zur Beförder. der Haushaltungskunde ꝛc. Münster 1776, gr. 8. S. 286, fgg. folgendes durch die Erfahrung bewährt befundene Mittel bekannt gemacht, welches man auch in Hrn. Sprengers Landwirthschaftskalender, a. d. J. 1777, S. 9, und im Wochenbl. für den gem. Mann, a. e. d. J. S. 159, f. findet. Man nimmt $\frac{1}{3}$ Roß-Schwefel, und $\frac{2}{3}$ gemeinen Salpeter, reibet beydes zusammen zu einem Pulver, und giebt einem erhitzten

Pferde einen Eßlöffelvoll auf Brod zu fressen. Sie lernen es auch ohne Brod aus der Hand fressen. Bey sehr erhitzten Pferden kann die Dosis verstärket, oder nach einer kurzen Zwischenzeit wiederhohlt gegeben werden. Der Schwefel resolvirt, und unterhält die Transspiration; der Salpeter aber mäßigt die allzu heftige Circulation des Blutes, und kühlet.

Diejenigen, die der Gefahr vor andern ausgesetzt sind, daß ihre Pferde von übermäßigem Jagen äußerst erhitzt werden, insonderheit diejenigen, welche Pferde zu Posten halten müssen, thun wohl, wenn sie beständig eine Quantität von diesem Pulver in einer Schachtel im Stalle vorräthig aufbehalten, und ihren Knechten etwas davon mit auf den Weg geben, wenn sie Ursache haben, zu befürchten, daß die Pferde über ihr Vermögen würden angetrieben werden.

Es kann dieses Pulver auch gebraucht werden, wenn ein Pferd aus andern Ursachen an innerlicher Hitze krank ist. Man erkennet das, wenn man dem kranken Pferde etwas Blut abläßt, und das Blut in der Oberfläche mit einer Speckhaut (Crusta inflammatoria) überzogen ist.

Siehe auch **Erkältung.**

Eine zusammengesetztere Heilungsart, dieser und anderer mit Unrecht so genannten Erhitzungen der Pferde, findet man in des Freyherrn v. Sind vollständ. Unterr. in den Wissensch. eines Stallmeisters, Gött. 1775, gr. 8. S. 789—794.

Erica, siehe **Heide.**

Erinaceus, siehe **Igel.**

Eriophorum, siehe **Flachsgras.**

Eriſſon, siehe **Dreg.**

Erithacus, siehe **Rothkehlchen.**

Erkältung der Menschen, insonderheit des Landmannes. Nicht jede Zulaßung der kalten Luft an unsern Körper ist schädlich, oder verdienet den Namen einer Erkältung, indem frieren und sich erkälten ganz verschiedene Dinge sind. Wenn man zum Nachtheile der Gesundheit kalt wird, oder wenn von der Zulaßung der Kälte eine Krankheit hervorgebracht wird, so erkältet man sich. Dieses trägt sich zu, theils, wenn die Hitze, und Abkühlung des Körpers schnell mit einander abwechseln, und dann ist die Erkältung desto größer, je größer der Unterschied des Grades der vorigen Wärme gegen den Grad der darauf erfolgten Abkühlung ist; theils, wenn die Wärme nur an einem gewissen Theile unsers Körpers verjaget, an dem andern aber erhalten wird, da denn die Erkältung desto größer ist, je größer der Unterschied des Grades der Wärme beyder Theile ist. Die Erfahrung beweiset dieses unwidersprechlich. Im Winter geschehen lange so viel Erkältungen nicht, als in den heißesten Sommertagen, worauf kühle Nächte folgen. Ja, im Winter schadet der kälteste Trunk seltener, als im Sommer ein kühles Wasser; das erste, darum, weil der Körper, welcher am Tage sehr erhitzt worden, in der kühlen Nacht auf einmal durchgekühlet wird; das letzte, weil im Sommer der Grad der Wärme unserer Säfte von der heißen Luft weit größer, als im Winter, folglich auch das Verhältniß desselben gegen das kühle Wasser weit größer ist. Auf gleiche Weise lehret die Erfahrung, daß eine unbehutsame Entblößung des Hauptes oder der Füße viel leichter eine Erkältung nach sich ziehe, als wenn man sich zu eben der Zeit über den ganzen Leib nach und nach um so viel abkühlete, als der Kopf und die Füße allein abgekühlt worden sind. Man kann sich bey großer Hitze ohne Schaden in kaltem Wasser baden; wollte man aber zu eben der Zeit die Füße allein in kaltes Wasser stecken, so würde man sich gefährlich erkälten können. Solchergestalt ist stets die Gefahr, sich zu erkälten, desto größer, je größer der Unterschied der Wärme des Leibes und der Kälte der Luft ist, d. i. je wärmer man sich kleidet, und in je wärmern Zimmern man sich aufzuhalten gewohnt ist; und daher kann eine und eben dieselbe Witterung einem Menschen, der sich nicht sehr warm zu halten gewohnt ist, unschädlich seyn, ja warm fürkommen, da hingegen ein Weichling aufs ärgste davon erkältet wird.

Hierzu kommt noch ein anderer Umstand. Wer kann alle Theile seines Leibes auf einerley Art verwahren? Weder der Wohlstand, noch die Nothwendigkeit verschiedener Handlungen, gestatten dieses. Man kann ein Küssen vor der Brust und dem Bauche, aber nicht um den Kopf, tragen, wenn man ausgehen will. Es ist also leicht möglich, daß der eine Theil, in Absicht des Grades der Wärme, von andern, die sehr warm gehalten werden, merklich verschieden sey; und da dieses zu einer Erkältung schon hinlänglich ist, so kann nichts die Erkältung mehr befördern, als die Brust- und Bauch-Küssen. Dieses klingt eben so seltsam, als wenn man saget, daß jemand sich vom Einheizen der Zimmer erkälten könne; und gleichwohl ist das eine so gewiß, als das andere. Wenn ein ungeheiztes Zimmer eine gemäßigte Luft hat, so kann man sich ohne Gefahr der Erkältung darinn auf halten; man laße aber dieses Zimmer heizen, und setze sich so an den Ofen, daß nur Eine Seite erwärmet wird, so wird hier auf beyden entgegenstehenden Seiten des Körpers ein merklicher Unterschied der Wärme verursachet, und im Augenblicke fängt man an zu niesen und zu husten. Man lege sich in ein Bette, welches an der Wand stehet, und worinn auf der andern Seite ein anderer Mensch lieget; der Leib wird von der Wand auf der einen Seite nicht erwärmet, ob sie gleich auch nicht kalt seyn mag; weil ihn aber auf der andern Seite sein Beyschläfer viel stärker erwärmet, so entsteht hier ein Unterschied in der Ausdünstung beyder entgegenstehender Theile, welcher Husten, Schnupfen, und Reißen in dem an der Wand liegenden Arme verursachet. Wer sich in einem temperirten Zimmer sehr wohl befindet, der darf nur seine Füße auf eine heiße Flasche setzen, wenn er den Schnupfen haben will. Also thut die unproportionirliche Erwärmung einiger Theile des Körpers eben dieselben Wirkungen, als eine Erkältung der ihnen entgegengesetzten Theile; und wenn dem also ist, so ist nichts leichter zu begreifen, als warum die Leute, die im Winter nicht aus ihren Zimmern kommen, und die sich in zehn Kleider und Federmützen einhüllen, einen beständigen Husten, Schnupfen, Flüsse und Reißen haben, wogegen die armen Leute, welche stets auf den Straßen liegen, von keiner Erkältung etwas wissen.

Die Erkältung bringt mehr Krankheiten um deswillen hervor, weil wir uns zu sehr davor verwahren wollen, als sie außerdem thun würde. Wir würden uns nicht so viel erkälten, wenn wir uns nicht zu warm hielten, und wenn wir nicht einige Theile des Leibes, nach Verhältniß der übrigen, zu sehr erwärmten. Es ist fast eine allgemeine Regel: Je dicker die Perrücke, desto röther die Nase; je dicker das Bauchküssen, desto bellender der Husten; je dicker die Pelze, desto wütender das Reißen. Man sehe einen Postknecht mit hinter die Ohren gestreiften Haaren ganze Tage unter freyem Himmel in einem Sturme fahren, der gerade auf die Oeffnung des Ohres gerichtet ist, und dem es nicht einmal einfällt, sich das Ohr zu bedecken. Ein Anderer würde das größte Unglück davon haben; ihm ist es nicht einmal merklich. Wie oft arbeiten nicht die Bauern, daß sie über den ganzen Leib schwitzen, da sie unterdessen mit bloßen Füßen in einem Sumpfe stehen, der mit Schnee und Eise vermischt ist; gleichwohl wissen sie weder von Schnupfen noch Catarrhe etwas. Wenn sich diese Leute reich gearbeitet haben, und bessere Pflege und Bequemlichkeit haben können; wenn sie den warmen Ofen suchen, und sich Pelze und Küssen zulegen: so sind sie den Erkältungen gar bald eben so unterworfen, wie andere vornehme Leute, und dann erfahren sie erst, was Husten, Schnupfen und Flüsse sind. Dieß ist also unser Fehler, daß wir durch unsere sorgfältige Verhütung der Erkältung, es uns fast unmöglich machen, uns nicht zu erkälten.

Sollen wir aber um deswillen die Kleider ablegen, und im Winter nicht einheizen? Nein. Wir wollen nicht von einer Ausschweifung in die andere gerathen. Wir sind gezüchtigt genug für die eine, wer weiß, was uns bey der andern wiederfahren könnte! Allein, einem Rathe der Aerzte können wir gar wohl Folge leisten, daß wir zu allen Jahrszeiten einerley Arten von Kleidung trügen, welche so beschaffen seyn müßten, daß sie uns in den warmen Tagen nicht zu heiß, und in den kalten nicht zu kühl wären. Diese Regel ist ohne Gefahr und höchstvernünftig. Sie entwöhnet uns von der Weichlichkeit; sie macht unsern Körper dauerhafter, und überhebt der so mißlichen Sorgfalt, die Kleider nach den Witterungen zu vertauschen, durch welche schon mancher seine Gesundheit verloren hat. Soll ich noch einen andern Rath hinzufügen, so ist es der, sich nicht zu warm geheizte Zimmer zum beständigen Aufenthalte zu wählen, besonders aber, gleich in der Jugend, die Kinder so an die Witterungen zu gewöhnen, und ihnen so wenig Bedeckung des Leibes zu gestatten, als vernünftig und leidlich ist. Durch dieses Mittel läßt sich alles zwingen. Hierdurch gehen die zartesten Damen ohne Gefahr mit offener Brust, und die Zigeuner im Winter halb nackend.

Jede Krankheit, die einer Erkältung zugeschrieben wird, rührt entweder davon gänzlich und allein, oder nur zum Theil, oder sie rührt ganz und gar nicht davon her. Im ersten Falle wird öfters in der Cur ein Irrthum begangen, welcher von nicht geringer Erheblichkeit ist. Der Schade, welchen die Erkältungen stiften, besteht gemeiniglich darinn, daß sie die festen Theile zur unrechten Zeit oder am ungehörigen Orte zusammenziehen, und dadurch theils die Ausdünstung verhindern, theils auch die Feuchtigkeiten, und besonders das Blut, an solche Oerter, wo es in so großer Menge nicht seyn sollte, hintreiben. Daher entstehen Stockungen und Entzündungen, Krämpfe, Durchfälle u. d. gl. Will man also den Schaden, den eine Erkältung angerichtet hat, gründlich heben: so muß man sowohl die erkälteten Theile wieder in ihren natürlichen Zustand versetzen, als auch den dadurch schon angerichteten Schaden wieder gut machen. Hieraus ist klar, warum man die zusammengezogenen festen Theile wiederum schlaff machen, die verlohrne Ausdünstung wiederherstellen, und zugleich die Stockungen der Säfte, Entzündungen und andere davon herrührende Zufälle zu heben suchen müsse. Wir wollen damit das Verfahren bey Krankheiten, die von der Erkältung herrühren, in Vergleichung stellen. Wenn sich jemand erkältet hat, so ist die gemeinste Cur dagegen diese. Man leget ihn ins Bette, und deckt ihn warm zu; man giebt ihm eine Tasse Thee nach der andern, bis er schwitzt, und füget auch wohl eine schweißtreibende Arzeney hinzu, und damit ist die Cur vollbracht. Man müßte die Natur der Krankheiten, die von einer Erkältung herrühren, schlecht kennen, wenn man dieses überhaupt tadeln wollte. Die Wärme dehnt die von der Erkältung zusammengezogenen festen Theile wieder aus; sie befördert hierdurch, und zugleich durch die vermehrte Wärme und Auseinandersetzung der flüssigen, die Ausdünstung, und leitet solchergestalt den schädlichen Zufluß nach den innern Theilen wieder zurück nach den äußern. Alles dieses ist heilsam; aber es ist nicht hinlänglich. Man muß allemal befürchten, daß von der Zurücktretung der Säfte schon ein Schade in den innern Theilen angerichtet worden seyn könnte, und man muß auch dafür Sorge tragen, daß er nicht überhand nehme. Bloß dieser Unachtsamkeit ist es zuzuschreiben, daß die Erkältungen oft so gefährliche Krankheiten, ja den Tod selbst, nach sich ziehen.

Wenn die Arbeiter in der Aernde fast im Schweiße zerfließen und von dem unleidlichsten Durste gequält werden, so trinken sie das kühlste Wasser, so sie haben können, werfen die Kleider ab, und laßen sich so lange von der kühlen Luft anwehen, bis sie merken, daß sie recht abgekühlt sind. Alsdenn fahren sie wieder fort zu arbeiten, und glauben, wenn sie wieder zu schwitzen anfangen, daß ihnen die Erkältung nichts soll schaden können. Dieser Irrthum hat einen noch größern Schein, als wenn man glaubt, daß das Theetrinken und Schwitzen im Bette den Schaden wieder werde gut machen können; denn ein durch die Bewegung des Leibes hervorgebrachter Schweiß ist zur Vorbeugung solcher Krankheiten, die von der zurückgetriebenen oder unterbrochenen Ausdünstung her rühren, allemal besser und kräftiger, als ein im Bette hervorgebrachter. Nichts desto weniger bezeuget die Ruhr, nebst einer Menge von andern Krankheiten, welche zur Aerndezeit den Landmann zu befallen pflegen, zur Genüge, daß alle seine Vor-

sicht nicht zureicht, den besorgten Uebeln vorzubeugen. Daß ein kalter Trunk einem erhitzten Pferde den Tod zuwege bringe, und es öfters nichts helfe, wenn man sie sich gleich bald darauf wieder in Schweiß gehen läßt, ist oben S. 352, f. erwähnt worden.

Eine sehr gewöhnliche Ursache der Krankheiten des Landmanns besteht darinn, daß man sich nach starker Erhitzung an einem kalten Orte hinleget und ausruhet. Hierdurch wird die Ausdünstung der Haut schnell unterbrochen, und wenn sich dieselbe zu den innern Theilen wendet, verursachet sie viele sehr heftige Krankheiten, besonders die Bräune, Brustentzündungen, Seitenstechen und Kolik von einer Entzündung der Gedärme. Man kann diese Uebel stets, durch die Vermeidung ihrer Ursache, verhüten; wenn es aber bereits geschehen ist, und man die ersten Zufälle der Krankheit merket, die sich aber zuweilen erst nach einigen Tagen einstellen können, so muß man alsobald Blut laßen, die Füße in mäßig warmen Wasser baden, und viel Fliederblumenthee mit Honig und Essig trinken. Man nimmt zu einer Handvoll Fliederblumen, 4 Loth Honig und 3 Loth guten Essig, gießet 1 bis 1 ½ Quart kochendes Wasser in einem irdenen Gefäß darauf, rühret es ein wenig um, daß der Honig schmelze, und läßt es zugedeckt stehen, daß es kalt werde; alsdenn wird es durch Leinwand geseiget, und so, lauwarm gemacht, getrunken. Durch diese Hülfsmittel wird oft der Krankheit vorgebeuget; hingegen würde man sie nur, wie kurz vorher gezeigt worden, verschlimmern, wenn man sich mit hitzigen Sachen in Schweiß setzen wollte.

Bey großer Erhitzung kaltes Wasser zu trinken, ist eben so schädlich, ja, die Folgen davon kommen gemeiniglich schneller, und mit mehr Heftigkeit. Man sieht davon die schrecklichsten Beyspiele, von den allerheftigsten Hals- und Brustentzündungen, Koliken, Entzündungen der Leber und aller übrigen Eingeweide des Unterleibes, mit unglaublichem Aufschwellen, mit Erbrechen,

Erbrechen, Verhaltung des Urins und unaussprechlicher Beängstigung. Die besten Hülfsmittel sind hier, gleich anfangs reichlich Blut zu laßen, und laue und dünne Getränke in starker Quantität zu trinken, z. E. laues Wasser mit dem fünften Theile Milch vermischt, oder laues Gerstenwasser mit Salpeter, Honig und Essig, oder eine dünne Mandelmilch; ferner, den Hals, die Brust, den Unterleib mit lauem Wasser zu bähen, und Klystiere von lauem Wasser, mit ein wenig Milch vermischt, zu nehmen. In diesem und in dem vorhergehenden Falle hat zuweilen ein laues Bad über den halben Leib, nach dem Blutlaßen, schnelle Erleichterung verschafft.

Das Gerstenwasser wird also zubereitet. Man kochet 4 Loth Gerste mit 2 ½ Quart Wasser, bis sie ganz aufgeplatzt ist. Beym Ende des Kochens thut man 1 ½ Quentchen Salpeter hinein, seiget das Wasser durch Leinwand, und mischet alsdenn 3 Loth Honig und 2 Loth Essig darunter. Die Gerste wird vorher in warmen Wasser gewaschen, damit sie vom Staube gereiniget werde. In Ermangelung der Gerste kann man auch Haber nehmen.

Die Mandelmilch wird folgendermaßen zubereitet. Man stößt 6 Loth süße abgehülsete Mandelkerne und 2 Loth Kürbiß- oder Melonenkerne in einem Mörsel, und gießet nach und nach 1 Nößel Wasser dazwischen, drücket es durch Leinwand, stößt das ausgedrückte Mark mit noch einem Nößel Wasser, drücket es wieder durch, und wiederhohlt dieses zum dritten, ja wohl zum vierten male. Zuletzt kann man alles Wasser nochmals mit dem Marke durchstoßen, und sodenn durchseigen. Man kann, wenn die Mandeln gestoßen werden, ohne Gefahr 1 Loth Zucker mit stoßen, welches gewiß keine Hitze machen wird, wie man gemeiniglich glaubt. Man kann auch ein paar Löffelvoll Orangenblüth- oder Zimmetwasser darunter mischen, um den Geschmack zu erhöhen.

Was die Vorsichtigkeit in Ansehung der Kleidung betrifft, so ziehen kluge Arbeitsleute, welche sich während der Arbeit entkleiden, die Kleider wieder an, wenn sie am Abend nach Hause gehen. Die andern, welche dieselben auf

ihren Werkzeugen nach Hause tragen, müssen zuweilen für diese Nachläßigkeit sehr büßen.

Erkältung der Pferde. Wenn ein Pferd scharf geritten worden, und sich erhitzt hat, nachher aber allzugeschwind abgekühlet wird, so müssen natürlicherweise die Schweiß-Löcher seiner Haut sich geschwind zuschließen, und die Materie der Transspiration verhindern, ihren gewöhnlichen Lauf zu nehmen. Da nun die Lunge und das Gehirn von einer so zarten Beschaffenheit sind, daß sich leicht alles dahin ziehen kann: so setzt sich auch die Krankheit bald in diesem, bald in jenem solcher edeln Theile des Körpers fest. Oefters wird die Erkältung verursachet, wenn man, nach scharfen Reiten, den Schweiß, der den ganzen Körper kalt und naß macht, abzuwischen, und dem Pferde eine Decke aufzulegen, unterläßt.

Um zu wissen, ob sich ein Pferd nur jüngsthin erkältet hat, darf man ihm nur zwischen die Kinnbacken fühlen. Denn, wenn die Drüsen oder Mandeln nicht geschwollen sind, so läßt sich daraus schließen, daß es noch nicht vor gar langer Zeit geschehen seyn müsse. So ist es auch ein Zeichen, daß diese Krankheit noch nicht alt ist, wenn es bey dem Athemholen rasselt, oder wenn bey dem Trinken das Wasser mehr, als gewöhnlich, zu den Nasenlöchern heraus läuft.

Im Anfange der meisten Erkältungen ist, weil dieselben mehr oder weniger von einem Fieber begleitet sind, das Aderlaßen dienlich. Denn, da die stockende Materie der Ausdünstung eine Wallung im Blute verursachet, so kann dieses Mittel, wenn man sich dessen gleich im Anfange bedienet, ehe die Natur die Materie der Krankheit durch einen andern Weg auszutreiben suchet, allerdings sehr dienlich seyn. Das zweyte Hülfsmittel ist mäßige Bewegung, wobey man den Pferden warmes Wasser und Habermehl giebt. Warme Decken um den Kopf und die Brust gelegt, tragen sehr viel bey, die Krankheit bald zu Ende zu bringen, welches man aus dem

dem Ausflusse durch die Nasenlöcher erkennen kann. Wenn man einem solchen Pferde Futter geben will, muß man sowohl die Krippe, als die Nase, vorher reinigen; man muß ihm auch zu der Zeit nicht viel Heu vorwerfen, weil es solches bey dem Athemhohlen auf einmal verunreinigen würde. Wenn ein Pferd dergleichen Heu eine Zeitlang nach einander frißt, verdirbt es ihm den Magen. Man muß auch aus dem Heue den Staub recht wohl ausschütteln, und dasselbe etwas mit Brunnen- oder Regenwasser besprengen; denn, man hat aus der Erfahrung, daß trockenes Heu diese Krankheit verlängert, und verhindert, daß die Drüsen den Schleim nicht so bald durch die Nasenlöcher von sich geben, als sonst geschieht. Bey den meisten Erkältungen sind auch gebrühte Kleyen dienlich, welche heiß in die Krippe gethan werden müssen. Denn der Brudel, (Brodem) trägt zur Cur nicht wenig bey, weil er den Ausfluß aus der Nase befördert, wodurch das Pferd am ersten erleichtert wird; und so lange dieses nicht erfolgt, wird es verdrossen und matt thun, den Kopf in die Krippe hängen, und es werden ihm die Augen überlaufen.

Da ein Pferd, welchem eine üble Materie aus der Nase läuft, aller Wahrscheinlichkeit nach, viel davon mit dem Haber und Heu hinterschlucket: so kann nicht undienlich seyn, daß man, wenn die Krankheit vorüber ist, ein Purgirmittel giebt. Man nimmt z. E. Roßaloe, 1½ Unzen; Glauberisches Salz, 1 Unze; Anisöhl, 2 Quentch.; Safransyrup, 1 Unze; knetet diese Dinge wohl unter einander, arbeitet etwas Schwefelblumen darunter, macht 2 Bissen oder Kugeln daraus, und giebt es dem Pferde ein. Man muß dieses alle 10 Tage wiederhohlen, so lange es das Pferd aushalten kann. Doch wird es gemeiniglich an zwey malen genug seyn. Auch ist das Aderlaßen zu wiederhohlen.

Hat ein Pferd eine Erkältung im Kopfe, welches an dem rasselnden Geräusche beym Athemhohlen zu merken ist: so sind Geduld und warme Decken hauptsächlich sehr nöthig, weil die schädliche Materie Zeit braucht, sich in solcher Menge zu sammeln, daß sie durch die Nase leicht

leicht ausgeworfen werden kann. Man laße also den Leib und Kopf des Pferdes, eine lange Zeit hindurch, wohl bedecken; und wenn aus der Nase etwas herauszufließen anfängt, bläset man von folgendem Niesepulver etwas in die Nasenlöcher, welches des Tages zwey- bis dreymal geschehen kann, bis der Ausfluß nach und nach aufhört.

Man nimmt getrocknete Blätter von Haselwurzel, 1 Loth; weiße Niesewurzel, 1 Qu.; pülvert beydes sehr zart, und hebet es in einem wohlverstopften Glase zum Gebrauch auf.

Die ganze Zeit über, läßt man ihm warmes Wasser und Habermehl, nebst gemengten Futter und benetzten Heu, wie bereits oben gemeldet worden, geben. Hat der dabey befindliche Husten keine Auszehrung zum Grunde, und sind die Schleimdrüsen nicht zu sehr angegangen, werden die jetzt erwähnten Mittel, nebst den Th. VIII, S. 382, f. beschriebenen Cordialballen, zur völligen Cur hinreichen.

Hrn. Prof. Zeihers Lehrbegriff von den Krankheiten der Pferde, Berl. 1771, 8. S. 74, fgg.

Erker, oder, wie es eigentlich geschrieben werden muß, **Aerker** (*), ein herausgebauetes Stück an einem Hause, oder eigentlich, ein mit Fenstern versehener und oberwärts bedeckter Balcon.

Von diesen Aerkern ist überhaupt zu merken, daß, weil den Nachbarn dadurch die freye Aussicht genommen wird, niemand berechtigt sey, dergleichen bey seinem Hause, wo es nicht vorher gewesen, anzubringen; dafern nicht, nach Gewohnheit des Ortes, selbige fast an allen Häusern zu finden sind, wie man in Leipzig wahrnimmt.

Erlan-

(*) Dieses Wort ist aus dem Lat. Arcora, der mittlern Zeiten, welches entweder von Arca herzuleiten ist, weil ein Aerker einem Kasten nicht unähnlich siehet, oder auch von Arcus, ein Gewölbe, weil man sie ehedem auf gewölbte Bögen zu setzen pflegte. Niederf. Arkener oder Aerkner.

Sonst heißt ein Aerker an einigen Orten auch ein Ausstich, Ueberstich, Ausladung, Ueberhang, in Westphalen Ursteeke, und am Rheine eine Laube.

Erlanger Bier, siehe Th. V, S. 21.

Erlanger Leder, siehe unter **Leder**.

Erlaß, siehe **Remission**.

Erlaßschein, eine geschriebene oder gedruckte Bescheinigung, welche Jemanden, der bisher bey mir in Arbeit oder Diensten gestanden hat, bey seiner Erlaßung oder Dimission ertheilt wird. Siehe **Abschied**.

Circulare an sämmtliche Kammern, daß kein *Ouvrier*, er sey Meister oder Geselle, von den Fabriken, ohne einen gedruckten Erlaßschein dimittiret werden soll, und daß alle geschriebene Erlaßscheine für ungültig erklärt worden, d. d. Berl. d. 2 Aug. 1770, st. in der Edictensamml. v. J. 1770, No. 54.

Von den Erlaßscheinen des Gesindes, siehe im Art. **Gesinde**.

Erlaucht, ist in dem gemeinen Sprachgebrauche längst veraltet, und war ehedem für illustris, berühmt, üblich. Besonders wurde es, sowohl im Oberdeutschen als Niedersächsischen, als ein Ehrentitel fürstlicher Personen, für das heutige durchlauchtig gebraucht. Der irlüchte Hochgebohrne Fürst und Herr — Herzog zu Sachsen, heißt es noch in einer Urkunde von 1472. In den neuern Zeiten hat man diesen veralteten Titel wieder hervorgesucht, und ihn den Reichsgrafen beygeleget.

Erle, Eller, Alnus; siehe Th. I, S. 541 — 562.

— (schwarze) Rhamnus Frangula; s. **Faulbaum**.

Erlegen. 1. Darnieder legen, d. i. in einem Kampfe oder Streite gewaltsamer Weise um das Leben bringen. Ein Wild erlegen, bey den Jägern, es erschießen, oder abfangen. Siehe **Legen**.

2. Darlegen, herlegen, von Geld und Geldsummen, Die Strafe erlegen, die Geldstrafe bezahlen. Die Steuern, die Brandschatzung, die Lehenware, die Unkosten erlegen.

3. Im gem. Leben, imgl. im Bergbaue, werden Pflugschare, Eisen, Reilhauen u. s. f. erleget, wenn sie angeschweißet und geschärfet werden.

Erleuchtung der Straßen, siehe **Laterne**.

Ermat-

Ermattung, eine Krankheit der Bienen; s. Th. IV, S. 740, f.

Ermel, Aermel (*), L. Manica, Fr. Manche, heißt bekanntermaßen derjenige Theil des Kleides, Hemdes ꝛc. welcher die Arme bedecket. Nach Verschiedenheit der Moden sind sie lang oder kurz, weit oder enge, offen oder zugespitzt, mit und ohne Aufschlägen oder Klappen, u. d. m. Das gemeine Frauenvolk ziehet, bey schmutzigen Haus- und Feldarbeiten, besonders dazu verfertigte Aermel von grober gefärbter Leinwand oder Zwillich, über die gewöhnlichen Kleider hinweg, um letztere zu schonen und rein zu erhalten.

Einem etwas auf den Aermel heften oder binden, figürl. doch nur im gemeinen Leben, seine Leichtgläubigkeit mißbrauchen. Etwas aus dem Aermel schütten, auch nur im gem. Leben, etwas ohne vorhergegangenes Nachdenken vorbringen, ohne Zweifel von den weiten Aermeln der Geistlichen, daher es auch, besonders von Predigten, die ohne Zubereitung gehalten werden, gebraucht wird.

Die kleinen, von weißer sauberer Leinwand oder Kattun, Nesseltuch, Terleton, und anderm zarten Gewebe gemachten Aermel, die meistens nur ein wenig über den Elbogen reichen, und welche sich das Frauenzimmer unter den Kleiderärmeln über dem Arme aufknüpfen läßt, heißen Halb-Aermel. Sie sind entweder schlecht, oder mit Spitzen, Kanten und Zäckchen umstochen und eingefaßt.

Ermin, nennet man in den levantischen Handelsplätzen und Stapelstädten, und insonderheit zu Smirna, die Zollabgabe, welche man für die ein- und ausgehenden Waaren bezahlet.

Die

(*) Aermel, im Lateine der mittlern Zeiten armillum, armilla, armelus, Schwed. Arm, ist das Verkleinerungswort von Arm, und bedeutet eigentlich einen kleinen Arm. Es erhellet daraus zugleich, daß dieses Wort mit dem größten Rechte mit einem Ae geschrieben wird, obgleich das E schon alt und sehr gemein ist.

Die Franzosen haben zwar eine Zeitlang 5 pro Cent, den Zoll Ermin betreffend, bezahlt, da doch die Engländer nur 3 entrichteten. Jedoch ist, vermöge der durch Hrn. von Nointel im J. 1673 erneuerten Capitulationen zwischen Frankreich und der Pforte, diese Abgabe, in Ansehung der Franzosen, und auch derer, die unter der französischen Flagge nach der Levante gehen, ebenfalls auf 3 pro Cent gesetzt worden. Außerdem aber wird daselbst noch eine Abgabe, Droit doré genannt, bezahlet, welche ungefähr ½ pro Cent beträgt.

Ernde, Aernde (*), L. Messis, Fr. Moisson, Recolte.

1. Eigentlich die jährliche Einsammlung der Feldfrüchte, die Erfüllung der Hoffnung eines Landmannes; die Kornärnde, Getreideärnde, Weizenärnde, Gerstenärnde, Heuärnde.

2. In

(*) Die Aernde, bey dem Ottfried Arno, bey dem Tatian Arni, bey dem Notker Arnot, bey den Friesen und Westphalen noch Arne und Erne, bey den Schweden ann, and, är, äring, stammet von dem alten arnen, ärnden, und in weiterer Bedeutung, verdienen, her. Kearnen kommt bey dem Kero schon für verdienen vor, und earnen findet sich in eben der Bedeutung bey dem Matthesius und im Theuerdanke, ja in einigen oberdeutschen Gegenden ist es noch üblich. Arnen kommt in dieser Bedeutung mit dem Griechischen ἀρνυμαι, ich nehme, überein, und daß arare bey den Römern auch zuweilen ärnden bedeutet habe, beweiset Herr Ihre mit einer Stelle aus dem Cicero. Das hohe Alterthum dieses Wortes macht es ungewiß, ob es von Aehre, Spica, oder von ären, pflügen, abstammet. Indessen erhellet doch daraus, daß die Schreibart mit dem Ae, der mit dem E, allemal vorzuziehen ist. Ob aber das de am Ende das characteristische Kennzeichen der Abstractorum ist, wie Frisch behauptet, oder ob es nur um des Wohlklanges willen angehänget worden, wird sich auch nicht leicht entscheiden laßen, da in den ältesten Schreibarten dieses Wortes das d völlig mangelt. Indessen ist doch so viel gewiß, daß die Schreibart Aerndte sich mit nichts, als der oberdeutschen Liebe zu den harten Buchstaben rechtfertigen läßt. Aernte mit einem t würde noch erträglicher seyn, wenn nicht die gelinde Aussprache der meisten Hochdeutschen für Aernde wäre. Uebrigens ist für Aernde in Oberdeutschland auch der Schnitt, die Fechsung, in der Schweitz der Herbst, und bey den Niedersachsen der Aust, Ohst, Dän. Høst, üblich, von dem Augustmonath, in welchen die Aernde der letztern fällt.

2. In weiterer Bedeutung, auch von der jährlichen Einsammlung anderer Producten, welche sonst eben nicht zu den Feldfrüchten gerechnet werden. Die Weinärnde, die Seidenärnde, die Wachs- und Honigärnde. Und in noch weiterer Bedeutung auch zuweilen von einem jeden Gewinste. Er hat eine gute Aernde gehalten.

3. Figürlich. 1) Die Zeit, in welcher geärndet wird. Vor der Aernde, in der Aernde, nach der Aernde. 2) Die Früchte, welche eingeärndet werden, oder künftig eingeärndet werden können, doch nur in der höhern Schreibart der Neuern, und mehrentheils im Plural.

Daher ärnden (*), 1. Die Feldfrüchte einsammeln. Korn, Weizen, Heu u. s. f. ärnden. 2. In weiterer Bedeutung auch von andern, besonders jährlichen Producten. Wein, Seide, Honig und Wachs u. s. f. ärnden. 3. Figürlich, genießen, doch nur in der höhern Schreibart. Der Himmel hat nicht gewollt, daß ich die Freuden ärnden sollte, die ich mir versprach.

Ich betrachte jetzt bloß die Aernde der eigentlich so genannten Feldfrüchte. Von der Heuärnde werde unter dem Art. Heu, von der Seidenärnde, unter Seide, und von der Weinärnde unter Weinberg handeln, so wie die Wachs- und Honigärnde, oder das Zeideln der Bienen, bereits im Art. Biene vorgekommen ist.

Nicht alles, was Gott durch seinen Segen zuwachsen läßt, kommt dem Landwirth zu Nutze, sondern es gehet

(*) Aernden ist zunächst von Aernde, nachdem das alte arnon, inarnon, arneien, so bey dem Ottfried, Notker und Tatian vorkommt, veraltet ist. Bey den Friesen lautet dieses Zeitwort noch jetzt arnen. Für ärnden sagen die Oberdeutschen schneiden, sechsen, einsechsen, die Schweitzer herbsten, und die Niedersachsen austen. Das Hauptwort der Aernder für Schnitter, ist im Hochdeutschen nicht üblich.

gehet davon, ehe er es in seine Scheune und auf seinen Boden bekommt, sehr vieles verloren. Insonderheit bleibt in der Aernde ein großer Theil der zugewachsenen Körner zurück, welche, wenn sie der Landmann mit einsammelte, seinen Vorrath öfters gar sehr vermehren würden.

Wenn man die verschiedenen Aerndegeschäfte in Erwägung ziehet, und dabey überleget, durch wie viele Hände das reif gewordene Getreide gehen muß, ehe es in die Scheune kommt: so wird man gar leicht überzeuget werden, daß der Verlust an Körnern, den der Landwirth dabey leidet, nicht von geringer Wichtigkeit sey. Es ist zwar gewiß, daß nicht aller Verlust, so viel Behutsamkeit man auch bey der Aernde gebrauchen mögte, vermieden werden kann; inzwischen ist doch auch nicht zu leugnen, daß derselbe durch Nachläßigkeit eines Landwirths gar sehr vermehret, und hingegen durch dessen vernünftige Anstalten weit geringer gemacht werden könne. In so weit als dieser Verlust an Körnern durch kluge Vorsichten eines Landwirths zu verhüten stehet, erfordert es dessen Pflicht, alle dazu nöthigen Mittel vorzukehren.

Daß in der Aernde viele Körner verloren gehen, und auf dem Felde, ohne dem Landwirth im geringsten zustatten zu kommen, zurück bleiben, solches rührt daher, weil das Getreide, ehe man es in die Scheune bekommt, durch so viele Hände gehen, und fast bey einer jeden eine gewisse Art von Gewalt ausstehen muß. Hieraus ergiebt sich nun von selbst, daß, je weniger Gewalt dem Getreide in der Aernde angethan wird, je weniger auch Körner in derselben verloren gehen. Wenn wir also Regeln festsetzen wollen, wodurch der Verlust der Körner, so viel möglich, vermieden werden soll: so müssen wir nothwendig die verschiedenen Aerndegeschäfte kennen lernen, und bey einem jeden derselben untersuchen, wie mit dem Getreide dabey am behutsamsten zu

verfahren sey. Weil auch die Aerndegeschäfte nicht an allen Orten auf einerley Art und Weise eingerichtet sind: so werden wir dabey zugleich eine Prüfung anzustellen haben, welche von diesen verschiedenen Arten den meisten Vortheil bringe, und dem Verlust der Körner am füglichsten vorbeuge.

Ein Landwirth, der mit seinem abzubringenden und einzusammelnden Getreide behutsam umgehen, und nicht mehrere Körner, als es die äußerste Nothwendigkeit erfordert, verderben laßen will, muß schon vor der Aernde gewisse Maßregeln nehmen, um einen Theil des einzusammelnden und auch bereits eingebrachten Getreides, dessen er sonst bey der Vernachläßigung verlustig gehen könnte, zu erhalten. Wir wollen also diese Maßregeln, ob sich gleich ihre Wirkung erst theils in der Aernde, und theils auch gar nach derselben äußert, vorher betrachten, ehe wir zur Untersuchung der Aerndegeschäfte selbst schreiten. Ich könnte deren eine große Menge anführen, weil ein vernünftiger Landwirth seine meiste Anstalten zur Aernde nicht erst in der Aernde selbst machen, sondern schon bey Zeiten, um in derselben alle höchstschädliche Versäumniß aus dem Wege zu räumen, darauf bedacht seyn muß. Weil aber die mehresten von denen vor der Aernde gleichsam vorangehenden Anstalten bey der Untersuchung der verschiedenen Aerndegeschäfte selbst mit vorkommen werden: so will ich, um nicht ohne Noth weitläuftig zu seyn, nur einige von den Maßregeln, die ein Landwirth vor Eintretung der Aernde zu beobachten hat, und wodurch ganz offenbar ein großer Verlust an Körnern vermieden wird, voranschicken.

Das erste, worauf ein Wirth vor Eintretung der Aernde zu denken hat, besteht darinn, daß er seine Scheunen, worinn das einzusammelnde neue Getreide aufbehalten werden soll, in guten Stand zu

setzen suche, damit das eingebrachte Getreide darinn weder verderbe, noch sonst auf andere Art etwas davon verloren gehe. Es setzt aber ein Wirth seine Scheunen in guten und zur Aufbehaltung des neu einzusammelnden Getreides tüchtigen Stand, wenn er den Platz in der Scheune zu beyden Seiten der Tenne, wohin die Garben gelegt werden, (die Bansen, den Tast) gehörig ausräumen läßt, und dem neuen Getreide wiederum ein frisches Lager machet. Dasjenige Stroh, was in dem vorigen Jahre in den Bansen untergestreut gewesen, muß nothwendig die Feuchtigkeit der Erde an sich gezogen haben, und dadurch dumpfig und moderig geworden seyn. Wollte man nun dergleichen Stroh ferner in den Bansen liegen laßen, und wiederum das frische Getreide einbansen, so müßte nothwendig wenigstens die Unterlage davon anziehen und gleichfalls dumpfig werden, welches aber sowohl an Stroh, als in Körnern, einen offenbaren Schaden verursachen würde. Die Nachläßigkeit, dem Getreide nicht bey einer jeden Aernde ein neues Lager von frischen Stroh zu machen, würde um so viel unverantwortlicher seyn, als ein Landwirth, außer der wenigen Mühe, die ihm solches Ausräumen der Bansen kostet, nicht den geringsten Schaden davon hat. Denn das in den Bansen gelegene alte Stroh und Gemüll, ist, da es schon viele Feuchtigkeiten an sich gezogen hat, zum Düngermachen ganz unvergleichlich; und man darf daher nur dasjenige frische Stroh, welches man sonst in den Dünger geworfen haben würde, an dessen Statt zu einer neuen Unterlage in die Bansen nehmen. Ueberhaupt aber ist dabey zu merken, daß man diese Unterlage von Stroh nicht allzu schwach mache. Das Getreide, und insonderheit die untersten Lagen desselben, können sonst gar leicht von den Feuchtigkeiten des Erdreiches anziehen, und dadurch, wie vorhin erwähnt worden, an Stroh und Körnern Scha-

den leiden. Je stärker und dicker man die Unterlagen machet, je sicherer verfährt man mit dem Getreide.

Das Ausräumen der Bansen muß einige Wochen vor der Aernde geschehen, damit sich unterdessen der dumpfige Geruch verziehen möge; in welcher Absicht man auch, wenigstens des Tages über, sowohl die Scheunthore als die Staublöcher offen stehen läßt, damit die frische Luft die Scheune recht durchstreichen möge. Und obwohl einige Landwirthe, worunter insonderheit der Verfasser des klugen Landmannes, Th. 2, S. 371, gehört, vorgeben wollen, es sey sehr schädlich, wenn die Hühner in die aufgeräumten Scheunen können, so sehe doch hierinn nicht die geringste Bedenklichkeit, vielmehr halte dafür, daß man das Hühnervieh sowohl als die Tauben, nach der Räumung gar füglich in die Scheunen laßen könne. Denn, außerdem daß die hier und da liegen gebliebenen Körner, welche sonst nur wieder unter das neue Getreide, welches doch vielleicht nicht einmal von eben der Sorte ist, kommen würden, dem Federvieh, welches ohnedieß kurz vor der Aernde die meiste Noth leidet, vortrefflich zur Nahrung gedeihen, so wird auch durch dessen öfteres Auf- und Abfliegen, sehr vieler Staub von den Balken abgefiedert, und dadurch die Scheunen gleichsam ausgekehret.

Bey dieser Gelegenheit gedenke ich auch an das etwa übrig gebliebene Geströhde. Sollte man davon einigen Vorrath erübriget haben, so hat man aus dessen Quantität, und dem Anschein des dermaligen Feldsegens, zu beurtheilen, ob man für beydes Platz genug in der Scheune habe, oder nicht. Wäre ersteres, so ist, um vieler Ursachen willen, allerdings am besten, daß man solchem Stroh, an einem besondern Orte in der Scheune, seinen Platz gönne; fände sich aber letzteres, so muß es freylich heraus, und, in Ermangelung anderer Gelegenheit, vor der Scheune in einen besondern Schober gepackt werden; wobey hauptsächlich dieses in Acht zu nehmen seyn dürfte, daß man das übrig gebliebene gute Futterstroh in die Mitte des Schobers lege, und mit dem andern, bloß zum Streuen dienlichen übrigen Strohe, für dem Verderben von der Witterung bestmöglichst verwahre.

Gleichwie die bisher angerathene Vorsichten hauptsächlich dahin abzielen, daß nicht ein Theil des eingesammelten Getreides verdorben werden möge: so ist auch, theils aus eben dieser Ursache, und theils um einen

nen wirklichen Verlust an Körnern zu vermeiden, nöthig, daß ein Landwirth seine Scheunen auch, wie man zu reden pflegt, in Dach und Fach halte. Zuvörderst muß das Dach der Scheunen in guten Stand gesetzet werden, damit durch dasselbe der Schnee und Regen nicht hindurch dringen könne, weil sonst das Getreide dadurch leicht Schaden leiden kann. Insonderheit muß ein Landwirth auf die Firsten Achtung geben, damit dieselben gut bedeckt seyn mögen, weil durch diese vom Himmel fallende Nässe am leichtesten durchdringt. Daß zur tüchtigen Vermachung der Firsten kein besseres Mittel, als die sonst dem Ackerbau so schädlichen Queken, sey, ist im VIII Th. S. 560, f. gezeigt worden.

Diese Ausbesserung der Dächer nimmt man, so bald als möglich, vor. Bey Strohdächern kann solches zu aller Zeit geschehen; mit den Ziegeldächern aber ist nicht rathsam, selbige eher vor die Hand zu nehmen, als bis völlig ausgedroschen worden, weil sonst die bey solcher Gelegenheit herabfallenden Stückchen Steine, Kalk und Sand, das noch liegende Getreide verunreinigen, welcher Unrath nachher auch mit auf den Boden und in die Mühle kommt. Aus eben dieser, und vorher angeführter Ursache, darf man auch diese Reparatur nicht bis nach der Einärnde versparen, sondern man nimmt dieselbe unmittelbar nach dem Ausdrusch vor, damit solche auch in dem Ausräumen und übrigen Ausbesserung, weder Hinderniß veranlaße, noch neuen Unrath einstreue.

Ferner muß vor der Aernde auch darauf gesehen werden, ob sich die Wände in den Scheunen in gutem Stande befinden. An den Gebäuden, die nicht ganz massiv von Steinen, sondern nur von Holz aufgeführt sind und geklebte Wände haben, pflegt sich, den Winter über, der Lehm gar leicht abzuspülen, wodurch denn hin und wieder Oeffnungen entstehen. Dergleichen Oeffnungen, wenn sie auch noch so klein seyn sollten, muß ein Wirth in seinen Scheunen nicht dulden, sondern sie vor der Aernde gehörig verschmieren und ver-

machen laßen, weil er widrigenfalls nicht allein, daß das Getreide von dem durch dieselben eindringenden Schnee und Regen verdorben werde, Gefahr läuft, sondern auch, daß viele Körner von denen durch diese Oeffnungen durchkriechenden Tauben und Sperlingen zur Ungebühr verzehret werden mögten, befürchten muß. Insonderheit sind die Wände auf der Wetterseite wohl zu verwahren, weil daselbst die Nässe auch bey den geringsten Oeffnungen durchdringt, und bisweilen großen Schaden in dem Getreide anrichtet. Sorgfältige Wirthe pflegen daher an ihren Scheunen, die nach der Wetterseite stehenden Giebel, wenn sie selbige nicht massiv aufführen können, doch wenigstens mit Brettern zu verschlagen, und sie dadurch wider alle eindringende Feuchtigkeiten sicher zu stellen.

Vor der Aernde untersucht man auch die Beschaffenheit der Tennen, ob solche noch in gutem Stande sind, oder einer Ausbesserung bedürfen, oder wohl gar gänzlich neu geschlagen werden müssen. Braucht es nun weiter nichts, als daß die Tennen etwa übergossen, die eingedroschenen Tiefen mit etwas Lehm ausgefüllet, und das Aesterich gleichgetrieben werde, so ist der Sache bald abgeholfen, und bey solcher Bewandtniß trocknet auch, in 8 Tagen, sehr viel wieder aus. Wäre aber eine oder andere Tenne etwa dergestalt schadhaft, daß sie ganz aufgehacket, mit neuen Lehm befahren, und gänzlich umgearbeitet werden müßte, so braucht es mehr Zeit darzu, maßen solche kaum unter 5 bis 6 Wochen völlig austrocknen wird. Daher denn, und wenn man vielleicht mit dem Ausdrusch nicht sogleich fördern könnte, am rathsamsten ist, dergleichen Scheunen am ersten ausdreschen zu laßen, wenn auch gleich das darinn liegende Getreide, der Ordnung nach zuletzt hätte daran kommen sollen, damit man diese Reparatur zu rechter Zeit vornehmen könne, und nicht in der Aernde die noch weichen Tennen wieder in Grund und Boden

Boden fahre. Hat man aber mehr, als Eine Scheun-Tenne, so kann man gar wohl immer noch auf einer dreschen, und das andere, wenn es schadhaft ist, aufhacken und begießen, unter einander arbeiten, wieder schlagen und trocken machen. Man kann sodenn auch die Bansen ausräumen, die Spreu auf die noch etwas weiche Tenne werfen, und diese nachher schlagen, so wird dieselbe desto besser.

Endlich besiehet man auch die Einfahrt, sowohl in den Hof selbst, als hauptsächlich in die Scheunen. So wichtig dieses Stück der Besorgung ist, daß die geladenen Wägen der Gefahr des Umwerfens nicht so sehr unterworfen seyn, Schiff und Geschirr ruinirt, vieles Getreide ausgebröset, und viele Zeit unnütz verderbet, auch insonderheit dem Zugviehe das Einrücken auf die Tenne nicht noch sauerer gemacht werde, als es ihm gemeiniglich schon wird: so leicht wird auch dagegen diesem Mangel können abgeholfen werden, so, daß ich mich dabey nicht länger aufhalten darf, sondern mich begnüge, solches nur erinnert zu haben.

Die zweyte Maßregel, die ein Landwirth, um den Verlust der Körner in der Aernde zu vermeiden, schon vor deren Eintritt zu nehmen hat, besteht darin, daß er auf einen hinlänglichen Vorrath von Strohbändern (Strohseilen) bedacht seyn müsse. Es führt der Mangel an dergleichen in der Aernde sehr viele Unbequemlichkeiten mit sich, wovon eine jede so wichtig ist, daß man denjenigen unmöglich für einen guten und fleißigen Wirth halten kann, welcher nicht bey Zeiten sich damit zu versorgen bemühet ist. Die Versäumniß, welche dadurch bey dem Einsammeln des Getreides entsteht, fällt einem Jeden von selbst in die Augen. Ich werde aber jetzt zeigen, wie durch den Mangel der nöthigen Strohseile ein großer Theil der zugewachsenen Körner recht liederlich verderbet werde, und es also in einer vernünftig eingerichteten Wirthschaft unumgäng-

lich nöthig sey, daß man zu einem hinreichenden Vorrath derselben für alle Getreidesorten Sorge trage.

Ich sage mit Fleiß für alle Getreidesorten. Denn die meisten, als: Weizen, Gerste und Haber, sind so beschaffen, daß sie nicht anders, als in eigenen dazu gemachten Seilen gebunden werden können, folglich dabey durch die Verabsäumung der Bände wohl Versäumniß in der Aernde, nicht aber eigentlich ein Verlust an Körnern, angerichtet werden kann, weil die faulen Wirthe, die vor der Aernde nicht den nöthigen Vorrath davon anschaffen, doch endlich in der Aernde selbst dafür zu sorgen genöthigt sind. Allein, das Korn oder der Roggen, welches in den meisten Landwirthschaften den größten Theil der zugewachsenen Früchte ausmachet, ist insonderheit dasjenige Getreide, bey welchem viele nachläßige Haushalter der Strohseile ganz und gar entübrigt seyn zu können glauben. Man bindet nämlich dasselbe in Kornseile, die von dem in den Schwaden liegenden Korn genommen, und erst mitten unter dem Binden geschürzet werden. Wenn man nun in Erwägung ziehet, wie viele Gewalt zur Schürzung eines tüchtigen Bandes angewendet werden muß, und daß die Zusammenschürzung desselben an den Enden, wo die Aehren sitzen, geschiehet: so kann ein Jeder, der auch niemals dergleichen Kornseile gesehen hätte, leicht begreifen, daß in einem solchen Bande wenige Körner übrig bleiben können, sondern sich fast alle, und zwar vornehmlich die allerreifsten und vollkommensten, recht muthwilligerweise ausgerungen werden müssen. Der dadurch verursachte Schade fällt noch mehr in die Augen, wenn man siehet, daß viele von diesen Kornseilen, nachdem sie geschürzet worden, unter dem Binden wieder zerreißen, und daher an deren Statt andere verfertiget werden müssen. Es ist auch gar natürlich, daß ein Kornseil nicht so gut halten kann, weil diese einestheils mit mehrerm Fleiß und Mühe gemacht werden, und

und anderntheils das dürre Korn nicht so fest geschürzet werden kann.

Ich füge einen Versuch einer Ausrechnung, wie viel durch das Binden in frische Kornseile verloren gehen könne, bey. Man rechnet gemeiniglich, daß von einer Schütte Stroh 1½ Schock bis 7 Mandeln Seile geschürzet werden können; und man wird der Sache nicht zuviel thun, wenn man bey den Kornseilen 2 Garben auf 1 Schütte Stroh rechnet, daß also aus 1 Garbe 3 Mandeln Kornbände zu schürzen wären. Gesetzt nun, daß auf einem Gute der Einschnitt an Korn oder Roggen in 1000 Schock bestünde: so würden hierzu wenigstens 1200 Schock Bände erfordert, weil auch von den allertüchtigsten Strohseilen unter dem Binden viele zerreißen, und auf andere Art zu Schanden gehen. Zu 1200 Schock Kornseile gehören, nach den vorhin angenommenen Sätzen, 1600 Garben, welche ungefähr 27 Schock ausmachen. Wenn nun der gewöhnliche Ausdrusch von 1 Schock, 3 Schäffel beträgt, und ich auch zugeben will, daß in den Kornseilen noch ein Drittel von Körnern übrig bleibt: so wird doch der Verlust an Körnern allemal pro Schock 2 Schäffel betragen, und folglich ein Eigenthumsherr eines solchen Gutes, als oben angenommen worden, wenigstens 54 Schäffel der besten und vollkommensten Körner durch diese liederliche Wirthschaft einbüßen. Diesen ansehnlichen Verlust nun kann man vermeiden, wenn man bey Zeiten für einen hinlänglichen Vorrath tüchtiger Strohseile für alle Getreidesorten Sorge trägt.

Hiernächst raubt sich auch der Schnitter, durch Anfertigung der Kornseile, die Zeit, und er kann überdem die Strohseile in der Scheune verfertigen, ohne eine andere, noch größere Pflicht zu versäumen, welches doch wohl in der eigentlichen Zeit der Aernde nicht Statt findet, in der man jeden Augenblick dem Hauptgeschäfte widmen sollte.

Was die Verfertigung der Strohseile selbst betrifft, so muß dazu das längste und stärkste Stroh genommen, und solches bey Zeiten dazu gewählt und auf die Seite geleget werden. Man thut daher übel, wenn man das zuletzt ausgedroschene Stroh dazu widmen will, indem es nicht allemal zutrifft, daß dasselbe das längste und stärkste ist, solches auch gemeiniglich schon vieles von den Mäusen gelitten hat. Mit Verfertigung dieser

Seile muß ein Wirth nicht etwa bis auf die letzte Zeit vor der Aernde warten, sondern eher, und so oft es seine übrige Wirthschaftsgeschäfte verstatten wollen, daran arbeiten laßen. Die Witterung pflegt öfters die Wirthschaftsgeschäfte auf dem Felde zu unterbrechen, und den Arbeitern gleichsam einige Ruhetage zu verschaffen. Wenn man nun solche Zeiten, wo man sonst in der Wirthschaft nichts vornehmen kann, zu dieser Arbeit anwendet; so wird man ganz unvermerkt, und ohne die geringste Unbequemlichkeit, zu einem hinlänglichen Vorrath von Strohseilen gelangen.

In dem sorgfältigen Haus- und Wirthschaftsverwalter, wird behauptet, daß in den langen Tagen, nämlich von Ostern an, eine Person in einem halben Tage gar füglich 26 Schock Seile schürzen könne. Allein, 30 Schock sind, wie ich gewiß weiß, ein Meisterstück für den besten Arbeiter auf einen ganzen Tag, und wenn er auch einer der längsten im Jahre wäre.

Man pflegt an einigen Orten, an statt des Strohes, Schilf zu nehmen; allein solche Schilfseile taugen zu den schweren Getreidesorten, als: Weizen und Korn, nicht recht, weil die Garben allzustark werden, und folglich bey dem Aufladen und Einbansen nicht wohl hanthieret werden können. Zu dem Haber hingegen sind die Schilfseile gut, weil dieses ein leichtes Getreide ist, wovon ganz füglich ein stärkeres Gebund gemacht werden kann.

Hat sich ein Wirth mit Stroh- oder Schilfbändern vor der Aernde gehörig versorgt, so muß er auch darauf bedacht seyn, sein Geschirr, Riemen- und Seilwerk, Schoßgabeln ꝛc. in den Stand zu setzen, auch seine Erndewägen sorgfältig nachsehen, damit alles daran gehörig bestellt sey; auch ein paar Räder und Leitern, desgleichen eine Achse, im Vorrath zu besorgen, damit, wenn etwas unvermuthet beschädiget würde, der Mangel sogleich, ohne die gringste Verzögerung der Aernde-Geschäfte könne ersetzet werden.

Wer

Wer mit seinen im Dienste stehenden Leuten der Aernde nicht gewachsen ist, thut wohl, daß er sich der Hülfe und des Beystandes anderer Personen durch ein gewisses Handgeld, nach einem festzusetzenden Tagelohn versichere, und solches in Zeiten bewerkstellige, da in der Aernde selbst dergleichen Tagelöhner seltener aufzutreiben sind, selbige auch alsdenn eben darum den Tagelohn steigern, und die arbeitsamsten und tüchtigsten schon von andern Wirthen besprochen seyn könnten. Am zuträglichsten ist es, wenn man dergleichen Arbeiter in seinem Dorfe, oder doch in der nächsten Nachbarschaft, auffinden kann, indem man diese nicht nur um einen geringern Tagelohn zu erhalten pflegt, sondern diese sichs auch dürften gefallen laßen, ob sie zu ganzen oder halben Tagen gebraucht werden mögten; dagegen fremde und entfernte Tagelöhner allezeit zu ganzen Tagen Arbeit und den verabredeten Lohn verlangen, es möge die Witterung zur Aernde wohl oder übel ausfallen. Ein vorsichtiger Wirth versorget sich auch in Zeiten mit nöthigen Speisen und Getränken, welche er zum Unterhalt seiner Leute bedarf, damit er nicht, dieser unentbehrlichen Bedürfnisse wegen, die Arbeiter von diesem Geschäfte abziehen und sie als Bothen überall herumschikken dürfe, den Vorrath auf jeden Tag einzuhohlen. Von der Aerndespeisung des Dienstvolkes der Unterthanen, und dem Aerndebier, siehe den Art. Gesinde-Speisung. Endlich schonet ein vernünftiger Wirth vor der Aernde auch seines Zugviehes, und treibet es nicht ohne die größeste Noth ab, sondern läßt ihm seine nöthige Ruhe, damit es bey der Aernde genugsame Kräfte zur muntern Arbeit behalte.

Nachdem ich dasjenige, was ein sorgfältiger Wirth schon vor der Aernde veranstalten muß, umständlich gezeigt habe: so komme ich nunmehr zu den Aerndegeschäften selbst.

Alles

Alles, was in der Aernde mit dem Getreide vorgenommen wird, läßt sich ganz füglich unter drey Abtheilungen bringen. Die erste Sorge in der Aernde muß dahin gehen, daß das Getreide gehörig abgebracht und niedergeleget werde; demnächst hat ein Landwirth auf das Sammeln des abgebrachten und niedergelegten Getreides zu denken; und endlich muß dessen Vorsorge sich damit beschäftigen, daß das abgebrachte und gesammelte Getreide auch gut und sicher eingebracht und verwahrt werden möge.

Das erste Geschäft, welches in der Aernde vorfällt, ist das Abbringen, oder dasjenige Geschäft, wodurch der Halm des Getreides von dem Erdreiche, worauf es gewachsen, abgesondert wird. Ehe ich zur Beschreibung und Untersuchung dieses Aerndegeschäftes selbst schreite, muß ich eine allgemeine Anmerkung, die gehörige Reife des abzubringenden Getreides betreffend, voranschikken. Die Vernunft und Natur der Sache selbst giebt es, daß man bey allen Sorten des Getreides nicht eher an das Absondern des Halmes denken kann, als bis man vorher von der gehörigen Reife und Vollkommenheit der auf dem Halm gewachsenen Körner überzeugt ist. Es ist die Beurtheilung der gehörigen Reife des Getreides, insonderheit des Wintergetreides, mehrern Schwierigkeiten unterworfen, als man sich gemeiniglich einbildet. Nicht die bloße Farbe der Halme ist ein zureichendes Kennzeichen von der völligen Reife des Getreides, wodurch ein Landwirth, wenn er sich nur allein hiernach richten will, bey sehr heißen Sommertagen, in welchen der Halm sehr geschwinde bleichet, gar leicht zu seinem Schaden betrogen werden kann. Weil man das Getreide nicht so wohl des Strohes halber, als vielmehr der Körner wegen, einsammelt, so muß man auch, ehe man seine Sichel oder Sense ansetzt, von deren völligen Reife zuverläßig versichert seyn. So lange als die Körner noch nicht zu ihrer Vollkommenheit gelanget, son-

sondern noch weich sind, und sich mit den Fingern leicht zerdrücken laßen, muß man sich an die bleiche Farbe der Halme nicht kehren, sondern, dem ungeachtet, bis zur gänzlichen Vollständigkeit und gehörigen Härte der Körner die Aernde im Anstand laßen.

Es ist zwar wahr, daß dergleichen halbreifes Getreide sowohl bey dem Abbringen, als auch allen andern Aerndegeschäften, keinen solchen Verlust an Körnern leiden würde, als man bey den völlig reif gewordenen zu befürchten hat. Allein, ein Jeder siehet von selbst, daß der Verlust, den man dadurch auf der einen Seite vermiede, auf der andern noch weit wichtiger und größer werden würde. Es ist besser, daß man, mit Verlust einiger Körner, reifes und vollkommenes Getreide in die Scheunen bekommt, als daß man, ohne allen Verlust, lauter unvollkommenes und untaugliches einärndet.

Viele Landwirthe stehen in den Gedanken, daß die Abbringung des halbreifen Getreides keinen Schaden verursache, weil dasselbe auch noch in den Garben und auf den Schwaden völlig ausreife. Ich zweifle aber, ob ein unvollkommenes Körnlein, nachdem der Halm einmal abgesondert ist, dennoch zu seiner gehörigen Vollkommenheit gelangen könne. Daß die noch weichen und unreifen Körner, wenn sie lange in den Schwaden liegen, dürre und hart werden, solches läßt sich wohl begreifen, und ist auch der Erfahrung gemäß. Eine andere Frage aber ist es, ob sie dadurch die ihnen noch mangelnde Vollkommenheit erreichen, welches, meines Erachtens, nicht zu glauben stehet. Man mache nur die Probe, und nehme die Körner von dergleichen halbreif gewordenen Getreide zur Aussaat: so wird man finden, wie viel davon zurück bleibt, und also daraus den sichern Schluß machen können, wie gefährlich es sey, sich auf das Reifen des Getreides nach abgesondertem Halme zu verlaßen.

Wenn es nun gleich höchstschädlich ist, mit dem Abbringen des Getreides den Anfang zu machen, ohne vorher dessen gehörige Reife sorgfältig zu untersuchen: so ist es auf der andern Seite wiederum eben so unwirthschaftlich gehandelt, wenn man das Getreide auf dem Halm überreifen, und, wie man zu reden pflegt, überständig werden läßt. Es ist ganz natürlich, daß, bey einem solchen überständig gewordenen Getreide, der Verlust

lust der Körner, den es unter den verschiedenen Aerndeschäften leidet, weit größer, als bey andern, welches nur eben seine rechte Reife und Vollständigkeit bekommen hat, seyn müsse. Bey einem übergestandenen Getreide gehen nicht allein unter der Aernde, sondern auch schon vor derselben, viele Körner verloren. Ein jeder starker Wind und Regen schlägt eine große Menge derselben aus; ja, zuletzt brechen die Halme gar ein, und werden zum Abbrechen ganz untauglich. Bey einigem Getreide, z. E. der Gerste, brechen ganze Aehren ab, welche dem Eigenthümer auf keinerley Weise mehr zu Nutzen kommen. Die Alten pflegten daher zu sagen: Oraculum esto, biduo citius, quam biduo serius metere; es sey besser, eher zwey Tage zu früh, als zu spät, zu ärnden.

Einige streifen mit den Nägeln an der Aehre herunter, zu erfahren, ob das Korn sich dadurch löse; welches auch geschiehet, wenn es völlig reif ist. So lange die Körner aber fest sitzen, und durch die Nägel nicht aus ihren Bälglein gebracht werden, sind sie auch in den Spalzen noch grün, weich, und nicht völlig reif.

Die Zeit der Reife des Getreides ist nicht in allen Jahren einerley, indem es durch die verschiedene Witterung geschiehet, daß dasselbe bald früher, bald später zu seiner Vollkommenheit gelanget. Es muß sich also ein Landwirth an keine gewisse Zeit binden, sondern in jedem Jahre die Reife seines Getreides selbst auf das sorgfältigste untersuchen. Bey den Gemeinheiten ist die Unbequemlichkeit, daß nicht ein jeder nach seinem Gutbefinden handeln kann, sondern sich nach den mehresten Stimmen bequemen muß, wenn das Winter- oder Sommerfeld geräumet werden soll. Wer seine geschlossene Felder hat, leget seine Sensen niemals eher an, als bis er siehet, daß sein Getreide die gehörige Reife erlangt habe.

Haben wir im Sommer und Frühjahr lange Kälte, und die heiße Sonne erwärmt das Erdreich, welches Früchte bringen soll, langsamer: so ist natürlich die Folge, daß das Getreide im Felde

Felde auch langsam zum Wachsthum, und folglich auch langsamer zur Reife kommt; haben wir aber im Frühjahr zeitig warmes und hinter einander folgendes fruchtbares Wetter, so kommen auch die Feldfrüchte eher zum Wachsen und Reifen, und daraus folgt die verschiedene Zeit zum Antritt der Aernde.

Auch sehr heiße und trockene Sommer zwingen die Früchte eher zur Reife, so wie auch kaltes und viel Regenwetter die Aernde aufhält.

Das Jahr 1773 zeichnete sich dadurch vor vielen andern aus, daß alle Gewächse früher, als sonst, zu ihrer Reife gelangten. Die vortheilhafte warme und mit Regen abwechselnde Witterung im April und Mai, verursachte, daß alles zeitiger zu seiner Vollkommenheit gelangte, da in andern Jahren die späten Nachtfröste und die anhaltenden trocknen und kalten Nord- und Ostwinde im Frühjahr das Wachsthum der Pflanzen verzögern und zurückhalten. An den meisten Orten der preußischen Lande war, in diesem Jahre, vor dem Ende des Julius nicht nur der größte Theil der Winterfrüchte eingebracht, sondern auch ein Theil der Sommerfrüchte abgehauen. Uebrigens pflegen öfters dergleichen frühzeitige Aernden sehr schlecht auszufallen, wenn nämlich eine lange anhaltende Dürre das Getreide austrocknet, daß solches vor der Zeit, und ohne das vollkommene Mehl anzusetzen, abgebracht werden muß. Die Breslauischen Sammlungen bemerken deßhalb unter andern, daß man in den Jahren 1724 und 1726, in Schlesien und an andern Orten Deutschlandes, die Aernde schon 8 Tage nach Johannis anfangen müssen, weil alles durch die vorhergegangene Hitze zusammengetrocknet, und vor der Zeit zur Reife gebracht, aber keine Getreideart so vollkommen und mehlreich, wie sonst, befunden worden, vielmehr nach der Aernde die Scheunen halbleer gewesen. Die frühzeitige Aernde im J. 1773 hingegen, war durch keine trockene Witterung beschleunigt, und daher viel erwünschter.

Der Antritt der Aernde ist auch darum von einander unterschieden: nämlich, wo die warme Sonne die Felder nicht gleich bescheinen kann, da ist auch die Aernde ungleich. Auf dem platten Lande z. E. tritt die Aernde immer viel eher ein, als in gebirgigen Gegenden. Im Gebirge findet man viele Oerter, wo sie nicht einmal im August, sondern erst im September ärnden, ungeachtet sie ihr Feld zeitiger, als auf dem platten Lande, besäen. Viele müssen schon wieder zum Theil ihr Feld besäet haben, ehe sie zu ärnden anfangen.

Versuch von der rechten Erndezeit, von Carl Cronstedt, st. im 11 B. der übers. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1749, S. 47—52. Ein Auszug daraus, st. im Schwed. ökon. Wochenbl. Greifsw. 1765, 8. S. 382, fgg.

GE. RUD. BÖHMER progr. de optimo messis tempore. Witteb. 1776, 4. 1 B.

Im gelobten Lande säet man das Getreide im November und December: und im April und Mai ist alles reif. Daher konnte schon um Ostern der Anfang mit der Aernde gemacht, und die ersten Garben dem Herrn zum Opfer gebracht werden. Es muste nämlich in der Nacht zwischen dem 15ten und 16ten des Monathes Nisan ein Omer Gerste abgemähet, und am folgenden Tage dem Herrn gebracht werden. 3 B. Mos. XXIII, 10, fgg. Ehe durfte sich niemand unterstehen, seine Saat abzuschneiden. Man hatte aber im jüdischen Lande eine doppelte Aernde, eine Gerstenärnde, welche die erste war, und eine Weizenärnde, die auf jene folgte. Die ganze Aernde war um Pfingsten geendigt, und daher ward dieses Fest ein Fest der Aernde genannt. Am Osterfeste wurde ein Omer Gersten, der noch nicht bereitet war, dargebracht; aber am Pfingstfeste wurde schon gebackenes Brod eingeliefert. Von dieser Aernde ist die Einsammlung der Gewächse unterschieden, als welche erst um das Laubhüttenfest, im Monath Tisri, oder in unserm October, zu Ende war. 2 B. Mos. XXIII, 16. 5 B. Mos. XVI, 13; denn die Morgenländer laßen ihr Getreide sehr lange auf dem Felde liegen, ehe sie es in ihre Scheunen bringen.

Urban Gottl. Haußdorff Versuch von der Ernde der Hebräer, st. in der Zittauischen Gesellsch. fortgesetzten Bemühungen aus dem Reiche der Wissensch. II B. 1 Abtheil. 1756, 8. S. 91—93.

J. P. v. Ludewig gel. Anzeigen, 1 Th. Halle 1743, 4. S. 194, f.

H. C. Paulsen Nachrichten vom Ackerbau der Morgenländer, Helmst. 1748, 4. S. 44, fgg.

Die Erfahrung lehret, daß auf einem aus verschiedenen Stücken bestehenden Felde ein Stück vor dem andern zeitiger reif wird, welche theils das zeitigere Säen, und theils die unterschiedene Wärme des Bodens zum Grunde hat. Die Vernunft nun giebt uns hierbey an die Hand, daß ein Landwirth, insonderheit wenn sein Ackerbau etwas weitläuftig ist, dieses zuerst reif gewordene Getreide auch zuerst wegnehmen müsse. Es trifft solches

solches gemeiniglich die Sandländer, weil solche nach vernünftigen Wirthschaftsregeln zuerst besäet zu werden pflegen, und auch überdem, wegen der bey sich führenden natürlichen Hitze, das Getreide in ihnen früher reif wird.

So lange der Landmann nur mit Einer reif gewordenen Getreidesorte, als z. E. dem Wintergetreide, zu thun hat, wird es ihm nicht schwer fallen, die gehörige Reife eines jeden Stückes genau zu beobachten, und alles zu rechter Zeit abzubringen. Da aber an vielen Orten, insonderheit in Schlesien, öfters alle Getreidesorten, sowohl im Winter- als Sommerfelde, zu gleicher Zeit reif werden, so weiß ein Landwirth bisweilen nicht, zu welcher er zuerst greifen soll. Er siehet, daß bey längerm Warten allenthalben Schade geschehen kann, und dennoch ist er nicht im Stande, alles zu gleicher Zeit zu bestreiten. Bey dergleichen Umständen muß denn ein fleißiger und sorgfältiger Landmann sein Feld täglich durchgehen, und, welches Stück vor andern durch längern Anstand die meiste Gefahr laufen müßte, genau in Erwägung ziehen. Er muß aber hierunter nicht bloß bey der mehrern oder wenigern Reife des Getreides selber stehen bleiben, sondern auch dabey auf die verschiedenen Naturen und Eigenschaften der Getreidesorten sein Augenmerk richten. Das Korn z. E. leidet durch längeres Warten nicht so viel Schaden, als der Weizen, und unter allen Getreidesorten ist die Gerste diejenige, welche, wenn sie nicht zu rechter Zeit weggenommen wird, die meiste Gefahr läuft, indem, wenn sie einmal zu ihrer gehörigen Reife gelangt ist, bey der geringsten Sommerhitze gewaltig abbricht, wodurch eine große Menge Körner verloren gehet. Hat er also nebst einem reifen Stück Korn auch ein ebenfalls reifes Stück Weizen, so muß er keinen Anstand nehmen, dieses jenem vorzuziehen; und noch mehr muß er mit einem zu gleicher Zeit reif gewordenen Stück Gerste, aus vorangeführten Ursachen, eilen.

Nachdem ich bisher gezeigt habe, wie nöthig es sey, die gehörige Reife des Getreides in Acht zu nehmen, wenn man den Verlust der Körner in der Aernde, so viel möglich, vermeiden will: so kommt es nunmehr ferner auf die verschiedenen Arten, deren man sich bey dem Abbringen des Getreides bedienet, an. Das Sommergetreide wird an einigen Orten fast auf einerley Weise abgebracht, indem man es durchgehends mit der Sense auf das Schwad zu hauen pflegt, wofern man nicht die Gerste davon ausnehmen will, bey welcher, wenn sie sehr fett stehet und sich geleget hat, sorgfältige Wirthe auch bisweilen die Sichel gebrauchen. Das Wintergetreide hingegen wird, nach eines jeden Landes Gebrauch, auf verschiedene Art abgebracht. Es wird entweder mit der Sichel geschnitten, oder mit der Sense gehauen (gemähet). Das Hauen geschieht wiederum auf eine doppelte Art, indem man an einigen Orten das Korn und den Weizen nur bloß anhauen, und durch eine hinter einem jedem Mäher gehende Person abraffen, und in Lagen bringen, an andern Orten aber dasselbe, eben so wie das Sommergetreide, auf das Schwad hauen läßt. Bevor ich mich in eine Beurtheilung, welche von diesen Arten vorzuziehen sey, einlaße, wird es nöthig seyn, diese beyde Hauptgeräthe bey der Aernde, die Sichel und Sense, ihre verschiedene Arten, und ihren Gebrauch, zu beschreiben.

Die Sichel, (Hippe) Fr. Faucille, Faucillon, ist ein schneidendes Werkzeug, womit man das Gras und Getreide auf dem Felde abschneidet. Es ist fast in Gestalt eines halben Zirkels gemacht, und mit einem kleinen Heft oder Handgriff von Holz versehen. Man unterscheidet sie, nach ihrem Gebrauche, in Grassicheln und Getreidesicheln. Diese sind um ein merkliches größer, als jene, und haben, nach der Gewohnheit mancher Länder an ihrer Schneide kleine scharfe Zähne, welche weit subtiler als die zartesten Sägenzähne sind; an manchen Orten aber führet man sie nur mit glatten Schneiden, wie die Grassicheln.

In den obermeißnischen Gegenden, besonders gegen die böhmische Gränze, wird das Schneiden des Roggens und Weizens mit der so genannten Zahnsichel verrichtet. Selbige ist um ein Drittel länger, als die Grassichel, fast um die Hälfte schmaler, und hat, statt einer glatten Schneide, scharfe, kurze und eng ausgezackte Zähne. Sie dauert, wenn sie von gutem Zeuge ist, 4 Jahre, ohne alles Schärfen. Ein Schnitter kann des Tages mit einem Acker Landes, wenn das Getreide nicht überhäuft dick stehet, fertig werden; auch können Männer und Weiber diese Arbeit verrichten. Ein Abraffer ist hierbey gar nicht nöthig, sondern der Schnitter faßt das Getreide mit der linken Hand, und schneidet mit der rechten ab. Wenn er die linke Hand voll hat, leget er es hinter sich in eine Glethe oder Leyde; ist diese voll, so wird eine neue angeleget. Sind die Rücken oder Beete schmal, so nimmt ein jeder Schnitter eins vor sich; sind sie hingegen breit, so treten zween auf eins.

Im Thüringischen, sonderlich um Weimar, bedienet man sich der glatten Kornsichel, und es hat auch jeder Schnitter seinen Abraffer hinter sich. Eine solche Schneidsichel dauert nur ungefähr zwo Aernden, weil sie wöchentlich zweymal gedengelt, und meistens alle halbe Stunden gewetzet werden muß, wodurch ihr sehr viel abgehet. Zwo Personen können des Tages, im starken Getreide, 1 Acker von 128 Ruthen, im schwachen aber wohl 1 $\frac{1}{4}$ bis 1 $\frac{1}{2}$ Acker füglich abschneiden.

Hat man mehrere Schnitter nöthig, so pflegt man ordentliche Jahne, durch besonders dazu verpflichtete Jahnmeister anlegen zu laßen. Diese werden, nach dem Hange des Getreides, entweder in die Länge angeleget, oder in die Queer abgeschnitten, und nach dem Unterschiede der Anlage, entweder Geitzjahne oder Gesammtjahne genennet. Den Geitzjahn nennen sie, wenn einem jeden Schnitter mit seinem Abraffer eine Kabel oder so genannte Zobtel, angewiesen

wiesen wird, da denn ein jedes solches Paar Arbeiter in der Arbeit forteilet, so viel ihm möglich, um desto mehr zu verdienen, und also sein Tagelohn gleichsam ergeitzet, indem es auch den andern ihr Brod gleichsam nicht gönnet, sondern ihm den übrigen Verdienst vor dem Maule wegnimmt, bey allem Fleiße aber auch gemeiniglich die Arbeit übereilet, und selten was recht gutes zuwege bringt. Der Gesammtjahn ist für den Feldeigenthümer weit vortheilhafter, da alle Schnitterpare zusammen auf Einem Stücke schneiden, weil alsdenn, wenn nur ein tüchtiger Aufseher dazu bestellt ist, die Arbeit ordentlich, und doch dabey mit gehörigem Fleiße verrichtet wird.

In der Niederlausitz werden auf einen Jahn nur 5 Schnitter gerechnet; und wenn auch 100 Mann hinter einander sind, so muß doch der erste von fünfen allemal mit den andern Jähnern zugleich einzuschneiden anfangen.

Zwischen Constantinopel und Adrianopel haben, wie P. Lucas in seiner Reise in klein Asien und Africa, S. 163, berichtet, die Bauern Sicheln, welche viel länger, aber nicht so krumm, wie die unsrigen sind. Daneben haben sie ein Instrument von Holz, so sie in der Linken halten, während sie mit der Rechten das Korn abschneiden. Es ist dasselbe ein wenig krumm, vorn spitzig, und hat in der Handhabe 3 Löcher, worein sie die Finger stecken; damit fassen sie auf einmal sehr viel Korn.

Ich weiß nicht, ob diese Nachricht des Hrn. Lucas von allen morgenländischen Gegenden wahr sey; und erkühne mich daher nicht zu behaupten, daß alle orientalische Schnitter in der linken Hand dergleichen hölzernes Instrument haben. Man ersiehet hieraus, wie sinnreich die Morgenländer sind, um ihre Arbeit mit desto mehrern Vortheil zu verrichten.

Die Sense, L. Falx messoria, Fr. Faux, ist ein solches Wirthschaftsinstrument, mittelst dessen die Feld-Früchte, und was diesen, in Ansehung des Abbringens vom Stängel oder Halme, gleich ist, an statt solche zu schneiden, mit vollen Armen hauend abgemähet werden. Sie wird, ihrem Gebrauche nach, da man entweder Gras und Grummet von den Wiesen, oder Getreide von den Feldern, damit abmähet, Grassense (Wickensense) und

und Getreidesense genannt. Beyde führen einerley Eisen (Klinge), und sind nur, den Stielen oder sogenannten Sensenbäumen nach, von einander unterschieden. Die Sense an sich selbst ist ein sehr dünnes, etwas krumm gebogenes und wohlgestähltes, scharf schneidendes Eisen, hinten am Ringe, wo sie an den Sensenbaum gestoßen wird, 4, und in der Mitte ungefähr 3 Quer-Finger breit, vorn aber wie ein Habichtsschnabel krumm und spitzig zulaufend. Unten, wo die Klinge über der Erde hingeführt wird, ist die Fläche ganz platt; auf der Oberfläche aber ist der Rücken mit einem aufgeworfenen Rändchen versehen, damit die Klinge sich weder biege noch schwanke. Hinten, wo sie am breitesten ist, hat sie einen verkröpften Haken, oder ein eisernes Band, welches also gekrümmt ist, daß es bequem an den Sensenbaum angeschlagen werden kann, und die Hamme genennet wird. Diese Befestigung kann auf mehr als Eine Art geschehen; gemeiniglich aber wird ein eiserner, $1\frac{1}{2}$ Zoll breiter, Ring an den Baum gestecket, sodenn zwischen den Ring und das Holz das Klingenband eingetrieben, der Ring scharf angetrieben, und mit hölzernen Keilen verkeilet. Der Baum ist nicht, wie bey einer Grassense, krumm, sondern gerade, ungefähr $2\frac{1}{4}$ Ellen lang, und beynahe in der Mitte mit einem quer eingepflöckten Griff, oder so genannten Knebel, versehen. Das an dem Sensenbaum befindliche Band (Zugband, an einigen Orten die Schleuder genannt,) ist gemeiniglich von einer Lederkappe und einem Stückchen Strick verfertigt, und wird an den linken Arm und den Knebel geschleifet, damit man mit beyden Armen, sowohl durch den Druck des rechten, als den Zug des linken, die Force geben könne; denn die Sense wird mit der rechten Hand am Knebel ergriffen, so daß man den Baum in den rechten Arm leget; mit der linken ergreift man den Sensenbaum an seinem obern Theile. Oben, wo die Klinge angestoßen wird, ist das so genannte

nannte Zeug oder Sensengerüste; dieses bestehet aus einer von weichen Holz gemachten Säule oder Balken, nicht gar 1 Elle lang, und mit 4, in gleicher Weite von einander stehenden, von harten Holz, als: Hartriegel, Maßellern u. d. gl. gemachten Spießen, Zähnen oder Haken versehen; einem Bügel oder Bogen von Weißdorn, so durch den Baum und durch die Säule gehet, und selbige zusammen hält, und einem Stege (Mittelsäule, Mittelbälkchen, auch die Spindel genannt,) so durch den Baum und Bügel gehet, und woran die Drahte, so die Spieße halten, befestigt sind. Die Spieße können länger und kürzer gekeilt werden. Die Spieße, nebst dem Bügel und Mittelsäulchen, sind der Behälter oder das Receptaculum, an welches sich die abgehauenen Getreidehalme stämmen und anlegen, damit es nicht über die Klinge herabstürzen, sondern fein ordentlich gestauchet, oder auch in Schwaden gehauen werden könne. Von der Auswahl, Güte und Probe der Sensen-Klingen, ihrem Schärfen, den Eigenschaften des Baumes, und der Stellung des Gerüstes, werde weiter unten handeln.

Die Gestalt einer Sense mit dem Gerüste, (welche auch ein Haber-Rechen genannt wird, vermuthlich deswegen, weil man anfangs damit nur den Haber abmähete, das Wintergetreide aber erst nachher damit abzumähen anfieng), nach der von Hrn. Past. Mayer gelieferten Abbildung, stellet Fig. 567 a) b) und c) in einer dreyfachen Lage dar, um sie auf verschiedenen Seiten sehen, und alle ihre Theile genau und vollkommen erkennen zu können.

Der Bogen a, ist eine eines Fingers dicke Ruthe. Die 4 lange, vorn zugespitzte, krumme Zähne b, werden durch die Stäbe c geschoben, und darinn fest gemacht, um mit der Sense in einem gleichen Zirkel zu stehen. Die 4 platte Spähne d, werden auch bey c 1 fest gemacht, und durch e gesteckt, doch so, daß sie frey hin und her geschoben werden können.

Die

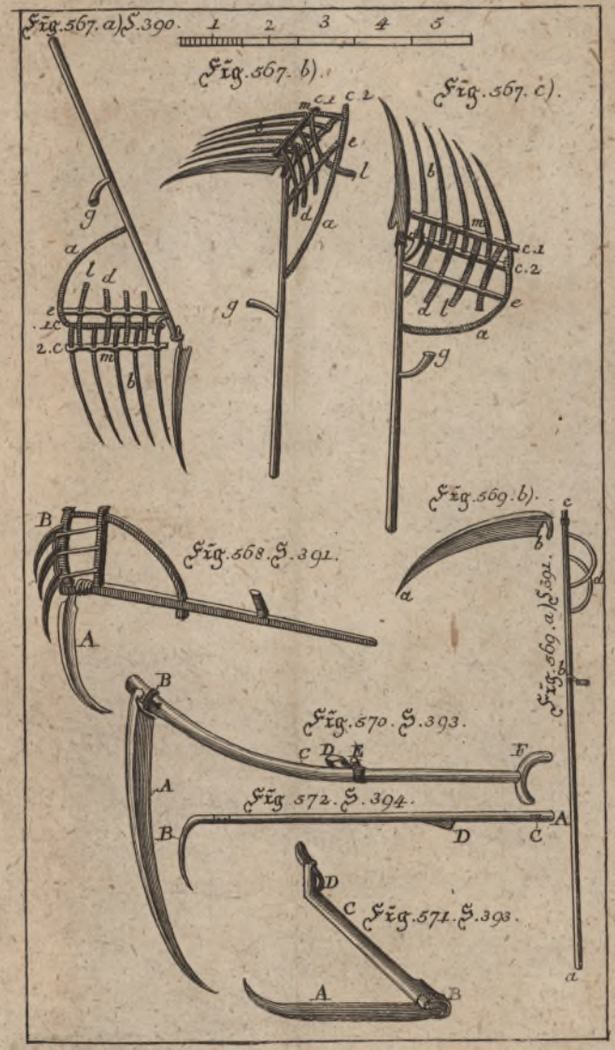
Die Abbildung einer schonischen Kornsense, nach der Beschreibung des Freyherrn Härlemann, in seiner Reise durch einige schwedische Provinzen, Lpz. 1751, 8. S. 68, findet man Fig. 568. Die Klinge ist 1 Elle, 12 Zoll lang, und $2\frac{1}{4}$ Daumen breit.

Herr Lisle hatte einen verständigen Mäher, dem die Spieße an der Sense durchaus nicht gefielen. Er konnte es nicht leiden, daß sie ihm so oft das Stroh zerbrachen, oder eine ganze Menge Aehren ausrissen, viele kurze Pflanzen, die in den tiefen Furchen standen, gar nicht faßten, oder ihm sonst seine Arbeit hinderten und schwerer machten. Um allen diesen Uebeln abzuhelfen, versuchte er, anstatt der Spieße, Bügel einzuführen, und der Erfolg entsprach seiner Erfindung. Die Sense, deren er sich bediente, war an der Klinge oder am Sensenblatte wenigstens 6 Zoll kürzer, als an der sonst gewöhnlichen Sense. An statt des Gitterwerkes, steckte er zwo weidene, halbrund gebogene Ruthen in die an dem Sensenbaum aus dieser Ursache nahe an der Klinge gemachten Löcher, und zwar dergestale, daß der eine Halbzirkel den andern durchschnitt, oder quer über denselben wegging. Siehe Fig. 569.

Fig. 569 a), ist der Sensenbaum oder Schaft. Die Länge desselben von a bis c ist 8 Fuß, von a bis b 5 Fuß, und von b bis c 3 Fuß. Bey c ist der Theil, woran das Sensenblatt befestigt wird; d, zeiget die 2 Bügel, welche anstatt des Gerüstes dienen.

Fig. 569 b), ist das Blatt oder Eisen zu dieser Sense. Von dem hintersten Theile derselben b an, bis zu der Spitze a, hält es 3 Fuß, und ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Wenn die Sense angestoßen ist, machet sie von der Spitze des Blattes a an, bis an das Ende des langen Baumes oder Schaftes a (Fig. 569 a)) einen Winkel von 7 Fuß.

Diese solchergestalt verfertigte Sense wird auf folgende Art gebraucht. Wenn einer anfangen will, ein Gewende Haber zu hauen, stellet er sich so, daß das Getreide ihm zur rechten Hand steht, daher die Schwaden



Oec. Enc. XI. Th.

den von der Sense insgesammt auf die linke zu fallen. Wer aber Weizen hauet, gehet von der Außenseite nach der inwendigen, so, daß das Getreide, welches er hauen soll, ihm allemal zur Linken steht. Was er gehauen hat, und was hernach durch den Bügel zusammen genommen wird, lehnt sich ein wenig schief an das darneben stehende umgehauene Getreide. Dazu nimmt man einen Helfer, welches ein Knabe von 12 bis 15 Jahren, oder ein altes Weib seyn kann. Dieser folgt dem Mäher in einer Entfernung von 4 oder 5 Schritt mit einem Aernde- oder Stangenhaken, siehe Fig. 572; mit diesem fährt er zwischen das schief angelehnte Korn, welches abgehauen ist, und zwischen das noch stehende, nimmt das erste weg, und giebt den Strohspizzen einen oder 2 Streiche auf den Boden, damit er es in die Hand zusammenfassen kann, und leget es zu seiner Rechten nieder. Dieses muß sehr behend geschehen, weil hinter einem solchen Aufheber, wie er genannt wird, ein anderer Mäher kommt. Es muß ferner mit Geschicklichkeit geschehen, immaßen darauf eine größere oder kleinere Menge zur Nachlese beruhet. Es müssen so viel Aufheber, oder, wie sie auch heißen, Binder seyn, als man Mäher hat. Die Stellung des Mähers hierbey, ist ein Umstand von Wichtigkeit. Wenn Gras und Haber gehauen wird, so geht der Mäher also, daß seine Füße, die sich einer um den andern bey jedem Hiebe mit der Sense bewegen, zwo Parallel-Linien ausmachen. In Weizen hingegen muß der Mäher seinen Weg auf einer einzelnen Linie nehmen, so, daß sein rechter Fuß, welcher vorsteht, bey jedem Hiebe mit der Sense von dem linken vorwärts getrieben wird, wie etwa die Stellung eines Fechters ist, wenn er vorrückt.

Beobachtungen über die von Hrn. de l'Isle neu erfundene Art das Korn zu hauen, st. im 1 B. des übers. Museum rust. & commerc. Leipz. 1764, gr. 8. S. 36—46.

Mills Lehrbegriff von der prakt. Feldwirthsch. 1 B. Leipz. 1764, gr. 8. S. 418—450.

Nach

Nach dem Vorbericht zum 2 Th. des Schles. Land-Wirths, Breßl. 1771, gr. 8. S. XVI, sind die Spieße an den Getreidesensen, im Betracht des Körnerausschlagens, den Bügeln weit vorzuziehen. Es kommt nur eigentlich darauf an, daß die Spieße etwas einwärts gerichtet werden, damit die Sense 2 oder 3 Halme tiefer, oder eigentlich mehr vorwärts einschneide, als die Spieße fassen können. Nach dieser Richtung werden die Spieße keine Aehren abstreifen, und auch keine Körner ausschlagen.

Fig. 570, liefert einen perspectivischen Riß der in Brabant gebräuchlichen Getreidesensen.

A, die Klinge der Sense, ist 2 Fuß 10 Zoll lang, und 3½ Zoll bey dem Sensenbaum breit.

B, ein eiserner Ring und Keil, mit welchem die Klinge an den Baum befestiget wird.

C, der Baum, ist 3 F. 7 Z. lang. Sein Kopf, der die Gestalt einer Krücke hat, wird bey der Arbeit unter den rechten Arm des Mähers gestellet.

D, ein Riem von Leder, welcher 16 Zoll lang und 1 Z. breit ist. Ein Ende davon ist an den Baum angenagelt; das andere hat eine Schlinge, in welche der Mäher den Daum stekket, worauf er den Riem um seine Hand schlingt, damit er die Sense fest und sicher halten möge.

E, der Griff, ist an einem eisernen Ringe vernietet, welcher an den Baum mit einem eisernen Keile befestiget wird.

F, ein krummes Stück Holz, welches an den Baum befestigt ist, und in Gestalt einer Krücke unter dem rechten Arme des Mähers liegt. Es dient der Sense zum Mittelpunkt der Bewegung. In der linken Hand hält der Mäher den Fig. 572 abgebildeten Stangenhaken.

Fig. 571, Abbildung einer in der Grafschaft Hennegau gebräuchlichen Einschneidesense.

A, die Klinge, ist 1 Fuß 8 Zoll lang; ihre größte Breite ist 3 Zoll. Gegen die Spitze und den Baum nimmt sie allmählich ab. Ihr Rücken formirt von der größten Breite, bis an die Spitze, eine krumme Linie, welche fast den vierten Theil eines Zirkels, dessen Durchmesser 5 Zoll lang ist, ausmachet. Die Klinge an dieser Sense ist nicht flach, wie bey den gemeinen Sensen, sondern sie wird so aufgetrieben, daß ihre Oberfläche, besonders bey dem Rücken gegen den Baum, fast die Gestalt eines Löffels erhält.

B, ein eiserner Ring und Keil, mit welchen die Klinge an den Baum befestigt ist.

C, der Sensenbaum, ist 2 Fuß 2 Zoll lang, 1½ Z. breit, und beym Unterende 1¼ Z. dick.

D, ein Riem von Leder oder ein Strick, welcher am Ober-Ende des Baumes zu vorgedachter Absicht befestigt ist.

Will. Bailey Beschreib. nützlicher Maschinen und Modelle ꝛc. München 1776, gr. 4. S. 125, fgg.

Von einigen Versuchen, welche mit den brabantischen und hennegauischen Sensen gemacht worden, s. den 1 B. des Mus. rust. & commerc. S. 309, fgg.

Diese Sense ist, nebst der gewöhnlichen, auch um Göttingen, unter dem Namen der Klopfsense im Gebrauche.

S. Herrn Prof. Beckmanns Grundsätze der deutschen Land-Wirthsch. Götting. 1775, 8. S. 125.

Fig. 572, Abbildung des Stangenhakens.

A, die Stange oder der Stiel des Hakens, ist 4 Fuß lang, und ungefähr 1 Zoll dick. Er wird von dem Mäher in der linken Hand geführt, um damit das Getreide, welches er, nach Verhältniß seiner Stärke oder Geschicklichkeit, mehr oder weniger mit einem Hiebe der Sense abhauet, in kleine Häufchen zu sammeln. Die Sense in der rechten Hand folgt auf die Bewegung des Hakens in der linken.

B, ein runder eiserner Haken, dessen Rücken ein Theil eines Zirkels ist, welcher 5 Zoll im Durchmesser hat. Das im rechten Winkel umgebogene Ende des Hakens wird gespaltet, um den kegelförmig zugespitzten Stiel zu fassen, damit es darauf mit eisernen Nägeln vernietet werden könne.

C, die Oeffnung am Oberende des Stiels dienet nur, einen Riem oder Strick zu fassen, mit welchem der Haken und die Sense an einander gebunden werden, um bequemer auf der Schulter des Mähers getragen zu werden.

D, eine lederne Schlinge, welche an dem Stiele befestigt ist. Sie dienet, die Finger der linken Hand durchzulaßen, wodurch diese Hand fest gestellet, und der Griff in einer gehörigen Entfernung von dem Acker gehalten wird.

Da das Getreide entweder mit der Sichel geschnitten, oder mit der Sense gehauen wird, folglich dieses die beyden vornehmsten Arten das Getreide abzubringen sind: so ist die erste Frage, welche hierbey zu untersuchen vorfällt, welches von beyden, das Schneiden oder das Hauen, am vortheilhaftesten sey?

Wenn man sich auf den oben angenommenen allgemeinen Satz, daß, je weniger Gewalt dem Getreide unter den verschiedenen Aerndegeschäften zugefüget wird, je weniger auch Körner verloren gehen, zurück erinnern, und dabey in Erwägung ziehen will, daß das Getreide bey dem Schneiden lange nicht so viele Gewalt, wie bey dem Hauen, auszustehen hat: so wird dieses schon allein einen Jeden zu überzeugen hinreichend seyn, daß in solcher Absicht dem Schneiden vor dem Hauen billig der Vorzug gebühre. Man betrachte nur das Gebäude einer Kornsense, und bedenke dabey, mit wie vieler Gewalt der Mäher mit derselben in das Getreide hinein schlagen muß, so wird man bald überführet werden, daß bey dem Hauen, wenn es auch noch so ordentlich geschieht, viele Körner, welche noch dazu immer die allerbesten und reifsten sind, ausgeschlagen werden müssen. Bey dem Schneiden hingegen leidet das Getreide fast gar keine Gewalt, weil der Schnitter dasselbe, indem er es mit der rechten Hand abschneidet, mit der linken fest hält, und also dadurch alle Erschütterung in den Aehren, die ohnedieß von der Sichel lange nicht so stark, als von der Sense seyn kann, gänzlich verhütet. Insonderheit äußert sich der Vorzug des Schneidens vor dem Hauen bey starkem Getreide, welches sich entweder aus allzugroßer Fettigkeit, oder von einem starken Regen geleget hat. Was für Gewalt ein solches Getreide von der Sense ausstehen müsse, kann auch dem Unerfahrensten begreiflich fallen, wenn man nur in Erwägung ziehet, daß der Mäher in dasselbe nicht nur mit aller Macht hinein schlagen, sondern auch noch dazu hin und her reißen muß, wenn er es aus seinem verwirrten Lager hervor ziehen, und entweder dem Raffer zuhauen, oder es wohl gar auf das Schwad bringen will. Hierzu kommt noch, daß sich der Mäher unmöglich so in Acht nehmen kann,

kann, daß er nicht in einem solchen verworrenen und durch einander liegenden Getreide manche schöne Aehre mit abhaue, und dadurch den Verlust der Körner noch immer größer mache. Alles dieses aber wird bey der Sichel vermieden. Denn, obgleich ein liegendes und verworrenes Korn einem Schnitter mehrere Mühe als ein gerade stehendes verursachet, so geschieht doch dem Getreide selbst nicht so viel Schaden und Gewalt, indem der Schnitter, wenn er sich die Zeit nehmen will, eine Handvoll nach der andern, ohne daß er den Aehren im geringsten zu nahe kommen darf, herauf hohlen und abschneiden kann.

Wie viel Körner auf gehauenen Roggen- und Weizenfeldern verloren gehen, erfährt man nicht deutlicher, als wenn sofort dergleichen Stoppelfelder seicht umgeackert werden, und man die vielen darinn aufgehenden Körner beurtheilet, falls dergleichen Stücke eine Zeitlang mit aller Schaf- und anderer Viehhütung verschont bleiben.

Daß bey dem Schneiden wenigere Körner, als bey dem Hauen, verloren gehen, ist auch daraus offenbar, daß bey jenem lange nicht so viele Halme, wie bey diesem, verstreuet werden. Da der Schnitter dasjenige, so er mit seiner Sichel auf jedesmal abschneidet, mit der linken Hand fest hält, und solches nachher sofort in die Lage leget: so ist ganz natürlich, daß bey diesem Verfahren, wofern nur die Schnitter tüchtige Leute sind, fast gar nichts verloren gehen und verstreuet werden kann. Wie viele Halme hingegen bey dem Hauen mit der Sense, es möge zum Abraffen oder auf dem Schwad geschehen, über das ganze Feld verstreuet werden, ist aus der täglichen Erfahrung hinlänglich bekannt. Man glaubt zwar, die vielen bey dem Hauen des Getreides verstreueten Halme durch das Nachharken wieder zusammen zu bringen, und also dadurch den Schaden zu ersetzen. Wenn man aber in Erwägung ziehet, wie wenig aus dergleichen Nachrechen ausgedroschen, und daß auch überhaupt durch das Nachharken

ken nur ein geringer Theil der verstreueten Halme erhalten wird: so wird der Vorzug des Schneidens vor dem Hauen allemal groß und wichtig bleiben.

Der Unterschied, welcher sich bey dem Ausdrusch eines geschnittenen und gehauenen Korns findet, ist ein ganz offenbarer Beweis, daß bey dem Schneiden nicht so viel Körner, als bey dem Hauen, verloren gehen. Es lohnet zwar ein geschnittenes Getreide auch deshalb besser, weil die Halme in den Garben weit ordentlicher geleget sind, und also in dieselben mehr eingebunden wird; allein, da ein Schock geschnittenes Korn öfters über einen Schäffel mehr, als das gehauene, an Körnern giebt, so kann dieser merkliche Unterschied nicht bloß davon allein herrühren, zumal wenn man in Erwägung ziehet, daß an denen Orten, wo das Schneiden gewöhnlich ist, kürzeres Stroh, folglich auch kürzere Seile sind. Es ist solchemnach wohl unstreitig, daß der Grund, warum geschnittenes Getreide mehr Körner, als gehauenes giebt, hauptsächlich mit in dem wenigern Verlust derselben zu setzen sey.

Alle diejenige Unbequemlichkeiten, die dem Schneiden des Getreides entgegen gesetzet werden, sind nicht von solcher Erheblichkeit, daß sie den daraus entstehenden Vortheil überwiegen sollten; und es hat sich daher ein Landwirth, dem es sonst seine übrige Wirthschafts-Umstände, sein Wintergetreide auf diese Art abbringen zu laßen, verstatten wollen, daran nicht zu kehren, indem doch die Gewinnung der Körner der Hauptzweck des ganzen Ackerbaues ist.

Um bey dem Schneiden gar nichts einzubüßen, hat man folgendes in Vorschlag gebracht. Es müßte ein jeglicher Wirth bey seinem Ackerstücke einen Kasten haben, ungefähr 9 Fuß lang, mit niedrigen Rollenrädern, daß er gemächlich von einem Orte zum andern könnte fortgeschoben werden; an dessen Seiten einwärts etliche, zum wenigsten zwey große Scheeren dergestalt angerichtet seyn müßten, daß sie, wie die Kupferschmied-Scheeren, durch den vortheilhaften Ansatz, mit geringer Kraft, dasjenige was dazwischen gebracht wird, hinweg schneiden können. Ein jeglicher Schnitter muß

seine

seine Sichel am Riemen haben, damit er dieselbe, sobald er die rechte Hand brauchet, sogleich könne fahren und hängen laßen. Wenn nun 2 oder 3 ihre Handvoll geschnitten, so schneidet derjenige, so zum ersten an die Scheere kommt, nicht allein seine Handvoll, sondern auch der andern ihre, die sie sogleich auf einmal dazwischen legen, kurz hinter den Aehren ab, welche denn nicht anders, als in den Kasten fallen können, ohne daß ein Korn davon hinweg kommen sollte. Weil aber nicht alle Aehren gleich hoch stehen, und also etwa einige von dem Schnitt frey bleiben mögten: so muß gleich dabey ein Kamm stehen, durch den ein jeder seine abgeschnittene Handvoll sofort durchziehet, und alsdenn völlig versichert ist, daß keine einzige Aehre mehr in seiner Handvoll seyn kann. Wenn der Kasten voll wäre, müßte man große Säcke zur Hand haben, da die Aehren, so zum Ende des Kastens herausgenommen, hineingefasset und in die Scheunen gebracht würden. Eine Abbildung dieses Kastens mit den Scheeren und Kämmen, siehe Fig. 573.

Es versteht sich von selbst, daß die Scheeren so lang seyn müssen, daß 3 bis 4 Handvoll auf einmal abgeschnitten werden können; überdem müssen sie auch sammt den Kämmen, mit Schrauben, oder noch besser mit vorzuschiebenden Zwecken, dergestallt am Kasten angerichtet seyn, daß man sie sowohl im Regenwetter alsobald abnehmen und den Deckel zumachen, als auch nach geendigter Aernde abnehmen und verwahren könne. So versteht sich auch von selbst, daß die Kämme mit den Zähnen oberwärts zu, aber ganz enge an einander seyn, damit die hineingeschlagenen Aehren desto gewisser abgerissen werden können.

S. Jo. Heinr. Denffers, genannt Jansen, vernunft- und erfahrungsmäßigen Discours, darinn überhaupt die wahren Ursachen der Fruchtbarkeit ꝛc. herausgegeben von Hrn. Prof. Schreber, Halle 1755, gr. 8. S. 88 — 94.

Das einzige, so das Schneiden des Getreides hindern und gewissermaßen schädlich machen kann, ist der Mangel an den dazu nöthigen Leuten. Denn, da man drey bis viermal so viel Leute, als man sonst zur

Sense gebrauchen würde, zur Sichel aufstellen muß: so ist offenbar, daß, durch den Mangel an Leuten, die Aernde sehr aufgehalten, viel Getreide überständig werden, und überhaupt mehr Schaden als Nuzen daraus entstehen würde. Man behauptet zwar, daß man zum Schneiden alle Leute, Männer, Weiber und Kinder gebrauchen könnte, da hingegen das Hauen nur allein eine Arbeit der Mannspersonen sey; allein, die Erfahrung lehret, daß die Arbeit, welche von Weibern und Kindern geschiehet, gegen dasjenige, so eine tüchtige Mannsperson zu verrichten im Stande ist, nur für halbe Arbeit zu rechnen sey. Obgleich das Schneiden nicht so viele Kräfte, als das Hauen, erfordert, so ist doch dazu ebenfalls eine gewisse dauerhafte Stärke nöthig. Man sieht daher, daß die Weiber, und insonderheit die Kinder, wenn sie es auch in den ersten Tagen den Mannspersonen und Alten im Schneiden gleich thun, dennoch in der Folge bald ermüden und zurück bleiben. Es ist solchemnach nicht rathsam, das Schneiden an denjenigen Orten einzuführen, wo es an der gehörigen Menge tüchtiger Schnitter fehlet.

Inzwischen kann doch ein Landwirth, auch da, wo nicht Leute genug, um alles Wintergetreide zu schneiden, vorhanden sind, wenigstens diejenigen Ackerstücke und Getreidesorten, welche die meiste Behutsamkeit nöthig haben, auf solche Art, ohne große Versäumung und Hinderniß, abbringen laßen. Ueberhaupt thut er gut, wenn er, wo nicht allen seinen Weizen, doch wenigstens denjenigen, der sehr geil und fett steht, schneiden laßen kann, weil derselbe einestheils zu mehrerer Reife, als alles übrige Getreide, kommen muß, er aber anderntheils, wenn er einmal zu dieser Reife gelanget, gar sehr zum Ausfallen geneigt ist, und daher unter der Sense großen Schaden leidet. Auch handelt ein Landwirth vernünftig, wenn er das starke, wegen allzu großer Geilheit sich gelegte Korn gleichfalls mit der Sense verschonet, und vielmehr die Sichel dabey gebrauchet; denn, es ist schon oben angezeigt worden, was für Schaden die Sense in dergleichen liegenden Getreide anrichtet. Hat er etwa ein in frischem Dünger stehendes Stück Gerste, welches

Fig. 573. S. 398.

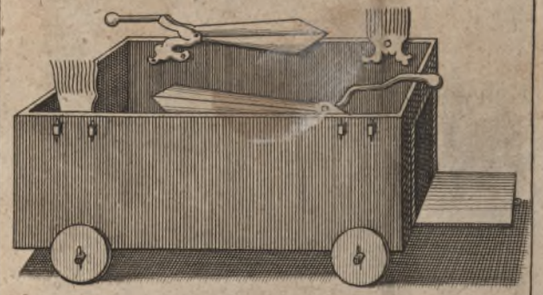
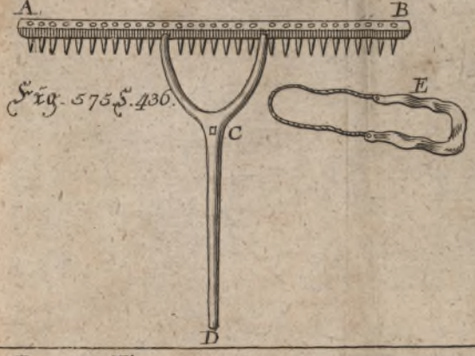


Fig. 574. S. 418.



Fig. 575. S. 436.



welches sich wegen allzu großer Geilheit gelagert hat, so muß er solches ebenfalls, so viel die Zeit und Umstände erlauben wollen, mit der Sichel abzubringen suchen. Ein kluger Hausshalter wird hierunter überall eine vernünftige Wahl zu treffen wissen, und die Sache durchgehends so einrichten, daß zwar auf einer Seite der Schaden da, wo er am größten seyn könnte, vermieden, auf der andern Seite aber auch die Aernde nicht zur Ungebühr aufgehalten noch verzögert werde.

An vielen Orten wissen die Leute gar nicht mit der Kornsichel umzugehen; und da ist es auch eine vergebene Mühe, nur an das Schneiden zu denken. Denn, einer ganzen Gemeine eine Sache beyzubringen, deren sie nicht gewohnt, sondern gegen welche sie vielmehr mit eingewurzelten Vorurtheilen eingenommen ist, gehört mit zu den unmöglichen Dingen.

Aus demjenigen, was bisher gesagt worden, erhellet überhaupt so viel, daß das Schneiden an und vor sich zur Gewinnung mehrerer Körner weit vortheilhafter als das Hauen sey; daß aber eine größere Menge von tüchtigen Dienstleuten dazu erfordert werde, und daher, wo es an solchen mangelt, das Schneiden des sämmtlichen Wintergetreides nicht rathsam sey, jedoch von vernünftigen Wirthen bey gewissen Stücken und Getreidesorten, auch ohne große Hinderniß der ganzen Aernde, angewendet werden könne.

Weil nun also ein Landwirth es nicht allemal in seiner Gewalt hat, ob er sein Getreide schneiden oder hauen laßen will, sondern er sich hierunter theils nach der eingeführten Landesart, und theils nach der Anzahl seiner Dienstleute, richten muß: so wird nöthig seyn, auch diejenigen Maßregeln, die bey dem Hauen des Getreides, um den Verlust der Körner so viel möglich zu vermeiden, erforderlich sind, in Betrachtung zu ziehen. Das Hauen des Getreides ist überhaupt gewöhnlicher, als das Schneiden, und also ist es auch um so diensamer, auf Mittel bedacht zu seyn, daß es dem Landmann so wenig als möglich nachtheilig werde.

Daß

Daß bey dem Hauen mehr Körner verloren gehen, als bey dem Schneiden, solches ist schon in dem Vorigen ganz deutlich gezeiget worden. Inzwischen kann doch eine vernünftige dabey beobachtete Behutsamkeit vielen Schaden verhüten, den sonst die Sense, bey deren Hintansetzung, verursachen würde. Und eben dieses ist es, wovon jetzt mit mehrern gehandelt werden soll.

Das Hauen des Getreides geschiehet auf zweyerley Art. Die erste ist das Anhauen, und besteht darinn, daß man das mit der Sense abgehauene Getreide auf der linken Seite an das noch stehende anlehnet, da denn ein jeder Mäher einen Abraffer hinter sich hat, welcher das abgehauene und angelegte Korn mit dem linken Arm und einer in der rechten Hand haltenden Sichel zusammen nimmt, und es in eine ordentliche Lage leget. Die zweyte gewöhnliche Art des Hauens geschiehet auf das Schwad, da nämlich der Mäher das bey einem jeden Hiebe abgehauene Getreide neben sich auf das schon bloße Feld in ein Schwad wirft. Das Sommergetreide wird an allen Orten aufs Schwad gehauen; bey dem Korn und Weizen aber ist der Landesgebrauch verschieden. In einigen Gegenden wird dasselbe insgesammt angehauen, in andern hingegen ohne Unterschied ins Schwad geworfen.

Wem beyde jetzgedachte Arten zu hauen genau bekannt sind, der wird schon von selbst einsehen, daß das Getreide bey dem Hauen ins Schwad mehr Gewalt, als bey dem Anhauen, leide, und also auch den sichern Schluß machen müssen, daß bey diesem weniger Körner, als bey jenem, verloren gehen. Die Wahrheit hiervon wird um so mehr in die Augen fallen, wenn man erwäget, wie viel ein ins Schwad gehauenes Getreide noch überdem durch das Zusammenharken ausstehen müsse, da hingegen das angehauene Korn oder Weizen sogleich in die Seile geleget und zusammengebunden werden kann. Es ist zwar wahr, daß das an-

gehauene Korn, bey dem Hauen durch zwey, nämlich des Mähers und Raffers, Hände gehen muß, da hingegen das ins Schwad gehauene bloß die Gewalt, welche ihm die Sense thut, auszustehen hat. Allein, wer nur den Unterschied dieser verschiedenen Aerndegeschäfte ein wenig kennt, der wird leicht begreifen, daß das Abraffen, zumal wenn es mit gehöriger Ordnung und Behutsamkeit geschiehet, bey weitem nicht so viel Schaden anrichten könne, als das Zusammenrechen eines im Schwad liegenden Getreides, welches sich öfters, ehe tüchtige Lagen daraus werden, eine ganze Strecke herumwälzen und fortschlagen laßen muß. Ueberdem ist auch gewiß, daß bey dem Hauen ins Schwad mehrere Halme, als bey dem Anhauen, verstreuet werden. Ungeschickte Abraffer können zwar hierunter auch vielen Schaden anrichten; allein, solches ist doch durch eine gute Aufsicht und Erwählung tüchtiger Personen zu vermeiden; da hingegen der Mäher es nicht in seiner Gewalt hat, daß nicht, indem er das abgehauene Getreide ins Schwad wirft, die darunter befindlichen kurzen Halme durch die Spieße durchfallen, und sich auf solche Art hin und her verstreuen.

Ob nun wohl hieraus zur Genüge erhellet, daß das Anhauen zu Ersparung der Körner viel vortheilhafter, als das Hauen auf das Schwad, sey: so läßt sich doch solches nicht bey allem Getreide ausüben. Denn, wenn das Getreide dünn stehet, und dabey keine starke Halme hat: so ist es ganz natürlich, daß man alsdenn mit dem Anhauen nicht fortkommen kann, weil das abgehauene und angelehnte an dem stehenden keine Haltung hat, sondern solches wohl gar nieder drücken, und also mehr Schaden als Vortheil dadurch angerichtet werden würde. Es würde auch bey einem dünn stehenden Getreide das Anhauen Versäumniß in der Wirthschaft verursachen, weil die Raffer größtentheils müßig gehen müssen, indem die Mäher bey dergleichen Korn nicht so viel, als zu ihrer steten Beschäftigung nöthig ist, abhauen können. Inwiefern man sich hierunter nach den verschiedenen Getreidesorten, als: Weizen, Roggen, Gerste, Haber, Hülsenfrüchte, Hirse ꝛc. zu

richten habe, wird in jedem dieser besondern Artikel mit angezeigt.

Ich habe nunmehr noch einiger Regeln Erwähnung zu thun, welche bey dem Hauen und Gebrauch der Sense überhaupt zu beobachten sind.

Bey beyden Arten des Hauens, es möge angehauen, oder ins Schwad gehauen werden, auch sogar bey denjenigen Früchten, zu deren Abbringung man sich nur der Grassensen zu bedienen pflegt, müssen sich die Mäher nach dem Strich des Getreides, d. i. wo es mit den Aehren hinhängt, richten, und das Getreide jederzeit nach diesem Strich, er mag nun in die Länge oder in die Quer gehen, anhauen. Wenn dieses nicht beobachtet, sondern das Getreide wohl gar gegen den Strich angehauen wird, so verursachet solches nicht allein in der Arbeit selbst viel Versäumniß und Unbequemlichkeit, sondern es geht auch dadurch eine große Menge von Aehren, welche bey einer so widersinnig angestellten Arbeit theils abgerissen und theils zerhauen werden, zu Schanden.

Ferner muß man dafür sorgen, daß die Mäher mit tüchtigen und scharfen Sensen versehen seyn. Eine schlechte und stumpfe Sense macht nicht allein dem Mäher die ohnedies saure Aerndearbeit doppelt schwer, sondern verursachet auch, daß unter dem Hauen weit mehr Körner, als sonst bey einer scharfen und tüchtigen Sense geschiehet, ausfallen und verloren gehen

Man trifft sehr selten gute Sensen an; und man hat von Glücke zu sagen, wenn man unter einem ganzen Dutzend nur zwo gute findet. Die Unvollkommenheit derselben rührt gemeiniglich von einer zwiefachen Ursache her: 1) von der Härtung. Eine gehörig verfertigte Sense muß in allen ihren Theilen von einer durchgängig gleichen Härte seyn, und überall auf gleiche Weise schneiden Da aber die Sense lang ist, so geschiehet es, daß sie öfters an einigen Orten weniger, als an andern, heiß wird; und da solchergestalt die Härtung nicht durchgängig ist, so erhält auch das Werkzeug nicht überall einerley Härte, und wird folglich unvollkommen. Die zwote Ursache der Mannig-

faltigkeit der Sensen liegt in der Art, wie dieselben geschmiedet sind, und darinn, daß das Eisen und der Stahl, woraus sie bestehen, nicht gehörig unter einander gebracht, und mit einander vermischt sind, und daß es Stellen daran giebt, wo das Eisen über den Stahl die Oberhand hat, da hingegen in andern beynahe ganz reiner Stahl ist.

Wenn die Kaufleute den Käufern erlaubten, ihre Sense auszuprobieren, so könnte man ihre Mängel oder gute Beschaffenheit daran erkennen, wenn man an ihre Schneide ganz gelind mit der Schneide eines Messers schlüge, und sähe, ob die Schneide der Messerklinge in die Schneide der Sense hineinschnitte, oder ob die Schneide der Sense in die Schneide des Messers dränge. Aus diesem Versuche könnte man sich auch belehren, ob die Sense von durchgängig gleicher Härte, oder an einigen Orten härter, an andern aber weicher sey.

Es giebt auch Sensen, welche allzu hart, und wiederum andere, welche gar zu weich sind. Ist eine Sense allzu hart, so ist es ebenfalls ein Mangel; denn sie schneidet dieserhalb doch nicht besser, vielmehr läßt sie sich alsdenn nicht leicht auf die gehörige Art abziehen. Man könnte dergleichen Unvollkommenheit durch Hülfe einer Messerklinge erkennen; weil sich aber eine solche Probe unmöglich ohne Verderbung der Sensen machen ließe, und dieselben alsdenn nicht mehr ihren Käufer finden würden, so gestatten die Kaufleute dergleichen Probe durchaus nicht. Man muß daher auf ein anderes Mittel, das eben so gut ist, bedacht seyn, welches, ohne die Sensen zu beschädigen, den Käufer von der Güte des eingekauften Werkzeuges zu versichern vermögend sey. Und dieses besteht in folgendem.

Man kann sich hierzu einer kleinen englischen Feile bedienen, dergleichen die Uhrmacher gebrauchen, mit welcher man vorher an unterschiedenen Sensen die Probe angestellt hat, um zu erfahren, welches der Grad der Härte sey, den die Feile antreffen muß, wenn die Schneide der Sense für gut erklärt werden soll. Man kann sich auch eines Wetzsteines bedienen, den man beständig zu dieser Absicht aufhebet. Indem man denselben queer über die Sense hinweg ziehet, wird man leicht diejenigen Stellen merken, wo er mehr oder weniger eingreift.

Da auch eine wohl ausgesuchte Sense bey der Aernde verdorben werden kann, so muß man in einer wohlbestellten Wirthschaft allezeit einige Sensenklingen in Vorrath haben. Weil aber auch die besten Klingen bey dem täglichen Gebrauch

stumpf

stumpf und zum Schneiden untüchtig werden, so müssen die Mäher dieselben gehörig schärfen, nämlich wetzen, und wenigstens alle Tage zweymal klopfen, oder, wie es an einigen Orten genannt wird, dengeln. Denn, es ist einerley, ob das Korn mit einer ihrer Güte nach untauglichen, oder mit einer zwar von gutem Zeuge verfertigten, aber nicht in gehörigem Stande unterhaltenen Sense gehauen wird. Es leidet bey beyden mehrere Gewalt, als nöthig wäre, und also gehen auch dabey mehrere Körner verloren.

Des Dengelns, und des dazu gehörigen Zeuges, als: des Dengelstockes und Dengelhammers, ist bereits im IX Th. S. 92, mit wenigem Erwähnung geschehen; hier aber ist der Ort, mich näher darüber zu erklären.

Das Dengeln ist deswegen nöthig, weil die Klinge, je mehr sie abgewetzet wird, als wodurch sie ihre Breite verliert, immer stärker und stärker wird. Nun ist von allen, auch den Messer-Klingen, bekannt, daß sie, ihrer Schärfe ungeachtet, fast gar nicht schneiden, wenn sie an der Schneide sehr dick sind, und daß der Schnitt mehr und mehr erleichtert wird, je dünner die Klinge um die Gegend ihrer Schneide ist. Nicht weniger ist bekannt, daß die gehämmerten Metalle, weil sie derb zusammen geschlagen werden, weit härter, als außerdem, seyn. Diese Absichten zu erlangen, pflegt man die Sensenklingen mit einem Hammer (Dengelhammer, Klopfhammer) auf der Bille, oder dem Dengelstock, welcher nichts anders, als ein kleiner Amboß ist, zu klopfen.

Wenn man eine neue Sense hat, und vermittelst des Schleifsteins diejenigen Stellen bemerkt hat, wo dieselbe weicher, als anderswo, ist: so muß man an diesen Stellen ein Zeichen mit Kreide, oder lieber einige Pünktchen mit einem Pfriemen, dem zartesten Theile gegenüber machen, und alsdenn, wenn man mit dem Schlagen dieser Sense beschäftigt, und gerade bis an diesen Ort gekommen ist, den Hammer, dessen man sich zum Geradeklopfen der Schneide bedienet, indem man damit auf derselben Ränder, ungefähr in der Breite von zwo Linien schlägt, in kalt Wasser eintunken, so, daß der Hammer sowohl, als auch der kleine Amboß, worauf man die Sense schlägt, beständig naß sey. An denen Stellen hingegen, wo die Sense von mehrerer Härte ist, muß man kein Wasser gebrauchen, sondern der Hammer und Amboß müssen beständig trocken seyn. Dieser Unterschied rührt daher, weil der trockne Hammer dem Werkzeuge allemal ein wenig seine

Härte benimmt, indem ein jeder Schlag den Theil des Eisens, welcher davon getroffen wird, erhitzet, und die Härte desselben mindert; da hingegen, wenn der Hammer und Amboß mit kaltem Wasser benetzet werden, ein jeder Schlag, welchen man mit dem Hammer thut, den davon berührten Theil befestiget, ihm eine mehrere Härte beybringt, und das Werkzeug zum Schneiden geschickter machet.

Um solches aber gehörig zu bewerkstelligen, müßte man einen Hammer haben, dessen Vordertheil oder Kopf viereckig wäre, und unten etwas rund zuginge, wie die Hämmer der Kupferschmiede zu seyn pflegen, auch müßte derselbe sowohl, wie der kleine Amboß, aus gutem gehörig gehärteten und hell polirten Stahle bestehen. Denn, die Hämmer, deren sich gemeiniglich die Mäher bedienen, sind viereckig gestaltet, an den Enden lang und ausgerundet, wie eine Stange, welche nur zwo Linien im Durchschnitte hat, so, daß jeder Schlag, welchen der Arbeitsmann auf seine Sense macht, um die Schneide derselben zu ebenen und auszustrecken, Eindrücke zurückläßt, und Ungleichheiten auf der Fläche hervorbringt, welche die Sense verderben, indem sie kleine Erhabenheiten oder Spitzen auf derselben verursachen, welche verhindern, daß das Korn nicht recht rein abgemähet wird. Es geschiehet auch, daß, wenn die Sense nicht gleichförmig und auf einer kleinen Breite geschlagen wird, die Schneide an gewissen Orten sich zu sehr verlängert, sich windet und uneben wird. Eine solche Sense ist zum Mähen unnütz; denn sie ist wie eine Säge, deren Blatt krumm gebogen ist, und deren Zähne nicht insgesammt einerley Richtung nehmen, zu betrachten.

Der Wetzstein, den man zum Schärfen der Sensen gebraucht, muß dergestalt gehalten, und nach einer solchen Richtung über die Sense hinweg geführt werden, daß die scharfen Züge etwas schief von dem Hintertheile der Sense nach ihrer Spitze zu gehen, und zwar gleichförmig auf einer Seite wie auf der andern. Gemeiniglich pflegen diejenigen, welche dieses verrichten, den Stein wieder rückwärts zu streichen; allein, dieses Verfahren ist durchaus schlecht, denn dadurch wird die Schneide zum größten Nachtheile abgenützt, und man verdirbt durch diese zweyte Bewegung wieder dasjenige, was man durch die erste gutgemacht hatte.

Zu einem Beweise, daß die Sensen bloß wegen der kleinen Zähne gut schneiden, welche die Körner des Wetzsteines darauf gerissen haben, und welche etwas schief von der Seite des vordersten

dersten Theiles der Klinge gerichtet werden müssen, darf man nur ein gutes Mikroskop in die Hand nehmen, so wird man mittelst desselben bemerken, daß die Stellung der Zähne auf der nach vorgeschriebener Art geschärften Sense weit einförmiger seyn, und beynahe insgesammt sich nach dem Vordertheil der Sense zu neigen, da hingegen bey denen nach der gewöhnlichen Methode gemachten Zähnen, einige hieher, andere dorthin gerichtet sind, und sich sogar viele verdorbene darunter befinden, wie bey einer schartigen Säge mit vielen abgebrochenen Zähnen.

J. H. Pratje landwirthschaftliche Erfahrungen, S. 129, fgg.

Da zu einer Aehrgetreidesense ein anderer Baum gehört, als zu einer Sense zu Hülsenfrüchten: so ist leicht zu erachten, daß man nicht nur verschiedene Arten Sensenbäume sondern auch von jeder Art einige Stücke, in Vorrath und Bereitschaft haben müsse. Jeder Baum muß, sowohl für eine kleine als lange Person, einerley und allemal vollkommene Länge haben, weil sie sonst im Schwade auch nicht so weit reichen, auch überhaupt diejenigen kurzen Personen, welche durch einen, nach ihrer Statur abgemessenen, kurzen Sensenbaum sich eine Erleichterung im Hauen zu verschaffen glauben, sehr irren, weil, den Gesetzen der Bewegung zufolge, eine zum Gewichte proportionirte Länge, die Schwingung um sehr vieles erleichtert. Hiernächst gehört zu einem geschickten Sensenbaum, auch die gehörige Krümmung in die Tiefe. Denn dadurch gewinnet der Mäher den großen Vortheil, daß er ein reines Schwad abmähen kann, ohne nöthig zu haben, bey jedem Hiebe allzusehr in die Knie sinken zu dürfen. Es kann auch an solchen ordentlich ausgearbeiteten Bäumen die Sensenklinge weit geschickter angeschlagen werden, daß sie nicht etwa, wie an allzugeraden Bäumen gemeiniglich geschiehet, vorn zu hoch stehe, als welches dem Mäher sehr sauer wird, und überdies große ungeheure Kämme stehen bleiben. Endlich ist auch begreiflich, daß, je leichter ein Sensenbaum ausgearbeitet ist,

desto leichter auch das Mähen damit werde, wenn er nur von festen Holze verfertigt ist.

Zu einer tüchtigen Getreidesense wird auch ein in gehöriger Ordnung gestelltes Gerüste erfordert. Hierzu gehört: 1) daß der unterste Spieß mit dem Rücken der Klinge parallel laufe, d. i. weder auswärts über die Klinge, noch auch zu weit einwärts stehe. Stehen die Spieße über die Klinge heraus, so müssen dieselben nothwendig mehr Getreide greifen, als die Klinge unten abschneiden kann; und wenn solches geschiehet, ist eine ganz natürliche Folge, daß die Aehren von dem zu viel gefaßten Getreide, wo nicht abgerissen, doch wenigstens gar sehr gemißhandelt werden müssen. Stehen hingegen die Spieße zu weit einwärts, so thun sie zwar keine solche üble Wirkung in Ansehung der Körner, sie richten aber dennoch Versäumniß an, weil sie das Getreide von der Klinge abhalten, und also verursachen, daß der Mäher nicht so weit, als sonst bey richtiger Stellung der Sense geschehen würde, in das Getreide eingreifen kann. 2) Das zweyte, so bey der Richtung des Sensengerüstes in Acht zu nehmen ist, beruhet darauf, daß man dazu keine an sich krumme und auswärts gebogene Spieße gebrauche, welche ebenfalls mehr Getreide fassen, als mit der Klinge abgeschnitten wird. Man kann von dem großen Schaden an Körnern, welcher durch dergleichen falsch gestellte Sensen angerichtet wird, gar leicht überzeuget werden, wenn man sich nur bey einem Mäher, der sich mit einer solchen Sense martert, nahe stellet; denn man empfindet gar bald, wie auf jeden Hieb die Körner um die Ohren fliegen, wobey sich der Mäher öfters dergestalt in das Getreide verwickelt, daß er seine Sense nicht anders, als mit Abreißung vieler Aehren und Halme, wieder zu einem neuen Hiebe frey bekommen kann.

Bey dem Sensengerüste, und dessen richtigen Stellung, ist auch noch dieses zu beobachten, daß man sich darunter

ter nach der Beschaffenheit des zu hauenden Getreides richten, und, ob solches kurz oder lang gewachsen sey, beurtheilen müsse. Bey einem langen Getreide können nicht allein die Spieße weiter von einander stehen, sondern es muß auch das ganze Gerüste, insonderheit wenn man aufs Schwad hauen läßt, höher seyn, weil sonst das damit abgehauene Getreide, wegen seiner Schwere, noch ehe man es aufs Schwad brächte, über das Gerüste wegfallen, und also viele Verwirrung und Unordnung dadurch verursachet werden würde. Ist aber das Getreide kurz an Stroh, so müssen die Spieße, vermittelst eines dazu bestimmten Drahtes, enger zusammen gezogen werden, weil sonst die kurzen Halme durchfallen, und unter dem Schwunge, womit der Mäher das Getreide aufs Schwad bringt, hin und her verstreuet werden.

Bey dem Gebrauche guter, scharfer und richtig gestellter Sensen, wird nicht nur der Verlust an Körnern verhütet, sondern es verschaffet uns auch die Sense größern Reichthum an Stroh, als die Sichel thun kann. Wenn die Sichel 90 Schock Stroh giebt, so kann man bey der Sense wenigstens auf 100 Schock sichere Rechnung machen. Unstreitig wird auch die Stoppel des Mähers für das Vieh futterreicher, als die Stoppel des Schnitters. Vielleicht haben es wenige bemerkt, woher es kommt, daß die Kühe an so vielen Orten zu der Zeit die wenigste Milch geben, wenn sie auf die Winterstoppel kommen. Meines Erachtens geschieht es deswegen, weil ihnen die langen Stoppeln in die Nase stechen, und sie abhalten, sich satt zu fressen. Diesen Umstand wird man fast überall finden, wo das Wintergetreide geschnitten wird, und fast nirgends da wo es gehauen wird.

Die Hauptperson unter den Mähern ist der Vormäher. Hierzu wählet man gemeiniglich einen solchen Mann, auf dessen Fleiß, Treue und Redlichkeit man sich verlaßen zu können glaubt. Es muß derselbe hiernächst, wo möglich, etwas langer Statur, stark von Gliedern, und dabey etwas moröser Gemüthsart seyn. Es befremde niemanden, daß ich diese letzte Qualität

mit anhänge. Man hat zwar sonst allemal lieber freundliche und gesprächige Leute zur Arbeit, weil alsdenn gemeiniglich alles mit Lust gehet, aber bey dem Vormäher dürfte diese glückliche Gemüthsart dem Herrn nicht allemal vortheilhaft seyn, indem vielleicht mehr Zeit auf das Tagelösen, und zu dem Ende angestellte öftere Wezzen, verwendet werden mögte, als auf die Arbeit selbst. Ein Misanthrop aber arbeitet nach einander weg, und ist nie vergnügter, als wenn er auf nichts weiter zu denken hat, als sich mit seinen eigenen, obwohl gemeiniglich sehr geringen, Gedanken zu beschäftigen, von welchen er denn auch dergestalt eingenommen wird, daß er seine Arbeit immer mit größtem Eifer fortsetzt, ohne einmal zu merken, daß ihm solche sauer werde. Seinem verdrüßlichen Gemüthe ist auch schon das Geschwätz, so gemeiniglich in den Ruhestunden getrieben wird, höchst zuwider, und er eilt entweder noch vor der gehörigen Zeit, mit seinem Troß, wieder zur Arbeit, oder kann doch den Eintritt derselben kaum erwarten. Wie aber der Vormäher sich zur Arbeit hält, und wie er im Hiebe fortschreitet, so müssen die übrigen Mäher nachfolgen, wofern sie nicht von ihm übel angelaßen werden wollen, welches denn unausbleiblich erfolgt, wenn man ihn hierunter mit gehöriger Autorität souteniret. Etwas kommt auch auf den Letzten unter allen, oder den Nachmäher, an. Führt dieser einen guten Hieb, so müssen die mittelsten immer einer nach dem andern forteilen, wofern sie nicht in die Knochen gehauen werden wollen. Zwar hört man öfters ein gewaltiges Gebrumme über den Nachmäher, und da wird ihm allerley, z. E. Uebereilung, unreines Mähen, frevelhaftes Beginnen, ja wohl gar der Fuchsschwanz, Schuld gegeben, und prätendirt, er solle lieber weiter vortreten, als daß er sie übereilen und an tüchtiger Arbeit hindern wolle; allein, dieses muß man überhören, und, wenn man solche Beschuldigungen ungegründet befindet, durchaus nicht zugeben, daß der Nachmäher aus seiner Ordnung, und andern vortreten dürfe; nur suche man den Vormäher bey gutem

gutem Glauben zu erhalten, sonst und wenn derselbe von den übrigen gewonnen und ebenfalls zu trägen Arbeiten verleitet werden sollte, man freylich wohl dem Strome nachgeben müßte, ehe man die ganze Gesellschaft faul und verdrossen machte.

Die beste und bequemste Tageszeit zum Hauen des Getreides, sind unstreitig die Morgen- und Abendstunden. Die Erfahrung lehret es, daß die Sense in allem Getreide weit besser schneidet, wenn solches im Kühlen gehauen wird. Da nun dem Getreide zu einer solchen Zeit, wo die Sense besser schneidet, wenigere Gewalt, als zu einer andern, angethan werden darf: so würde es nicht allein den Mähern vielen sauern Schweiß ersparen, sondern auch mehrere Körner erhalten werden, wenn man alle Getreidesorten nur in den kühlen Morgen- und Abendstunden hauen laßen, die heiße Mittagszeit aber zu andern Aerndegeschäften anwenden laßen könnte, zumal das Getreide in den heißen Mittagsstunden weit mehr zum Ausfallen geneigt ist, und also das Hauen, welches in denselben geschiehet, den Verlust der Körner aus einer doppelten Ursache vermehrt. In kleinen Wirthschaften, und insonderheit von den Bauersleuten würde dieses noch wohl ohne große Hindernisse der ganzen Aernde beobachtet werden können; allein, bey einem starken und weitläuftigen Akkerbau findet dergleichen Einrichtung und Stundenwahl mehrere Schwierigkeit. In den ersten 3 oder 4 Tagen ist solches daselbst ganz und gar unmöglich, weil man in denselben erst eine gehörige Menge Getreide niederlegen muß, damit man den Rechern und Bindern zu thun verschaffe, daß nachher die Aernde in einem Strich fortgehen könne, und durch keinen Mangel an liegenden Getreide unterbrochen werden dürfe. Wenn man aber in den ersten Tagen fleißig im Hauen gewesen ist, und in denselben den größten Theil des reifgewordenen Getreides niedergeleget hat, so kann man alsdenn auch wohl bey großen und weitläuftigen Wirthschaften die Ein-

Einrichtung machen, daß man nur die Morgenstunden, etwa bis um 9 Uhr, zum Hauen, und die übrige Tageszeit zu den andern Aerndegeschäften anwende.

Sollte auch die Beobachtung der kühlen Frühstunden nicht bey allen Getreidesorten möglich fallen: so muß ein sorgfältiger Landwirth doch wenigstens den Weizen und die Gerste nicht anders, als in denselben hauen laßen, wofern er nicht einen doppelten Verlust an Körnern leiden will. Der Weizen ist, seiner Natur nach, ein zähes und hartes Getreide, in welchen die Sense in der Hitze nicht recht schneiden will; die Gerste aber bricht, wenn sie nicht in den Frühstunden, wo sie noch von dem Thau feucht ist, gehauen wird, gar sehr ab.

Nicht allein die Beobachtung der rechten Tageszeit, sondern auch die **Wahrnehmung der Witterung bey dem Hauen des Getreides**, trägt zur Verminderung des Verlustes an Körnern sehr vieles bey. Bey anhaltenden trocknen Wetter, suchet man sich in der Aernde desto mehr zu fördern, weil alsdenn alles Getreide schleunig auf einander reifet. Viele tragen Bedenken, im Regenwetter den Anfang zur Aernde zu machen. Ist aber der Regen nur mäßig, so kann unter demselben allemal mit Hauen fortgefahren werden, indem das Getreide, wenn es einmal völlig abgestorben ist, auch unter währenden mäßigen Regen, zumal bey fleißigem Wenden, ungehindert fortreifet; dagegen manches Getreide, insonderheit der Weizen, bey solcher Witterung, wenn Regen und Sonnenschein oft abwechseln, auch wohl auf dem Halme auswächset, und nicht allein seine Farbe, sondern auch vieles von seiner innern Güte verliert, und zum Samen gar nicht tauglich ist. Auch fällt ein Weizen, der viel Nässe ausstehen müssen, wenn er nachher wieder trocken wird, bey dem Sammeln weit stärker aus, als ein anderer, welcher in den Lagen keine Nässe ausgestanden hat. Ist aber der Regen übermäßig heftig, daß die Getreidewurzeln ausgespület, oder die Halme niedergeschlagen und durch den Wind verwirret werden, so muß man freylich mit der Aernde anhalten.

halten. Insonderheit müssen die Hülsenfrüchte (wie auch bereits bey den Erbsen, S. 212, erwähnt worden) nicht eher angehauen werden, bis sich auf einige Tage ein beständiges Wetter vermuthen läßt. Man verliert nicht so viel, wenn sie auch gleich reif auf dem Stängel stehen bleiben, als wenn die gehauenen Früchte bey anhaltendem Regen aus den Schoten laufen.

Ich will hierbey ein Mittel an die Hand geben, wie man auch im nassen Wetter mähen, und das Getreide besser, und mit wenigerer Gefahr, als auf dem Schwade oder an der Erde trocknen könne. Man nimmt 2 Pfähle, deren jeder etwa ¾ Ellen lang ist, die an einem Ende gespitzt an dem andern aber gabelförmig getheilt, oder mit einem aufgerichteten, nur ¼ Elle langen, Aste, um eine Stange darauf legen zu können, versehen sind. Diese Pfähle stößt man in die Erde, und zwar so weit von einander, als die Stange, deren man sich bedienet, lang ist, welche nur mit beyden Enden darauf liegen darf. An die Stange nun lehnen die Binder das Getreide, sobald es abgehauen ist, von beyden Seiten, und zwar so, daß die Aehren sich etwas über die Stange weg neigen. Wenn so viel angelehnet ist, als man Raum hat, so heben ihrer zween die Stange ganz gleich in die Höhe, und ziehen nachher die Pfähle auf, da denn das Getreide mehrentheils aufgerichtet steht, und viel geschwinder, als es sonst geschehen würde, trocknet, welches befördert wird, wenn der Wind an beyden Seiten hinstreichen kann; weshalb man es so stellet, daß der Wind dasselbe der Länge nach trifft. Auf diese Weise verfährt man mit allem Getreide, welches währendem Regen gemähet ist, oder vor Eintritt desselben nicht hat aufgebunden werden können.

Die rechte Eintheilung der Aecker und Wiesen ꝛc. Stockh. 1757. s. Hrn. Prof. Schrebers neue Sammlung ꝛc. 8 Th. Bützow und Wism. 1765, gr. 8. S. 662, f.

v. Dreyhaupt Mittel bey nassen Jahren die Feldfrüchte trokken einzuärnden, und vor dem Auswachsen in den Garben zu bewahren, st. in No. 29. der Hall. Anz. v. J. 1766, und im 32 St. der Dresdn. gel. Anz. a. d. J. 1766.

Das zweyte Hauptgeschäft in der Aernde, besteht in der Sammlung des Getreides. Denn, wenn ein Landwirth das ihm zugewachsene Getreide, nachdem es die gehörige Reife und Vollkommenheit erlanget, nach den besten und den besondern Umständen seiner

seiner Wirthschaft gemäßesten Landesart abgebracht hat: so muß er nunmehr die in Lagen oder Schwaden liegenden Früchte gehörig zu sammeln beflissen seyn.

Obgleich die Art und Weise das Getreide zu sammeln nicht an allen Orten einerley ist, sondern man darinn, nach dem verschiedenen Landesgebrauch, bald diesen bald jenen Unterschied antrifft: so kommt man doch allenthalben in gewissen besondern Geschäften, welche bey der Sammlung des Getreides zu beobachten sind, überein. Es gehören nämlich zu diesem Haupt-Aerndegeschäfte: 1) das Wenden, 2) das Rechen oder Harken, 3) das Binden, 4) das Mandeln, und endlich 5) das Nachrechen oder Nachharken. Alle diese Stücke zusammen genommen, machen den Begriff des Getreidesammelns aus.

Die erste und vornehmste Regel, welche bey der Sammlung des Getreides überhaupt mit besonderer Sorgfalt in Acht zu nehmen ist, besteht darinn, daß man dasselbe nicht anders als völlig trocken sammle. Man muß aber, wenn man beurtheilen will, ob das zu sammelnde Getreide trocken genug sey, nicht bloß auf das Stroh, sondern auch, und zwar vornehmlich auf die Aehren und Rispen sehen; denn wenn diese nicht gehörig ausgetrocknet sind, so wird dadurch in den Körnern ein sehr großer Schade angerichtet. Sie werden nachher niemals mehr recht trocken, sind zum Samen ganz untauglich, und an Mehl geben sie auch nicht so viel, als andere; ja, es kommt öfters mit ihnen wohl gar so weit, daß sie noch in der Scheune auswachsen, und dadurch nicht allein selbst verderben, sondern auch das über und neben ihnen liegende Getreide mit anstecken.

Demnächst muß man auch, ehe man zur Sammlung des Getreides schreitet, auf das mit untergewachsene Futtergras, ob solches, wie man es zu nennen pflegt, gehörig abgestorben sey, Acht haben. Wenn solches

solches nicht geschieht, sondern man das Getreide, ehe gedachtes Gras seine bey sich führende Feuchtigkeiten verloren hat, sammeln und einbinden läßt, so geschieht es nicht selten, daß dasselbe, nachher in den Bansen dumpfig und schimmelig wird. Es geschieht zwar hierdurch an den Körnern eigentlich kein Schade, wiewohl sie auch bisweilen davon anzuziehen und dumpfig zu werden pflegen; inzwischen liegt doch einem Landwirth sehr viel daran, daß dergleichen gutes Winterfutter, als ein solches mit Futtergras untermengtes Stroh ist, nicht ohne Noth verderben und unbrauchbar werden möge.

Vor allen Dingen muß ein Landwirth dafür sorgen, daß das Getreide, welches unten in den Bansen zu liegen kommt, recht trocken eingesammelt werde, weil dasselbe ohnehin von den Feuchtigkeiten, die aus dem Erdboden steigen, vieles auszustehen hat, und daher, wenn es nicht völlig trocken ist, um so leichter dumpfig und schimmelig werden, ja wohl gar die ganze Banse anstecken kann. Sollte man ja bisweilen durch eine unbeständige Witterung in die Nothwendigkeit gesetzt seyn, einiges Getreide, ehe es völlig trocken geworden, einzusammeln, so verfährt man am sichersten, wenn man selbiges über die Tennen legen läßt, weil es daselbst mehr Luft hat, und sich also nicht so leicht anstecken, wenigstens dem übrigen Getreide keinen Schaden zufügen kann.

Man behauptet fast durchgängig, daß es nützlich sey, das niedergelegte Getreide eine Zeitlang auf der Stoppel ruhen zu laßen, ehe man es in Garben binder, und in Mandeln setzt. Man hält uns hierbey das Gras vor, welches doch abtrocknen soll, und verspricht uns obendrein, daß wir einen leichtern und reichlichern Ausdrusch haben würden, wenn der Thau und Regen die Körner aufschwellen könne. Insbesondere behauptet man dieses vom Haber (s Th. II, S. 681). Daher kommt es, daß ein großer Theil der schlesischen Land-

Landwirthe diese Art des Getreides sogar viele Wochen durch rösten läßt, ehe er an sein Einsammeln denken will. Allein, Vernunft und Erfahrung sind dawider. Vorausgesetzt, daß der Landmann sein Getreide nicht eher, als nur denn abgeschnitten hat, wenn es reif war: so sehe ich nicht ein, warum es nun wieder von der Nässe des Thaues und Regens anziehen, und denn abermal trocknen soll. Das will er doch, wenn er das Binden so lange verzögert? Denn, war seine Meinung, daß es in den Lagen völlig reif werden solle, und schnitte es deswegen noch grün ab: so handelte er schon anfänglich, wie ich oben S. 380 erinnert habe, wider die Vorschrift der Natur, und die Grundregeln einer vernünftigen Wirthschaft. Er sündiget jetzt aufs neue, da er es nun auf der Erde größerer Nässe aussetzt, als es auf dem Stängel befürchten durfte, und überdem die Austrocknung verhindert, da es weder die Sonne noch der Wind so bald und so gemeinnützig bearbeiten können, als sie auf dem Stocke gethan haben würden. Ueberdies verrathen die Landwirthe, die so widersinnig gemächlich ärnden wollen, eine grobe Unwissenheit in der Kenntniß des Nutzens oder Schadens, den ihnen ihr Getreideröſten zuziehet. Ich werde in der Folge von einer jeden einzelnen Art zu beweisen Gelegenheit haben, wie gewiß wir dadurch einen großen Theil zu Samen, oder zu anderm Gebrauch, untauglich machen. Hier will ich nur anmerken, daß man durch diese Methode, überhaupt bey allen Gattungen des Strohes, und insbesondere beym Haberstroh viel Verlust leide. Es wird unscheinlich, mit vielen Giften geschwängert, und so gewiß für das Vieh ungesund, als es zu Seilen oder Schoben meistentheils unbrauchbar ist; denn es ist noch mehrerer Gefahr ausgesetzt, als in Feimen oder Schöbern geschehen kann. Und wie elend die Körner gegen die aussehen, die reif, trokken und ungeröstet in die Scheunen gebracht werden, lehret der Augenschein. Ueberdies hat der Vortheil des leich-

leichtern Ausdrusches, besonders beym Haber, wenig zu bedeuten. Dieser hätte nur reif seyn sollen, wie wir ihn abgehauen haben, kein Korn wird in der Spreu bleiben, wenn wir ihm mit dem Flegel winken. Daß aber die letztere mit unter an der Rispe sitzen bleibt, das wird keinem Landwirthe verdrüßlich seyn, da sie sein Vieh so gut im Stroh genießen kann, als wenn sie ihm besonders gegeben wird.

Weil aber bey allen Getreidesorten verschiedene Umstände vorfallen können, wodurch dieselben von selbst zu der gehörigen Trockenheit zu gelangen verhindert werden: so ist es bisweilen nöthig, daß man ihnen darunter durch menschliche Hülfe zu statten komme. Und dieses ist das Geschäft, welches man das Wenden nennet. Es ist solches nur als ein Beygeschäft in der Aernde anzusehen, weil es nicht schlechterdings und allemal nöthig ist; indessen kommt es doch dabey auf eine gewisse Behutsamkeit an, durch deren Unterlaßung auch bey dieser Arbeit viel Körner verloren gehen können.

Man hat das Wenden insonderheit in zwey Fällen nöthig: 1) wenn das Getreide von Natur sehr stark und fett liegt, und dabey mit vielem Futter-Grase unterwachsen ist; 2) wenn das Getreide in den Lagen oder Schwaden einen Regen bekommen hat. Bey dem geschnittenen oder angehauenen Getreide, läuft man mit dem Wenden nicht so viel Gefahr, weil die Lagen mit den Händen gefasset und umgekehret werden können; bey einem in Schwaden liegenden Getreide aber hat die Sache mehr zu sagen, und geht es dabey selten ohne einen ziemlichen Verlust der Körner ab, weshalb man auch dabey mit desto mehrerer Behutsamkeit verfahren muß. Ist der Regen nicht allzu anhaltend gewesen, so kann man einem in Schwaden liegenden Getreide schon damit helfen, daß man es bey dem Stürzen mit einem Harkenstiel etwas lüftet oder rühret, damit die Luft desto besser durchstreichen, und es solchergestalt

trocknen könne. Ist aber der Regen gar zu stark und anhaltend gewesen, so, daß er das Getreide und insonderheit die Aehren gar zu derb auf den Erdboden niedergedrückt hat, so ist, wenn man nicht dasselbe muthwilliger Weise auswachsen laßen will, kein anderer Rath, als daß man die Schwade mit den Harkenstielen unterfahre, und selbige solchergestalt ganz und gar umstürtze.

Hierbey ist nun viele Behutsamkeit nöthig, damit theils das Getreide nicht mit einer allzugroßen Gewalt umgestürtzt werde, als wodurch nothwendig viel Körner ausfallen müssen, und anderntheils die Schwade wieder in gehörige Ordnung kommen, indem widrigenfalls unendlich viel Getreide über das Beet verstreuet wird, welches zwar durch das Nachharken auch endlich, aber meistens ohne Körner, einkommt.

Im 3ten Bande der Oecon. Nachr. S. 623, wird folgendes Mittel, die Korngelege, bey anfallendem Regenwetter, in der Aernde vor dem Auswachsen zu verwahren, empfohlen. „Wenn es einen oder etliche Tage geregnet hat, und die Aehren und das Stroh durch Sonnenblicke oder trocknende Winde oben in etwas abgetrocknet sind: so können 2 Personen die Gelege aufheben, die abgetrocknete Seite unten, die Halme aber verschränkt dergestalt an einander legen, daß die Spitzen der Aehren völlig auf das Stroh, und zwar auf den Stürtzen der Gelege, zu liegen kommen. Solchergestalt wird das Regenwasser von den Aehren und Körnern besser abfließen, in das unterliegende Stroh leicht einsinken, auch keine Gefahr, wie sonst, dabey seyn, daß sie bey fallendem starken Regen in das feuchte Erdreich hinein geschlagen, und die naß gewordene Körner zum Auswuchs desto eher disponirt werden. Folget auf den Regen wieder beständiger Sonnenschein, so thut man die Aehren von den Stürtzen herunter, und zichet die Gelege breit aus einander, daß alles durch und durch ohne neues Wenden füglich abtrocknen kann. Die Verschränkung der Gelege ist aus Fig 574 zu ersehen".

Nach des Hrn. Amtm. Leopold Urtheil, verursachet das Legen des Korns auf diese Art schon zu viel Mühe, wenn es verkehrt über einander geleget, und hernach auch, wenn man es

es einbindet, wieder von einander genommen werden soll: und dennoch würde bey anhaltendem Regen und unterlaufenden warmen Sonnenblicken das Auswachsen nicht gehindert werden, da auch in aufgesetzten Mandeln, wo es doch noch höher in der Luft ist, das Auswachsen der obersten Garben nicht verhindert werden kann. Das beste Mittel wider das Auswachsen im Regenwetter ist wohl, daß man das Gelege fein dünn von einander ziehet, und auch nicht zu lange auf einer Stelle liegen läßt, sondern umwendet und auf neue Stellen leget.

Herr *Ducarne de Blangy* ertheilt in seiner Méthode pour recueillir les grains dans les années pluvieuses & les empecher de germer, à Paris 1771, 8. 3 B. folgenden Rath, das Getreide auf dem Felde in solche Hausen zu setzen, die vom Regen nicht beschädiget werden können. Man sucht auf dem Felde den trockensten Platz aus, leget auf selbigen die erste abgemähete Garbe, ohne sie vorher zusammen zu binden; auf diese leget man die zweyte, etwa unter einem rechten Winkel, dergestalt, daß die Aehren auf die Aehren der erstern fallen. Auf die Aehren der zweyten leget man die Aehren der dritten Garbe, deren Stoppel-Ende unter die Aehren der ersten Garbe gebeuget wird, so, daß keine Aehren die Erde berühren. Die übrigen Garben werden schichtweise darüber gelegt, und zwar allemal dergestalt, daß die Aehren einwärts, die Stoppel-Enden aber auswärts liegen, wodurch ein walzenförmiger Hausen entsteht, dessen Mittelpunct der obern Basis erhaben seyn wird, so, daß jeder Halm schief liegt, wodurch denn das Wasser desto mehr abgehalten wird, den Hausen zu durchdringen. Ist dieser 6 oder 7 Schuh hoch, so bindet man eine große Garbe, setzt solche mit dem Stoppel-Ende vor sich auf die Erde, breitet die Aehren aus einander, und stürzet solche, wie es bey den Mandeln an vielen Orten gewöhnlich ist, oben auf den Hausen, wodurch denn dieser ein gutes Dach erhält. Um den ganzen Meiler wider den Wind zu sichern, bindet man für jeden 3 Strohseile, oder macht solche allenfalls aus dem nebenstehenden Unkraute. Diese Seile knüpfet man oben an ein Bündel Aehren der aufgestürzten Garbe, und stößt das andere Ende mit Gewalt unten in den Hausen. Diese Seile werden um den Hausen im Dreyecke angebracht.

Avis sur les recoltes, alterés par les pluies, st. im *Journ. encyclop.* Janv. 1756, S. 101—103.

Maniere d'empiler le bled dans les champs pour le garantir de l'humidité, st. im *Journ. oecon.* Dec. 1764, S. 565.

Vom Aufhocken und Verdecken des Weizens und Roggens, ſ. im Schwed. ökon. Wochenbl. Greifsw. 1765, 8. S. 388—390.

Das Harken oder Rechen, hat nur allein bey demjenigen Getreide, welches ins Schwad gehauen worden iſt, Statt, indem das geſchnittene oder angehauene ſchon bey dem Abbringen in ordentliche Lagen geleget wird, und alſo, wenn es trocken geworden, ſofort eingebunden werden kann.

Eine tüchtige Harke muß 1) einen Balken, der die gehörige Schwere und Länge hat, haben, damit der Arbeiter mit demſelben das Getreide, theils der Tiefe, theils der Länge nach, ordentlich faſſen könne. Iſt der Balken zu leicht, ſo fährt die Harke, inſonderheit wenn die Schwaden ſtark und dick liegen, gar zu ſehr überhin, und läßt die unten in den Stoppeln befindlichen Halme liegen. Iſt hingegen der Balken zu ſchwer, ſo wird dem Harker die Arbeit zu ſauer. Daß der Balken an einer tüchtigen Harke auch die gehörige Länge haben müſſe, iſt daraus offenbar, weil, wenn er zu kurz, das Getreide aber etwas lang gewachſen iſt, die Halme ſich auf beyden Seiten um denſelben herum biegen, und entweder viele von denſelben liegen bleiben, oder doch dem Arbeiter, indem er ſie wieder nachhohlen muß, doppelte Mühe verurſachen. Der Balken an einer tüchtigen Harke muß ungefähr 1½ Zoll in der Dicke, und 1 gute Elle in der Länge haben. Zu einer tauglichen Harke wird 2) erfordert, daß ſie mit genugſamen Zähnen, welche auch zugleich die gehörige Länge haben, verſehen ſey. Zur Winterung iſt es genug, wenn ein Balken von vorbeſchriebener Länge mit 10 Zähnen beſetzt iſt; in dem Sommergetreide aber muß er wenigſtens 12 haben. Da es ganz natürlich iſt, daß, wenn die Zähne zu weit von einander ſtehen, die kurzen Halme, mitten unter der Arbeit, ganz unvermerkt durchſchlupfen, die Sommerung aber gemeiniglich kürzer am Stroh, als die Winterung iſt: ſo ergiebt ſich daraus von ſelbſt, warum eine

eine Harke, die zu dem Sommergetreide gebraucht wird, mehr Zähne haben müſſe, als diejenige, deren man ſich beym Roggen und Weizen bedienet. Was die Länge der Zähne betrifft, ſo müſſen dieſelben wenigſtens 4 Zoll haben, weil ſie ſonſt nicht tief genug in die Stoppel eingreifen, und die darinn hin und wieder verſteckten einzelnen Halme mit wegnehmen können. Länger aber ſind ſie auch nicht nöthig, weil ſie ſonſt nicht nur leicht entzwey brechen, ſondern auch zu tief einfallen, und dadurch den Harker in der Arbeit verhindern.

Dasjenige, was ich bey den Senſen, wegen Unterſuchung ihrer Tüchtigkeit in Vorſchlag gebracht habe, würde auch mit gutem Nutzen bey dieſem zu der Aernde erforderlichen Werkzeuge angewendet werden können. Ja, es würde, die Aernde-Arbeiter dahin, daß ſie nicht anders als mit tüchtigen Harken auf dem Dienſt erſcheinen müßten, anzuhalten, noch um ſo leichter fallen, als dieſes ein Inſtrument iſt, welches keine bare Ausgabe erfordert, ſondern zu deſſen Verfertigung ein jeder Landmann geſchickt iſt. Inſonderheit muß der Wirthſchafter oder Vogt, welcher die Aufſicht über die Harker hat, darauf genaue Achtung geben, daß der Harke keine Zähne fehlen. Und weil dieſelben öfters mitten unter der Arbeit zerbrochen werden, oder ſonſt verloren gehen, ſo muß man dergleichen immer in Vorrath haben.

Die Art und Weiſe das in Schwaden liegende Getreide zu harken, iſt nicht allenthalben einerley, ſondern man verfährt damit, nachdem es der eingeführte Landesgebrauch mit ſich bringt, auf verſchiedene Art. Ich will jetzt nur desjenigen Unterſchiedes gedenken, den man hierunter in Schleſien und in den brandenburgiſchen Landen antrifft. In Schleſien ſind die Harker von den Bindern abgeſondert, und es werden die Schwaden von den erſtern zuvörderſt in lauter kleine Häuflein oder Lagen zuſammen geharket, worauf alsdenn die Binder und Einleger folgen, welche dieſe zuſammengeharkte Häuflein in Garben bringen. Im Brandenburgiſchen hingegen hat ein jeder Harker ſeinen Binder gleich hinter ſich, welcher das zuſammengeharkte Getreide unverzüg-

züglich wegnimmt und in Garben bindet. Es wird dabey zugleich in Acht genommen, daß ein jeder Harker zwey Schwade hat, damit, wenn der Binder dasjenige, was auf dem einen Schwade zusammengeharket worden, einbindet, er unterdessen auf das andere gehen, und daselbst der Binder die zu seiner Arbeit erforderlichen Lagen zusammenharken könne.

Es mögen wohl beyde Arten ihre besondere Vortheile haben, deren Untersuchung aber mich zu weit führen würde. Mich däucht, daß die im Brandenburgischen gewöhnliche Art darinn einen großen Vorzug habe, daß dabey nicht so viele Körner verloren gehen. Denn der Harker muß hier, wenn er von dem einen Schwade zum andern gehet, zugleich die hinter ihm liegenden Garben stellen, d. i. die beym Binden der Garben liegen gebliebenen Halme mitnehmen, und sie wieder zu dem andern Getreide auf das Schwad werfen. Es ist offenbar, daß hierdurch das Feld weit reiner wird, und nicht so viel zum Nachharken übrig bleibt. Da hingegen nach der schlesischen Landesart die Harker von den Bindern abgesondert sind, so können auch die bey dem Binden der Garben abgefallenen Halme von denselben nicht nachgehohlet, und zu dem übrigen Getreide hinzugethan werden, sondern sie müssen nothwendig den Nachharkern zur Beute bleiben. Es ist zwar wahr, daß ein Land-Wirth auch endlich diese verstreute Halme, welche, zumal wenn das Getreide kurz ist, öfters nicht wenig ausmachen, durch das Nachharken in seine Gewalt bekommt. Da es aber der Ausdrusch zeiget, was für ein gewaltiger Unterschied an Körnern zwischen einem Nachharken und einem ordentlich eingebundenen Getreide sey: so wird sich unsere brandenburgische Art zu harken, wenigstens in diesem Stücke, allemal als weit vortheilhafter rechtfertigen.

Bey dem Harken selbst, es mag solches nach was für einer Art es wolle geschehen, ist insonderheit darauf zu sehen, daß das in Schwaden liegende Getreide recht rein weggenommen werde. Weil es beym Hauen ins Schwad nicht so genau hergehet, daß nicht auf dem Ackerstücke hin und her einige Halme verstreuet werden sollten: so ist es nicht genug, daß der Harker nur das wirklich in Schwaden liegende Getreide zusammen rolle und

und wälze, sondern er muß auch daneben auf beyden Seiten des Schwades mit dem Rechen nachfahren, und dadurch die hin und her verstreueten Halme herbey hohlen. Wenn ein Harker diese höchstnöthige Behutsamkeit beobachten, und überhaupt seine Arbeit tüchtig verrichten soll, so muß er nicht übereilet, sondern ihm die dazu erforderliche Zeit gelaßen werden.

Hiernächst müssen die Harker dahin angehalten werden, daß sie mit der Harke nicht gar zu heftig in das Getreide einschlagen, und es gleichsam mit voller Gewalt vor sich fort stoßen. Es geschieht solches gemeiniglich, wenn das Getreide etwas stark lieget, und sich daher gar bald aufthürmet, da sich denn die Arbeiter damit zu helfen suchen, daß sie mit der Harke aus allen Kräften an den zusammengerollten Ballen anschlagen, und ihn auf solche Art weiter von sich fort stoßen. Daß ein solcher allzu heftiger Gebrauch der Harke nothwendig einen Verlust an Körnern nach sich ziehen müsse, sieht ein Jeder ohne mein Erinnern.

Insonderheit muß ein sorgfältiger Landwirth, welcher gern allen Schaden verhüten will, nicht zugeben, daß diese Arbeit von gar zu schwachen Personen verrichtet werde. Die zur Bestreitung der Hofdienste angesessenen Leute pflegen nur gar zu gern ihre halb-erwachsene Kinder dazu abzuschicken, weil sie meynen, daß das Harken unter allen Aerndearbeiten die leichteste sey. Es ist aber gewiß, daß dergleichen halb-erwachsene Kinder, oder andere schwache Personen, viel mehr Gewalt mit der Harke anwenden, und also den kurz vorher bemerkten Schaden in dem Getreide verursachen müssen; zu geschweigen, daß sie überhaupt den starken Personen nicht gleich kommen, und also auch ihre Arbeit, wenn sie mit denselben zugleich fertig werden wollen, nicht so tauglich verrichten können.

Endlich ist bey dem Harken auch noch dieses zu beobachten, daß der Harker beständig auf der Seite, wo

das Getreide mit seinen Sturtzen liegt, gehen müsse, indem er sonst, wenn er sich auf der andern Seite hinstellen wollte, beständig auf den Aehren herum gehen, und also das Getreide, noch ehe es in die Scheune kommt, ausdreschen würde. Weil man aber, um alle unnöthige Versäumniß zu vermeiden, die Beete sowohl hinauf als herunter harket, so muß ein jeder tüchtiger Harker die Geschicklichkeit besitzen, daß er diese Arbeit sowohl Rechts als Links verrichten kann.

Unter den besondern Geschäften, welche bey der Sammlung des Getreides vorfallen, folget nach dem Harken, der Ordnung gemäß, das Binden. Es läßt sich diese Arbeit eigentlich in zwey Geschäfte abtheilen, nämlich in das Einlegen, und in das wirkliche Binden. Hierbey äußert sich abermal ein Unterschied zwischen der schlesischen und brandenburgischen Landesart zu ärnden. In Schlesien sind nicht allein der Harker und der Binder von einander abgesondert, sondern es hat auch noch überdem ein jeder Binder seine eigene Einleger, so, daß dieser weiter nichts thun darf, als daß er die ihm von den Einlegern, deren an den meisten Orten ein jeder Binder zwey hat, in den Band zusammengetragene Lagen zusammenbindet. Im Brandenburgischen hingegen hat nicht allein, wie schon oben erwähnt worden, ein jeder Harker seinen Binder sogleich hinter sich, sondern es muß auch dieser Binder sich die Seile zu den Garben legen, die erforderlichen von dem Harker zusammengebrachten Lagen in dasselbe zusammentragen, die Garbe alsdenn zubinden, und dieselbe endlich so gar zu der Mandel schaffen. Es erhellet hieraus, daß ein Binder im Brandenburgischen dreyerley verschiedene Geschäfte, zu deren jedem in Schlesien besondere Personen bestellt sind, verrichten muß.

Die brandenburgische Art zu ärnden, scheint mir einen doppelten wichtigen Vortheil zu haben: 1) daß die Arbeiter, da sie nicht bloß an ein Geschäft gebunden sind, sondern deren verschiedene

schiedene zu bestreiten haben, nicht so viele Gelegenheit zum Müßiggang finden können, indem hier gleichsam immer ein Keil den andern treibet; 2) daß ein Wirthschafter seine Leute, weil sie nicht so vertheilt und hin und her zerstreuet sind, besser übersehen und zu tüchtiger Arbeit anhalten kann. In Schlesien hingegen muß er, wenn er nicht noch außer ihm eine besondere Person dazu bestellen will, entweder die Binder oder die Harker ohne Aufsicht laßen.

Die Art und Weise des Bindens möge so verschieden seyn, wie sie will, so giebt es doch gewisse Stücke, welche dabey überall in Acht zu nehmen sind. Das erste, worauf man bey dem Binden zu sehen hat, ist die Tüchtigkeit der Bände. Was hierbey zu beobachten, und wie man für deren Verfertigung schon vor der Aernde zu sorgen hat, ist bereits oben S. 375 fgg. umständlich ausgeführt worden. Ich will daher jetzt nur dieses einzige beyfügen, daß die Seile oder Bände nicht trocken zum Einbinden gebrauchet, sondern vorher in der Mitte, wo sie zusammengeknüpft sind, benetzet, und zu solchem Ende entweder in Wasser getauchet, oder doch damit begossen werden müssen. Bey dem Binden mit trocknen und spröden Bänden, pflegen gemeiniglich viele zu zerreißen, und an dem Orte, wo sie zusammengeschürzt sind, auseinander zu gehen; da hingegen bey naß gemachten Seilen, weil das Stroh dadurch geschmeidig geworden, die Knoten an denselben sich noch immer fester zuziehen. Wenn man bedenkt, was ein Getreide, welches schon einmal in der Garbe gewesen, und alsdenn wegen des zerrissenen Seiles nochmals umgebunden werden muß, für Schaden leidet, zumal der Binder gemeiniglich verdrüßlich zu werden, und also solches in vollem Zorn mit doppelter Heftigkeit anzugreifen pflegt, und wie viel Halme dabey aufs neue verstreuet werden: so wird man leicht von selbst einsehen, daß alle die Vorsichten, wodurch das Wiederaufreißen der Garben verhindert wird, höchst nothwendig sind.

Hiernächst muß ein Landwirth darauf halten, daß das Einlegen ordentlich, und zwar solchergestalt geschehe, damit nicht eine Lage vor der andern vorschieße. Es verursachet die Unterlaßung dieser Regel dem Getreide vielen Schaden, indem dergleichen unordentlich und verwirrt eingelegte Garben nicht so gut hanthieret werden können, und also bey allen Bewegungen, die man mit ihnen vornimmt, immer einige Aehren verstreuen und fallen laßen müssen. Auch muß man bey dem Einlegen dahin sehen, daß die Garben nicht allzu übermäßig groß gerathen, und daher nicht mehr Getreide in den Band geleget werde, als zu einer rechten Garbe erforderlich ist. Allzu kleine Garben zu binden, ist freylich nicht gut, weil dadurch viele Versäumniß angerichtet wird; allein, die Garben allzugroß zu machen, ist noch schädlicher, indem dem Getreide daraus mancherley Schaden und Verlust zuwächset. Es ist ganz natürlich, daß die Arbeiter in der Aernde, bey dem Heben, Tragen, Auf- und Abladen solcher ungeheuern Garben auch eine übermäßige Gewalt anwenden müssen; da es denn nicht unterbleiben kann, daß nicht durch die mehrere Gewalt, welche dem Getreide angethan wird, auch mehrere Körner verloren gehen sollten. Es reißen auch überdem dergleichen allzugroße Garben viel eher, als diejenigen, welche das rechte Maaß haben, auf. Dieses Aufreißen aber ist um so gefährlicher, als es mitten unter andern Arbeiten geschiehet, wo man selbige wieder ordentlich einzubinden keine Zeit, auch öfters keine Seile bey der Hand hat. Nach dem in Schlesien eingeführten Gebrauch, werden gemeiniglich drey Lagen auf eine Garbe gerechnet, und es ist auch solches, wenn die Lagen mittelmäßig sind, das rechte Maaß. Weil aber nicht alle Lagen von einerley Größe, sondern, nachdem das Getreide stark oder schwach gestanden hat, sehr unterschieden sind, so muß der Einleger der angeführten landüblichen

lichen Regel nicht blindlings folgen, sondern die Beschaffenheit der Lagen, ob sie groß, klein, oder mittelmäßig sind, gehörig beurtheilen. Denn es kann geschehen, daß bisweilen zu einer rechten Garbe vier Lagen erfordert werden. Bisweilen aber kann es auch schon an zweyen genug seyn. Ein sorgfältiger Wirthschafter thut am besten, wenn er selbst bey jedem Stücke, nach dem das Getreide darauf stark oder schwach gestanden hat, die Anzahl der einzulegenden Lagen bestimmet, indem das gemeine Volk in dergleichen Fällen selten seine Beutheilungskraft gebrauchet, sondern wie bloße Maschinen handelt, und von demjenigen, was es ordentlicher Weise zu thun gewohnt ist, nicht leicht aus eigenem Triebe abgehet.

Schreiben des Hrn. Bertrand, v. 2 Aug. 1761, von dem Fehler des allzugroßen Garben-Bindens, st. im 4 St. des II Th. der Berner Sammlungen, Zürich 1761, gr. 8. S. 966, fgg.

Bey dem leichten Getreide, und insonderheit dem Haber, bindet man gern große Garben, weil solches die Arbeit besser fördert, und auch dabey die zuvor angezeigten übeln Folgen nicht zu befürchten sind. Da aber der Haber nur öfters kurz im Stroh ist, so äußert sich, wenn man aus demselben starke Garben machen will, dabey die Schwierigkeit, daß das Ende, wo die Sturtzen liegen, gar zu dick, und hingegen das andere an den Rispen gar zu dünn wird, wodurch es denn geschiehet, daß das in der Mitten gebundene Seil nicht recht halten will, sondern bey der geringsten Bewegung nach den Rispen hinab schießet. Allein, man kann diese Schwierigkeit bey einem Haber, der nicht allzulang im Stroh gewachsen ist, leicht dadurch heben, daß man die Lagen eine um die andere verkehrt einlegen läßt, so, daß die eine mit den Rispen rechts, und die andere hingegen links, und so weiter fort, wechselsweise zu liegen kommt. Auf solche Weise kann man auch aus dem kürzesten Haber starke Garben binden, und dabey zugleich versichert seyn, daß dieselben niemals so gewaltig streuen werden, als wohl sonst, wenn man den kurzen Haber nach der gewöhnlichen Art einbindet, gemeiniglich zu geschehen pflegt.

Bey dem Binden selbst kommt es hauptsächlich darauf an, daß das Seil so fest als möglich zusammen gezogen,

gezogen, und nachher die Enden desselben gut zusammen gewunden und untergesteckt werden. Denn, da die Garben durch das Aufreißen und Wiederzubinden, wie bereits oben erwähnt worden ist, sehr vielen Schaden leiden, so muß man vor allen Dingen darauf bedacht seyn, daß dieses, so viel möglich, vermieden werde.

Jeder Binder muß mit Bindeärmeln versehen seyn, damit er nicht seine Arme oder Wäsche schone, oder sonst mit Ausklauben der eingestochenen Hacheln die Zeit unnütz zubringe. In Schlesien bedienet man sich zu dem Binden eines Knebels oder kurzen dicken Holzes. Der Arbeiter drückt nämlich die Garben mit den Knien derb, und ziehet mit dem Knebel das Band so dicht zusammen, und drehet den Knoten so fest, als ihm nur möglich ist. Im Brandenburgischen findet man eben so große und feste Garben, ohne sich dabey des Knebels zu bedienen; auch wird diese Arbeit hier meistens nur von Mägden und Weibern verrichtet, anstatt daß man in Schlesien die stärksten Mannspersonen darzu nimmt.

Das an einigen Orten gewöhnliche Aufraffen mit einem eisernen oder hölzernen Haken ist unnütz und schädlich; indem die Erfahrung zeiget, daß bey jedem Griffe und an jedem Orte einige Halme liegen bleiben, welches im Ganzen viel beträgt, und nachher durch Harken zusammengebracht werden muß, wodurch aber das körnigte Getreide zwischen der Erde und der Harke ausgerissen wird, und verloren geht. Die aus den zusammengebrachten Halmen gebundenen Garben lohnen ebenfalls nicht sehr, weil die Aehren eben so leicht nach außen als innen, unten, als oben, kommen. Es ist also besser, wenn das Aufbinden ohne Haken, bloß mit den Händen geschieht, weil das Getreide so ordentlich liegt, daß kein Verzetteln Statt haben kann.

Wenn die Garbe zugebunden ist, muß sie der Binder auf die andere Seite umkehren, um zu sehen, ob auch das Band selbst noch fest geknüpfet ist, damit er widrigenfalls sogleich wieder ein neues Seil um die Garbe

Garbe legen, und dadurch das höchstschädliche Aufreißen derselben verhindern könne. Auch muß der Binder, wenn die Garbe fertig ist, dieselbe nochmals umgehen, und dabey diejenigen Halme, die bey dem Binden nicht recht mit gefasset worden, abziehen, und wieder zu der nächsten Garbe legen. Geschiehet solches nicht, so werden alle diese nicht mit gefaßte Halme bey dem Tragen und Aufladen über das ganze Feld zerstreuet, und dadurch dem Eigenthümer ein nicht geringer Schaden verursachet.

Um das Verstreuen der Körner bey dem Binden des Getreides in Garben zu verhüten, soll man, nach dem Vorschlage des Verfassers der oben S. 413. angeführten Eintheilung der Aecker und Wiesen ꝛc. grobe oder Sackleinwand zu Quadrat-Tüchern von 5 bis 6 Ellen zusammen nähen, und diese Tücher zwischen 4 eben so langen Stangen befestigen, dadurch sie ausgebreitet würden. Des bequemern Fortbringens wegen, könnte man zwo gegen einander stehende Stangen recht in der Mitten mit eisernen Gelenken oder Häspen versehen, mittelst welcher sich das Tuch zusammenklappen ließe. Auf dergleichen Kornfänger nun leget man das Seil behutsam, und bindet die Garben auf demselben; und damit alles locker sitzende Korn erhalten werde, schüttelt man jede fertige Garbe, ehe man sie wegstellet, stark über dem Kornfänger, und thut das also gesammelte Korn in Säcke. Dieses bezahlt schon im ersten Jahr die Leinwand reichlich. Auf großen Höfen wäre am besten, mehrere und so viele Kornfänger zu haben, als der gute Fortgang der Arbeit erfordert, da sich denn immer zween Arbeiter eines Kornfängers bedienen könnten. Um das gesammelte Korn desto leichter in die Säcke schütten zu können, muß man die Leinwand bey jeder Häspe $\frac{1}{2}$ Elle lang nicht an den Stangen befestigen, damit solchergestalt eine Oeffnung bleibe, durch welche das Korn laufen kann.

Das zusammengeharkte und eingebundene Getreide muß, ehe es in sein Behältniß gebracht werden kann, zuvörderst auf dem Felde in Haufen zusammen gesetzet werden, theils damit die Luft und Sonne die Garben, sonderlich aber die Aehren, desto besser trocknen, zugleich aber auch der einfallende Regen denselben nicht

leicht

leicht schaden möge; theils auch darum, damit man sein Getreide richtig überzählen könne. Die Anzahl der Garben, die in einen solchen Haufen zusammen getragen werden, ist, nach den verschiedenen Gewohnheiten einer jeden Gegend, auch ebenfalls verschieden. An einigen Orten sind es 20 Garben, welches eine Stiege genannt wird; an andern 30, so man daher einen Dreyßiger nennet; an den meisten aber nur 15 Garben, oder eine Mandel, Fr. Tas de quinze gerbes, Dizeau.

Im Calenbergischen und Lüneburgischen setzt man gemeiniglich 5 und 5 Garben Roggen gegen einander, und nennet diese 10 Garben eine Hocke. Beym Haber heißen 2 Garben ein Schaub, ein Schoof, Schof, und 10 Schöfe eine Stiege. Vom Buchweizen setzt man zugespitzte Häufchen, die man Stuken nennet; hernach werden 2 Stuken in ein Schof gebunden. 40 Stuken Buchweizen machen ein (kleines) Schock. Erbsen werden in Höpe gesetzt. Die ganze Arbeit überhaupt nennet man das Aufschocken.

Der Garben mögen viel oder wenig seyn, so kommt es bey diesem Geschäfte jederzeit auf zwey Stücke an, nämlich das Zusammentragen der Garben, und das Setzen der Mandeln, welches zusammen das Mandeln oder Einmandeln genannt wird.

Bey dem Zusammentragen der Garben zur Mandel, ist alle Behutsamkeit anzuwenden, damit das Getreide nicht unter dieser Arbeit Schaden leide. Die hierzu bestellten Arbeiter pflegen dabey gemeiniglich mehr ihre Bequemlichkeit als den Nutzen ihres Herrn vor Augen zu haben, weshalb es um so nöthiger ist, auf ihr Verfahren gehörig Achtung zu geben. Viele fassen die Garben nur bloß bey dem Seile, und schleppen sie solchergestalt mit den Aehren auf der Erde bis zur Mandel hin. Dieses Verfahren ist aus einer doppelten Ursache höchstschädlich. Denn zuvörderst läuft man Gefahr, daß das Seil, bey welchem der faule und ungeschickte Träger die Garbe gefasset hat, unter dem langwierigen Schleppen aufgehe; und hiernächst ist es ganz begreif-

begreiflich, daß durch ein solches Schleppen sehr viele Halme und Körner verstreuen und ausfallen müssen. Andere, die es etwas besser machen wollen, nehmen die Garbe unter den Arm, und tragen sie auf solche Art zur Mandel hin. Allein auch hierdurch wird nicht aller Schaden verhütet, weil bey einem solchen Tragen doch wenigstens die Aehren auf der Erde nachschleppen, und also dabey nothwendig manche Halme verstreuet werden, und viele Körner verloren gehen müssen. Die es noch am besten zu machen gedenken, pflegen die Garben bey den zusammengebundenen Enden des Seiles zu fassen, und sie auf dem Rücken zur Mandel zu tragen. Obgleich die Garben, wenn anders die Träger ein wenig groß sind, bey dieser Art zu tragen mit den Aehren nicht so sehr auf die Erde schleppen, so läuft man doch auf der andern Seite Gefahr, daß das Seil, bey welchem er die Garbe fasset, und sich auf den Rücken schwinget, leicht zerreißen und aufgehen kann. Es ist überhaupt bey dem Tragen der Garben vornehmlich darauf zu sehen, daß dabey das Seil so viel möglich geschonet, und nicht mit einer gewissen Gewalt angefasset werde; denn, wenn auch gleich die Garbe nicht davon aufreißen sollte, so wird sie doch endlich durch das viele Ziehen des Seiles lose, und verstreuet alsdenn die eingebundenen Halme bey der geringsten Bewegung. Man verfährt bey dem Tragen der Garben zur Mandel wohl nicht sicherer, als wenn sie die Binder auf den Kopf nehmen. Bey dieser Art zu tragen wird nicht allein das Seil geschonet, sondern man hat auch, weil die Garben auf keinerley Art nachgeschleppet werden, kein Verstreuen der Halme zu befürchten. Wenn nur die Garben nicht übermäßig groß, und also gar zu schwer zum Heben sind, so ist auch dieses für die Arbeiter selbst, insonderheit für Weibsleute und kleine Personen, die bequemste Art zu tragen.

Bey dem Setzen der Mandeln, ist vor allen Dingen nöthig, daß man dabey den Garben nicht mehrere Gewalt, als unumgänglich erforderlich ist, anthue. Es ist daher eine üble Gewohnheit, wenn die Träger die Garben mit einer gewissen Heftigkeit entweder auf die Mandel oder neben derselben hinwerfen, und nicht vielmehr mit aller möglichen Behutsamkeit sogleich in ihre gehörige Ordnung legen. Zuvörderst müssen die Mandeln fest gesetzt werden, und nicht leicht durch die geringste Bewegung wieder umgestürzet werden können. Was bey einer Mandel, die eingefallen ist, und wieder umgesetzet werden muß, für eine Menge Körner verloren gehe, ist nicht zu beschreiben. Insonderheit muß man bey dem Setzen der Mandeln in Acht nehmen, daß sie nicht mit den Sturtzen der Garben gegen den Wind zu stehen kommen, weil sie sonst von dem geringsten Sturm leicht umgeworfen werden können; stehen sie aber mit den Aehren gegen den Wind, so kann sie derselbe nicht so leicht fassen, und also auch weit schwerer umstürzen. Diejenigen Mandeln, die man nicht noch an eben demselben Tage einführen und in die Scheune bringen kann, muß man vor allen andern recht fest und tüchtig setzen laßen, weil man nicht voraus zu sehen vermag, was dieselben in der Nacht für Wetter und andere Gefahr auszustehen haben werden. Man thut überhaupt sehr wohl, wenn man dergleichen Mandeln, die über Nacht auf dem Felde stehen bleiben müssen, nicht ohne Wächter läßt, damit theils die vernünftigen und unvernünftigen Diebe abgewendet werden mögen, theils aber auch die Mandeln, wenn etwa eine oder andere einfiele, sogleich wieder in Ordnung gebracht werden können, indem der Wind so wohl, als auch der Regen, einer eingefallenen und verwirrt durch einander liegenden Mandel weit mehr Schaden, als einer ordentlich stehenden, thut. Endlich ist auch bey den Mandeln noch dieses in Acht zu nehmen, daß sie in einer

einer gehörigen Entfernung und Weite gesetzet werden müssen, damit die dazu erforderlichen Garben nicht allzuweit getragen werden dürfen. Diese gehörige Weite aber müssen die Setzer, nach dem stark oder schwach liegen des Getreides beurtheilen.

Beym Setzen der Mandeln beobachtet man einen Unterschied in den Winter- und Sommerfrüchten. In den erstern, wie auch im Sommerkorne, werden erstlich zwo Garben, mit den Aehren gegen, oder vielmehr auf einander, hernach zwo andere Garben, auf eben diese Art, übers Kreutz, über diese weggeleget; und dergleichen Kreutzlagen folgen 3 Schichte über einander; obenauf werden zur Decke noch drey Garben aufgeleget, nämlich erst zwo Garben neben einander, und die dritte auf diese beyde in der Mitte.

Im Sommergetreide, sonderlich Gerste und Haber, leget man, zur Grundlage, erstlich zwo Garben neben einander; diesen leget man zwo andere ebenfalls neben einander liegende Garben, mit den Aehren entgegen, und hernach erst zwo andere, auch mit den Aehren entgegen liegende Garben, übers Kreutz. Ist diese Grundlage fertig, so leget man erstlich über die doppelt liegenden Garben allemal eine Garbe der andern entgegen, dergleichen man denn auf die einfach liegenden auch thut. Hierauf folgt noch eine Kreutzschicht von 4 Garben. Obenauf wird nur Eine Garbe zur Decke, (Kappe, oder zum so genannten Hut,) aufgelegt (*). Diese Architectur ist in den Sommerfrüchten deswegen erwählt worden, weil selbige insgemein etwas kurz sind, und man also die Mandeln sowohl mehr gründen, als auch nicht gern allzuhoch thürmen will.

Das Binden der so genannten Hüte muß nicht an den Stoppel-Enden des Getreides, sondern etwas unterhalb der Aehren mit einem starken Zusammendrehen geschehen; wobey durch das Umkehren beym Aufsetzen alle Aehren bedeckt werden, und nach innen kommen, die Stoppel-Enden aber herunter hangen. Es ist nicht nöthig, daß man außen über den Hut ein Seil, um ihn mehr zu befestigen, schlage, weil ein auf die so eben gezeigte Art gemachter Hut nach allen Seiten gleiche Schwere hat, und daher vom Winde nicht so leicht abgeworfen

(*) Zu den Hüten ließe sich auch, wenn man genau seyn wollte, vorjähriges ausgedroschenes Stroh gebrauchen.

fen werden kann. Wollte man, die Garbenhaufen zu befestigen, um die Garben, noch ehe man die Kappe aufsetzte, ein Seil legen, so muß dieses wenigstens mit vieler Behutsamkeit geschehen; es ist aber eben nicht nöthig, weil die Garben, wenn sie nur einige Tage gestanden haben, sich so fest zusammenpacken, daß sie beym Aufladen nicht gut aus einander zu reißen sind.

Im Jülichischen setzet man die Garbenhaufen rund, und zwar die Sturtzen auf die Erde, die Aehren aber alle in die Höhe oben zusammen, so, daß der Haufe inwendig fast hohl, und sonst wie ein rundes Zelt aussiehet.

Wenn das Ackerstück aufgemandelt ist, so gebühret einem ordentlichen Wirthe, seine Mandeln zu Schocken zu zählen, und, mit Benennung des Stückes, genau in sein Aernderegister einzutragen, damit er wisse, wie reich er an Feldfrüchten geworden, und er sich hernach so wohl im Einführen, als im Ausdrusch, darnach achten könne.

Das fünfte und letzte bey der Sammlung des Getreides vorfallende Geschäft, ist das Nachharken oder Nachrechen, wodurch die abgefallenen oder verstreueten und liegen gebliebenen Halme nachgehohlet werden. An denjenigen Orten, wo sowohl das Winter- als Sommergetreide aufs Schwad gehauen, und mit dem Harken und Binden auf die oben beschriebene brandenburgische Art verfahren wird, ist dieses Geschäft weder gebräuchlich, noch nöthig. Alles, was man in denen Gegenden, wo das Schneiden und Anhauen nicht eingeführt ist, hierunter thut, besteht darinn, daß diejenigen Leute, die bey den Harkern zur Aufsicht bestellt sind, zugleich eine Harke in der Hand haben, und selbige im Auf- und Abgehen hinter sich herschleppen. Es wird dieses aber mehr für eine Nebensache, als für ein ordentliches Aerndegeschäft, angesehen. In Schlesien hingegen ist das Nachharken sowohl in der Winterung, als Sommerung, nothwendig. Das Winter-Getreide muß deshalb nachgeharket werden, weil es fast durchgehends entweder geschnitten oder angehauen wird, bey

bey dieser Art des Abbringens aber das Harken gänzlich hinwegfällt, und also die Stellen, wo die Garben und Lagen gelegen haben, allerdings nachgehohlt und rein gemacht werden müssen, wofern man nicht einen großen Theil der zugewachsenen Früchte zurück, und ganz und gar verderben laßen wollte. In dem Sommergetreide ist das Nachharken bey der in Schlesien eingeführten Art zu harken und zu binden ebenfalls nöthig, wie solches aus dem obigen zur Genüge erhellet.

Bey diesem Geschäfte ist hauptsächlich zweyerley zu beobachten. Das erste ist, daß die Nachharker nicht gleich hinter den Bindern folgen, sondern so lange warten müssen, bis die Mandeln weggeladen sind. Denn, es ist gewiß, daß bey dem Aufladen, insonderheit wenn der Wind etwas stark gehet, noch sehr viele Halme über das ganze Stück verstreuet werden, welche, wenn die Nachharker schon vorbey sind, schlechterdings verloren gehen müssen. Zwar müssen, wenn die Nachharker erst hinter die Lader folgen sollen, solche Anstalten gemacht werden, daß die Mandeln nicht lange draußen stehen bleiben, sondern bald hinter den Bindern weggeladen werden; allein, da dieses, wie bald mit mehrerm zeigen werde, an und für sich wirthschaftlich ist, so setze ich auch voraus, daß ein jeder vernünftiger Landwirth solche Wirthschaftsregel bey dem Einfahren gehörig in Acht nehmen, und seine Mandeln, so viel nur immer möglich, gleich hinter den Bindern wegladen laßen werde. Sollten auch gleich einige Mandeln über Nacht stehen bleiben müssen, so kann das Nachharken dennoch ganz sicher nach vorerwähnter Art vorgenommen werden, wenn es nur, ehe das Vieh auf das Stück kommt, geschiehet.

Das zweyte, so ich bey dem Nachharken zu erinnern finde, besteht darinn, daß man billig das nachgeharkte Getreide ordentlich einbinden, und nicht, wie gemeiniglich geschieht, nur bloß zu den Mandeln sto-

ßen, und nachher ganz los auf den Wagen laden sollte. Man verliert bey der Nachrechе ohnehin schon genug, und der Verlust wird noch größer, wenn man nicht einmal diese Vorsicht dabey gebrauchet, und ordentliche Bunde, welche man Wirrbunde zu nennen pflegt, daraus machen läßt. Es ist ganz natürlich, daß eine solche uneingebundene Nachrechе bey dem Laden und Einfahren halb wieder verstreuen muß, indem sie größtentheils nur aus ganz kurzen Halmen besteht.

Von dieser Arbeit, welche mit der gewöhnlichen kleinen Harke geschiehet, ist das an einigen Orten, und insonderheit in Pommern, gebräuchliche Nachharken mit der Schlepp- oder sogenannten Hungerharke (Hungerrechen) (*) unterschieden. Es ist solches ein großer ungeheurer Rechen, dessen Balken an 5 Ellen breit ist, und welcher gemeiniglich von einem Pferde auf und nieder gezogen wird. Man siehet leicht, daß das Feld durch dieses Instrument, welchem so leicht kein Halm entwischen kann, ungemein rein werden müsse. Es werden auch dabey viele Arbeiter ersparet, indem man mit einer solchen Hungerharke mehr bestellen kann, als sonst zehn Personen zu bewirken im Stande sind.

Im Holsteinischen geschieht das Nachharken von Weibspersonen, mittelst eines 9 bis 10 Fuß langen Rechens, der Köchrechen genannt, Fig. 575. AB, ist der Balken voll Zacken von hartem Holze. Am Griffe bey C ist ein Loch, worein ein Pflock, welcher ½ Elle über das Loch reichet, und ¼ Elle darunter herausgehet, gesteckt wird. Mit der

(*) Da die in der Aernde zurückgebliebenen Halme an manchen Orten den Armen zu gute kommen und von ihnen aufgesammelt werden können, so scheint die Benennung eines Hunger-Rechens von ihnen herzustammen, und den Eigennutz des Grundbesitzers auf eine verächtliche Art zu bezeichnen. In der Lausitz heißt dieser Rechen der Schlepper, in Osnabrück Sleepe, Gienharke, von Gien, ein Schwaden abgehauenen Getreides; am Harze, dem Frisch zu folge, Susterbe, Sausterben, weil die Schweine darunter leiden; in Meissen der Nachrechen, Heschelrechen.

der rechten Hand fasset das Weibsbild den Pflock, und mit der linken das Ende des Stieles, bey D. Sie hat auch eine Rinne über der Achsel mit einer Schlinge von einem Stricke, E, die sie an dem untern Ende des Pflockes C befestigt hat, und damit zieht sie diesen Rechen, den sie mit beyden Händen geschickt zu regieren weiß.

In gewissen Gegenden Schlesiens, überzieht der Landwirth seine Felder mit hölzernen Egen, und sammelt dadurch alles Streukorn ein.

Es giebt Einige, welche die Sorgfalt für das recht reine Nachharken für schändlich, ja wohl gar für sündlich halten. Sie meynen, Gott habe das Getreide nicht allein für die Menschen, sondern auch für das Vieh, wachsen laßen, und man thue daher unrecht, wenn man diesen nicht auch etwas liegen laßen wolle. Allein, es ist solches nur eine kahle Entschuldigung nachläßiger und fauler Wirthe. Gott hat dem Menschen beydes die Aufsicht über das Vieh und die Früchte der Erden anvertrauet, und ein jeder vernünftiger Landmann wird schon ohnedies dafür sorgen, daß sein Vieh keine Noth leide. Das Getreide aber, welches auf dem Felde liegen bleibt, kommt dem wenigsten Vieh zu Nutzen. Es wird davon mehr zertreten, als genossen. Will ein Landwirth seinem Vieh von den zugewachsenen Feldfrüchten etwas zufließen laßen, so kann solches auf eine ordentlichere und wirthschaftlichere Art, wobey der Herr und das Vieh besser fährt, geschehen.

An einigen Orten wird das Aufsammeln der nach abgeschnittenem und aufgebundenem Getreide übrig gebliebenen Aehren, die Aehren- oder Halmlese (in Schwaben das Aehrenklauben), L. Spicilegium, Fr. Glaner, nach dem göttlichem Befehl, 3 B. Mos. XXIII, 22. den Armen überlaßen. Weil aber dieses oft durch Leute, die wohl arbeiten könnten, gemißbrauchet, und den Armen entzogen wird, so ist an einigen Orten, wie z. E. in der würtembergischen Aerndeordnung, verordnet, daß vor angehender Aernde alle Personen, die sich des Aehrenlesens theilhaftig machen wollen, auf vorhergehende öffentliche Verkündigung auf dem Rathhause jedes Orts bey der Obrigkeit sich melden und um Vergünstigung des Aehrenlesens ansuchen müssen.

Von dem Aehrenlesen, s. Th. I, S. 430, f. und *Ahaso. Fritsch* diss. de messe, len. 1674, 4.

Das dritte und letzte Hauptgeschäft in der Aernde ist endlich das Einbringen. Das Getreide muß nicht allein trocken gesammelt, sondern auch trocken eingebracht werden. Denn wenn dieses nicht geschiehet, so kann das beste Getreide nicht allein selbst an Stroh und Körnern noch in der Scheune verderben, sondern auch wohl gar alles andere darinn befindliche und in eben denselben Banse liegende mit anstecken. Es ist daher eine Hauptregel, daß man kein Getreide, insonderheit Korn und Weizen, in die Scheune bringen müsse, welches in den Mandeln einige Feuchtigkeit angezogen hat, und noch nicht völlig wieder abgetrocknet ist. Man kann diese Regel nicht sicherer beobachten, als wenn man in seiner Wirthschaft solche Anstalt macht, daß die Mandeln an eben demselben Tage, da sie gesetzt worden, eingefahren, und gleich hinter den Bindern weggeladen werden. Um dieses zu bewerkstelligen, darf ein Landwirth nur eine richtige Vertheilung seiner Aerndearbeiter machen, und die Anzahl der Binder nach dem Verhältniß seines Gespanns bestimmen. Wenn er auch gleich nach der Anzahl seiner Binder mehr Getreide zusammen bringen könnte, als sein Gespann einzuführen vermögte, so gehet er doch sicherer, wenn er solches unterläßt, indem das Getreide, wenn Regen und unbeständiges Wetter einfällt, lange nicht so viel Gefahr in den Lagen und Schwaden, als in den schon gesetzten Mandeln, auszustehen hat.

Da man es aber doch nicht allemal so genau einrichten kann, daß nicht bisweilen einige Mandeln über Nacht draußen stehen bleiben müßten, solches auch öfters bey weitläuftigen Wirthschaften, wo kein übriges Gespann ist, um das Einfahren zu befördern, an und vor sich selbst nöthig ist: so muß man in diesem Fall die vorangeführte Regel, daß das Getreide trocken einzufahren sey, beständig vor Augen haben.

Es

Es kann aber das Getreide in den Mandeln auf eine doppelte Art naß und feucht werden: 1) durch den Thau, und 2) durch den Regen. Der Thau schadet dem Getreide so sehr nicht, als der Regen. Denn, wenn man am Tage recht dürres Getreide eingebunden hat, so fährt man man es gern am Abend, an manchen Orten aber wohl gar erst gegen Mitternacht, ein; denn der Thau macht es etwas zähe, daß es nicht so leicht ausfällt; und so auch des Morgens. Es leidet davon in der Scheune nicht den geringsten Schaden; denn das inwendig sehr trockne und dürre in der Garbe verzehrt das wenige äußerliche zähe und feuchte, so der Thau angesetzt hat. Hat hingegen das Getreide in den Mandeln Regen bekommen, so muß man die Garben, ehe man an das Einführen gedenken kann, aufstauchen, d. i. sie mit den Sturtzen auf die Erde setzen, damit der Wind und die Luft sie besser durchstreichen und abtrocknen könne. Ist der Regen sehr stark und anhaltend gewesen, so ist das Aufstauchen zur Abtrocknung der naß gewordenen Mandeln nicht hinreichend, sondern man muß die ganzen Garben wieder aufbinden, und das Getreide dünn aus einander legen laßen.

Sollte das Getreide beym Einfahren noch etwas feucht und weich seyn, so stellet man, nach dem Rathe des Hrn. v. Hohberg, eine leere Tonne ohne Boden in die Mitte einer jeden Banse, und leget alle Garben mit den Aehren gegen die Tonne rings herum. Wenn die Lage so hoch als die Tonne ist, ziehet man dieselbe heraus, und fährt so lange fort, bis das Fach voll ist, da alsdenn in dem Fache ein rundes Loch bleibt. Auf diese Art hat jede Banse einen Rauch- oder Dampffang, die Näsfe wird durch den Zug ausdünsten und das Getreide trocken werden. Sind die Garben nicht zu fest auf einander geschichtet, und hat man rings umher an den Seiten einen kleinen Raum zum Zuge gelaßen, und befinden sich oben in der Firste des Scheundaches, einige

Luftlöcher, die wie ordentliche Feuermauern angelegt, inwendig auf die Kehl- oder Hahnbalken gesetzt, und oben wider den Staub und Regen mit einem Bogen geschlossen sind: so ist der gute Erfolg dieses Rathes desto gewisser.

Weil in vielen Gegenden des Königreichs Schweden zur Zeit der Aernde sehr oft ein anhaltender Regen einfällt, so sind in Westnordland gewisse Getreidedarren oder Trockenscheunen, die man in Schweden Haesja nennet, gebräuchlich, worein man das eben abgeschnittene Getreide, so bald es in Garben gebunden ist, bringt, da es denn schon als völlig eingeführt angesehen werden kann, weil man alsdenn keiner Gefahr mehr ausgesetzt ist, wie viel und wie lange es auch alsdenn regnen mag. Da diese Einrichtung auch in Deutschland Achtung verdient, so führe hier des Hrn. D. Gissler Beschreibung von dieser Scheunen Baue und Gebrauche, aus dem XXXI B. der übers. Abhdl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1769, S. 229, fgg. an.

Man hat in Westnordland zweyerley Trockenscheunen, einfache und doppelte. Die einfachen, Fig. 576, sind folgendergestalt eingerichtet. Zu Pfeilern nimmt man Bäume, von 14 bis 15 Ellen lang, und am starken Ende ½ E. dick. Sie werden an zwo Seiten etwas platt geschnitten. Ungefähr 3 Ellen vom starken Ende fängt man an, in die platte Seite länglich-viereckige Löcher, den ganzen Stock durch, zu hauen, 2½ Viertel von einander, bis an das dünnere Ende, in welches eine Spalte eingehauen wird, die mit den Löchern übers Kreutz steht. Die Stangen, welche in die Löcher gesteckt werden, sind 8 bis 10 Ellen lang, am starken Ende ¼ dick. Zu Streben, gehören für jeden Pfeiler 4 kleine Balken, ein Paar von 16 bis 18, und ein Paar von 10 bis 12 Ellen Länge.

Die Aufrichtung geschieht folgendergestalt. Die starken Enden der Pfeiler, welche rund bleiben, werden auswendig zu Kohle gebrannt, und mit Birkenrinden umbunden. In der Erde werden Löcher für die Pfeiler gemacht, welche man nachher darein setzt und aufrichtet. Zum Aufrichten braucht man zwo Stangen, die an einem Ende mit Wieden oder Stricken, ½ Elle lang, zwischen den Stangen verbunden werden. Man braucht mehrere Paar solcher Stangen. Mit diesen umfaßt man die Pfeiler, unterstützt und erhebt sie, bis sie gerade aufgerichtet stehen. Nachher unterstützt man sie mit starken Stangen, bis mehr Pfeiler, etwa 8 bis 10 Ellen von einander, auf eben die Art, aufgerichtet sind. Sodenn werden die Stangen in die Löcher der Pfeiler gesteckt, und ein zuvor gehauener Balken, welcher so lang ist, als die Weite zwischen den Pfeilern beträgt, und in die Spalten, die oben eingehauen sind, paßt, wird in die Höhe gebracht. Dieser dient zur Verbindung, die Pfeiler zusammen zu halten. Hierauf unterstützt man jeden Pfeiler an der ganzen Scheune mit 4 Streben, wie die Figur zeiget. Das obere Ende der Strebe befestigt man an den Pfeiler mit zehnzolligen Nägeln, oder starken Pflöcken. Das untere Ende sowohl der Streben als der Pfeiler, befestigt man, so gut als möglich, in der Erde mit eingegrabenen Steinen oder eingeschlagenen Pfälen, damit die Scheune von Sturmwinden nicht umgeworfen, oder vom Froste nicht aus der Erde getrieben werde.

Statt der Löcher in den Pfeilern, bedienen sich Einige starker Tannenzapfen, die in einer Seite des Pfeilers schief eingebohrt sind, die Stangen darauf zu legen; alsdenn aber müssen die Stangen auf einige Art befestigt werden, daß sie nicht durch Sturmwind von ihren Zapfen abgehoben werden. Dieses geschieht vermittelst einer Stange, welche auswendig vor den eingelegten horizontalen Stangen parallel mit den Pfeilern festgebunden wird. Auf das oberste Ende jedes Pfeilers, oben über die Wandverbindung, befestigt man, senkrecht auf die Länge der Scheune, einen Klotz mit eingehauenem Loche, damit er auf das Ende des Pfeilers gesetzt wird; auf diese Klötze befestigt man 3 Breter neben einander, in gehöriger Neigung, längs der Scheune hin, wodurch die obersten Garben einigermaßen vor Regen beschirmet werden. Außen an jedem Pfeiler werden Löcher gebohrt, an der Seite, mitten vor dem untersten eingehauenen Loche; darein wird ein starker Zapfen gesteckt, und darauf eine Stange gelegt, die den Garben zu besserer Unterstützung dienet. An jedes vierte Loch kann man eine solche Stange zu Unterstützung der Garben anbringen.

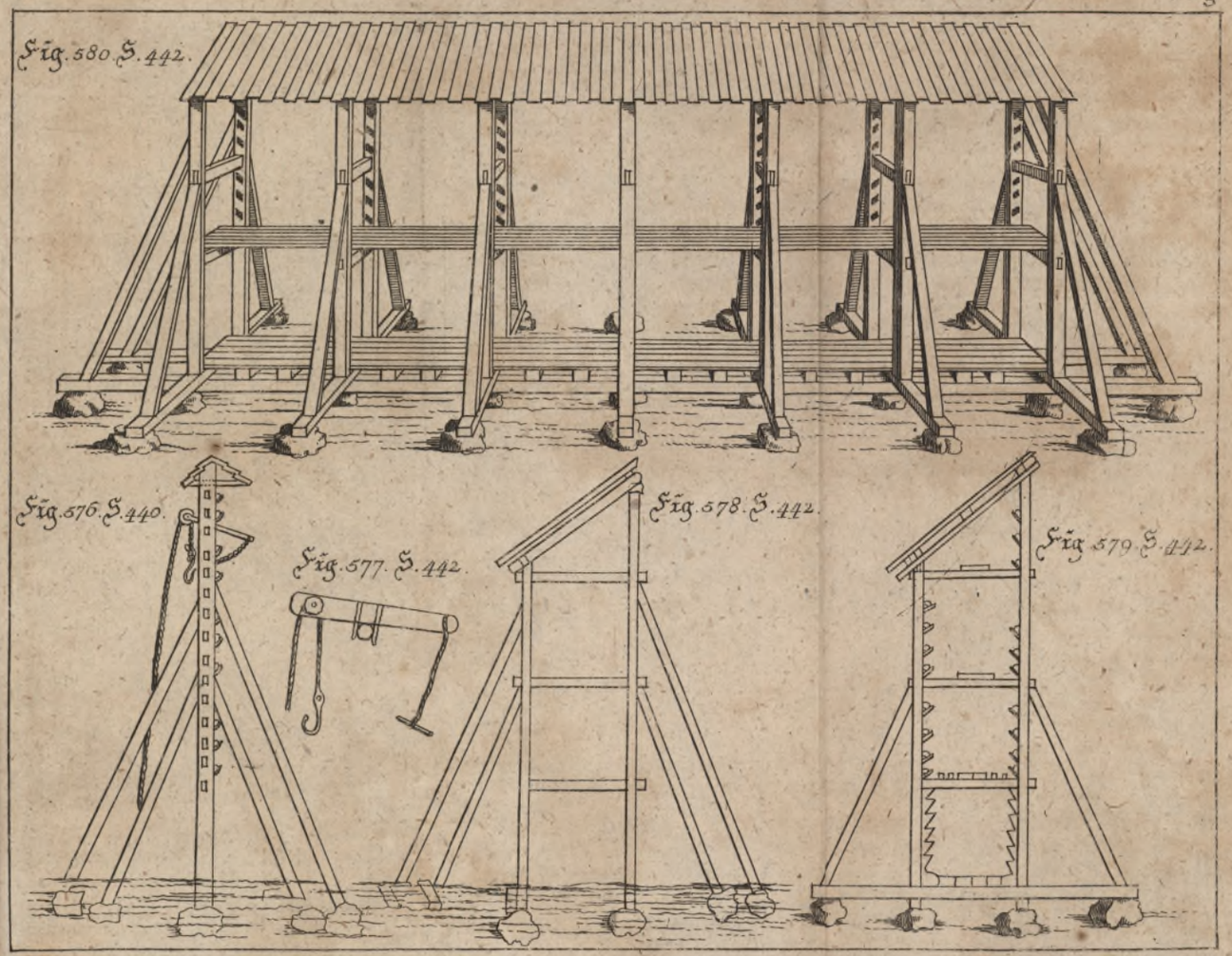
Eine solche einfache Scheune, von 24 Ellen Länge, mit 18 Stangen, 2½ Viertel Abstand von einander, kann 100 bis 110 Schober Getreide tragen, jeder Schober zu 12 Garben gerechnet. Die Garben werden von gehöriger Größe gebunden, nach dem Raume zwischen den Stangen, so, daß sie we-

der zu dicht zusammengepackt werden, noch zu locker liegen, da sie vom Winde könnten heruntergeworfen werden.

Um das Getreide in diese Behältnisse zu bringen, bedient man sich eines Holzes, Fig. 577, welches 3 Ellen lang, und an einem Ende so breit ist, daß sich daselbst eine Rolle von $\frac{1}{4}$ E. im Durchmesser einsetzen läßt In der Mitte werden 2 Zapfen eingesteckt, so weit von einander, daß sie die oberste Stange der Scheune zwischen sich fassen, und dadurch in ihrer rechten Stellung gehalten werden können. In das andere Ende wird ein Loch gebohrt, worein einige Wieden befestigt werden, die man um die vierte oder fünfte Stange darunter knüpfet, dadurch dieses Holz fest zu halten, wo man es haben will, und zugleich dasselbe bequem anderswohin zu bringen. Die Garben werden vermittelst eines Seiles aufgezogen, welches über dir Rolle geht. An das Ende des Seiles, wo die Garbe angehängt wird, befestigt man einen eisernen Haken, so schwer, daß dieses Ende von selbst nieder gehet, nachdem die Garbe heraus genommen ist. Auf solche Art können zwo Personen in kurzer Zeit viel Schober einbringen. Die Garben werden etwas mitten über der Stange gebrochen, daß die Aehren niederwärts gehen.

Eine doppelte Scheune, mit ihren Pfeilern und Streben, in die Erde gesetzt, zeigt sich im Durchschnitte Fig. 578; auf Steine gesetzt, Fig. 579; und perspectivisch, Fig. 580. Sie besteht aus zwo einfachen, neben einander gestellt, 6 Ellen von einander. In die Pfeiler werden 3 längliche Löcher durch die schmälere Seite gehauen, 4 Ellen von einander. In diese Löcher werden breite Querbalken, 7 Ellen lang, eingesetzt, welche die Querbänder zu Verbindung der Scheunen ausmachen. Auf diese Balken kann man auch Breter legen, darauf zu gehen, wenn das Getreide soll aufgebracht oder weggenommen werden. Die eine Scheune muß längshin, mit der Wandverbindung, $1\frac{1}{2}$ E. höher seyn, als die andere, wegen der Neigung des Daches, wozu man siebenellige Breter braucht, die an den Enden oben auf die Dachsparren genagelt werden. In solchen doppelten Scheunen hat man nur an den äußern Seiten, an den Enden jeder Reihe Streben nöthig. Es hat auch seinen Nutzen, wenn sich die Pfeiler etwas auswärts neigen, so, daß die Scheunen oben aus einander gehen; denn außerdem, daß alsdenn die Sprengung des Daches besser Regen ꝛc. aufhält, daß solche nicht auf das aufgestauchte Getreide fallen, welches in beyden Reihen allemal auswärts gewandt wird, so stehen auch die Scheunen fester, weil beyde Reihen gegen einander arbeiten.

In



Oec. Enc. XI. Th.

In Medelpad, bedienet man sich folgendes Mittels zu verhüten, daß das Getreide vom langwierigen Regen nicht verderbt werde. Man schlägt in der Geschwindigkeit 4 Ellen hohe Pfäle paarweise ein, welche wie die gewöhnlichen Zaunpfäle verbunden werden. Auf jede Verbindung leget man dünne Stangen zwischen dem Paar Pfäle: so entsteht eine Art Behältniß, worein das Getreide ungebunden zwischen die Stangen gebracht wird. Nachdem das Getreide trocknet, sinken die Stangen auf die Verbindungen der Pfäle nieder, und solchergestalt leidet dasselbe nie vom Regen. Heu von sumpfigen Wiesen wird auf eben die Art eingeärndet, und bleibt immer grüner, als dasjenige, welches auf der Wiese getrocknet, und alsdenn unter Dach gebracht wird.

Weil in Norden die Winde, die am meisten trocknen, W. und SW. sind, so werden die Scheunen allemal nach NO. und SW. gestellt. Je länger die Reihen sind, desto stärker wird der Luftzug durch die Scheunen; sind sie aber zu lang, so werden sie von Stürmen niedergerissen.

Bey den doppelten Scheunen läßt sich auch die Dreschtenne für die im IX Th. S. 516 fgg. beschriebenen, und Fig. 509 fgg. abgebildeten Dreschwägen anbringen, wenn man nicht eine besondere Tenne dazu hat. Dieses geschieht folgendermaßen. Zwischen die Pfeiler leget man 3 Bodenschwellen auf die Erde, längs der Scheune hin; quer darüber leget man den Boden von starken Bretern, oder von kleinen platt gehauenen Balken, $4\frac{1}{4}$ E. breit, mit 1 E. hohen Balken an den Seiten, welche auswärts geneigt sind, wie Fig. 579 zeiget. Je länger eine solche Tenne gemacht wird, desto besser läßt sich die Dresch-Maschine darinn treiben. Man macht sie 60 bis 100 Ellen lang. Es laßen auch viele Bauern einen Theil der Tenne nach des Scheunengebäudes südlicher langen Wand gehen, mit einem kleinen Hause überzimmert, dessen Dach mit dem Scheundache in einer Neigung fortgeht.

Bey dem Einbringen des Getreides selbst, kommen eigentlich drey besondere Geschäfte vor, nämlich das Laden, das Einführen, und das Banſen.

Zum Laden oder Aufladen gehören zwo Personen, nämlich eine, so die Garben auf den Aerndewagen einleget, und eine andere, welche die Garben derjenigen, so auf dem Wagen steht, zulanget; oder der Lader (Auflader),

lader), und Langer (Zulanger). An einigen Orten bestellet man noch einen eigenen Nachharker, welcher die Mandelstätte aufharken und reinmachen muß; allein, diese Person ist überflüßig, indem solches von dem Zulanger gar füglich mit bewerkstelliget werden kann, und man nur darauf halten muß, daß ein jeder Wagen seine eigene Harke bey sich führe, welche, wenn das Fuder voll ist, hinten mit dem Stiel in das Getreide eingestoßen wird. Der Lader und Langer müssen dem Getreide so wenig Gewalt, als möglich, anthun, indem dieses ebenfalls ein Geschäft ist, bey welchem von Unvorsichtigen viele Körner verschwendet werden können. Der Zulanger muß insonderheit, wie wohl an vielen Orten zu geschehen pflegt, die Garben nicht mit den Händen, wodurch sie leicht aufgerissen werden können, sondern mittelst einer so genannten Schoßgabel oder Stakforke, welches eine mit einem hölzernen Stiel versehene zweyzackige Gabel ist, und zwar fein gelinde, ohne dabey die Garben mit Heftigkeit an den Leiterbaum zu schlagen, und auch dabey hoch genug, dem Lader zureichen, damit sie derselbe recht fassen könne, und nicht, wie bey ungeschickten Langern öfters geschieht, wieder zurückschießen lassen dürfe.

Der Gabler kann es dem Lader leicht und sauer machen. Wenn er die Garben sehr gerade einspießt, so stößt er leicht dem Lader mit den Sturtzen ins Gesicht; es müssen daher die Garben schief eingestochen, und mit gehöriger Fertigkeit, doch ohne Uebereilung dem Lader dergestalt zugereichet werden, daß er solche mit einer Hand an den Sturtzen, mit der andern aber an den Aehren anfassen könne, und es ihm nicht so schwer werde, sie abzuheben und einzulegen.

Ist die Mandel auf dem Wagen, so muß der Langer die auf deren Stätte liegen gebliebenen Halme rein zusammenharken, und sie nachher dem Lader behutsam auf den Wagen geben. An denen Orten, wo man die Nachharker erst hinter die Mandeln hergehen läßt, könnte dieses Aufharken des Langers nachbleiben, weil die Mandelstätte nicht verloren gehen, sondern von den Nachharkern nachgehohlet werden.

Bey dem Laden kommt es hauptsächlich darauf an, daß die Garben nicht allein in gehöriger Ordnung, sondern auch recht fest, eingeleget werden. Bey einem schlaudrig geladenen Fuder pflegt unter dem Fahren bald hier bald dort eine Garbe herunter zu stürzen. Wenn auch gleich diese Garben, wie doch öfters zu geschehen pflegt, durch das Herunterfallen nicht aufreißen, so müssen doch nothwendig dabey, theils durch den Fall, und theils durch das Wiederheraufangen, viele Körner verschüttet werden. Der Lader muß sich auch nicht ohne Noth mit den Garben auf dem Wagen herum werfen, oder das Fuder schief und ungleich laden, sondern bey seinem Laden ein richtiges Augenmaß in Acht nehmen, damit eine jede Garbe sogleich an den Ort, wo sie hingehört, zu liegen komme, und nicht erst wieder hervorgerissen und anders geleget werden dürfe.

Ehe ich die verschiedenen Arten des Ladens beschreibe, muß ich der Aerndewägen (Fr. Chartil, Charti, oder Chartie) gedenken. Es findet sich in selbigen hier und da, nach Unterschied der Gegenden, auch ein Unterschied, wo nicht in der Einrichtung, doch wenigstens in der Länge und Größe. Bey einem Aerndewagen aber kommt alles auf die Leitern an, indem alle übrige Stücke des Fuhrwerks nach solchen eingerichtet seyn müssen. In der Gegend von Torgau führen die Bauern, sonderlich auf den Heidedörfern, ziemlich kurze Leitern, aufs höchste 10 leipz. Ellen lang. Sie brauchen dieselben auch nicht länger; denn einestheils haben sie nur klein Gebund, weil sie gemeiniglich zum Binden nur ihre Mägde oder Jungen gebrauchen, auch nicht knebeln laßen, auch deswegen keine starke Garben machen dürfen; anderntheils pflegen sie auch selten mehr, als 1 ½ Schock, höchstens 7 Mandeln, solchen Gebundes aufzuladen, weil sie insgemein auch schwaches Zugvieh haben.

ben. Auf adeligen Gütern aber, wo man mit großen Knechten wirthschaftet, größer Gebunde macht, und davon 2 volle Schock aufladet, sind die Leitern 12 Ellen lang, und an beyden Enden, inclusive der Bäume, 2 Ellen hoch. In der Mitten sind die Leitern etwas vertieft und eingebogen.

An andern Orten hat man Leitern von 13¼ bis 14 Ellen. In der Mitten ist jede Leiter mit einer starken Leiste versehen, welche oben mit einem Querholze zusammengespannt sind, um zu verhindern, daß die Leitern, der langen Ladung halber, nicht so sehr ausbiegen. Diese Spannung wird die Mittelbrücke genannt. Man ladet daselbst auch 2 Schock, aber nicht so hoch, sondern etwas länger. Ob aber solche Ladung wirklich vortheilhaft für das Vieh sey, laße dahin gestellt seyn, weil ausgemacht ist, daß ein langer Wagen weit schwerer zu führen ist, als ein kurzer. So viel muß man indessen zugeben, daß ein auf solche Art geladener Wagen nicht so sehr schwanke, und daher auch nicht so leicht umwerfe, oder wenigstens die Oberschicht abschleudere.

Noch anderwärts, sonderlich im Gebirge, führen sie zwar auch nur kurze Leitern, von 10½ Ellen lang; sie sind aber ¾ E. höher, und nicht allein in der Mitten eingebogen, sondern auch ziemlich weit ausgeschweift, daß das Fuder rechte Bäuche bekommt. Ueberdies sind auch die Wagenschemmel viel weiter ausgespannt, daß daher die Leitern auch weit aus einander stehen, zu welchem Behuf die Räder selbst weiter auswärts gebogen, und die Achsen so gerichtet sind, daß die Räder im Geleise enge und oben weit gehen. Auf einen solchen Wagen laßen sich 3 Schock Getreide laden.

Bey der Structur der Leitern kommt es überhaupt auf die Einbeugungen und Spieße an. Wenn die Leitern in der Mitten geschickt vertieft sind, so ladet es sich noch einmal so geschickt und fest; denn die Garben fallen in der Mitten recht zusammen, und drücken sich von vorn

vorn und hinten recht in einander; da hingegen auf gleichen Leitern keine Schlußlage recht befestigt werden kann, und daher öfters das halbe Fuder im Einführen abfällt. Am allerungeschicktesten zur Aerndeladung würden die sogenannten Holzleitern seyn, welche in der Mitten einen rechten Bogen machen, und an den Enden gleichsam spitzig zulaufen. Die Spieße oder Spitzen an den Aerndeleitern aber sind deswegen ganz unentbehrlich, daß die Leiterschicht recht im Gebunde darauf eingedrückt, dadurch aber die ganze Ladung recht befestiget werden könne. Eine 11½ E. lange, und vom untern Baume bis zum obern 2 E. hohe, Aerndeleiter hat gemeiniglich 18 Sprossen, oder an statt der Sprossen 12 Schwingen, d. i breite Sprossen.

In Westmannland und Westeräs ist eine besondere Art von Aerndewägen gebräuchlich, auf welche die Mandeln oder Schober von zween Leuten durch Heber oder Stangen auf einmal gehoben werden, ohne zerrissen zu werden. Der Boden dieser Wägen wird mit grober Leinwand oder Planen bedecket, welche man nach vollendeter Aernde abnimmt, trocknet und aufhebet. An den Seiten des Wagens werden Breter aufgesetzt, und mit eisernen Beschlägen verbunden, wodurch sich denn alle ausfallende Körner am Boden des Wagens sammeln müssen. An den beyden Enden sind ebenfalls Breter angebracht, deren hinterstes so eingerichtet ist, daß es, nachdem der Wagen beladen ist, vorgehaket werden kann. Um das Schaukeln, so viel möglich zu verhindern, werden sehr große Räder daran gemacht.

Die Art und Weise des Ladens ist sehr verschieden. An einem Orte ladet man lang, an einem andern hoch. In einer Gegend werden die Fuder oben sowohl hinten als vorn gleich hoch, an andern wie ein runder Berg, an noch andern fast wie eine Schiffmühle geladen.

In unsern Gegenden werden die Fuder auf folgende Art geladen. Der Lader tritt in die Mitte des Wagens, und läßt sich die Garben dergestalt auflangen, daß, wo möglich, er den Wind im Rücken habe. Ob er von vorn oder von hinten zu laden anfange, ist indifferent.

Wo

Wo er aber anfängt, leget er die unterſten allemal der Länge nach in den Wagen, daß die Aehren zu ihm einwärts, die Sturtzen aber auswärts von ihm, zu liegen kommen. Er ladet erſt ein Ende des Wagens bis an die Leitern voll, ehe er das andere anfängt. In jedes Ende wird eine Mandel gelegt, daß die unterſten Garben am weiteſten hinaus, die obern aber immer mit den Aehren etwas herein gezogen werden, und zuletzt die vordere und hintere Schicht in der Mitten mit den Aehren zuſammen treffen. Die Höhle auszufüllen, werden in die Mitte einige Garben eingedrückt, ſo, daß ſie mit den Sturtzen allemal in die größten Vertiefungen geleget werden. Auf dieſe Art muß der Wagen, wenigſtens beym Winter- und langen Getreide, von ½ Schock bis an die Leitern voll ſeyn. Alsdenn wird auf den vorderſten und hinterſten Spießen, welche länger und ſtärker, als die übrigen auf den Leitern, ſeyn müſſen, die Schluß-Lage angefangen. Es wird nämlich auf jeden der beyden vordern Spieße, eine Garbe mit den Sturtzen auswärts, der Länge nach, ins Mittel zwiſchen den beyden vordern Schlußgarben eingedrückt. Wo nun die Aehren dieſer Garbe aufhören, wird ihr eine andere, verkehrt, entgegen geleget; und wenn das Getreide kurz iſt, noch eine hinter drein bis ins Mittel. Hernach wird auf eben dieſe Art auch hinten die Schlußlage gemacht. Alsdenn werden die Schlußlagen auf beyden Seiten, von beyden Enden, durch den ganzen Wagen continuiret; die anfangs in die Länge gelegten Garben aber ceſſiren in der Mitten, daß der Lader ſtehen könne. Dieſe erſte Querlage wird die Leiterſchicht genannt, und muß wieder ½ Schock betragen. In ſolcher werden die Garben dergeſtalt auf die Spieße eingedrückt, daß noch alle Bande innerhalb der Spieße bleiben, die Aehren aber tief, und die Sturtzen ſchief- hoch zu liegen kommen. Nachher wird die andere Schicht auf eben die Art angefangen und vollführet, nur daß die Garben nunmehr mit

mit den Banden über die Spieße herausgeleget werden, ſelbige allerſeits aber horizontal, die vorderſten und hinterſten Längegarben aber ebenfalls etwas weiter hinaus liegen müſſen. Dieſe Schicht beträgt wieder ½ Schock. Endlich wird zugeladen, oder die Schlußſchicht angefangen. In derſelben werden die Garben ebenfalls horizontal, aber ſchief, mit den Aehren einwärts geleget, auch etwas mit den Sturtzen eingezogen, daß es recht wölbe. In den Schluß kommen ebenfalls wieder drey Garben. Endlich wird das Mittelloch, wo der Lader geſtanden, mit einigen Garben dergeſtalt zugedrückt, daß dadurch in der Mitten des Wagens einige Böſchung entſtehe, welches hernach die Balance für das Schwanken halten hilft. Da nun der Schluß wieder ½ Schock beträgt, ſo haben wir unſere 2 Schock voll.

Eine andere Art zu laden, heißt eine Schiffmühle laden. Hier werden nur die erſten oder Leiterſchicht-Garben in die Quer, nachher aber ſämmtliche Garben in die Länge geleget, und von hinten angefangen. Daſelbſt kommen 4 Garben in der Länge neben einander, und es werden die erſtern wohl ½ Elle über die Schluß-Lage hinaus geleget. Auf ſolche Art wird continuirt, bis man an der Schlußlage iſt. Hernach wird gleichfalls von vorn rückwärts die Schlußſchicht geleget, dergeſtalt, daß die erſten Garben ebenfalls mit den Sturtzen, der Länge nach, auswärts kommen, doch ſo, daß ſie nicht weiter, als bis über die Aehren der Schlußgarben geleget, und alſo eingezogen werden. Solchergeſtalt continuirt man, bis hinten hinaus; zuletzt aber werden die Garben wieder verkehrt und ein gut Theil eingezogen. Auch wird die Ladung auf beyden Seiten eingezogen, ſo, daß wenn in der untern Lage 4 Garben neben einander gelegen haben, in der obern 3 kommen, und ſo fort immer weniger, bis zugeladen iſt; denn es muß die Ladung allemal bey jeder Schicht eingezogen werden, daß zuletzt nur Eine in die Länge zum Lager komme.

Fast auf eben die Weise wird das Rund-Laden vollführet, wenn die Garben, so wie die Leiterschicht, mit den Sturtzen in die Höhe geleget werden; alsdenn kommen die letzten fast perpendiculär auf die Aehren zu stehen. Wenn alles recht zugewölbt ist, wird das Fuder beynahe oval, in der Mitten aber entsteht gleichsam ein Berg oder Thurm.

Unter allen Arten des Ladens gefällt mir die erste am vorzüglichsten. Denn, ungeachtet das Fuder etwas hoch wird, so wird es doch noch ziemlich kurz, und fähret sich also besser, als ein lang geladenes. Obenher ist vorn, in der Mitten, und hinten gleich geladen, da hingegen die Schiffmühle vorn niedrig, und hinten hoch, geladen ist, und solches wider alle Fuhrwerks-Regeln läuft, als welche erfordern, daß nicht allein die schwerste Last auf den Vorderachsen ruhen, sondern auch, wenn ja ein Wagen ungleich beladen werden müsse, die Ladung vorn am höchsten seyn solle. Es würde diese Regel unfehlbar beobachtet werden, wenn das Einfahren in die Scheune, da der Wagen ohnehin steigen muß, uns nicht befürchten ließe, daß die Ladung oben an die Oberschwelle des Thores anstoßen mögte. Dieses sucht zwar die Schiffmühlenladung mehr zu verhüten; wie sauer aber muß es dem Viehe bey dem Nachzuge werden! Das Rundladen, da die ganze Last in die Mitte kommt, muß auch selbst dem Wagen nachtheilig seyn; und sollte beym Einführen ein Regen überfallen, so weiß ich nicht, ob es gut gedeckt heißen kann, da die Sturtzen sämmtlich in die Höhe stehen.

Was das Einfahren des Getreides betrifft, so gehört dazu, außer der Hurtigkeit, auch genugsames, mit benöthigten Leuten versehenes Geschirr. Wie viel aber ein Landwirth, nach Proportion seines Feld-Ertrages, sowol Wägen als Geschirr brauchen mögte, ist schwer zu bestimmen. Ein Gut, welches ein Jahr ins andere, in allen Sorten, auf 300 Schock Getreide erbauet, kann seine Aernde mit 3 Wägen, und 2 Zügen, hinlänglich fördern. Es werden nämlich von solchen 3 Wägen, einer zum Wechselwagen genommen. Zwey Gespann Zugvieh gehen zugleich; es kommt alsdenn allemal 1 Wagen auf die Tenne, da unterdessen der andere

dere geladen wird. Das Geschirr, welches das erste Fuder herein gebracht, nimmt den dritten Wagen mit hinaus, unterdessen daß gedachtes erste Fuder abgeladen wird. Kommt nun das andere Geschirr mit dem zweyten Fuder, so ist das erstere expedirt, und es nimmt also dieses Gespann besagten ersten Wagen ledig wieder mit zum Laden. Und so wechseln diese zwey Geschirre mit den drey Wägen beständig ab. Auf dem Felde aber ist nur 1 Lader, und ein Nachharker; der Knecht hingegen, welcher den Wagen bringt, gabelt auch sein Fuder auf, und in der Scheune ist auch nur Eine Person zum Abstechen oder Abgeben, welche diese Arbeit bey allen Fudern verrichtet. Auf größern Gütern aber, und wo mit mehrern, öfters mit 5 Wägen eingeführet wird, ist kein Wechselwagen gebräuchlich, sondern statt dessen ist jedes Geschirr mit 2 Personen versehen, welche sowohl in der Scheune abstechen, als auch hauptsächlich auf dem Felde aufgabeln, woselbst auch 2 Lader und 1 Nachharker auf ihn warten, so, daß jeder Wagen nach einander von 5 Personen besorget wird.

Das Einfahren selbst muß, wofern man nicht dabey noch manche Körner zu verlieren Gefahr laufen will, gleichfalls mit vieler Behutsamkeit geschehen. Insonderheit ist dabey zu verhüten, daß nicht etwa ein oder mehr Fuder unterweges umgeworfen werden. Wenn man bedenkt, was das Getreide theils bey dem Umwerfen selbst, und theils bey dem Wiederaufladen, wobey gemeiniglich eine große Menge Garben aufgerissen zu werden pflegt, ausstehen muß: so wird man leicht überzeuget werden, daß ein ungeschickter Knecht, so oft er mit einem beladenen Fuder Getreide umwirft, seinen Herrn wenigstens um einen Schäffel der besten Körner bringe; ja, wenn bey dem Wiederaufladen nicht alle Behutsamkeit beobachtet wird, so kann der Verlust noch wohl höher geschätzet werden. Es ist daher den Knechten, die zum Einführen gebraucht werden, nicht zu erlauben,

lauben, daß sie mit einem beladenen Fuder Getreide, wie wohl öfters, wenn sie sich das Aerndebier gar zu gut schmecken laßen, zu geschehen pflegt, in vollem Rennen jagen dürfen. Sie thun dadurch nicht allein dem Zug-Vieh Gewalt, sondern können auch öfters bey dem geringsten mäßigen Steine, der in dem Geleise liegt, leicht umwerfen. Und wenn dieses auch nicht geschehen sollte, so ist es doch ganz natürlich, daß unter dem Jagen durch die starke Bewegung viele Körner ausfallen und verstreuet werden müssen. Mit einem beladenen Aernde-Wagen muß nicht anders, als in einem starken Schritt, gefahren werden.

Das Getreide hat auch öfters bey dem Einfahren noch eine andere Gefahr auszustehen, die nicht von der Ungeschicklichkeit, sondern vielmehr von der Bosheit der einfahrenden Knechte herrührt. Es geschieht nicht selten, daß die Knechte, wenn sie mit dem Getreide durch einen Theil des Dorfes fahren müssen, ihren Aeltern, Verwandten oder Gevattern in der Geschwindigkeit einige Garben abwerfen. Ein Landwirth, der sich auf seine Knechte nicht ganz sicher verlaßen kann, muß daher, wenn er diese Dieberey vermeiden will, nothwendig Jemanden bestellen, der unter dem Einfahren das Dorf auf- und ab patrouillire, und auf die ankommenden Getreidewägen genau Achtung gebe.

Die Tennen müssen bey dem Einführen dick mit Stroh belegt seyn, sowohl, daß die Tenne selbst durch die Räder nicht so viel Schaden leide, als auch das Vieh besser haften und anziehen könne, und wenn ja etwa eines fiele, nicht so hart falle, noch so leicht Schaden nehme.

Das Abladen (Abstechen, Abgeben) des Getreidefuders in der Scheune muß ebenfalls mit einer gewissen Behutsamkeit und Ordnung geschehen. Die Körner können zwar, wenn sie einmal in der Scheune sind, dem Eigenthumer nicht mehr verloren gehen. Inzwischen ist es einem ordentlichen Wirthe nicht gleichgültig, wenn sein Getreide ohne alle Ordnung, wie Heu und Krummstroh, in die Bansen kommt. Ein aufmerksamer Eigenthümer wird daher jederzeit in den Scheunen einen vernünftigen Aufseher bestellen, der sowohl auf das richtige Abfahren der Frohnbauern Achtung gebe, als auch dafür sorge, daß keine aufgerissene Garben in die Bansen kommen, und zugleich die unter dem Abladen abgefallenen Halme, welches man Restkorn zu nennen pflegt, gehörig zusammen gebunden, und gleichfalls in die Bansen gebracht werden mögen. Niemand verachte diese Dinge als nichtsbedeutende Kleinigkeiten, sondern erinnere sich beständig, daß die Landwirthschaft ein aus vielen kleinen Theilen bestehendes Ganze sey, und daher die Vernachläßigung des Kleinen das Ganze immer zugleich mit vermindere.

Das Getreide kann nicht gleich, sobald es abgebracht und eingeärndet worden, ausgedroschen werden, sondern es ist dieses ein Geschäft, welches hauptsächlich den Wintertagen vorbehalten ist (s. Th. IX, S. 604). Es ist daher nöthig, daß dasselbe bis dahin in einem bequemen Behältniß sicher und unbeschädigt aufbehalten werde. Die dazu bestimmten Gebäude sind überhaupt unter dem Namen von Scheunen oder Scheuern bekannt; die darinn zu Aufbehaltung des eingeärndeten Getreides abgetheilten Behältnisse aber werden Bansen oder Banzen, in Oberdeutschland Tast, in der Lausitz Alter, und in einigen Gegenden im Reiche Baar und Barn, genannt. Was bey Anlegung der Scheunen und Bansen zu beobachten ist, werde im Art. Scheune ausführlich zeigen. Anjetzt habe es bloß mit dem Legen der Garben in die Bansen, (Bansen, Einbansen, Altern, Tassen oder Tasten,) als dem Schlußgeschäfte in der Aernde, zu thun.

Daß man gegen die Aernde die Bansen räumen, und den dumpfigen Geruch durch die Luft ausziehen laßen

laßen müsse, ist bereits oben, S. 372, erinnert worden. Soll es nun jetzt an ein Einführen gehen, so werden die geräumten Bansen mit frischem Stroh wieder bestreuet, damit das Getreide eine frische Unterlage bekomme; s. oben, S. 371. Weil auch das Getreide in der Scheune die meiste Gefahr von den Mäusen auszustehen hat, dieses Ungeziefer aber gemeiniglich seine Wohnungen in den Unterlagen aufzuschlagen pflegt: so wird für ein bewährtes Mittel, um sein Getreide wider den Fraß dieser schädlichen Thiere sicher zu stellen, angegeben, daß man das unten liegende Strohlager ganz dick mit Erlenlaub bestreuen soll, weil dessen bitterer Geschmack und scharfer Geruch den Mäusen zuwider sey. Baricellus versichert in seinem Hortulus genialis, daß die Alten seiner Zeit Farnkraut zwischen die Bansen gelegt, und dadurch ihr Getreide und Stroh gegen die Würmer und Fäulniß erhalten haben. Daß aber die drey Kräuter, Dill, Dost und Dorant, kreutzweise in die Winkel der Banse gelegt, das Hirngespenst, den Drachen abhalten sollen, gehört in die Rockenphilosophie.

Ein tüchtiger Banser ist eine Hauptperson in der Scheune; denn, je besser gebanset wird, desto besser conservirt sich das Getreide; je dichter aber gebanset wird, desto mehr Getreide kann man in die Scheune bringen. Die andere Person ist der Abgeber oder Zulanger, auf welchen viel ankommt, wenn er es geschickt reichet, und dabey fördert. Daß aber, nach Verhältniß des in die Höhe ansteigenden Getreides, eine hinlängliche Anzahl Banser vorhanden seyn müsse, welche die Garben einander in die Hände geben können, ohne hin und her zu treten, versteht sich von selbst.

Zum Anfange der Banse, und also zur Grundlage oder Bodenschicht, werden alle Garben dicht und fest an einander mit den Sturtzen auf den Boden, und den Aehren über sich, senkrecht aufgestellet. Von einigen werden

den die Aehren hernach wohl noch mit großem Fleiß recht derb und dicht in einander getreten. Daß aber die Banse kreutzweise angeleget, und also auch die Grund-Lage vollführet werden solle, hat nichts anders, als einen, vielleicht sündlichen Aberglauben zum Grunde. Auf diese Grundlage, die von manchen doppelt geleget wird, werden hernach alle folgende Garben horizontal neben einander so fest, als möglich, und dergestalt eingebanset, daß die Sturtzen auf allen vier Seiten auswärts, die Aehren aber einwärts, zu liegen kommen. In den vordersten Winkeln, an der Tennenwand, werden dreyeckige Löcher gelaßen, worein nachher beym Dreschen die Ueberkehr (s. Th. IX, S. 585, f.) geschüttet werden kann. Wenn das Getreide bis an die Wände und den Dachstuhl in die Höhe gekommen ist, muß man die Behutsamkeit brauchen, die Garben nach der Balkenlänge, und nicht die Quer über den Balken zu bansen, weil sonst nachher, wenn sich das untere Getreide setzt, das obere bis in die Firste hinaus gebansete aber ein gleiches thut und nachsinket, die Balken und Bänder leicht Schaden leiden.

Eine der wichtigsten Besorgungen eines Wirths gehet dahin, daß die Getreidesorten dergestalt gebanset werden, daß, so viel möglich, keine sich mit der andern vermenge. Insonderheit ist wegen des Samengetreides diese Sorgfalt nöthig, daher denn, so viel möglich, zu vermeiden ist, daß sie nicht neben, oder wohl gar auf einander zu liegen kommen. Auch so gar auf einer Tenne, ob gleich in verschiedenen Bansen, ist solches nicht gut zusammen zu bringen, maßen sich, im Anfange des Dreschens, aus allen Sturtzen der Bansen vieles mit ausschlägt. Insonderheit dürfen nicht Winterfrüchte, als: Korn und Weizen, oder Sommerfrüchte, als: Gerste und Haber, mit einander vermenget werden, weil beydes zu gleicher Jahrszeit gesäet wird, mit einander aufgehet und fortwächset. Am allerbedenk-

lichsten aber ist, verschiedene Gattungen Früchte einerley Geschlechts, als: Sommer- und Winterkorn, große und kleine Gerste, Weiß- und Schwarzhaber ꝛc. einander zu nahe zu bringen. Winterfrüchte aber neben Sommer-Früchten, und umgekehrt, schaden einander so viel nicht, obgleich deren Vermischung auch nicht angenehm ist.

Fast gleiche Vorsicht ist bey denjenigen, sonderlich Winter-Früchten, anzuwenden, welche man zu gleicher Zeit zur Saat gebrauchet, daß man nämlich solche nicht gern auf Eine Tenne leget. Denn, wenn ich z. E. Korn zur Saat brauchte, wenn die Tenne mit Weizen belegt ist, und umgekehrt, oder auch wohl beydes zugleich: so verursachet es ungemein viel Verdrüßlichkeit beym Dreschen, wenn das kaum angelegte Getreide schon wieder aufgenommen, und der wenige Ausdrusch aufgehoben werden, und eine andere Frucht angeleget werden soll, wie auch bedenkliche Versäumniß in der Saatzeit, da man ohnehin mit dem Dreschen nicht allemal fördern kann, wenn eines auf das andere warten muß.

Es läßt sich jede Banse leicht in vier Theile absondern, und in jedem eine besondere Getreideart über einander in die Höhe bringen, um diese Vermengung zu hindern.

Dasjenige Getreide, welches im Bande etwas feucht eingeführet werden kann, als: die Winter- und Zeilen-Gerste, wird am bequemsten über die Tenne auf die Balken gebracht, wo die Luft dasselbe recht durchstreichen kann. Auch wäre es sehr gut gethan, wenn es nur allemal möglich wäre, das weiche und süße Getreide, als z. E. Stauden- und Sommerkorn, Sommerweizen, Zeilengerste, Spelz, Haber und Heidekorn, welches alles den Mäusen so gar gut schmeckt, ebenfalls auf die Balken zu bringen, weil sie doch daselbst nicht so sehr nisten, auch die Katzen besser dazu können, zu welchem Behuf man auch hin und wieder einige Zwischenräume laßen könnte.

Es geschieht öfters, daß Gott den ausgestreuten Samen des Landmanns dergestalt segnet, daß das davon zugewachsene Getreide keinen Raum mehr in der Scheune findet, sondern er einen Theil davon unter freyem Himmel in Haufen

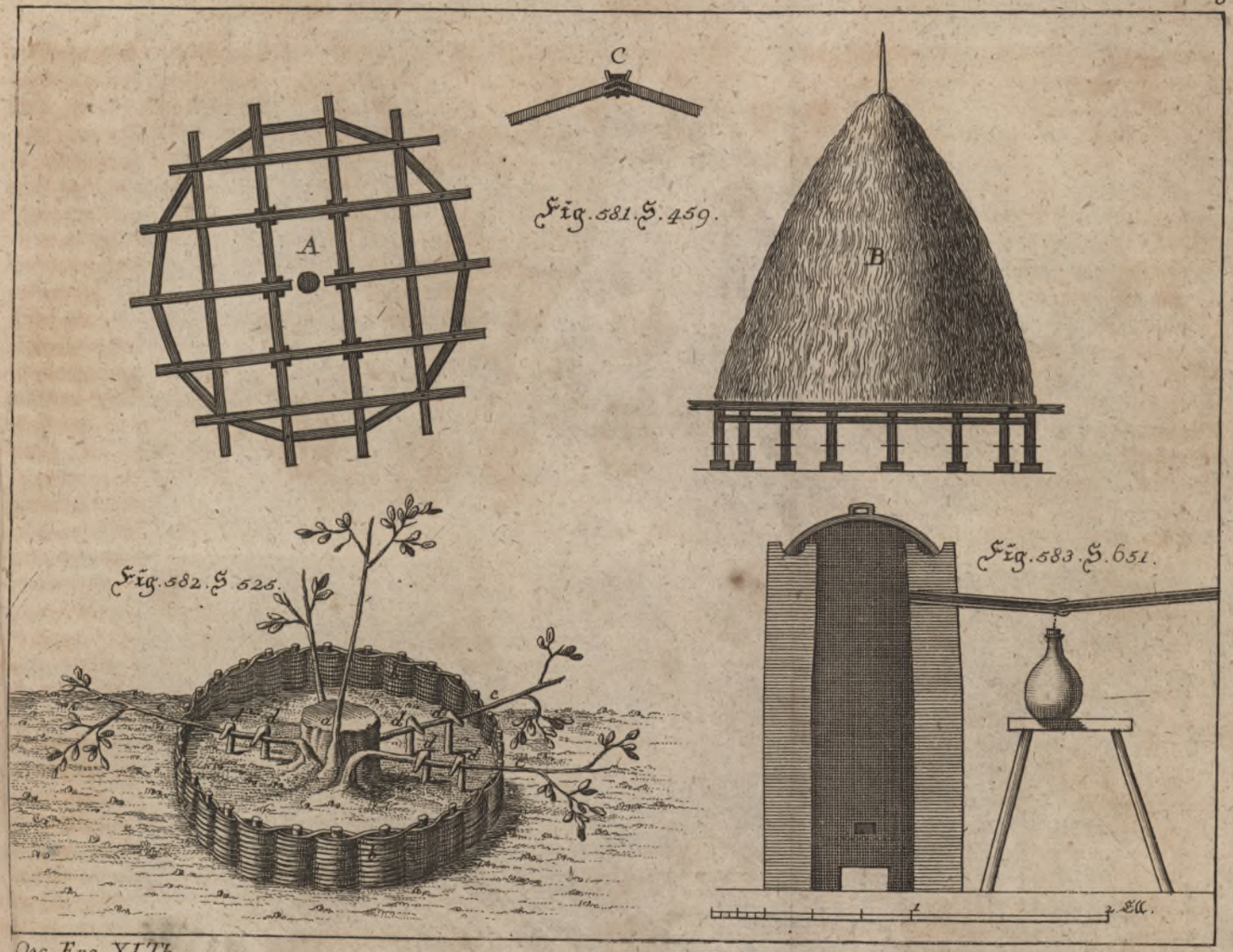
Haufen zu setzen genöthiget wird. Ein solcher von Garben errichteter Haufen, wird ein Getreidefehm oder Fehmen, Feimen, Fiemen, in Hamburg ein Dymen, in Pommern eine Miethe, an andern Orten eine Triste, ein Schober, Fr. Meule de paille à grains, genannt. Weil das solchergestalt dem Winde und Wetter ausgesetzte Getreide nothwendig mehr Gefahr, als dasjenige, so in der Scheune unter Dach und Fach lieget, auszustehen hat: so muß ein Landwirth bey der Setzung dergleichen Feimen alle nur mögliche Behutsamkeit anwenden, wofern er nicht den ihm geschenkten Ueberfluß muthwillig verderben laßen will. Zuvörderst ist einem Jeden wohlmeynend anzurathen, daß er zur Setzung der Schober nicht anders, als wenn es die unumgängliche Nothwendigkeit erfordert, schreite. Er muß lieber alle Ställe und Böden, die er nur missen kann, zu Hülfe nehmen, als sein Getreide so vieler Gefahr in einem Schober aussetzen. Wenn aber dennoch alle leer gemachte Behältnisse zur Fassung des übermäßigen Segens nicht hinreichend seyn wollten, so muß er wenigstens bey dem in Feimen zu setzenden Getreide alle Vorsichten, die ihm Vernunft und Erfahrung an die Hand geben, zu beobachten nicht unterlaßen.

Vor allen Dingen muß dahin gesehen werden, daß ein solcher Schober nicht weit von dem Scheunthore zu stehen komme, damit das Getreide, wenn man zu dessen Aufbehaltung und Abdrusch in der Scheune Platz bekommen hat, nicht erst weit geschleppet werden dürfe, indem es ganz natürlich ist, daß sonst dabey sehr viel verstreuet wird, und zu Schanden gehet. Man hat auch bey dem Setzen eines Schobers einen etwas erhabenen und abschüßigen Ort zu erwählen, auf welchem das Regenwasser sich nicht sammeln und stehen bleiben kann, weil solches wenigstens den untersten Lagen viel Schaden zufügen könnte. Bey der Anlage wird ein mäßig starker Baum, so hoch als der Schober

werden soll, eingegraben, und gehörig befestigt. Der Grund wird, wo möglich, mit Bretern überlegt, und mit 2 oder 3 Schichten leeren Stroh angefangen. Bey dieser Gründung muß, nach gerechten Regeln der Bau-Kunst, gleich die erste Anlage so breit geleget werden, als sie nöthig ist, nach Proportion der darauf zu bansenden Getreideschocke, den Schober standhaft zu tragen. Wie denn auch bey der Aufführung dahin zu sehen ist, daß gerade und ordentlich, danächst auch so fest und derb, als immer möglich, eingeleget werde, daß er nicht schief zu stehen komme, oder zu locker werde, und hernach bey starken Winde, oder auch wohl von selbst, über den Haufen falle. Zuvörderst wird eine recht tüchtige Unterlage von Erlenlaub gemacht, wodurch das Getreide sowohl für die Feuchtigkeit und Dünste des Erdbodens, als auch für den schädlichen Mäusefraß, sicher gestellet wird. Die besten Schober sind wohl diejenigen, wo die Garben dergestalt gesetzt werden, daß immer eine Lage auf die Sturtzen, die andere wieder auf das Ende, wo die Aehren sich befinden, zu stehen kommt, indem durch diese Ordnung wenigstens so viel erhalten wird, daß die Aehren insgesammt inwendig zu liegen kommen, und nur bloß das Stroh dem Wind und Wetter ausgesetzt bleibt.

Wenn der Schober völlig fertig, und in Form eines kolbichten Zuckerhutes aufgeführt worden ist, pflegt man denselben oben mit Stroh zu belegen, und dadurch für das Einregnen zu verwahren. Es hat aber solches weiter keinen Nutzen, als daß der Regen nicht von oben herunter in den Schober eindringen kann; indessen fällt doch der von diesem Stroh abtriefende Regen auf die untersten Lagen des Schobers herab, und richtet daselbst eben so viel Schaden, als man oben verhüten wollen, an. Allein, man kann auch diesem vorbeugen, wenn man bey jeden Kranz eine Schicht Stroh leget, welches etwa $\frac{1}{2}$ Elle vor dem Getreide hervorraget, und damit,

so



Oec. Enc. XI Th.

so lange und so oft ein neuer Kranz angefangen wird, fortfährt, bis der Schober seine völlige Höhe erreicht hat. Denn, da ein jeder Schober in Gestalt eines Kegels oder Zuckerhutes gesetzt wird, so giebt es die Vernunft, daß das von oben herabtriefende Regenwasser immer von einer hervorragenden Schicht Stroh auf die andere fällt, ohne das in dem Schober stehende Getreide selbst zu berühren. Man muß aber zu diesen Schichten das stärkste Stroh, so man nur aufbringen kann, nehmen, damit es den herabfallenden Regentropfen Widerstand thun könne, und nicht von denselben eingebeuget und niedergedrückt werde. Wer auf seinen Gütern Stauden- oder Wunderkorn anbauet, der kann das Stroh davon, weil solches vorzüglich stark und derb ist, zu diesem Behuf gar nützlich anwenden. Unten herum wird, auf 1 ½ Elle weit vom Fuße des Schobers, mit Stangen fest verbunden, um den Anlauf des Viehes zu verwehren.

Im vierten Bande der Oekon. Nachr. der patriotischen Gesellschaft in Schlesien, a. d. J. 1776, S. 403, fgg. werden folgende Bemerkungen über die beste Anlage der Getreideschober, den Landwirthen zur Prüfung und Nachahmung bekannt gemacht. Erstens ist die runde und kegelförmige Figur eines Schobers Fig. 581, B, unstreitig für die vollkommenste zu halten; sie umfaßt den größten Raum; nimmt den kleinsten Platz ein; die Garben bekommen ein unabgesetztes, dichtes und regelmäßiges Lager, und Sturm und Nässe glitschen von der runden Oberfläche ab, ohne sonderlichen Schaden zu verursachen, welches aber weit eher bey eckigen Figuren zu befürchten seyn dürfte. Vorzüglich kommt es hierbey noch auf das Verhältniß an, wie hoch nämlich ein Schober nach dem Durchschnitt und Umfange seiner Basis aufzuführen sey. Am zuträglichsten ist es, wenn die Höhe dem Durchschnitt der Grundfläche gleich ist; z. B. wenn der Durchschnitt 20 Ellen beträgt, so muß die Höhe auch 20 Ellen seyn. Es ist von keiner Bedeutung, wenn gleich diese Figur anfangs etwas spitzig ausfällt; indem sich die Garben binnen kurzer Zeit sehr setzen, und derselben alsdenn ein gedrucktes

drucktes Ansehen geben. Nach obigem Verhältniß der Höhe gegen die Basis, wird der Schober standhaft, und die Oberfläche für das Abfließen der Nässe hinreichend abschüssig. Letzteres kann auch noch dadurch befördert werden, wenn man denen Garben, welche am Rande herum liegen, eine schräge Lage giebt, so, daß die Stoppelenden auswärts etwas herabhängen. Hierdurch wird nicht allein der schnelle Abfluß erleichtert, sondern auch das tiefe Eindringen der Nässe gehindert. Ferner müssen alle Ungleichheiten und Bäuchungen bey der Aufführung eines Schobers sorgfältig vermieden werden. Man kann diesem Fehler am sichersten ausweichen, wenn man von der obersten Spitze der Stange, welche durch die Mitte des Schobers geht, bis an die Peripherie desselben, einige Schnüre ziehet und befestiget. Diese dienen den Garbenlegern zur Richtung, und bestimmen die allmähliche Verjüngung der kegelförmigen Figur.

Zweytens ist es nothwendig, einen solchen Schober so zu setzen, daß die Luft sowohl unten, als oben, einen freyen Zugang habe. Erlauben es die Umstände, daß er auf der Abendseite durch ein Gebäude gedeckt wird, so ist auch dieses vortheilhaft. In der Art und Weise die Grundlage desselben Fig. 581, A, zuzurichten, haben wir an den Engländern würdige Vorgänger. Sie legen, wenn der untere circuläre Umkreis des Schobers, auf den vorher planierten Boden mittelst einer Schnur abgezeichnet worden ist, in diesen Umkreis hölzerne niedrige Klötze oder breite Steine, 3 bis 4 Ellen weit aus einander. Auf diese Klötze oder breiten Steine werden 2½ Fuß lange und wenigstens 1 Fuß starke Säulen gesetzt, welche aber mit Riegelhölzern verbunden sind, und worauf die Balken 4 bis 5 Fuß weit aus einander liegen. Diese Balken für dem Biegen zu sichern, werden solche in der Mitte mit etlichen Säulen oder Steinen unterstützt. Auf gedachtes Gebälke wird eine Bettung von Erlensträuchen, Dorn und Farnkraut gemacht, worauf endlich der Schober angeleget wird. Die untergelegten Klötze verhindern, daß die Säulen nicht in die Erde sinken, oder anfaulen; die Säulen selbst aber sind 1½ Fuß hoch von der Erde, mit einem Eisenblech umgeben, welches auf ¼ horizontal rund um die Säule hervorsteht, und den wichtigen Nutzen hat, daß die Mäuse nicht von unten in den Schober kommen, und darinn Verwüstungen anrichten können. In dieser Absicht müssen auch keine Stangen, kein Strauchwerk ꝛc. in der Nähe desselben seyn, damit nicht die Mäuse

Mäuse dadurch einen Zugang erhalten. Endlich wird der obere Theil des Schobers mit einem auf leichten Stangen befestigten leichten Strohdache eingedeckt, und zur Verscheuchung der Krähen und Sperlinge ein todter Raubvogel oben an die Spitze der Stange gebunden.

Es ist bekannt, daß die Engländer keine Scheunen haben, sondern ihr Getreide unter freyem Himmel in Schobern aufbewahren. Um sich nun alle Jahre den Grundbau zu einem Schober zu ersparen, so bedienen sie sich, an statt der vorher in Vorschlag gebrachten hölzernen Säulen, gemauerter oder aus Stein gehauener Pfeiler. Dieses aber fällt füglich in unsern Gegenden weg, wo wir mit Scheunen versorgt sind, und wo nicht alljährlich der reiche Zuwachs die Setzung der Schober nothwendig macht. Man darf auch nicht fürchten, daß das Holzwerk, welches zum Grundbau eines Schobers verschnitten wird, für die fernere Nutzung in künftigen Zeiten verloren sey. Die Säulen behalten stets, der Schober möge groß oder klein ausfallen, einerley Höhe und Entfernung von einander; mithin bleiben auch die Riegel, welche, wie C (Fig 581) zeiget, auf den Säulen zusammengestoßen werden, unverändert. Dem Gebälke aber kann eine überflüssige Länge gelaßen werden; denn hier kommt es nicht darauf an, wenn gleich die Kopfenden über die Riegel hinaus gehen und vorstechen. Erfahrungen bestättigen es, daß in einem auf die vorbeschriebene Art gesetzten Schober das Getreide sich etliche Jahre hindurch unbeschädigt aufbewahren läßt.

Es ist hierbey auch ein wichtiger Umstand, nach dem Vorrathe der Garben, die in einen Schober gesetzt werden sollen, die untere Peripherie zu bestimmen, so, daß das oben anempfohlne Verhältniß der Basis gegen die Höhe unverletzt bleibe. Dieses läßt sich am leichtesten durch die Anwendung einer leichten geometrischen Berechnung finden. Folgendes Beyspiel kann in allen vorkommenden Fällen zur Norm dienen.

Man hat angemerkt, daß 1 Schock Sommer- und Wintergetreide im Durchschnitt, 40 Kubik-Ellen Raum einnehme. Nun setze ich den Fall, daß 5½ Schock Getreide in einen Schober gesetzt werden sollen. Ich will annehmen, daß der Diameter der Peripherie 20 Ellen lang sey, und einen Versuch machen, ob solcher zu groß oder zu klein gegen die Anzahl der Garben ausfalle. Um dieses zu finden, muß man erst die Länge des Umkreises nach der bekannten Analogie 100 : 314 aus dem Diameter finden, und mit dem 4ten Theile des letztern

tern erstere multipliciren, damit man den Flächeninhalt der Basis bekomme. Diesen multiplicirt man mit der Höhe des Schobers, welche dem Diameter gleich seyn soll, und dividirt endlich dies Factum mit 3, weil ein Kegel der 3te Theil eines Cylinders von gleicher Höhe und Basis ist. Diesemnach läßt sich folgende Berechnung anlegen, jedoch mit Weglaßung unerheblicher Brüche.

$100 : 314 = 20 \text{ Ellen} : \frac{314 \times 20}{100} = 62 \text{ Ellen} = \text{der Peripherie}$

$62 \text{ Ellen} \times 5 = 310 \square \text{ Ell.} = \text{dem Flächeninhalt der Peripherie}$

$\frac{310 \times 20}{3} = 2066 \text{ Kub. Ellen.}$

Es sollten 51½ Schock Garben in den Schober gesetzt werden. Wenn man das Volumen derselben mit 40 in Kubik-Ellen bestimmt, so erhält man 2060 Ellen. Demnach wäre quam proxime der Durchschnitt von dem untern Umkreise des Schobers gefunden, nämlich, daß solcher in diesem Fall 20 Ellen Länge enthalte. Hierbey ist noch zu erinnern, daß man verschiedene Versuche und Berechnungen machen muß, ehe man die rechte Dimension des anzunehmenden Diameters trifft. Hätte man unter obigen Umständen denselben 18 Ellen lang angenommen, und darnach die Berechnung angelegt, so würde der Schober die Garben nicht alle haben fassen können; hätte man den Durchschnitt aber 21 Ellen lang festgesetzt, so würden die Garben nicht hingereicht haben, den Schober zu schließen. Folglich muß dem, aufs ungefähr gewählten Diameter so lange zugesetzt oder abgenommen werden, bis man durch wiederhohlte Versuche und Berechnungen endlich die schicklichste Länge desselben findet.

Die oben angenommene Erfahrung, daß 1 Schock Sommer- und Wintergetreide 40 Kubik-Ellen Raum einnehme, kann zwar, im Ganzen genommen, alle Richtigkeit haben; bey einzelnen und bestimmten Fällen steht jedoch noch immer zu befürchten, daß es nicht allemal zutreffe. Weil es aber bey der Anlegung eines Schobers darauf ankommt, daß man so genau als möglich wisse, wie viel Raum 1 Schock Garben erfordere: so ist es am sichersten, wenn man zur Probe 10 Garben sechsmal schichtweise über einander leget, so, daß in jeder Reihe die Stoppelenden mit den Aehren abwechseln, und alsdenn den Haufen ausmißt und kubisch berechnet.

Uebri-

Uebrigens hat man alle mögliche Vorkehrungen zu machen, damit man je eher je lieber für dergleichen in Schober stehendes Getreide einen leeren Platz in der Scheune bekomme, weil dasselbe auch in den allertüchtigsten Schobern auf mancherley Art viele Gefahr auszustehen hat.

Das Schicksal, in Schober gesetzt zu werden, trifft gemeiniglich den Haber, weil er einestheils das letzte Korn ist, welches eingeärndet wird, und anderntheils auch viele Landwirthe in den Gedanken stehen, als wenn derselbe am wenigsten Schaden leide. Meines Erachtens aber thut ein Landwirth, welcher eine von seinen Getreidesorten in Schober zu setzen genöthigt ist, weit besser, wenn er einen Theil des Winterkorns dazu bestimmet. Das Korn hat nicht allein ein langes Stroh, sondern die Aehren sind auch nicht so, wie bey dem Haber die Rispen, durch die ganze Garbe zerstreuet, und können also, weil sie tief einwärts zu liegen kommen, von der von außen eindringenden Feuchtigkeit nicht so leicht Schaden leiden; bey dem Haber hingegen gehen die Rispen, insonderheit, wenn er etwas kurz an Stroh ist, durch die ganzen Garben, und müssen daher zum Theil von der äußern Nässe eben so viel, als das Stroh selbst, ausstehen. Wenn man aber auch gar nicht auf die Körner, sondern nur bloß auf das Stroh, welches in allen Schobern dumpfig zu werden pflegt, sehen will: so ist doch gewiß, daß die Verderbung des Haberstrohes einem Landwirth weit mehr Schaden verursachet, als wenn er dergleichen an einem Theile des Winterstrohes leiden muß. Was das Haberstroh in einer jeden Wirthschaft für ein nöthiges Futter für das Vieh den Winter über sey, ist bekannt; (s. Th. II, S. 692) daß aber dergleichen in den Schobern dumpfig gewordenes Haberstroh dem Vieh eben so gut als ein frisches schmecken, und ihm auch eben so nützlich und gedeihlich seyn sollte, wird wohl niemand zu behaupten

haupten begehren. Man läuft also, wenn man seinen Haber in Schobern setzet, große Gefahr, um einen Theil der besten Winterfütterung zu kommen. Hingegen kann es einem Landmann eher gleichgültig seyn, wenn ihm ein Theil seines Korn- oder Roggenstrohes in den Schobern dumpfig wird. Er kann solches zwar weder zur Fütterung für die Schafe, noch auch zur Siede für die Pferde und das Rindvieh gebrauchen; da er aber doch immer Stroh zum Einstreuen haben muß, so kann es ihm gleichviel seyn, ob er dieses dumpfig gewordene, oder ein anderes dazu nimmt.

Bonne maniere de dresser & monter une meule de paille à grains ou de foin, st. im *Journ. œcon.* 1762, S. 545, fgg.

Von Getreide-Feimen, s. Ellis Landwirthschaft, 1 B. Leipz. 1774, gr. 8. S. 208, fgg.

Mills prakt. Feldwirthschaft 1 B. Leipz. 1764, gr. 8. S. 447, fgg. und 3 B. S. 104.

Daß der Landmann nach starker Erhitzung bey den Aerndearbeiten sich an keinem kalten Orte hinlegen und ausruhen, kein kaltes Wasser trinken, und beym Nachhausegehen des Abends die während der Arbeit abgelegten Kleider nicht auf den Werkzeugen nach Hause tragen, sondern anziehen müsse, um die gefährlichen Folgen einer Verkältung zu verhüten, ist bereits bey einer andern Gelegenheit (s. oben, S. 360 fgg.) vorgekommen, und wird hier nochmals in Erinnerung gebracht.

Zur Erleichterung und Beschleunigung der Arbeit in der Aernde, thut Hr. Meergraf, in seiner Verbesserung eines Staates, S. 178 fgg. den Vorschlag, „daß man bey hellen Nächten um Mitternacht „zu schneiden, zu ackern ꝛc. anfangen solle, indem alsdenn, wenn die Erde vom Thau feucht ist, der Halm „auch leichter abzuschneiden und das Gras besser zu „mähen sey, überhaupt in der Kühle alle Arbeit mit „leichterer und halber Mühe verrichtet werden könnte, „das Vieh verschont bliebe, u. s. w. Man könnte, „von

„von 12 Uhr des Mitternachts an, bis 8 Uhr, ganzer „7 Stunden, im Kühlen arbeiten; alsdenn von 8 bis „10 Uhr gefüttert; hierauf zu Mittage gegessen, und „sich um 11 oder gegen 12 Uhr des Mittags alles schlafen gelegt, und bis 4 Uhr geschlafen; alsdenn nochmals bis 6 Uhr Abends gefüttert; sodenn heimgeführet, geackert bis 9 Uhr Abends, wo einige Leute, welche nicht in der Nacht gearbeitet, unterdessen binden, „Heu harken oder auf Haufen bringen könnten, und „die andern, welche den Mittag über geschlafen, ihr „Vieh in der größten Hitze im Stalle gestanden, frisch „und munter, wie die Menschen, auch bis 9 Uhr des „Abends auf dem Felde arbeiten können; sodenn das „Vieh von 9 bis 10 Uhr mit fleißigem Füttern, Streuen „und saubern Putzen abgewartet; alsdenn ihm um 12 „Uhr ein wenig Futter gegeben, und wieder des andern „Tages also fortgefahren. Durch diese angegebene Methode sey der Nutzen augenscheinlich, wenn man betrachtet, daß, nach dem bisherigen Gebrauche, von „halb 7 bis halb 10 Uhr, nur 3 Stunden in der Hitze „gearbeitet worden; nachmittag aber wird in der stärksten und zuweilen unerträglichen Hitze, gegen 5 Stunden gearbeitet, und dabey Menschen und Vieh entsetzlich abgemattet, daß keines für Mattigkeit essen oder „trinken mag, auch öfters alles krank wird. Die nöthigsten Geschäfte sind um diese Jahrszeit vor der „Thüre; der Bauer muß daher alles mit Leuten übersetzen; kurz, es können auf diese bisherige Art höchstens 8 Stunden mit vieler Mühe und Schweiß gearbeitet werden. Durch vorgeschlagene Methode aber, „wird von 1 Uhr nach Mitternacht, bis 8 Uhr Morgens in der schönsten Kühlung 7 Stunden gearbeitet, „alsdenn von 6 Uhr Abends ganz leicht wieder in der „Kühle bis 9 Uhr ebenfalls leichter, also 10 Stunden, „folglich 2 Stunden mehr gearbeitet werden. Das „Vieh und der Mensch bekommt hierdurch bessere und

„mehrere Wartung, und die schwerste Arbeit wird „erleichtert.“

S. das 11 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1768, S. 90, f.

So scheinbar dieser Vorschlag ist, so läßt sich doch verschiedenes dagegen einwenden. 1) Das Korn mähen des Nachts, ist deshalb nicht anzurathen, weil die Knechte sehr hohe Stoppeln laßen würden, welches allemal einen Verlust am Strohe zuwegebringt, zumal an Oertern, wo man, aus Mangel des Heues, bey der Viehzucht auf das Stroh mit zu sehen hat. Der Knecht, dem es bequemer fällt, mehr lange als kurze Stoppeln zu machen, würde die Schuld allemal auf die Dunkelheit, wenn es gleich Mondschein wäre, schieben; er würde bald breite, bald schmale Schwaden hauen. Das meiste aber, was man einbüßete, wäre der Wetteifer nicht nur des Gesindes, sondern auch der mitarbeitenden Brodherren. 2) „Man könnte doch des Nachts harken und binden.“ Recht gut; aber würde man so rein und wirthschaftlich harken, wie bey Tage? würde man die Bunde zu den Mandeln genau abzählen? würde mancher nicht seines Nachbarn Acker bemausen und etwas abharken? würde das im Thau geharkte Korn, besonders wo viel Kräuter unter das Stroh gewachsen sind, nicht feucht bleiben? würde es sich nicht weit schwerer, zum guten Behelfe der Drescher, ausdreschen laßen? würde das Stroh nicht gar in der Scheune schimmelig und zur Fütterung untauglich werden? 3) Aber endlich „das Einfahren des Nachts wäre doch wohl am thunlichsten“? — Wenn dieses eine Commun einführen wollte, so hörte das meum & tuum völlig auf. Wer am öftersten fahren könnte, würde wohl das meiste in der Scheune haben. Ueberdies braucht man ja in der Scheune Licht, um nicht das Korn wie Kraut und Rüben unter einander zu werfen; dasselbe aber am Tage wieder umzupacken, heißt ja sich doppelte Arbeit machen.

Ich weiß nicht, ob ich mir getrauen dürfe, den Satz zu behaupten: Es ist vortheilhafter, um Tagelohn hauen und arbeiten zu laßen, als die Aernde Ackerweise zu verdingen, wenn man einmal mit fremden Leuten zu thun haben muß; denn mit Frohnarbeitern hat es eine andere Bewandtniß. Man braucht zwar bey verdungener Aernde, um den Fleiß der Arbeiter eben nicht sonderlich besorgt zu seyn, denn sie

sie strängen sich so wohl an, damit sie nur fertig werden; aber dieses ist auch wohl ausgemacht, daß eben durch solchen übereilten Fleiß wenig taugliches verrichtet werde. Da wird weder die Zeit der Reife, noch die Witterung, noch sonst bey einiger anderer Arbeit die geringste Ordnung beobachtet; wenn es nur fertig ist, so ist es schon gut, es möge für die Herrschaft Vortheil oder Schaden dabey, oder sonst gethan seyn, wie es will. Mit Einem Worte, es ist nur halbe, und dazu sehr schlechte Arbeit. Da hingegen bey der Lohn-Arbeit alles weit ordentlicher zugeht; denn, obwohl sich solche Lohnarbeiter nicht gern zu überarbeiten pflegen, so machen sie es doch unstreitig viel eigener, und wenigstens so wie man es haben will; und dieses ist an sich selbst schon Satisfaction genug für den Lohnherrn.

Ein ordentlicher Wirth hält sein Aernderegister (s. oben, S. 434.), um zu wissen, wie viel er von dieser und jener Art Getreides an Mandeln, Stiegen oder Schocken, von diesem und jenem Morgen, Acker, oder dieser und jener abgeärndeter Breite, in die Scheune und Bänse bekommen oder eingenommen habe. Man macht dergleichen Register in Form einer Tabelle. Man setzt in die erste Columne den Tag, in die zweyte den Nahmen des Ackers, und in eine der folgenden die Anzahl der Garben oder Fuder, die man vom Acker erhalten hat. Man macht nähmlich so viel Columnen, als Sorten Früchte man bauet, und setzt über jede die gehörige Rubrik, oder den Nahmen einer Frucht; als z. E. 1) Roggen; 2) Weizen; 3) Dinkel; 4) Gerste; 5) Haber, u. s. w.

Ein Formular eines Aernderegisters, findet man in Hrn. G. R. Darjes ersten Gründen der Cameralwiss. Jena 1756, gr. 8. S. 154.

Nach geendigter Aernde läßt man die gebrauchten Geräthe wieder an Ort und Stelle bringen, und gehörig aufheben. Diese Sorgfalt erstreckt sich auf alle Geräthschaft, deren man bloß zur Aerndearbeit, außerdem aber gar nicht, oder doch sehr selten, benöthigt ist.

Dahin gehören zuvörderst die Sensen. Diese müssen sogleich, nach der letzten Arbeit, welche sie verrichtet, tüchtig und so geklopfet werden, als ob man sie noch des andern Tages wieder brauchen wollte, denn sonst werden sie verstümpfet und vom Roste gefressen. Werden sie aber reinlich abgewischt, und hernach in ihren Scheiden aufgehangen, so bleiben sie unversehrt, bis man ihrer wieder nöthig hat. Eben diese Sorge erstreckt sich auch auf das so genannte Dengelzeug, als welches, wenn es nicht genau in Obsicht gehalten wird, leicht gestohlen werden kann. Die Harken aber werden sonst noch wohl gebraucht; und wenn ja eine oder die andere wegkäme, so ist solches eine Sache, welche der Schirrknecht leicht ersetzen kann.

Sendschreiben an einen neu angehenden Landwirth, einige Regeln, so bey und in der Aernde zu beobachten sind, enthaltend, st. im 3 B. der Oecon. Nachr. Leipz. 1751, 8. S. 429 — 445, und 490 — 560.

Abhandlung von der Aernde, st. im 2 Th. der Greifsw. Beyträge ꝛc. 1754, 4. S. 247 — 254.

Sur la maniere de recolter le bled, st. im *Journ. œcon.* Nov. 1764, S. 525, f.

Von den Mitteln, bey allen Erndegeschäften, den sonst gewöhnlichen Verlust an Körnern, so viel möglich, zu vermeiden, s. den 2ten Th. des sorgfältigen, neuvermehrten Haus- und Wirthschaftsverwalters, Breßl. und Leipz. 1764, 4. S. 57, fgg. imgl. die Wiener. ökonom. Sammlungen, v. J. 1768, gr. 8. S. 654 — 672, und 726 — 745.

Wenn und wie am vortheilhaftesten geärndet, und die eingesammelte Frucht am nützlichsten aufbewahrt werden könne und solle, st. im 1 Th. des schlesischen Landwirths, Breßl. 1771, gr. 8. S. 220 — 253.

Vernünftige Wirthschaft bey einer gesegneten Aernde, st. im 1 B. des preußischen Sammlers, Königsb. 1774, 8. S. 497 fgg.

Wirthschaftliche Besorgung der Aernde, st. im 2 B. desselben, 1775, 8. S. 1313, fgg.

Von der Aernde, und den dahin gehörigen Arbeiten, s. den 1 B. der Berl. Beytr. zur Landwirthschaftswiss. Berl. 1774, gr. 8. S. 92 — 101.

Hrn. Prof. Beckmann Grundsätze der deutschen Landwirthschaft, Gött. 1775, 8. S. 123 — 127.

Anmerkung über die Einsammlung des Getreides in Dauphine, durch den Hrn. Marquis von Costa, st. im 3 St. des 4 Jahrg. 1763 der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 168 — 180.

Die nach Grundsätzen und Erfahrung abgehandelte schlesische Landwirthschaft, (von H. G. v. Dreńzky), 1 Th. Bresl. 1771, gr. 8. Cap. 7, S. 111 — 121.

Wilh. Ellis Landwirthschaft, 2 B. Leipz. 1774, gr. 8. S. 30 — 36.

Gottfr. Aug. Hoffmanns Klugheit haußzuhalten, 5tes Buch, Dreßd. und Leipz. 1755, 8. S. 168 — 212.

Jo. Fr. Mayers Erweis, daß es weit bequemer und vortheilhafter sey, mit der Sense alles Getreide zu mähen, als mit der Sichel zu schneiden; nebst der Art und Weise, wie das Mähen des Getreides geschiehet, in Rissen vorgelegt, st. n. 2 Kupfert. in Dessen Fortsetz. der Beytr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthsch. Frf. M. 1770, 8. S. 231—250.

Jo. Jos. Trnka Pflicht eines Wirthschaftsbeamten, 1 Th. Frf. und Leipz. 1770, gr. 8. S. 112 — 116.

Ernde-Assecurations-Anstalten. Von diesen ist bereits im 2 Th. S. 577—597 gehandelt worden. Hier füge nur noch bey, daß das 23 St der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1765, Bedenken und Zweifel über die daselbst aus dem 14 St. des Hann. Magaz. v. e. d. J angeführte Gedanken über eine Ernde- und Vieh-Assecuration, enthalte.

Ernde-Bier, siehe unter Gesinde-Speisung.

Ernde-Fest, siehe oben, S. 384.

Zu Abstellung der schädlichen Schützengilden auf dem platten Lande, und Aufmunterung zu Verbesserung der Landwirthschaft, wird im 34 und 35 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1776, die Anordnung einer ländlichen Festlichkeit, welche mit dem Nahmen des Aerndefestes beleget wird, in Vorschlag gebracht.

Ernde-Haken, siehe oben, S. 392.

Ernde-Monath, der Nahme des Augustus, weil die Aernde in dem größten Theile Deutschlandes in denselben fällt.

Carl der Große ist der Urheber dieses Nahmens, der bey dem Raban Maurus, Aranmanoth lautet. Indessen hat er doch den römischen Nahmen niemals verdrängen können, obgleich die Friesen den August nicht anders als Arnmánd zu nennen wissen.

Ernde-Register, siehe oben, S. 434 und 467.

Ernden-Seuche, siehe Marschkrankheit.

Ernde-Speisung des Dienstvolkes der Unterthanen, siehe unter Gesinde-Speisung.

Ernde-Wagen, siehe oben, S 445.

Erniedrigen. Bey den Jägern erniedriget sich der Bär, wenn er sich niederläßt, nachdem er sich vorher

auf die zwey Hinterfüße aufgerichtet hatte; und der Hirsch erniedriget sich, oder gehet niedrig, wenn er sein Geweih abgeworfen hat, und also niedriger geworden ist.

Ern-Rose, siehe **Pappel**.

Ernte, siehe **Ernde**.

Erpel, der niedersächsische Nahme des Aenteriches; s. oben, S. 33.

Erres, siehe **Spur**.

Errungenschaft, L. Acquæstus, ein nur im Oberdeutschen und den hochdeutschen Kanzelleyen übliches Wort, errungene, d. i. durch eigene Arbeit erworbene Güter anzudeuten, im Gegensatze der Erb- oder Stammgüter, des Lehens, der Mitgift, u. s. f.

Ers, siehe **Erve**.

Ersaufen, in einem flüssigen Körper ersticken, im Wasser umkommen, in den niedrigen Sprecharten. Er ist ersoffen. In der edlern Schreibart ist dafür ertrinken üblicher. Siehe dieses Wort.

In der Landwirthschaft wird ersaufen besonders von Feldern und Wiesen gesagt, wenn sie durch allzu viele und starke Regen, oder auch durch Austretung der Flüsse und Ströme überschwemmet werden, und das darauf stehende Getreide oder Gras dadurch verdorbt wird.

Erschlagen, 1. mit einem Schlage tödten. 1) Eigentlich, in welcher Bedeutung es noch bey den Jägern üblich ist, und von dem Umbringen mit Knütteln und Prügeln auf unweidemännische Art gebraucht wird. Einen Fuchs, einen Wolf erschlagen. 2) In weiterer Bedeutung, von herunter fallenden Körpern, wenn sie jemanden tödten. Von einem einfallenden Hause, oder einer einfallenden Mauer, erschlagen werden. Imgleichen von dem Blitzstrahle. Von dem Donner erschlagen werden. Der Blitzstrahl hat ihn erschlagen. Siehe unter Gewitter.

2. Durch-

2. Durchschlagen, einschlagen, im Bergbaue. Ein Gebäude erschlagen, in dasselbe durchschlagen, einbrechen. S. Durchschlag.

Erschroten, im Bergbaue Eine Grube erschroten, durch Schroten, d. i. Graben, sie ausforschen und erkundigen. Wasser erschroten, im Graben auf Wasser kommen. S. Schroten.

Erschürfen, so gleichfalls nur im Bergbaue üblich ist, aufschürfen. Eine Grube, einen neuen Gang erschürfen, sie aufgraben, im Graben entdecken. S. Schürfen.

Ersinken, ebenfalls im Bergbaue durch Senken oder Sinken, d. i Graben in die Tiefe, erhalten. Erz ersinken. Wasser ersinken, im Graben auf Wasser kommen, wo doch erschroten üblicher ist. S. Sinken.

Erstarrung, ein Zufall, welcher sich bey Menschen und Thieren eräugnet.

Den Kindern wiederfährt die Erstarrung oft unmittelbar nach der Geburt, und rühret von der heftigen Pressung des Hauptes und der Nerven her. Man ermuntert sie aufs eiligste durch Reiben mit warmen Tüchern, oder durch Bürsten an den Fußsohlen; durch Einblasen der Luft in die Lunge und in die Gedärme mittelst einer Klystierröhre; durch Saffrandampf in die Nase, und den Hauch von gekäueten Nelken und Zimmet in den Mund; durch Ansprengen mit Wasser, Wein oder Essig; durch zerschnittene Zwiebeln unter die Nase gehalten; durch das Saugen ihrer Brüste; durch baldige Einrichtung der Hauptknochen in ihre gehörige Lage, wofern sie unter der Geburt verdrückt sind; durch Waschen des Kopfes mit Wein, u. s. w.

Vor Kälte erstarren, im Nieders. verklamen. Einige Thiere erstarren im Winter; siehe unter Frost.

Siehe auch Steifigkeit der Gelenke.

Erstehen, durch Stehen erhalten, so lange stehen, bis man seinen Zweck erreicht. In diesem Verstande

braucht man es nur von Auctionen, in einer Auction kaufen.

Erstgeburt, das erstgebohrne Kind oder Thier. S. auch Erstling.

Das Recht der Erstgeburt, L. Ius primogenituræ, die Rechte, welche das erstgebohrne Kind vor den nachgebohrnen voraus hat. Dieses Recht ist sehr alt, und schon im Alten Testamente hatte der Erstgebohrne unter seinen Brüdern den Vorzug der Herrschaft sowohl, als des Priesterthums in seinem Hause, und nachmals in dem israelitischen Regimente, einen Vorzug in Erbtheilungen. Heut zu Tage ist dieses Recht in hohen Häusern eingeführt, und wird in verschiedenen Reichen auch bey vielen adeligen Familien beobachtet, da nämlich der älteste Sohn den größten Theil von dem Vermögen seines Vaters bekommt, und die jüngern Kinder nur ein kleines Erbtheil erhalten.

Der Hochmuth, eine Lieblingsleidenschaft vornehmer Leute, ist auch dem Menschengeschlechte am nachtheiligsten gewesen. Er ist es, welcher jene so sehr wider die Natur laufende Gesetze in Ansehung der Erbfolge in den väterlichen Gütern eingegeben hat. Was ist wohl ungerechter, als jüngern etwas zu entziehen, und ihren ältern Brüdern zuzuerkennen, welche öfters weiter kein Verdienst, als den Vorzug in der Geburt, haben, und sehr oft von der schlechtesten Beschaffenheit in Ansehung des Körpers sowohl, als auch des Geistes, sind? Haben nicht alle Kinder ein und eben desselben Mannes von Natur gleiches Recht an seiner Erbfolge? Warum müssen denn, um des Wohls eines Einzigen willen, alle übrigen leer ausgehen? Das Gesetz der Gleichheit ist weit billiger, und für die Fortpflanzung sowohl, als auch Verbesserung des Geschlechtes, zuträglicher. Wenn alle Kinder in gleiche Theile mit einander gingen, so würden auch alle zur Bevölkerung beytragen; und man würde alsdenn nicht, so wie jetzt, die Sorge

ge für die Fortsetzung einer Familie, bloß einer einzigen Person überlaßen sehen, welche fast alles Gut eines Hauses nach sich nimmt, und ihren jüngern Geschwistern nichts weiter, als höchstens nur eine sehr magere Nothdurft, und die Unmöglichkeit der Fortpflanzung des Geschlechts, läßt, weil es ihnen an Vermögen zur Erhaltung eines neuen Zweiges, welcher von ihrem Körper hervorsprießen würde, fehlet. Man würde alsdenn das Geschlecht nicht abarten sehen, weil diese jüngern von guter Leibesbeschaffenheit, den Stamm fortpflanzen könnten, und die Erstgebohrnen von schlechter Constitution und schwächlicher Gesundheit unverheurathet blieben, ohne daß der geringste Nachtheil daraus entstünde. Wenn aber das Alterthum der Gesetze ihre Kraft ausmacht, und sich die durch die Gesetze einmal eingeführte und berechtigte Ordnung unmöglich verrükken ließe: so sollte man sie doch wenigstens, so viel als möglich, berichtigen!

Ich weiß es wohl, daß das Recht der Erstgeburt einen sehr vernünftigen Ursprung gehabt hat; ich gebe auch so gar, wenn man es verlanget, zu, daß zur Erhaltung des Ranges und der Ehrenstellen, welche ein altes Haus besitzet, ein gewisses Vermögen gehöre, welches an statt der Tugend, welche den Grund dazu gelegt hatte, die Pracht und den Staat, so dabey geführt werden muß, unterstützen hilft; und daß es in dieser Absicht höchstnothwendig sey, daß ein Theil derer Kinder, welche dasselbe ausmachen, bis zur bloßen Nothdurft herunter gesetzt werde, damit ein reicher Nachfolger bleibe, welcher die Familie im Glanze zu erhalten im Stande sey; (wiewohl auch wider diesen Gebrauch ganz unwiderlegliche, und auf die Natur und Billigkeit beruhende Gründe beyzubringen wären.) Warum muß aber ein solcher Erbfolger gerade der Erstgebohrne seyn? Wofern dieser Erstgebohrne schwach, kränklich und von schlechter Leibesconstitution ist: so wird er entweder ganz und gar unbeerbt bleiben, oder seine Nachkommenschaft wird, wie man vernünftiger Weise denken kann, ihrem Vater gleichen; und solchergestalt werden selbst diejenigen Maßregeln der Vorsicht, welche das Gesetz, dieses Geschlecht im Glanze zu erhalten, getroffen hat, in diesem Falle nur dazu dienen, das Aus-

sterben desselben zu beschleunigen, oder, wie man mehr, als zu viel wahrnimmt, eine schwache Generation darzustellen, und eine allmähliche Abartung des Menschengeschlechts zu befördern.

Die Maxime, allen Kindern das Vermögen eines Hauses zu entziehen, um dasselbe auf ein einziges zu bringen, kann wohl in der Staatskunst einer monarchischen Regierungsart ihren Nutzen haben; sie hatte so gar bey einer republicanischen Regierungsform ganz unstreitig wirkliche Vorzüge, weil wir sehen, daß sie von den Römern, jenen weisen Gesetzgebern, angenommen war, deren Gesetze gleichsam zum Muster und Fundament der Gesetze anderer wohlgesitteten Völker dieneten. Allein, auch dieses weise Volk hat die Ungemächlichkeit davon eingesehen, und es ward dieses Gesetz, welches durch seine Allgemeinheit, auch selbst bey guter Regierungsverfassung, so gar verschiedene Fehler öfters nach sich gezogen hätte, durch das Gesetz der Testamente eingeschränkt. Wenn nach den gemeinen Gesetzen ein Aelterer, vermöge des bloßen Rechtes seiner Geburt seine jüngere Brüder auf einen Pflichttheil herunter setzen mußte, so stand es einem Vater frey, seiner Familie andere dergleichen durch ein Testament zu vermachen, und die Theilung seines Vermögens nach den Regeln der Klugheit, und nach der genauen Kenntniß, welche er von dem Genie und den Eigenschaften seiner Kinder haben mußte, einzurichten; und solchergestalt konnte ein solcher Vater das Vorrecht des Alters, oder wenigstens die Wirkungen dieses Vorrechtes, durch das Testament einem Jüngern übertragen, bey welchem er entweder vorzüglichere Geschicklichkeiten, seinem Hause wohl vorzustehen, oder eine Gesundheit und ein Temperament, welche seinem Geschlechte gesunde und frische Nachkommen zu liefern geschickt sind, wahrgenommen hatte. Hierdurch begegnete man den Ungemächlichkeiten der ungleichen Theilung des väterlichen Nachlaßes unter den Kindern, und konnte dabey zugleich auf den Nutzen der Familie insbesondere, und die Verbesserung des Menschengeschlechts überhaupt, sehen.

Es erhellet hieraus, daß das Recht der Erstgeburt, so wie es an einigen Orten eingeführt ist, der Vollkommenheit des Menschengeschlechts überaus nachtheilig sey. Hiernächst aber streitet dasselbe auch wider die guten Sitten. Denn außerdem, daß es ungerecht ist, daß einem Vater die Freyheit benommen ist, mit seinem Vermögen zum Besten seiner Kinder, nach der Theilung, welche sie verdienen, zu walten; denn, wie soll ein Hausvater von seinen Kindern geehrt und hochgeschätzt werden, wenn

wenn er nicht die Freyheit hat, diejenigen unter ihnen vorzüglich zu begünstigen und zu belohnen, welche wegen ihrer untadelhaften Aufführung und Ehrfurcht sich eines kleinen Vorzuges würdig gemacht haben? so heißt dieses auch den Kindern die Nacheiferung benehmen. Es geschieht auch zum öftern, daß, wenn die Kinder zu einem gewissen Alter gelangt sind, sie keinen Zaum mehr haben, welcher sie in den Schranken des ihren Aeltern schuldigen Gehorsams zu erhalten vermögend sey, wenn sie einmal wissen, was das Gesetz ihnen bestimmet, daß das Urtheil ihres Schicksales auf eine unwiderrufliche Art gesprochen ist, und daß ihr Vater nicht Macht genug hat, in der Einrichtung des Gesetzes das Geringste zu verändern.

Hamb. Magaz. 23 Band, S. 353, f.
Neues Hamb. Mag. 33 St. S. 239, fgg.

Ersticken, L. Suffocatio, Fr. Etouffement, die Versetzung oder der Mangel des Athems, und die Beraubung der Luft, welche von allerley sowohl inn- als äußerlichen Ursachen entstehen kann. Ich betrachte hier diesen Zufall bloß, insofern derselbe äußerliche Veranlaßungen zum Grunde hat.

Vom Ersticken der Kinder im Bette, s. oben, S. 338, fgg.

Was für Rettungsmittel man bey Personen anzuwenden habe, welche durch die Wirkung schädlicher und gefährlicher Dünste, des Kohlendampfes, des Schwefeldampfes des Blitzes ꝛc. des Athemhohlens beraubet und in einen leblosen Zustand versetzt worden, findet man in den Artikeln: Dunst, Gewitter, Kohle ꝛc.

Das Ersticken von halbverschluckten Sachen, oder von Sachen, die im Schlunde stecken geblieben, oder in die Luftröhre gefallen sind, ist der Gegenstand meiner jetzigen Betrachtung.

Die Speisen gehen aus dem Munde in eine engere Röhre, welche man den Schlund nennet, und die beym Rückgrathe herunter zum Magen gehet. In dieser Röhre bleiben oft verschluckte Sachen, theils weil sie zu dick, theils weil sie zu spitzig sind, stecken, ohne weder vor- noch

noch rückwärts weichen zu können. Die gewöhnlichsten schlimmen Zufälle, welche hieraus entstehen, sind ein sehr lebhafter Schmerz, oder bloß eine beschwerliche Empfindung an der Stelle, wo der verschluckte Körper sitzt; eine vergebliche Bemühung sich zu erbrechen; eine große Beängstigung, und wenn die Ritze der Luftröhre zugleich verstopft, oder sie selbst zusammengedrückt ist, eine Verhinderung des Athemhohlens, grausame Erstickungen, wobey wegen des gehinderten Rücklaufes des Blutes vom Kopfe, derselbe roth und blau wird, der Hals und das Gesicht verschwillt, die Beklemmung überhand nimmt, und der Kranke schleunig dahin stirbt.

Wenn das Athemhohlen nicht unterbrochen oder beschwerlich gemacht, und der Durchgang nicht völlig verschlossen ist, so, daß der Kranke noch etwas schlucken kann, so lebt er noch wohl einige Tage, und die Krankheit ist alsdenn eine besondere Krankheit des Schlundes; allein, wenn der Durchgang gänzlich verstopft ist, und in einigen Tagen nicht wieder eröffnet werden kann, so erfolgt ein schrecklicher Tod.

Die Gefahr rührt nicht sowohl von der Natur des stecken gebliebenen Körpers, als von dem Verhältniß seiner Dicke gegen den Schlund, von dem Orte, wo er stecken bleibt, und von der Art und Weise wie er sich festsetzt, her; und so kann man oft von gewöhnlichen Speisen sterben; da hingegen andere Sachen, welche gar nicht zum Verschlucken bestimmt sind, keine große Beschwerden verursachen.

Wenn ein Körper im Schlunde stecken geblieben ist, so hat man zwey Mittel, ihn los zu machen; man ziehet ihn entweder heraus, oder stößt ihn nieder. Das erste ist das sicherste, aber nicht immer das leichteste; und da die Bemühungen, es zu bewerkstelligen, den Kranken sehr abmatten, und bisweilen schlimme Folgen haben, außerdem auch die Gefahr oft sehr dringend ist, so muß das letztere, wenn es leichter angeht, und davon keine

keine weitere Gefahr zu befürchten ist, erwählet werden. Die Körper, welche man ohne Gefahr in den Magen niederstoßen kann, sind alle gewöhnliche Speisen, z. E. Brod, Fleisch, Kuchen, Früchte, Gartengewächse, Stükke von Eingeweiden, und von Haut u. d. gl. Sehr große Bissen von gewissen Speisen können zwar allerdings unverdaulich seyn, doch sind sie selten tödtlich.

Die Körper, welche man heraus zu ziehen suchen muß, ob es gleich viel mühsamer ist, als sie hinab zu stoßen, sind alle diejenigen, die, wenn man sie niederschluckte, sehr gefährliche und so gar tödtliche Wirkungen hervorbringen würden. Hieher gehören alle unverdauliche Sachen, z. E. Gork, Bündel von Leinwand, große Steine aus Früchten, Knochen, Holz, Glas, Steine, Metalle, insonderheit wenn sie außer ihrer Unverdaulichkeit, auch noch durch ihre Figur Schaden thun können, z. E. wenn sie rauh, scharf, spitzig oder eckig sind. Daher muß man vor allen die Nadeln, Stifte, Gräten, spitzige Knochen, Stücke Glas, Scheeren, Messer, Ringe, Knöpfe und Schnallen, heraus zu ziehen suchen. Von allen solchen Sachen sind Beyspiele vorhanden, und die gewöhnlichsten darauf folgenden Zufälle, sind heftige Schmerzen im Magen und in den Gedärmen, Entzündungen, Vereiterungen, Geschwüre, auszehrende Fieber, der Brand, das Miserere, äußerliche Geschwüre, wodurch diese Körper wieder ausschwären, und oft, nach viel ausgestandenem Leiden, ein schrecklicher Tod.

Wenn die verschluckten Körper nicht tief herunter gekommen sind, sondern sich nur beym Eingange des Schlundes befinden, so kann man sie zuweilen leicht mit den Fingern heraus ziehen. Stecken sie tiefer, so muß man Zangen zu Hülfe nehmen, deren die Wund-Aerzte verschiedene Sorten haben. Diejenigen, deren einige Liebhaber vom Tobackrauchen sich bedienen, wären hierzu sehr bequem, und man kann im Fall der Noth aus zwey Stücken Holz dergleichen sehr geschwind machen.

machen. Dieses Mittel aber ist wenig nütze, wenn der Körper sehr weit in den Schlund eingedrungen, wenn er biegsam ist, genau anschließt, und den ganzen Canal ausfüllet. Wenn nun weder die Finger noch Zangen helfen können, so muß man sich der Haken bedienen. Man macht dergleichen in der Geschwindigkeit aus einem etwas starken eisernen Draht, der am Ende umgebogen wird. Man schiebet ihn neben dem verschluckten Körper flach hinein, und, um ihn desto sicherer in dieser Direction erhalten zu können, macht man am Ende, wo man ihn festhält, eine andere Krümmung oder einen Handgriff auf dieselbe Weise, welcher zu gleicher Zeit dazu dient, den Draht an der Hand mit einem Faden zu befestigen, damit derselbe nicht aus der Hand entwische. Sobald der Haken schräg neben dem verschluckten Körper vorbeygegangen ist, wendet man ihn um, daß er ihn fasse, und ihn beym Zurückziehen mitbringe. Ein solcher Haken ist auch sehr bequem zu gebrauchen, wenn ein etwas biegsamer Körper, z. E. eine Nadel oder Gräte, quer im Schlunde steckt; denn, wenn er denselben in der Mitte fasset, so bieget er ihn, und macht ihn los. Wäre der Körper sehr zerbrechlich, so wurde es gut seyn, daß er ihn zerbräche; und gesetzt, daß alsdenn die Stücke sich nicht los machen wollten, so könnte man sie mit einem andern der Werkzeuge heraus bringen.

Wenn man dünne Körper verschluckt hat, welche nur einen Theil des Schlundes anfüllen, und die der Haken entweder verfehlen, oder ihres Widerstandes wegen nicht fortbringen könnte: so macht man steife oder biegsame Ringe von Eisendraht, oder von ganz feinen zusammengewundenen Faden von Messingdraht. In solcher Absicht bieget man diese Drahte in der Mitte rund, so daß sie in der Mitte eine Oeffnung, wie ein Fingerring, behalten; die beyden Enden aber windet man um einander, führt den Ring in den Schlund, bemühet sich den Körper dahinein zu bringen, und ziehet ihn

ihn alsdenn heraus. Man macht auch dergleichen sehr biegsame Ringe von Wolle, Zwirn, Seide oder Bindfaden, welche man aber wichsen muß, damit sie ein wenig mehr Festigkeit erhalten. Sie werden an einen Eisendraht, an Fischbein oder biegsames Holz fest angebunden, und in den Schlund gebracht. Man steckt oft mehrere dergleichen Ringe in einander, um den Körper desto gewisser in einem zu fassen, wenn er dem andern entwischen sollte. Diese Art von Ringen hat den Vortheil, daß man sie, wenn man den Körper gefaßt hat, durch Umdrehung des Stieles so fest um ihn herumwinden kann, daß er sich nach Belieben wenden und bewegen läßt, welches in vielen Fällen von größerm Nutzen ist.

Ein viertes Mittel ist der Schwamm, dessen Nutzen sich in diesem Falle darauf gründet, daß derselbe von der Nässe aufschwillt. Wenn ein verschluckter Körper nicht den ganzen Schlund ausfüllet, so steckt man einen Schwamm neben ihm weg bis unter denselben. Weil er nun hier bald feucht wird und aufschwillt, welches durch einige Tropfen Wasser, die man den Kranken niederschlucken läßt, befördert werden kann, so wird er, beym Zurückziehen, wo ihm der Rückweg vor dem verschluckten Körper vorbey zu enge geworden ist, denselben vor sich her mit hinauf treiben. Da man den trocknen Schwamm mit einem Faden oder Bande sehr dicht zusammenbinden kann, so läßt er sich durch dieses Mittel durch einen sehr kleinen Zwischenraum hinschieben, wenn er gleich ziemlich groß ist. Wenn er solchergestalt eingebracht ist, läßt sich der Faden oder das Band gar leicht ablösen und herausziehen. Man steckt ihn auch in ein Stück Fischbein, welches an einem Ende in vier Theile gespalten ist, und vermöge seiner starken Schnellkraft den Schwamm fest zusammendrückt. Das Fischbein muß vorher geglättet, und dergestalt angebracht werden, daß es den Schlund nicht verletzen kann.

Der

Der Schwamm wird außerdem auch noch an einen andern Draht befestiget, an welchem man ihn, nachdem vorher das Fischbein zurück genommen worden, wieder herausziehen kann.

Man kann sich des Schwammes noch auf eine andere Art bedienen. Wenn nähmlich der verschluckte Körper den Canal dermaßen anfüllet, daß er unter denselben nicht hinunter zu bringen ist, gleichwohl aber jener nicht eingestochen oder festgehaket ist, sondern nur wegen der Enge des Durchganges aufgehalten wird, so bringt man ein ziemlich großes Stück Schwamm in den Schlund hinein, bis nahe an den festsitzenden Körper. Wenn er nun hier aufschwillt, und den Canal über dem Körper erweitert, so ziehet man ihn etwas, aber nur sehr wenig, zurück, da denn der Schlund, der unter ihm enger, als über ihm, ist, den Körper zuweilen von unten aufwärts treibt; und so bald er nur erst wieder gelöset ist, so folgt das übrige leicht.

Wenn endlich alle diese Hülfsmittel vergeblich sind, so ist noch ein anderes übrig, welches darinn besteht, daß man den Kranken zum Erbrechen bringe; allein, der Körper muß alsdenn nur festsitzen, ohne eingestochen oder eingehakt zu seyn, weil im letztern Falle das Erbrechen schädlich seyn könnte. Wenn der Kranke schlucken kann, so giebt man ihm 1 Unze Meerzwiebel-Saft, nebst 5 Unzen von einem starken Fliederthee; kann er hingegen nicht schlucken, so muß man versuchen, ob man durch die Reizung einer Feder, die man in den Hals stecket, diese Wirkung hervorbringen könne, welches jedoch nicht erfolgen wird, wenn der Körper den ganzen Schlund stark drückt. In diesem Falle muß ein Tobacksklystier beygebracht werden.

Ein anderes Mittel, welches vornehmlich in solchen Fällen nützlich seyn könnte, wenn die verschluckten Körper nicht zu hart, aber sehr groß sind, würde seyn, wenn man an einem biegsamen Stiele einen so genannten Krätzer (ein Instrument, womit man aus einem geladenen Schießgewehr die Ladung herauszieht,) stark befestigte, zugleich aber auch einen gewichsten Faden daran

an bände, um ihn auf den Fall, wenn der Stiel bräche, zurückziehen zu können. Wenn der Körper nicht allzutief säße, so würde man denselben durch dieses Mittel leicht herausziehen können.

Man hat Beyspiele, daß ein Dorn, der im Halse stecken geblieben, durch Lachen los gemacht und heraus geworfen worden.

Wenn sich der Fall eräugnet, daß ein verschluckter Körper in den Magen niedergestoßen werden muß, so nimmt man, statt zerbrechlicher Werkzeuge, ein durch die Wärme biegsam gemachtes und mit Oehl bestrichenes Stück, von einem Wachsstock, oder ein Stück Fischbein, oder Eisendraht, an dessen einem Ende man geschmolzenes Bley anlöthet, damit es etwas dicker werde, welches in der Geschwindigkeit gethan ist. Man kann, mit gleichem Erfolge, schmale Stäbe oder Gerten von biegsamen Holze, z. E. von Birken, Haselstauden, Aeschen und Weiden; oder eine biegsame Sonde, oder ein bleyernes Stäbchen, gebrauchen; doch müssen alle diese Körper ganz glatt seyn, damit sie keine Reizung verursachen. Zuweilen überzieht man sie, zu mehrerer Sicherheit, mit dünnem Schafleder. Man befestiget auch wohl einen Schwamm unten daran, der den ganzen Canal ausfüllet, und alle Hindernisse in demselben mit fortnimmt. Zuweilen läßt man auch in solchen Fällen die Kranken große Körper, als: Brodrinde oder Krume, eine Rübe, ein Stück von einem Salatstängel, einen Mehlkloß u. d. gl. verschlucken, um die Hindernisse mit fortzunehmen. Allein, dies sind nur schwache Hülfsmittel; und wenn man sie verschlucken läßt, ohne sie an einen Faden befestigt zu haben, so steht zu befürchten, daß auch sie stecken bleiben, und das Uebel verdoppeln.

Es hat sich manchmal zugetragen, daß spitzige Körper, die man mit weichen Werkzeugen, als: einem Wachsstock oder Lauchstängel hat hinunterstoßen wollen, sich in denselben befestigt haben, und auf diese Art mit herauf gezogen worden sind.

Einem Menschen, der an einer Fischgräte zu ersticken Gefahr läuft, kann man durch folgendes leichtes Mittel helfen. Man steckt ihm die erste beste Gräte in die Stirn oder hinter das Ohr, wodurch das Hinunterfahren der in dem Schlunde steckenden Gräte augenblicklich bewirket wird.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1763, No. 10, Art. X. 2) 5.

In denen Fällen, wo es unmöglich, die verschluckten Sachen wieder heraus zu ziehen, und gleichwohl gefährlich ist, sie in den Magen zu bringen, muß man von zwey Uebeln das kleinste erwählen, und lieber wagen, dieselben hinab zu stoßen, als den Kranken in wenig Augenblicken auf eine erbärmliche Art sterben zu laßen. Dieses ist um desto nöthiger, je gewisser zuweilen dergleichen in den Magen gebrachte Körper wenig oder gar keine üble Folgen gehabt haben, obgleich allerdings zuweilen große Uebel, auch wohl ein schrecklicher Tod, darauf erfolgt sind.

Wenn dergleichen Sachen in den Magen kommen, so gehen sie entweder durch den Stuhlgang wieder fort, ohne erhebliche Uebel veranlaßt zu haben, oder sie gehen auf diesem Wege erst nach langer Zeit und vielen Schmerzen aus dem Körper; oder 2) sie gehen gar nicht wieder fort, sondern erzeugen schlimme Zufälle, die den Kranken tödten; oder aber 3) sie gehen durch den Urin weg, oder endlich 4) sie durchbohren den Magen oder die Gedärme, und gehen zur Haut, wo sie ein Eiter-Geschwür machen, und entweder von selbst, oder nach der Eröffnung desselben, zum Vorschein kommen. Dieses dauert zuweilen sehr lange. Manchmal sind die Schmerzen anhaltend; zuweilen hören sie eine Zeitlang auf, und kommen wieder. Das Eitergeschwür formirt sich entweder beym Magen, oder an andern Theilen des Unterleibes; ja zuweilen nehmen diese Körper, nachdem sie die Gedärme durchbohrt haben, besondere Wege, und kommen an weit entfernten Oertern zum Vorschein. So hat man Beyspiele, daß eine verschluckte Nähnadel nach 4 Jahren zum Beine, eine andere an der Schulter heraus geschworen.

Zu den bisher angezeigten Hülfsmitteln, füge ich noch einige allgemeine Vorschriften hinzu: 1) Es ist oft nützlich und nöthig, am Arme reichlich Blut zu laßen, insonderheit wenn das Athemhohlen sehr schwer ist, oder wenn man den fremden Körper nicht alsobald los machen kann; weil alsdenn das Blutlaßen der Entzündung vorbeuget, welche die häufigen Reizungen verursachen würden; und indem daßelbe alle Theile schlaff macht, so ist es möglich daß die Losmachung des Körpers sofort erfolgt. 2) Wenn man sieht, daß alle Versuche, den Körper heraus zu ziehen, oder hinunter zu stoßen, vergeblich sind: so muß man damit aufhören. Denn, die Entzündung, welche man verursachen würde, wäre eben so schlimm, als das Uebel selbst; und man hat Beyspiele, daß Leute an dieser Entzündung gestorben sind, ungeachtet der festgesessene Körper wirklich losgemacht worden. 3) Während dieser Versuche muß man den Kranken oft etwas Erweichendes, z. E. laues Wasser, entweder rein, oder mit Milch vermischt, oder abgekochtes Gersten- Kleyen- oder Malvenwasser, niederschlukken, oder es sich mit einer krummen Röhre, welche unter die Ritze der Luftröhre reichet, einflößen laßen, damit sowohl die gereizten Theile geschmeidiget, und die Entzündung verzögert, als auch vielleicht der festsitzende Körper dadurch losgemacht werde. 4) Wenn man den Körper im Schlunde stecken laßen muß, so ist der Kranke völlig so zu behandeln, als wenn er eine Entzündungs-Krankheit hätte. Er muß Blut laßen, und die gehörige Diät halten, und um den Hals muß man ihm erweichende Umschläge legen. Auch wenn der Körper bereits los gemacht wäre, müßte man doch eben so verfahren, so bald man Ursache hat, zu glauben, daß in dem Schlunde eine Entzündung zurückgeblieben. 5) Bisweilen trägt etwas Bewegung mehr zur Losmachung des Körpers bey, als die Instrumente. Man weiß, daß das Klopfen mit der Faust auf den Rücken oft noch so fest sitzende Körper los gemacht hat. 6) Wenn die Gefahr zu ersticken dringend ist, wenn das Blutlaßen nicht hilft, wenn keine Hoffnung da ist, den Hals in der Geschwin-

schwindigkeit zu befreyen, der Tod nahe zu seyn scheinet, wenn das freye Athemhohlen nicht wiederhergestellt wird, muß man unverzüglich die Luftröhre öffnen, welche Operation für einen geschickten Wundarzt nicht schwer, auch eben nicht schmerzhaft ist. 7) Wenn der stecken gebliebene Körper in den Magen geht, muß man den Kranken sogleich nach einer sehr gelinden Diät halten; er muß nichts scharfes, reizendes, noch hitziges, keinen Wein, keine Liqueurs, und überhaupt nur wenig Nahrung auf einmahl, und keine feste Speisen genießen, ohne sie zuvor wohl gekäuet zu haben. Am besten sind Mehlsuppen, Zugemüse, Wasser und Milch, welche letztern besser sind, als die Oehle.

Der weise Urheber der Natur hat die Einrichtung gemacht, daß nicht leicht etwas von den Speisen durch die Ritze der Luftröhre in dieselbe hineinfallen kann. Dennoch aber geschieht es zuweilen. In demselben Augenblicke erfolgt ein anhaltender und heftiger Husten, ein starker Schmerz und eine Erstickung; alles Blut steigt zu Kopfe, der Kranke ist beängstigt, und wird von heftigen und unwillkührlichen Bewegungen ergriffen, ja, er stirbt bisweilen auf der Stelle. Man muß solche Leute oft im Rücken klopfen, einige Reizungen zum Erbrechen veranlaßen, und ihnen mit Staube von weißem Pfeffer, Mayblumen, Salbey oder Haupt-Schnupftoback, den man ihnen stark in die Nase bläset, ein Niesen erwecken. Wenn solche Mittel nicht bald helfen, so muß man auch hier die Luftröhre öffnen.

Wenn es auf das Leben eines Menschen ankommt, so versucht man alles. In dem Falle, da ein Körper weder von dem Schlunde los gemacht werden, noch daselbst bleiben könnte, ohne den Kranken plötzlich zu tödten, hat man den Vorschlag gethan, in den Schlund selbst einen Einschnitt zu machen, um selbigen dadurch heraus zu ziehen, ja, so gar eben dasselbe Mittel zu gebrauchen, wenn ein in den Magen gefallener Körper von

von der Beschaffenheit wäre, daß daraus Zufälle entstehen würden, woran der Kranke plötzlich sterben müßte. Wenn der Schlund verschlossen ist, und der Kranke keine Nahrung durch den Mund zu sich nehmen kann, so wird er durch Klystiere von Fleischsuppe ernähret.

Der Arzt, IX Th. Hamb. 1763, gr. 8. S. 386, fgg.
Gift und Gegengift, Straßb. 1776, 8. S. 204, fag.
Tissot Anleit. für den gemeinen Mann in Absicht auf seine Gesundheit, Mannh. 1775, 8. S. 418, fgg.
Weizens churfächs. Landphysicus, 1 Jahrg. 1771, gr. 8. S. 123, fgg.

Erstinken, stinkend werden. In diesem Verstande nennen die Gärber erstunkenes Leder, welches zu lange in der Schwitzung gelegen, und daher faul und stinkend geworden.

Erstling, das Erste in seiner Art, der Zeit nach. Besonders 1. die Erstgeburt von Menschen und Thieren. 2. Der erste in einer Sache; so wird z. E. ein Schwein, welches zum ersten mahle ferkelt, ein Erstling genannt. 3. Die ersten Früchte, in welcher Bedeutung es nur im Plural üblich ist, Nieders. Erstgewassinghe.

Erstrecken. In der Fischerey bedeutet sich erstrecken von jungen Karpfen so viel als wachsen. Der zweyjährige Karpfensame wird daher auf einen Sommer in besondere Erstreckteiche oder Streckteiche gesetzt, damit er sich daselbst erstrecke, d. i. zur gehörigen Größe des Satzes wachse.

Erstunkenes Leder, siehe Erstinken.

Ertrag, dasjenige, was eine Sache, besonders ein Grundstück, einträgt. Der Ertrag eines Ackers, eines Gutes. In engerer Bedeutung, die jährliche Nutzung nach Abzug der Ausgabe.

Ertrinken, Nieders. verdrinken. Dieses Wort wird in der anständigen Schreibart für das niedrige ersaufen gebraucht, in einem flüssigen Körper ersticken. Auch figürlich, so wie ersaufen, ertrunkene Dörfer, ertrunkenes Land, ertrunkene Felder, die von dem Wasser überschwemmet worden.

Ertrunkene Personen. Es ist für den Menschenfreund sehr betrübt, zu sehen, daß, nach so vielen glaubwürdigen Zeugnissen, wie Ertrunkene durch sorgfältig angewandte Bemühungen wieder zum Leben gebracht worden sind, doch noch immer an den meisten Orten, dergleichen Unglückliche wieder herzustellen, entweder gar keine, oder solche Versuche unternommen werden, welche eher die Gefahr des Todes beschleunigen, als dazu dienen können, davon zu befreyen. Wie manches nützliche Mitglied, welches die Stütze einer zahlreichen Familie schon war, oder vielleicht künftig geworden seyn würde, bereits jetzt zum allgemeinen Besten als ein guter Bürger mitwirkte, oder sich einst als solcher bewiesen hätte, wird dadurch dem Staat entzogen! Aus jedem andern Gesichtspunct ist der Fall nicht minder beklagenswürdig; und wenn es auch nur darauf ankäme, das Leben des bloßen Menschen zu retten, so würde es unverantwortlich seyn, ihn hülflos zu laßen, und wahres Verdienst, die Pflichten der Nächstenliebe gegen einen solchen Verunglückten nach Möglichkeit auszuüben.

Die Academie zu Besançon setzte einen Preis auf die Erfindung der besten Mittel, die Ertrunkenen zu retten, welchen der Arzt Jsnard erhielt. In Holland, wo, als in einem sehr wasserreichen Lande, jährlich viele Personen im Wasser ertrinken, verbanden sich einige großmüthige, mit Menschenliebe erfüllte Männer, einen Preis für denjenigen zu stiften, der durch glaubwürdige Zeugnisse erwies, daß er einem Menschen, den man ohne einige Zeichen des Lebens aus dem Wasser gezogen, das Leben wieder hergestellet habe. Dieser Preis besteht in einer goldenen Medaille von 6 Ducaten, auf welcher der Nahme desjenigen gestochen wird, der einem solchen Unglücklichen das Leben gerettet. Durch diese Bemühung einer patriotischen Gesellschaft ist, von der Zeit an, sehr vielen Personen in den Niederlanden das Leben verlängert worden.

Diese

Diese zu Amsterdam 1767 errichtete Gesellschaft zeigte dem Publicum im J. 1768 an, daß sie seit dem August des vorigen Jahres bereits 8 Prämien ausgetheilet, für eben so viele Ertrunkene, die wieder zum Leben gebracht worden, nähmlich 5 in Amsterdam, einen zu Gröningen, einen zu Breda, und einen nahe bey Leyden. Von selbigem J. bis 1770 sind allein in den Niederlanden 109 Ertrunkene durch eine vernünftige Hülfe wieder hergestellt worden, die alle für todt gehalten worden, und an welchen man alle Kennzeichen des Todes, bloß die Fäulniß ausgenommen, gesehen.

Historie en Gedenkschriften van de Maatschappy tot redding van drenkelingen opgerecht, binnen Amsterdam. Amst. 1769, 8. 45 S.

D. übers. u. d. T. Geschichte und Urkunden der im J. 1767 zur Rettung der Ertrunkenen zu Amsterdam errichteten Gesellschaft; aus dem Holländ. übers. von M. H. P. Hannibal. Hamb. 1769, 8. 4 B.

Diesem würdigen Beyspiele der Holländer ist man nachher in Frankreich, Dänemark und Deutschland gefolgt.

Zu Paris sind nach dem Inhalt einer daselbst im Druck erschienenen Nachricht, durch die daselbst gemachten Anstalten, v. Mon. Jun. 1772 bis in den März 1773, von 28 Ertrunkenen, die man zu retten versucht hat, 23, und in den folgenden 9 Monathen desselben Jahres, von 31, wirklich 29 Personen dem Tode entrissen.

Von den öffentlichen Anstalten, welche zu Paris, Lille und Marseille, zum Besten der im Wasser verunglückten gemacht worden, s. No. 48 der *Gazette salut.* v. J. 1772, und *Gaz. litter. de l'Europe*, v. e. d. J. S. 422.

Vornehmlich hat man in Hamburg, in Danzig, im Hessencasselschen, in Manheim, und in den preußischen Staaten, zur Rettung der im Wasser Verunglückten die besten Verfügungen getroffen, und die deshalb anzustellenden Versuche durch Prämien rühmlichst zu ermuntern gesucht.

In Manheim ist ein Preis von 30 Ducaten dafür ausgesetzt.

In Polen haben Se. Durchl. der Fürst Adam Czartoryski, General von Podolien ꝛc. sich erbothen, einen Preis von 3 Ducaten dem oder denjenigen zu ertheilen, welche durch glaubwürdiges Zeugniß darthun, daß sie einen Ertrunkenen oder Erstickten, welcher schon für todt gehalten worden ist, wieder ins Leben zurückgebracht haben, oder außer diesem, wenn die Be-

mühungen allenfalls fruchtlos gewesen wären, den dabey gemachten Aufwand für die angewandten Mittel zu vergüten.

Nach dem Berichte des 18 St. der phys. oekon. Realzeit. v. J. 1755, Col. 143. erboth sich ein vornehmer Herr in Pommern, einem Jeden, welcher ein glaubhaftes Zeugniß von einem Exempel beybringen würde, daß er in Pommern, und insonderheit in Stettin, einen Ertrunkenen wieder zum Leben gebracht habe, eine gewisse Belohnung für seine Mühe geben wollte; nähmlich für einen, der nur wenig Stunden unter Wasser gelegen, 5 Rthlr.; für einen aber, der 24 Stunden unter Wasser gewesen, 10 Rthlr. Ein solcher sollte sich bey dem Hrn. Prediger Jndisch, Diaconus an der Schloß- und Marienstiftskirche in Stettin melden, der ihm solches unweigerlich auszahlen würde.

Im 31 St. des preußischen Sammlers, v. 5 Aug. 1773, S. 484, erbiethet sich der Hr. Verf. dieses beliebten Werkes, damit es auch an seinem Orte an Reizungen von dieser Art nicht gänzlich fehle, aus seinen eigenen Mitteln dergestalt den Anfang zu machen, daß demjenigen, der einen innerhalb den Wällen von Königsberg im Wasser ertrunkenen, und ohne merkliche Zeichen des Lebens herausgezogenen, es sey von welcher Nation oder Religion er wolle, wieder zum Leben gebracht hat, wenn er solches hinlänglich erweisen kann, er sey ein Wundarzt oder nicht, ein Einheimischer oder ein Fremder, 10 Thaler in der Hartungischen Buchhandlung von nun an ausgezahlt, auch überdem eines solchen mitleidigen und werkthätigen Gliedes der menschlichen Gesellschaft mit gebührendem Ruhm in diesen Blättern soll gedacht werden.

Eine gleiche edle Gesinnung, hat, nach dem Berichte des 37 St. der Oekon. Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schlesien, v. 17 Sept. 1774, S. 304, einige Patrioten bewogen, einen Preis von 12 Ducaten für denjenigen zu bestimmen, welcher an einem Orte in Schlesien einem Verunglückten dieser Art zum Leben geholfen hat.

Nach dem Jnhalte des oben S. 344 fgg. wörtlich eingerückten Kön. Preuß. Edicts, v. 15 Nov. 1775, wird demjenigen, der einen Ertrunkenen zuerst antrifft, und solchen in dem zunächst gelegenen Ort zu weiterer Versorgung unterbringt, im Fall der Verunglückte dadurch, und durch die mit ihm angestellten Versuche, wieder zum Leben gebracht wird, ein Douceur von 10 Thaler, wann aber die angewandte Bemühung diesen Erfolg auch nicht gehabt hat, dennoch ein Douceur von 5 Tha-

5 Thaler, aus den Kreis- oder Kriegs-Cassen jeder Provinz ausgezahlet.

Der Hessencasselschen Anstalten, wird in der *Gaz. litter. de Berl.* v. J. 1772, S. 28, mit verdienten Lobeserhebungen gedacht.

Es kann gar keine gewisse Zeit gesetzt werden, wie lange ein Mensch unter dem Wasser geblieben seyn dürfe, um noch erhalten werden zu können. Es ist möglich, daß jemand das Leben in einer Viertelstunde, ja auch in wenigen Minuten, verloren habe, so daß alle Hülfe vergeblich angewandt werde. Weil man aber auch Beyspiele hat, daß Personen mehrere Stunden im Wasser gelegen, und welche, da sie herausgezogen worden, keine Merkmahle einiges Lebens mehr an sich gehabt, woran auch die angewanden Bemühungen eine beträchtliche Zeit lang fruchtlos zu seyn geschienen, welche hernach dennoch wieder zum Leben gekommen sind: so darf man gewiß niemahls bald müde werden, allen Fleiß und Sorgfalt an ihre Herstellung anzuwenden.

Pechlin und Derham erzählen, daß ein Schwede, welcher 16 Stunden lang in einer Wassertiefe von 18 Ellen gelegen hatte, nachher noch einige Jahre gelebet. Unzählige Erfahrungen beweisen es, daß Ertrunkenen nach 48 Stunden annoch das Leben durch verschiedene Hülfsmittel wieder gegeben worden. Tilas, in Schweden, hat eine Frau gekannt, welche 3 Tage lang im Wasser gelegen.

Part of a letter from IOHN GREEN, serving to incloſe a relation of a girl, three years old, who remained a Quarter of an Hour under Water, (and that at the depth of 4½ feet) without drowning, ſt. im 1 Th. des 41 B. der *Phil. Tranſ.* No. 454, for July, A. S. & Oct. 1739, S. 166 — 168.

De ſuffocatorum aquis emerſione ſeptendiali novendialive, problematica inquiſitio ANDR. LIBAVII, ſt. in Deſſen *Singularium* Parte II. Frf. 1599, 8. S. 183 — 202.

IO. NIC. PECHLINI de aëris & alimenti defectu, & vita hominum ſub aquis meditatio, Kilon. 1676, 8.

SAL. REISELII conjecturæ ſuper Langelottianos diu ſubmerſos, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* A. 1675 & 1676, Obſ. 130.

Um sich aber in die Anwendung der dienlichen Hülfsmittel besser und mit mehrerer Ueberlegung finden zu können, ist es nützlich zu wissen, auf welche Art diejenigen sterben, wovon man zu sagen pflegt, daß sie im

Wasser ertrinken. Niedergeschlucktes Wasser trägt zu diesem Tode nichts bey, indem dessen zuweilen sehr wenig, und niemahls mehr, wie sonst oft ohne alle Beschwerlichkeit getrunken wird, in dem Magen der Ertrunkenen, bey Eröffnung ihrer Leichname, angetroffen wird. Es wird aber der Tod der Ertrunkenen durch eine Art von Erstickung verursachet, welche der Mangel der zum Athemhohlen nöthigen Luft, und öfters zugleich das Eindringen des Wassers in die Luftröhre und in die Lunge veranlaßet. Durch dieses Eindringen einiges Wassers in die Luftröhre und Lunge, scheint bey den letzten Bewegungen der Brust unter dem Wasser der zähe Schaum erzeuget zu werden, welcher in der Luftröhre der Ertrunkenen zu seyn pflegt, und wohl eine Ursache abgeben kann, daß die Herstellung der Ertrunkenen manchmahl so schwer wird, und daß von den angewandten Bemühungen zuweilen erst ziemlich spät eine erwünschte Wirkung erfolgt ist. Das auf solche Weise nun gehemmte Athemhohlen muß nothwendig den Fortgang des Geblütes durch die Lunge hindern, hernach vermittelst dieses Erfolges auch eine Anhäufung desselben in den Adern des Gehirnes veranlassen, wodurch alsdenn eine Art des Schlagflusses verursachet wird.

Von einer Erstickung eines Menschen oder Thieres im Wasser, s. das 49 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1763.

Alischers Obs. von einem ertrunkenen Kinde, st. im 36 Vers. der Bresl. Samml. v. Mai 1726, S. 619 — 621.

IO. CONR. BECKERI paradoxum medico-legale de submersorum morte sine potu aqua, aliquot cadaverum sectionibus detectum, & è principiis mechanicis illustratum. Cui adjicitur Dodecas observationum circumstantiis curaque rarissimarum, Giessæ 1704. 8. 10 B.

Wieder aufgelegt, u. d. T. De submersorum morte sine potu aqua Tractatus medico-legalis, c. præf. *G. W. Wedelii*. len. 1720, 4. 15 B recus. ib. 1729.

Experiences & observations sur la cause de la mort des Noyés, & les phénomenes qu'elle presente, faites publiquement à l' Ecole Royale Vétérinaire de Lyon, sous les yeux des Commissaires nommés, par Mrs. CHAMPEAUX & FAISSOLE, approuvées par leur rapport & le jugement de l' Acad. R. de Chirurgie, á Lyon

à Lyon & Par. 1768, 8. 367 S. Ein Auszug daraus st. in No. 3. der *Gaz. salut.* v. J. 1769.

D. übers. u. d. T. Erfahrungen und Wahrnehmungen über die Ursache des Todes der Ertrunkenen, nebst den dabey sich ereignenden Erscheinungen, welche in Gegenwart der dazu ernannten Abgeordneten in der Königl. Vieharzeneyschule zu Lyon öffentlich angestellet, durch ihren Bericht gebilliget, und von der Königl. Acad. der Wundarzeneykunst sehr günstig beurtheilet worden sind, durch die Herren Champeaux und Faissole. Aus dem Franz. übers. Danzig 1772, 8. 18 B.

IO. AD. GENSELII anatomica de submerso, st. in den *Misc. Nat. Cur.* Cent. 6, Obs. 85.

Précis des experiences de Mr. GMELIN sur les Noyés, avec l' exposé des phenomènes qu'on y remarque, st. in No. 33 der *Gaz. salut.* v. J. 1770.

I. GVMMER diss. de causa mortis submersorum eorumque resuscitatione experimentis & observationibus indagata, Groning. 1761.

GE. FRID. GVTERMANNI observata de femina aquis suffocata, st. im *Comm. litt. Nor.* 1732, hebd. 26, S. 206.

Observations pathologiques de Mr. HALLER, tirées de la dissection des cadavres, & qui contiennent quelques remarques sur les personnes noyées, st. im *Journ. æcon.* luill. 1759, S. 322 — 324.

Jo. Ad. Kulmus anatomische Beschreibung eines im Wasser ertrunkenen Menschen, st. im 22 Vers. der Bresl. Samml. Dec. 1722, Cl. 4. Art. 13.

IOELIS LANGELOTTI raræ circa suffocationem submersorum historiæ, st. in *Misc. Nat. Cur.* A. 1675 & 1676, Obs. 20.

BENJ. LVD. LVC. DE LAVREMBERT diss. Ergo demersorum vitæ fons vltimus est respiratio, Paris. 1740.

De submersis & semisuffocatis ab aqua, s. FRANC. RANCHINVS, in *tr. de morb. subitan.* C. 11. in Dessen *Opusc. med.* Lugd. 1627, 4. S. 623, f.

IO. GE. ROEDERER de submersis aqua observationes, st. in Dessen *Opusc. med.* To. I. P. 2. Gött. 1764, 4. S. 336 — 342.

Gottw. Schusters medicinisches Bedenken und Sectionsbericht eines im Wasser ertrunkenen dreyjährigen Knabens, st. in Dessen medicin. Journals 3 Th. Chemn. 1768, 8. S. 187 — 190.

GE. SEGERI de historiis submersorum judicium, st. in den *Misc. Nat. Cur.* A. 1675 & 1676, Obs. 130.

IAC. SMITH disquisitio phys. med. legalis de submersorum morte, Prag. 1727, 4.

CPH. WEBER obs. de morte submersi, st. in Dessen *obss. medicar. fasciculo altero*, Cellis 1765, 8. Obs. 1, S. 1 — 5.

Man hat einige Merkmahle, um zu wissen, ob ein Mensch lebendig ins Wasser gefallen, oder todt ins Wasser geworfen sey. Aus zwo Leichenöffnungen, die bey Ertrunkenen angestellt worden, die lebendig in das Wasser gefallen waren, schließt Herr D. Lentin,

D. Lentin, in seiner Beobachtung einiger Krankheiten, Gött. 1774, 8. S. 120, daß Wasser im Magen wohl eins der sichersten Zeichen sey, daß der Mensch nicht todt ins Wasser geworfen worden; daß man aber aus der Abwesenheit des Schleims in der Luftröhre nicht gewiß folgern könne, daß die Person schon vorher das Leben verloren. Er meint, daß der Ertrunkene dergleichen Schaum nicht zeugen könne, wenn er im Ausathmen den Geist aufgegeben, und dergestalt Wasser und Schaum aus der Lunge gestoßen hätte.

Um den Körper eines Ertrunkenen zu finden, leget man ein weiches Zweygroschenbrod auf das Wasser, und läßt dasselbe durch den Strom forttreiben, oder nimmt auch vorher die Krume heraus, thut in die ausgehöhlte Kruste etwas Queckſilber, und leget es auf das Wasser; oder man leget auch mehrere Brode also aus, und läßt sie fortschwimmen, da es sich denn oft zuträgt, daß man aus der Bewegung des Brodes den Ort entdeckt, wo der Körper des Ertrunkenen zu finden ist. Die Ursache ist diese. Eben der Strom, welcher den Körper des Ertrunkenen nach seiner natürlichen Richtung fortgeführt hat, führet auch, besonders bey windstillem Wetter, das Brod, oder einen jeden andern freyschwimmenden Körper an eben den Ort hin, an welchem jener stehen geblieben ist. Das Brod scheint darinn mit dem Körper der Ertrunkenen eine Aehnlichkeit zu haben, daß es, wie diese, dicker und weicher wird, je länger es im Wasser liegt, und daher mit ihm auch einerley Wirkung der Schwerkraft des Wassers erfährt. Denn es ist bekannt, daß ein todter Körper bey angehender Fäulniß, welche im Wasser, besonders wenn es warm ist, bald erfolgt, aufschwillt, und daher in die Höhe kommt, und als ein mit dem Wasser gleichwiegender Körper mit unter der Oberfläche des Wassers fortgetrieben wird, in welchem Fall ein schwimmendes Brod, wenn es mit ihm an einem Orte zusammen

men trifft, ihn desto leichter berühren, und wegen seiner Kleberigkeit demselben gar anhangen kann.

In Newbery fiel ein Kind von zwey Jahren ins Wasser, und ertrank, ehe man ihm zu Hülfe kommen konnte. Die Aeltern und Anverwandten des Kindes kamen, und wollten den Körper aus dem Wasser mit sich nehmen; sie suchten ihn aber vergebens, und mußten endlich die Hoffnung fahren laßen, ihrem Kinde ein anderes Begräbniß zu geben, als dasjenige, welches es wahrscheinlicher Weise in den Magen der Fische finden würde. Endlich fand sich ein geringer Mensch, der sich erboth, das Kind aufzusuchen, an welchem Orte im Wasser es auch immer liegen möchte. So wenig Glauben man anfänglich seinem Vorgeben beymaß, so wußte er selbiges doch so wahrscheinlich zu machen, und schien seiner Sache so gewiß zu seyn, daß man ihn endlich bath, den Versuch zu machen. Er rief darauf eine große Menge Volkes an dem Ufer des Flusses zusammen, und zwar an dem Orte, wo das Kind ins Wasser gefallen war. Er nahm ein Brod für ungefähr 2 Kreutzer, hohlte aus der Mitten die Krume heraus, und that, an dessen Statt, eine gewisse Quantität Queckſilber hinein, und setzte es sodenn aufs Wasser. Das Brod schwamm mit dem Strome fort, ohne unter zu sinken; die Zuschauer folgten ihm längs dem Ufer, und wurden endlich ungefähr eine halbe englische Meile von dem Orte, wo sie abgegangen, gewahr, daß das Brod auf einmal schneller anfing zu fließen, und endlich gar zu Boden sank. Es waren Taucher bey der Hand, die sogleich ins Wasser sprangen, und dem untergesunkenen Brode folgten, da sie denn, zum größten Erstaunen aller Zuschauer, selbiges neben dem Körper des ertrunkenen Kindes fanden.

Phénomene singulier & très-intereſſant; tiré du Gentlem. Magaz. du mois d' Avr. dernier, st. im *Iourn. encyclop.* v. 1 Jun. 1767, S. 131, f. desgl. in der *Gaz. litter. de Berl.* v. J. 1767, S. 276, f.

D. übers. im 1 St. des 6 Th. der Neuen Auszüge ꝛc. Frf. und Mannh. 1767, 8. S. 11 — 13.

Anzeige eines Mittels, den Körper eines Ertrunkenen zu finden, st. im 33 St. des *Alt. gel. Merc.* a. d. J. 1767, S. 257—259, und im 29 St. der Hamb. fr. Nachr. aus d. R. d. Wiss. und sch. K. v. J. 1767, S. 113, f.

Man giebt als eine gemeine Erfahrung an, daß die Ertrunkenen gemeiniglich erst nach vier oder mehr Tagen hinauf zu schwimmen pflegen. Dieses kann aber

aber nicht in allen Jahrszeiten, noch in allerley Wasser und bey allerley Personen, auf gleiche Art zutreffen.

Im 3 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, wird eine Geschichte von einer ertrunkenen 60jährigen Frau erzählt, welche nicht zu Grunde gegangen, sondern oben auf dem Wasser geschwommen, worüber Herr D. Herzog, zu Goslar, im 11 St. derselben, v. e. d. J. seine Gedanken mittheilt.

Gleichwie man aus der oben beschriebenen, und durch viele Untersuchungen der Aerzte bestätigten Art des Todes der im Wasser umgekommenen Menschen und Thiere leicht überzeuget werden kann, daß die Hülfsmittel, welche man sonst für die besten gehalten, um Ertrunkene bey dem Leben zu erhalten, nicht leicht von gutem Erfolge seyn können: so stimmt sie hingegen mit andern sehr wohl überein, wovon die Erfahrung eine vorzüglich gute Wirkung bewiesen hat.

Man hielt sonst am zuträglichsten, einen in Wasser gelegenen Menschen, den man noch herzustellen hoffte, auf den Kopf zu stellen, oder, nach dem gemeinen Ausdruck zu reden, zu stürzen, und in dieser Lage eine Zeitlang zu unterhalten, oder ihn an den Füßen aufzuhängen, in der Absicht, damit das Wasser, wovon man vieles verschluckt zu seyn glaubte, aus Mund und Nase ausfließen möchte. Da nun aber von dem verschluckten Wasser kein Schade zu befürchten ist, und solches ohnedem, so wenig wie der in der Luftröhre und Lunge erzeugte zähe Schaum, durch das bloße Umkehren des Körpers zum Ausfließen gebracht wird, überdies auch wegen der bey solchen Personen schon zu sehr angefüllten Adern des Gehirnes, von der niedrigen Lage des Kopfes sehr leicht mehr Schade entstehen kann: so hat man dieses Hülfsmittel lieber gänzlich zu unterlaßen.

Aus eben solchen Gründen kann auch eine andere Hülfsart, welche man sonst an verschiedenen Orten im Gebrauche gehabt und angerühmet, nicht wohl gebilliget

get werden. Man steckte nähmlich einen im Wasser gelegenen in ein Faß, woraus man beyde Böden gestoßen, oder legte ihn über ein Faß her, und rollte ihn vermittelst desselben hin und her. Der Nutzen dieses Verfahrens sollte nicht nur darinn bestehen, daß ein Ausfluß oder Ausbrechen des verschluckten Wassers, sondern daß auch zugleich, durch die Erschütterung und den abwechselnden Druck der Theile des Körpers, der Umlauf des Geblütes und das Athemhohlen befördert würde. Man wird leicht einsehen, daß ein Ausfließen des Wassers aus dem Magen auch auf diese Weise schwerlich erhalten werden könne. Dürfte man mit einiger Wahrscheinlichkeit hoffen, daß ein wirkliches Brechen dadurch erreget würde: so wäre zwar auch in Ansehung der nöthigen Befreyung der Brust ein guter Nutzen davon zu erwarten; es wird aber solches ohne andere zuvor angebrachte Hülfe, bey einem vorhandenen fühllosen Zustande des Körpers, nicht leicht erfolgen. Und weil bey diesem Verfahren nicht nur die Zeit zu andern Rettungsmitteln verabsäumet wird, sondern auch von dem hierbey abwechselnden stärkern Druke des Geblütes auf dos Gehirn großer Schade zu befürchten ist: so ist auch selbiges vielmehr gänzlich zu widerrathen.

Außer dem angeführten, ist auch noch der Irrthum zu vermeiden, worauf man durch das Ansehen der im Wasser von der Kälte erstarreten Personen leicht gerathen kann, daß das vornehmste Stück der ihnen zu leistenden Hülfe in der Erwärmung ihres Körpers bestehen müsse. Diese Meinung ist um so weniger unberührt zu laßen, da sie nicht nur durch Erfahrungen unterstützt zu werden scheint, sondern auch vieles von der im Folgenden angerathenen Hülfe auf die Erwärmung der Körper abzielt. Es kann aber jemand durch diese Vorstellung von der Absicht des erforderlichen Beystandes leicht verleitet werden, entweder durch unrechte

Anwen-

Anwendung derselben die Lebensgefahr des Verunglückten zu vermehren, oder die übrige diensame Hülfe zu verabsäumen. Eine mäßige und hinlängliche Erwärmung eines im Wasser erstarrten Menschen kann zwar allerdings viel beytragen, dessen Lebensbewegungen und Empfindlichkeit wiederherzustellen; man unternimmt aber zu wenig, wenn man die erste Hülfe auf eine gute Zeit lang dabey bewenden läßt, daß man ihn in warme Decken, oder in Kleider der Anwesenden, oder auch in Felle frischgeschlachteter Hammel, Kälber oder Hunde, einwickelt. Wenn man auch gleich mit der äußern Erwärmung noch weiter gehet, und die Wärme der Decke und Kleider mit eingewickelten heißen Steinen, oder bequemen mit heißem Wasser angefüllten Gefäßen, die man an verschiedene Theile des Körpers anleget, zu vermehren und in ziemlicher Stärke zu unterhalten suchet, so darf man sich dennoch auf diese Hülfe allein nicht sicher verlaßen. Ja, wenn das übrige, welches den Umlauf des Geblütes im ganzen Körper zu befördern, das Athemhohlen zu erleichtern, das Gehirn von starker Anhäufung des Geblütes zu befreyen dienet, verabsäumet wird, so kann, durch Erhitzung gewisser Theile des Körpers von außen, eine Verderbung der darinn stockenden Säfte beschleuniget, und daher auch leicht die vorhandene Gefahr vergrößert werden. Diese schädliche Wirkung bringt eine äußere Hitze desto gewisser zuwege, je größer diese ist, und je weniger man auf die übrige Hülfe bedacht ist. Man kann daraus leicht abnehmen, daß es insbesondere für sehr nachtheilig zu halten sey, wenn im Wasser erstarrte Personen in die Nähe eines großen Feuers gebracht werden, und man von dessen Wirkung allein und vornehmlich die Herstellung des Verunglückten erwartet. Wie weit man aber auf die Erwärmung solcher Menschen bey der ganzen Hülfsleistung zugleich sehen müsse, wird im Folgenden angezeiget werden.

Es

Es müssen aber die Unternehmungen, womit man einen im Wasser gelegenen, und davon des Athems, der Wärme und Empfindung beraubten Menschen wieder zurecht zu bringen suchet, die Absicht haben: 1) sowohl die Lunge als das Gehirn von dem in den Adern angehäuften Geblüte zu befreyen; 2) den geschwächten Kreislauf des Geblütes im ganzen Körper, und 3) das unterdrückte Empfindungsvermögen wieder zu gehöriger Lebhaftigkeit zu bringen. Das Verfahren selbst, welches zu diesen Endzwecken dienen kann, bestehet in folgenden Stücken.

Man bringt einen solchen Menschen, anstatt der bisherigen übeln Gewohnheit, denselben am Ufer und noch wohl gar mit den Füßen im Wasser liegen zu lassen, auf das schleunigste in ein nahe gelegenes Haus, und zwar, bey kalter Witterung, in ein mäßig warmes Zimmer, ziehet ihm alsdenn die nassen Kleider aus, allenfalls, wenn dieses zu viel Aufenthalt verursachet, zerschneidet oder zerreißt man sie an seinen Gliedern, und leget ihn, wo möglich, auf ein warmes Bett. Wenn aber kein Haus in der Nähe wäre, und ein weites Forttragen des Körpers zu vielen Aufenthalt zu machen schiene, die Witterung auch nicht naß und kalt wäre, kann man auch die erste Hülfe, nach geschehenem Auskleiden, unter freyem Himmel zu leisten suchen. Es muß aber auch Jemand, so bald es nur möglich, einen geschickten Arzt und Wundarzt, um den etwa nöthigen besondern Rath und Beystand zu leisten, herbey rufen. Es müssen alsdenn die entblößten Glieder des Menschen, die Arme, Beine und der Rückgrath, mit einem trockenen, und, wo möglich, gewärmten, auch wohl mit warmen Wein oder Brandwein, ungarischem Wasser, oder andern dergleichen Spiritus benetzten, nicht aber von gemeinem Wasser befeuchteten, wollenen oder leinenen Tuche stark gerieben, und mit diesem Reiben lange fortgefahren werden. Dabey ist zuträglich, wenn

man durch mehrmahl hinter einander wiederhohltes sanftes Andrücken des Unterleibes nach dem Innern der Brust hinaufwärts zu, vermittelst eines warmen Tuches, und ein öfteres gelindes Reiben und Erwärmen der Brust mit demselben Tuche, das Athemhohlen zu befördern suchet. Man muß auch den Körper bis zum Sitzen manchmahl aufrichten, alsdenn ihn gelind schütteln, und ihm auf den Rücken klopfen, um eine Erhohlung und Anwendung der innern Kräfte zur Bewegung der Brust auf alle Weise zu erleichtern. Und wenn mit solcher Hülfe, um nach Befinden auch andere Mittel gebrauchen zu können, einige Zeit aufgehöret werden muß, so ist selbige doch nachher wieder fortzusezzen, bis Empfindung, Athem und Wärme völlig wieder hergestellet worden.

Einige haben die Ertrunkenen, zur Erwärmung mit warmen Mist aus dem Stalle belegt, oder den Körper gar in Misthaufen eingescharrt, und nur das Gesicht frey gelaßen. Dieser eckeln Art von Erwärmung ist folgende vorzuziehen. Man nimmt warme Holz- oder Torfasche, oder wenn diese nicht zur Hand ist, wärmet man Salz, oder bloßen Sand, oder beydes unter einander vermischt, streuet es, einer halben Hand hoch über ein großes Betttuch, leget den Körper darauf, bedecket denselben mit gleichen Materialien, ebenfalls einer halben Hand hoch, doch so, daß das Gesicht frey bleibt, und breitet darüber jenes Betttuch, oder ein anderes aus. Man hat Beyspiele, daß bloß durch wiederhohltes Auflegen warmer Asche, warmen Sandes oder Salzes, Ertrunkene wieder ins Leben zurückgekommen sind. Unter andern ist die Geschichte merkwürdig, da Herr du Moulin, ein Arzt zu Clugny, ein Madchen von 18 Jahren, welches in einen Fluß gefallen, vom Strome zuerst unter einen Wasserfall, hernach von da unter die Häuser, ungefähr 150 Schritt weit, bis zu einer Gärbergrube fortgerissen worden, wo es mit seinem Rocke an einem Pfahle, hängen geblieben, und erst nach Verlauf einiger Stunden am Ufer des Flusses gefunden ward, bloß vermittelst der warmen Asche, in welcher er sie beynahe 8 Stunden lang liegen laßen, wieder zum Leben gebracht hat; wie solches zuerst in den Annonces & Affiches von Paris im May 1757 bekannt gemacht worden.

Lettre

Lettre de Mr. DUMOULIN sur une fille noyée, st. im *Nouvelliste œcon. & litter.* To. XXIX, p. l. m. de Avr. Mai & luin 1759, S. 58, f.

Im Deutschen findet man die Nachrichten davon, im 3 St. des 2 B. der Stutg. phys. ökon. Auszüge, 1760, 8. S. 367, f. im 5 St des 9 B. der Samml. auserles. Wahrnehm. ꝛc. Straßb. 1765, 8. S. 360 — 367, und in den gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1768, Col. 513, f.

Ein Beyspiel eines geretteten Ertrunkenen, bey welchem das Salz besondere Dienste geleistet, findet man in No. 27 der *Gaz. salut.* v. J. 1772; in der *Gaz. litter. de Berl.* v. e. d. J. S. 282, und im *Art. gel. Mert.* v. e. d. J. S. 164.

Nach einigem geschehenen Reiben der Glieder, oder auch gleich vom Anfange, wenn mehrere Helfer gegenwärtig sind, ist sehr zuträglich, daß eine gesunde und mit einer guten Brust versehene Person warmen Athem in die Brust des Kranken, mit zugehaltener Nase des Letztern, Mund auf Mund geleget, mit aller angewandten Kraft einhauche, und hiermit eine gute Zeit fortfahre. Wenn aber niemand zugegen wäre, der diese Hülfe leisten, oder lange genug damit continuiren könnte, so wäre auch diensam, mit einem Blasebalge frische Luft zu wiederhohlten mahlen in des Kranken Mund zu blasen, und zugleich dessen Nase zuzuhalten, und die Lippen des Mundes um die Röhre des Blasebalges fest anzudrücken.

Wenn mit dem Reiben der Glieder und dem Einblasen der Luft in den Mund des Ertrunkenen eine Zeit lang fortgefahren ist, muß der herbey gerufene Wund-Arzt einen hinlänglichen Aderlaß, nach der verschiedenen Stärke, Alter und Vollblütigkeit des vom Wasser erstarreten Menschen, verrichten, und zwar am besten an der äußern Drosselblutader, welche mehrentheils leicht zu finden und zu unterscheiden ist. Man hat bey diesem Aderlaß nicht nur die Absicht, daß der Umlauf des Geblütes nach demselben leichter hergestellet werde, sondern auch, um den Druck des Geblütes auf das Gehirn und dessen Anhäufung in den Gefäßen der Lunge zu mindern. Zu den letztern Absichten verdient aber

der Aderlaß aus der äußern Drosselblutader vor allen andern einen besondern Vorzug; und zwar um so mehr, weil bey den von Erstickung betäubten Personen öfters kein Blut aus geöffneten Adern der Füße und Arme erhalten werden kann.

FRANC. XAV. BENOIT RAILLART diss. An submersis venæsectio? Præs. D. *Tournai*, Paris. 1773.

Außer diesen gehört noch unter die vornehmsten Hülfsmittel, daß man, so bald als möglich, vielen Tobacksrauch auf einige Weise in den After des Kranken zu bringen suche. Es können hierzu verschiedene Erfindungen, um Tobacksrauchklystiere beyzubringen, sehr bequem dienen. Wo man aber deren keine bey der Hand hat, so nehme man nur die erste Tobackspfeife, welche zu haben ist, fülle dieselbe, bringe den Toback auf gewöhnliche Weise in Brand, stecke alsdenn das mit Oehl bestrichene Ende der Röhre in den After, bedecke die Oeffnung des Kopfes mit einem etlichemahl zusammengefaltenen Tuche oder durchlöcherten Papiere, damit sich dieselbe ohne Schaden in den Mund nehmen laße, und blase alsdenn mit aller angewendeten Gewalt den Tobacksrauch in des Ertrunkenen Mastdarm. Oder, es kann Jemand aus einer angesteckten Tobacks-Pfeife auf gewöhnliche Weise einen Mund voll Rauch ziehen, und denselben durch eine andere Röhre, welche in des Kranken After gesteckt worden, blasen, und solches vielmahl hinter einander wiederhohlen. Es können auch die Köpfe von zwo Tobackspfeifen, nachdem beyde gefüllet und auf gewöhnliche Art in Brand gebracht worden, dicht auf einander mit durchlöchertem Papiere oder einem Lappen und Zwirnsfaden befestigt, alsdenn die Röhre der einen Pfeife in den After gestecket, und durch die andere der Rauch von Jemand hinein geblasen werden. Im Fall der Noth, und wenn man keine Pfeife bey der Hand hat, kann man sich einer Messerscheide, wovon man das Ende abschneidet, bedienen.

Man

Man kann endlich auch den Tobacksrauch auf die Weise beybringen, daß man ein Röhrchen mit einem Ende an den Hals einer großen Schweins- oder Ochsenblase befestiget, alsdenn diese nach und nach ganz voll Tobacksrauch bläset, welchen man aus einer angezündeten Tobackspfeife ziehet, und nachdem man die Blase dicht hinter der Röhre zugebunden, damit der Rauch nicht vor der Zeit wieder heraus gehe, diese Röhre in den After stecket, sodenn, wie bey einem gemeinen Klystiere verfährt, nähmlich das angelegte Bändchen auflöset, und den Rauch durch langsames Zusammenpressen der Blase in den Mastdarm treibet.

Es ist auch ferner nützlich, wenn man solchen Menschen, besonders nach geschehenem Aderlaße, Tobacks- oder andern Rauch, oder starken Schnupftoback, oder gestoßenen Pfeffer, durch ein Röhrchen in die Nase blaset, und, wofern man starken Brandwein, kräftige Liqueurs, Schlagwasser, oder andere starkriechende Spiritus bald haben kann, ihnen solche ins Gesicht sprenget. Es kann auch nicht schaden, wenn man in der Absicht, um die Brust vom Schleime zu befreyen, und um einige Empfindlichkeit eher wieder herzustellen, versuchet, ob nicht, durch ein Reizen des Schlundes mit einer Feder, ein Brechen oder einige andere Bewegung befördert werden könne.

Wenn alle diese Hülfe vergebens angewendet zu werden scheint, sonst aber auch, wenn etwa Schlamm, Sand, oder andere Unreinigkeit in dem Munde angetroffen, und eine Verstopfung der Oeffnung der Luftröhre von etwas dergleichen vermuthet würde: so würde sehr zuträglich und nöthig seyn, vom gegenwärtigen Wundarzte am Halse eine Oeffnung in die Luftröhre mit einer Lanzette, oder einem Trocar, mit der gehörigen Vorsicht machen zu laßen. Es muß alsdenn in diese Wunde der Luftröhre ein Röhrchen gestecket, und hierdurch von einer gesunden und starken Person so viel

Athem, wie möglich, und zu wiederhohltenmahlen, oder auch nur mit eingeſteckter Röhre eines Blaſebalges, mit dieſem, friſche Luft in die Lunge geblaſen, und daneben beſonders mit ſtarkem Reiben der Glieder beſtändig continuirt werden. Es iſt dieſe Operation, wodurch eine Oeffnung in die Luftrohre gemacht wird, nicht ſchwer zu verrichten; ſie iſt auch, bey dem betäubten Zuſtande des Ertrunkenen, nicht ſchmerzhaft, und wenn ſie auch nicht hülfe, oder allenfalls unnöthig und überflüſſig befunden würde, ſo iſt doch gar kein Schade davon zu befürchten.

GE. DETHARDING ad *L. Schröckium* ſchedium epiſtolicum, quo de methodo ſubbveniendi ſubmerſis per laryngotomiam diſſerit. Roſtoch. 1714, 4. 3 B. ſt. auch in Hallers diſputatt. chirurg. ſelect. To. II. Lauſ. 1755, 4. S. 427 — 440.

Wenn ſich wieder einige Bewegungen der Glieder und einiger Gebrauch der Sinne zu äußern angefangen, ſo muß man verſuchen, ob das Vermögen, etwas Flüſſiges hinunter zu ſchlucken, wieder vorhanden ſey. Es iſt alsdenn dienſam, fürs erſte ein Glas guten warmen Wein zu geben, nachher aber öfters warmen Thee trinken zu laßen, welcher von Hollunderblüthe, Salbey oder Iſopp, zubereitet, und mit etwas Honig oder Zukker vermiſchet werden kann.

Im 52 St. des Stutg. allgem. Magaz. v. J. 1767, S. 822, f. wird erzählt, daß ein Thee von dem Kraute, Stängeln und Wurzeln des Schierlings, in zween Fällen, von erwünſchter Wirkung geweſen. In dem einen, wobey die Umſtände etwas verworrener waren, ward der Schierling zugleich in den gewöhnlichen Klyſtieren mit gebraucht.

Weil dieſen Perſonen der Athem öfters einige Zeit beſchwerlich iſt, ſo iſt mehrentheils nützlich, ihnen Meerzwiebeleſſig mit Honig, ſo wie man dieſe Sachen in den Apotheken ſchon vermiſcht bekommt, und zwar in der erſten Stunde 4 bis 6 Eßlöffel voll mit Thee verdünnt, nachher aber nur ſo viel in einem ganzen Tage einzugeben. Zuweilen iſt die Beſchwerlichkeit des Athems

Athems ſehr groß; manchmahl findet ſich auch ein Huſten und ein Fieber ein, wobey es am ſicherſten iſt, einen Arzt zu Rathe zu ziehen. Indeſſen iſt rathſam, bis man die beſondern Vorſchriften des Arztes erhält, ſolchen Perſonen weder ſtarke Nahrung noch hitzige Getränke zu reichen, und ſie nur von abgekochter Haber- oder Gerſtengrütze, oder auch von vorerwähntem Kräuterthee, trinken zu laßen.

Diejenigen, welche zur Winterszeit bey heftigem Froſt ertrinken, und unter dem Eiſe heraus gehohlt werden, ſind darum nicht zugleich erfroren. Man hat alſo dergleichen Perſonen, beym Fortbringen nach den nächſten Häuſern, durch übergelegtes Stroh und Kleidungsſtücke, vor der völligen Erſtarrung zu bewahren, und übrigens nach eben angezeigter Art zu behandeln. Wäre aber der Ertrunkene zugleich erfroren, welches aus der Steifigkeit und Härte des Körpers zu ſchließen iſt; ſo muß man ihn zuerſt wie einen Erfrornen behandeln (ſ. Froſtſchaden an Menſchen und Thieren), und ſo bald er aufgethauet iſt, die Droſſel-Ader öffnen, und reichlich Blut laßen. Alsdenn kann man allmählich anfangen, die oben beſchriebenen Mittel anzuwenden, vornehmlich Luft in die Lunge und in den Maſtdarm zu blaſen. Die eigentliche Erwärmung findet ſpäter, und nur alsdenn erſt Statt, wenn der Froſt völlig aus dem Körper heraus, und alles weich und beweglich geworden iſt.

Perſonen, die in andern flüſſigen Körpern, als: Oehl, Wein, und andern gegohrnen Säften umkommen, müſſen ganz anders, als die im Waſſer ertrunkenen, behandelt werden. Eine aus dieſen Urſachen entſtandene ſtarke Ohnmacht iſt ſchwer zu heben; vornehmlich iſt der Tod zu vermuthen, wenn man in Oehl ertrinkt, dergleichen in den Seifenſiedereyen ſich zuträgt.

Observatio de submersis suecicis, s. in den *Misc. Nat. Cur.* A. 1675 & 1676. Obs. 76.

Sur les Noyez, s. *Hist. de l'Acad. de Par.* 1719, S. 26 — 29. 1725, S. 12—15 und *Mercure Danois*, Nov. 1755, S. 245—251.

Avis pour donner du secours à ceux que l'on croit noyés. Bericht, wie man denenjenigen, welche man ersoffen zu seyn glaubet, hülfreiche Hand leisten solle. Strasb. 1740, gr. 8. s. auch. u. d. T. Nachricht, wie die im Wasser Ertrunkenen wiederum zum Leben zu bringen, im 18 St. der Stutg. phys. ökon. Realzeit. v. J. 1755. Ein Auszug daraus, mit Anmerk. begleitet, s. in Hanows Seltenh. der Nat. und Oecon. 1 B. Lpz. 1753, 8, S. 57—92; im 79 St. der Berlin. Realzeit. a. d. J. 1753, S. 658—660; im 82 St. S. 682, f. und im 18 St. des 1 B. der phys. ökon. Wochenschr. Stutg. 1756, 4. desgl. im 11 Th. des Reiches der Nat. und Sitten, Halle 1762, gr 8. S. 359—363.

Die Kunst, ertrunkene Menschen wieder zu erwecken, s. in der Berlin. Sammlung nützlicher Wahrheiten, 1742, 8. S. 247, f. 253—256, 263, f. und 269—271.

Kurzer Unterricht, wie man denenjenigen Personen zu Hülfe kommen soll, welche in das Wasser gefallen, und für todt gehalten werden. (Nürnb.) 1745, 8. 1 B.

A practical dissertation upon drowning. Lond. 1746, 8.

Auf welche Weise die Wilden in America ihre Ertrunkenen ins Leben zurückbringen, s. im 14 B. der Hist. aller Reisebeschreib. im 2 Th. der allg. Gesch der Länder und Völker von America, Halle 1753, 4. S 670, und im 77 S. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758.

Schreiben, betreffend einen ertrunkenen Menschen, welcher nach geraumer Zeit wieder zum Leben gebracht worden, s. im Brem. Magaz. 2 B. 3 S. 1758, 8. S. 567—569.

Nachricht, wie ein dem Anschein nach ertrunkenes Kind wieder zu sich selbst gebracht worden, s. im 49 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758, desgl. in den phys. ökon. Auszügen, 2 B. 4 St. Stutg. 1760, 8 S. 511—513.

Abhandlung von den Mitteln, Ertrunkene zu retten, s. im 31 und 32 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1761, und im 181 St. d. Leipz. Samml. 761, 8. S. 22—36.

Anweisung, wie die im Wasser ertrunkenen Personen zu retten und beym Leben zu erhalten, s. im 57 St. der gel. Beytr. zu den Brschw. Anz. v. J. 1761, und im 183 St. der Leipz. Samml. S. 212—222.

Schreiben, wie man ertrunkenen Personen helfen könne, s. im Arzt, 5 Th. Hamb. 1761, gr. 8. S. 162—165.

Mittel für Ertrunkene, s. eb. das. 6 Th. S. 42, f.

R. von der leichtesten und sichersten Art, Ertrunkene wieder zum Leben zu bringen, s. im Dresdn. Magaz. 2 B. 5 St. 1762, 8. S. 284—291.

Nachricht, was bey denen im Wasser verunglückten und ertrunkenen Personen zu observiren, um ihnen nach Möglichkeit das Leben wieder herzustellen, s. in No. 24 der wöchentl. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1763.

Nachricht von einer ertrunkenen Person, s. in No. 29 ders. v. e. d. J.

Von

Von Ertrunkenen, s. das 23 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1764, Col, 367, f.

Observation & reflexions sur les moyens de rappeller à la vie les personnes noyées, s. in No. 30 der *Gazette salut.* v. J. 1765.

Essai sur les maladies, qui attaquent les plus communément les gens de mer. On y a joint quelques observations sur la méthode la plus sûre de secourir les Noyés. Par *G. M.* à Marseille 1766, 12.

R. Brief von einem 1764 in der Tauber in Franken verunglückten und wieder zum Leben gebrachten dreyjährigen Knaben, d. d. H. d. 24 Nov. 1765, s. im 1 St. des 3 B. der neuen Auszüge ꝛc. Frf. M. 1766, 8. S. 13—15.

Von geretteten Ertrunkenen, s. den 2 B. des Berl. Magaz. 1766, 8. S. 472—475.

Vorschläge, wie ertrunkenen Personen noch bisweilen zu helfen, s. im Stutg. allgem. Magaz. v. J. 1767, S. 817—824.

Eines gelehrten Arztes Sendschreiben von den Mitteln Ertrunkene zu retten, s. im 16 B. der Leipz. Samml. 1767, 8. S. 22—36.

Zwey Vorschläge, denen im Wasser Ertrunkenen das Leben zu retten, s. eb. das. S. 208—222.

Anweisung, wie denen Menschen, welche im Wasser oder von Kälte erstarret ꝛc. gefunden worden, zu helfen sey, um sie beym Leben zu erhalten, s. im 58—60 St. dess. v. e. d. J. und im 63—65 St. der gel. Beytr. zu den Brschw. Anz. v. e. d. J.

Schreiben, die Ursachen betreffend, warum die im 58—60 St. d. M. vorgeschlagenen Mittel vergeblich angewandt sind, um eine am 7 Aug. d. J. in Hannover ertrunkene Person wieder herzustellen, s. im 100 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768.

Die beste Methode, die Ertrunkenen wieder zurecht zu bringen; aus der holländ. periodischen Schrift, der Philosoph betitelt, s. im 4 St. des 9 B. der phys. ökon. Auszüge, Stutg. 1768, 8. S. 551, fgg.

Nöthige Regeln der Vorsicht bey ertrunkenen Menschen, s. im 1 B. der Berlin. Sammlungen, 1768, 8. S. 143—151, und 264, f.

Gedanken über den Werth eines regelmäßigen Verfahrens, bey der Anordnung der Mittel zur Wiederherstellung erstickter Personen, s. im 51 und 52 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769.

Anzeige der bewährtesten Mittel, dadurch Menschen, welche im Wasser erstickt ꝛc. gerettet und beym Leben erhalten werden können. Hamb. 1769, 4. 1 B. s. auch in den nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. 25 Oct. und 1 Nov. 1769.

Anweisung der Mittel, ins Wasser gefallene ꝛc. Personen zu retten, s. in No. 8 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1770, S. 71—74.

Von den im Wasser verunglückten, s. den 4 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773, gr. 8. S. 394, f. und 465—468.

Auf Vernunft und Erfahrung gegründete Hülfe der Ertrunkenen, s. im 30 u. 31 St. des 1 B. des Preuß. Sammlers, Königsb. 1773, 8.

Beyspiele von Ertrunkenen, die wieder zurecht gebracht worden, s. im 98 St. des 2 B. dess. v. J. 1774.

Kurzer Unterricht, ertrunkene Menschen wieder lebendig zu machen; nebst 6 Beobachtungen, aus dem Französ. der hiezu geordneten Gesellschaft in Amsterdam ins Deutsche und Polnische übersetzt. Auf Befehl Sr. Durchl. des Fürsten Adam Czartoryski, Warschau 1775, 8. 4½ B.

Wahrnehmungen von Ertrunkenen, die wieder lebendig gemacht worden, st. im Gift und Gegengift ꝛc. Straßb. 1776, 8. S. 79 fgg.

Von Hülfsmitteln bey ertrunkenen Personen, s. eb. das. S. 171, fgg.

* * *

SEBAST. ALBINI kurzer Bericht und Handgriff, wie mit denen Personen, welche aus dem Wasser gezogen worden, umgegangen werden soll. 1765, 8.

THO. BARTHOLINI Obs. de iis, qui in aquis submerguntur, st. in Dessen *Act. med. & philos. Hafn.* Vol. IV, A. 1676, Obs. 42.

Rud. Aug. Behrens Kunst, ertrunkne Menschen wieder zu erwecken, Brschw. 1742, 4. Ein Auszug daraus, st. in No. 5 der Hall. Anz. v. J. 1744, S. 65—73.

Ein Mittel, ins Wasser Gefallene zu retten; aus dem Craftsman 1761, No. 300. Auszug aus einem Briefe Hrn. Joh. Bell, von Oporto geschrieben, übers. von Hrn. Prof. Kästner, st. im 2 St. des 26 B. des Hamb. Magaz S. 205; im Stuttg. allg. Magaz. v. J. 1767, S. 489, und im Arzt, 6 Th. S. 377, f.

Nouvelle experience pour sauver les Noyés, par Mr. BONAMY; Article extrait des registres de la Societé d'agricult. du commerce & des arts, au bureau du Nantes, du 4 Juin 1770, st. in No. 30 der *Gaz. salut.* v. J. 1770.

D. übers. u. d. Titel, Neue Erfahrung von Rettung im Wasser verunglückter Personen, st. im 60 St. des neuen Hamb. Magaz. 1771, 8. S. 573—576, und im 5 B. der Berl. Samml. S. 607.

Relation de Mr. le Marquis DE COURTIVRON, sur un noyé, qui a été rappellé à la vie, & qui avoit resté sous l'eau une demi-heure, st. in der *Hist. de l'Acad. R. d. Sc. de Paris*, Année 1757, à Par. 1762, 4. S. 32, f.

RUD. GUIL. CRAUSE diss. de restitutione in vitam suffocatorum laqueo vel in aqua. Jen. 1705, 4. 4 B.

JO. PET. EBERHARD diss. de submersorum vita restituenda. Hal. 1767, 4. 3 ½ B.

Eb. dess. Abh von den Mitteln ertrunkene Personen zu retten, st. im St. der Hall Anz. v. J. desgl. im 33—35 St. der Mindischen Beytr. z. N. und Vergn. a. d. J. 1771.

MART. FOGELII Obss. de submersis, st. in *Misc. Nat. Cur.* A. 1675. & 1676, Obs. 125.

PETR. FORESTI Obss. de quibusdam aqua fere suffocatis, & iisdem ad vitam revocatis, st. in Dessen *Obss. & curat. medicinal. ac chirurg. Opp. omn.* To. II. Rothom. 1653, f. Lib. XV, Obs. 26, S. 146, f.

Eb. Dess. Obs. de submersione aquæ, st. eb. das. To. IV, Lib. VI, Obs 33, S. 194.

Relation sur le prix gagné par Mr. Jooſten à Manheim, pour avoir rappellé à la vie un enfant noyé, avec une reflexion de Mr. JOS. DU FRESNE de FRANCHEVILLE sur les noyés rappellés à la vie, st. in der *Gaz. litt. de Berl.* v. 1 Jul. 1765, S. 207, f. und v. 8 Jul. S. 213.

CHR.

CHR. FR. GARMANNI Obs. de aqua submersis, st. in den *Misc. N. C. A.* 1675 & 1676, Obs. 89.

Ant. v. Haen, s. oben, S. 351.

Mich. Cph. Hanow, s. oben, S. 504.

Phil. Gabr. Hensler, s. oben, S. 351.

JO. MAUR. HOFFMANNI Obs. de puero aquæ submerso, & tanquam mortuo extracto, dein vitæ reddito, st. in den *Misc. Nat. Cur.* Dec. II. A. 8. Obs. 186.

Précis d'une lettre de Mr. JACQUIN, sur les remedes employés pour les Noyés, st. in der *Gaz. salut.* v. J. 1772.

Bericht des Hrn. D. Joosten, zu Neustatt an der Hardt, an die churpfälz. Akad. d. Wiss. von der Errettung eines den 27 Apr. 1765 ertrunkenen Kindes von viertehalb Jahren, (wofür derselbe den von der churpfälz. Akad. ausgestellten Preis von 100 Thalern erhalten hat), st. in Jo. Conr. Loehe Ehre Gottes aus der Betr. des H. und der Erde, 4 B. Nürnb. 1768, gr. 8. S. 396—403.

Nachricht von einem, von Hrn. D. Joosten 1765 wieder zum Leben gebrachten ertrunkenen Knaben, st. nebst andern ähnlichen Beyspielen, im 36 St. des *Alt. gel. Merc.* a. d. J. 1765, S. 107, f. und im 1 St. des 8 B. der phys. ökon. Auszüge, Stutg. 1766, 8. S. 151—153.

Siehe auch oben Francheville.

Mémoire sur la maniere la plus simple & la plus sûre de rappeller les Noyés à la vie; qui a remporté le prix des arts, au jugement de l'Acad. d. Sc. d. b. l. & d. a. de Besançon, par Mr. ISNARD. à Paris 1759, 8.

D. übers. u. d. T. Isnards heilsamer Unterricht, wie man den Ertrunkenen auf die leichteste und sicherste Art wieder zum Leben verhelfen könne. Aus dem Franz. übers. und mit Anmerk. versehen. Straßb. 1760, 8. 54 S.

Auszug aus Hrn. Isnards Methode, die Ertrunkenen wieder zurecht zu bringen, st. in No. 204 und 205 der Staats- u. gel. Zeit. des Hamb. unp. Corresp. v. J. 1767, und im 43 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768.

Eb. Dess. le cri de l'humanité en faveur des personnes noyées, ou Moyens faciles pour les rappeller à la vie. à Par. 1762, 8. 48 S.

JO. CHRIST. KUNDMANN Obs. de resuscitatione in aquas delapsorum & pene suffocatorum, st. im 7 B. der *Act. phys. med. Acad. Nat. Cur.* Obs. 124.

Cph. Jac. Mellins Landapotheke, Augsb. 1776, 8. S. 84—88.

PR. PAPII diss. exhibens tum modum & causam mortis in aqua submersorum, tum etiam generalem methodum ac remedia, quibus illi, qui in aqua vel fumo carbonum, vel frigore extincti videntur, ad vitam iterum resuscitari possunt. Herbip. 1771, 4. 3 B.

J. G. Piersch Beschreibung und Unterricht von der bequemsten und zuverläßigsten Art, Ertrunkenen zu helfen, st. im 41 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1761, desgl. im 183 St. der Leipz. Samml. 1761, 8. S. 208—212.

Mémoire

Mémoire concernant une fille de Lille en Flandre, âgée de 19 ans, qui, étant tombée le 10 Fevr. 1770, dans la riviere de la baſſe Deuſle, & y etant reſtée 21 minutes, fut rappellée à la vie, par les ſecours que lui a donnés le Sr. ALEX. PIONNIER, ſt. im *Journ. d. Scav.* Sept. 1770, S. 453—458.

Sur la methode nouvelle de Mr. SAULQUIN, Chirurgien de Bretagne, pour rappeller les Noyés à la vie, ſ. *Journ. encyclop.* v. 15 Jul. 1760, S. 121, f. und No. 22 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1761.

GODOFR. SCHUBARTI Obſ. de aqua ſubmerſis, ſt. in *Miſc. Nat. Cur.* A. 1675 & 1676, Obſ. 75.

Jo. Heinr. Schulzens Nachricht von den neueſten Verſuchen, im Waſſer verunglückte Menſchen wieder zu erwecken, ſt. in No. 33 der Hall. Anz. v. J. 1743, und in No. 5 derſ. v. J. 1744.

EUSEB. SGUARIO diſſ. epiſtol. intorno al ravivar i ſommerſi. in Venez. 1761, 8 67 S.

Moyens qu'on doit employer pour rappeller à la vie ceux qui ſont dans un état de mort apparente, par Mr. SMITH, ſt. in No. 16 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1769.

Anweiſung, wie man Ertrunkene wieder zum Leben bringen könne, ſt. in Fr. Aug. Weiz churſächſ. Landphyſicus, 1 Jahr, 1771, gr. 8. 3 St. S. 33—45, und im 2 B. der oek. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſ. a. d. J. 1774, S. 305—308.

JO. JAC. DE ZIEGLERN diſſ. de ſubmerſis, & methodo illis ſuccurrendi, Baſil. 1754, 4. 4 B

Eruca, ſiehe **Rauke. Raupe.**

Erve, echte Erve, Ervum verum *Camer.* Ervum leguminibus pendulis *Linn. H. C.* Ervum Ervilia, germinibus undato-plicatis, foliis impari-pinnatis *Linn. Hort. Vpſ.* Fr. Ers. Die Pflanze wächſt in Italien, Frankreich, Spanien, und im Orient, wild. Sie iſt jährlich, und treibt eckige ſchwache Stängel, welche 1½ Schuh hoch und an jedem Gelenke mit einem gefiederten Blatt beſetzt ſind, welches aus 14 bis 15 Par Lappen beſteht. Die Blumen kommen neben an den Stängeln, auf Stielen, die 1 Zoll lang ſind, heraus. Auf jedem Stiel ſtehen zwo blaßröthliche Blumen, auf welche kurze, etwas zuſammengedruckte Schoten folgen, von denen jede 3 bis 4 runde Samen in ſich ſchließt. Sie kann, wie die gemeine Erbſe gezogen werden, erfordert aber einen warmen Boden, und eine offene Lage. Ein Korn bringt 8 bis 10 Halme mit vollkommenen Schoten, und es ſchüttet dieſe Pflanze alſo reichlich. Ihr Stroh

Stroh iſt ein gutes Futter für das Vieh. Ihre Samen ſind eine Speiſe der Menſchen und des Viehes; ſie haben aber zu viele Luft in ſich, und tödten nicht nur öfters Hühner, ſondern haben auch bey Menſchen eine gänzliche Niederſchlagung der Kräfte, unter den Pferden aber epidemiſche Krankheiten, eine Schwäche der Kniee ꝛc. verurſacht. Sie kochen ſich auch nicht weich, und ſchmecken übrigens wie gemeine Linſen. In der Theurung kann man ſie zu Brod gebrauchen. Ehemals hat man ſie als ein äußerliches erweichendes und auflöſendes Mittel zur Arzeney empfohlen.

G. Rammelt Anmerkung vom Ervum Ervilia, ſt. in Hrn. Prof. Schrebers Neuer Cameralſchr. 6 Th. Halle 1766, gr. 8 S. 673.

Erve, Walderve, Gr. und Lat. Orobus; Fr. Orobe. Von dieſem Pflanzengeſchlecht führe nur einige Sorten an, welche, ihres Nutzens wegen, die merkwürdigſten ſind.

1. **Frühlingserve, Faſanenkraut, Waldkichern, rothe Waldwicken**, Orobus vernus; Orobus ſylveſtris vernus; Orobus ſylvaticus purpureus vernus *C. B.* Orobus vernus, foliis pinnatis ovatis, ſtipulis ſemiſagittatis integerrimis, caule ſimplici *Linn.* Ein hartes und nutzbares Staudengewächs, theils in guten lockern Boden, unter den ſtrauchigen Hügeln, theils viel ſchöner und anſehnlicher im fetten naſſen Grunde, in ſchattigen, dichten Laubhölzern, die den jährlichen Ueberſchwemmungen ausgeſetzt ſind. Es hat eine ſehr zaſerige, braune, perennirende Wurzel, macht daſelbſt ſtarke Stöcke, und 2 Fuß hohe Stängel, welche im Frühlinge recht prächtige purpurrothe Blumenſträuße bringen, die aber beym Verwelken blau werden. Auf ſie folgen dünne, langrunde Schoten, welche 1½ Zoll lang ſind, und ein einziges Fach haben, in welchem ſich 4 bis 5 längliche, bittere Samen befinden, die im Junius reif werden, und dem Federwildbret wohl zu ſtatten kommen, auch als eine Arzeney in kalten Fluſſen

geruhmt

gerühmt werden. Aus den Blumen hohlen die Bienen etwas Stoff zu Honig. Man hat von dieser Sorte eine Varietät mit blassen Blumen, die in einigen Gärten gezogen wird.

Anmerkung von dem Gebrauch des wilden Ervensamens in den podagrischen kalten Flüssen (und sonderlich in derjenigen Art kalter Flüsse, die ihren Sitz in den Lenden hat,) von Herrn Ritter, st. in der übers. Sammlung auserles. Wahrnehm. 6 B. 2 St. Straßb. 1761, 8. S. 155, f.

2. **Knollige Walderve, Waldwicke mit knolligen Wurzeln**, Orobus radice tuberosa *Riv.* Orobus sylvaticus, foliis oblongis glabris *Tourn.* Orobus tuberosus, foliis pinnatis lanceolatis, stipulis semisagittatis integerrimis, caule simplici *Linn.* Man findet diese Sorte in dem mitternächtlichen Europa, auch in Schwaben und in der Schweitz, auf Wiesen, und im schlechten Heideboden. Sie hat eine perennirende, kriechende, und aus einer großen Menge von Knoten und Zasern bestehende, Wurzel. Ihr Stängel treibt nur zu oberst einige wenige Aeste, wächst aufrecht, und ungefähr 1 Schuh hoch. Die Blumentrauben stehen auf ziemlich langen Stielen in den Winkeln der Blätter, und bestehen aus 3 bis 4 rothen Blumen, welche das Mittel zwischen der Rose und dem Purpur halten, und sich im May und Junius zeigen. Auf sie folgen lange, kegelförmige Schoten, welche 6 bis 7 rundliche Samen in sich schließen, die zu Anfang des Julius reif werden. Man kann sie sehr leicht durch die Wurzeln fortpflanzen, welche sich fast eben so stark, wie die Erdmäuschen (s. oben, S. 294), vermehren. Die Wurzel ist süß, schmack- und nahrhaft, und wird in Schottland gekocht, nicht nur als eine angenehme Speise, sondern auch als ein gutes Brustmittel gebraucht. Aus ihren Blumen entlehnen die Bienen etwas Stoff zu Honig.

3. **Schwarzes Fasanenkraut, hohe, glatte Walderve, falsche oder unechte Süßholzstaude, hohe staudige Waldkichern**, Orobus caule ramoso *Royen.* Orobus sylvaticus foliis viciæ *C. B.* Orobus niger, caule ramoso, foliis sexjugis ovato-oblongis *Linn.* Diese Sorte wächst auf den Gebirgen in Deutschland, und in der Schweitz, wild. Ihre Wurzel ist perennirend, lang, dick und süß. Ihr Stängel wächst buschig, aufrecht, und ungefähr 2 Schuh hoch. Ihre Blätter sind immergrün, schleimig und süßlich, und geben ein ziemlich gutes Futter. Von den Wurzeln haben die Engländer sich einst in einer Belagerung eine ganze Zeitlang erhalten.

Ein vorzüglich gutes Futterkraut, ist auch 4. die **gelbe Erve**, Orobus alpinus latifolius *C. B.* Orobus caule ramoso erecto, foliis ovato-lanceolatis *Hall.* welche man in Sibirien, in der Schweitz, bey Verona und auf den pyrenäischen Gebirgen, wild findet. Sie hat die Stellung der Frühlingserve, aber ihr Stängel ist höher, dicker und größer, wächst oft über 4 Schuh hoch, und ist gefurcht, eckig und aufrecht. Die Blätter sind zahlreich und glatt. Die Blumen sind gelblich.

Erweichen der Knochen, siehe unter Knochen.

Erwürgen, heißt bey der Jägerey, wenn ein Wild weder erlegt, noch gefället, sondern durch Hunde gehetzet wird, so daß sie dasselbe umbringen.

Erwürgte Personen, siehe oben, S. 342, fgg.

Eryngium, siehe **Mannstreu.**

Erysimum cereale, siehe **Buchweizen.**

Erysimum vulgare, siehe **Hederich.**

Erysipelas, siehe **Rose.**

Erythrina, siehe **Korallenbaum.**

Erythrinus, siehe **Rothfeder.**

Erythronium, siehe **Hundszahn.**

Erythroxylon, siehe **Eisenholz.**

Erz, L. Aes, Fr. Airain. 1. Eine jede Erd- oder Steinart, welche ein Metall oder Halbmetall bey sich führet, ein mit Schwefel oder Arsenik genau verbundenes Metall oder Halbmetall. In diesem Verstande wird

wird das Wort Erz in dem Bergbaue am häufigsten gebraucht, wo man aber nur diejenigen Bergarten mit diesem Nahmen zu belegen pfleget, in denen der metallische Theil die Oberhand behält. Golderz, Silbererz, Kupfererz, Zinnerz, Bleyerz, Eisenerz, Spießglaserz, Glaserz, Hornerz, Fahlerz, rothgüldenes Erz, strengflüssiges Erz u. s. f. Von mehrern Arten des Erzes wird auch der Plural die Erze gebraucht. In weiterer Bedeutung werden im Bergbaue auch einige andere Mineralien, wenn sie mit Erd- oder Steinarten vermischt sind, Erze genannt. So hat man Alaunerz und Vitriolerz, Erd- oder Steinarten zu bezeichnen, welche Alaun oder Vitriol bey sich führen.

2. Eine Mischung mehrerer Metalle. In den ersten Zeiten des Bergbaues, da man die Kunst, die Metalle zu scheiden noch nicht verstand, schmelzte man die aus der Erde geförderten Erze ohne Wahl und Scheidung zusammen, und nannte das daraus entstandene Metall gleichfalls Erz. Weil man aber den Werth des Goldes und Silbers gar bald einsehen und dessen Erze von den Erzen der übrigen Metalle absondern lernte, so bekam in den folgenden Zeiten nur eine Mischung der übrigen Metalle, besonders wenn das Kupfer den vornehmsten Theil desselben ausmachte, den Namen des Erzes, doch mit Ausschließung des Eisens, dessen Erz sich sowohl in der äußern Gestalt, als auch in der Bearbeitung sehr deutlich von den Erzen der übrigen Metalle unterschied. Daher ist es vermuthlich auch gekommen, daß das Wort Erz in den mittlern Zeiten für Metall überhaupt gebraucht wurde, doch mit Ausschließung sowohl des Goldes und Silbers, als auch des Eisens. Besonders brauchte man diesen Nahmen von dem von andern Metallen noch nicht ganz geschiedenen Kupfer. Corinthisches Erz, siehe in K. Im gemeinen Leben führet noch jetzt ein vermischtes Metall, worinn das Kupfer den vornehmsten Theil ausmacht, Glockenspeise, imgleichen eine Mischung von Kupfer und Messing, Fr. Bronze, (s. Th. VI, S. 787) den Nahmen des Erzes.

Erziehungs-Anstalten, siehe Schul- und Erziehungsanstalten.

Es, Eschen; siehe Ducaten-Aeßchen.

Esbarber, siehe Beschneiden.

Escalemberg, siehe Berg-Baumwolle.

Escalier, siehe Treppe.

Escalin, siehe Schilling.

Escarballe, Escarbeille; siehe Th. X, S. 735.

Escarbot, siehe Käfer.

Escarlate, siehe Scharlach.

Escaveſſade, siehe Halfter.

Esch, siehe Esche.

Escharotica, Brennmittel; siehe Brennen der Pferde.

Esche (*), ein Wort, welches in den gemeinen Mundarten sowohl Oberdeutschlandes als Niedersachsens häufig vorkommt, aber selten richtig verstanden wird. Es bedeutet 1. die sämmtlichen zu einem Dorfe gehörigen Getreidefelder, wie das Hochdeutsche Flur, die zu einem bewohnten Orte gehörigen Aecker.

2. Meh-

(*) In den gemeinen Mundarten lautet dieses Wort auch Oesche. In einigen Gegenden ist es männliches Geschlechtes, der Esch. Im mittlern Lateine bedeutet Aiacis, Agicis, Aicis, Aizes, Aizis, Aizum, theils einen jeden District, ein jedes Gebieth, theils auch einen Hof, eine Wohnung, mit den dazu gehörigen Grundstücken, Manſum. In Auvergne ist Aize, ein Anger, ein an ein Haus stoßendes ungebauetes Stück Landes. In einer Urkunde von 1070 bey dem Martene Th. 1. Ampliſſ. Collect. S. 481 kommen tres eſcæ terræ vor, vbi seminantur duo modii frumenti & amplius, wo der Herausgeber des du Fresne für escas ohne Noth acras lesen will. Noch öfter kommen in den mittlern Zeiten Osca, Oska, Oca, Ocha, Hochia, Oscha, Oschia, Olca u. s. f. von einer Flur, einer Reihe zusammen stoßender Aecker vor, welche Bedeutung Ouſche und Osche in Nivernois noch hat. S. auch Elter, welches gleichfalls hieher zu gehören scheinet.

2. Mehrere an einander liegende, verschiedenen Besitzern gehörige Aecker, welche nicht anders als durch Furchen oder Raine von einander abgesondert sind. In dieser Bedeutung, welche es mit dem Worte Flur gleichfalls gemein hat, ist es in Westphalen üblich, und wird alsdann den Kampen entgegen gesetzet, welches befriedigte, mit Zäunen oder Feldmauern von andern Aeckern abgesonderte Grundstücke bedeutet.

3. Ein Theil der bey einem Orte befindlichen, oder einem Eigenthümer gehörigen Felder, so fern derselbe zu einer und eben derselben Zeit bestellet wird. So pflegt man in Oberdeutschland, besonders in Schwaben, die Felder in drey Eschen einzutheilen, in die Sommer-Esche, Winteresche und Bracheſche. In Sachsen nennet man einen solchen Theil eine Art, in Niedersachsen einen Schlag. Siehe Art, und Zelge.

4. Das Recht der Weide oder der Hüthung in der Esche zur gehörigen Zeit, nähmlich wenn die Aecker brache liegen, im Oberdeutschen. Die Esche und Trift haben.

Esche, Eschbaum, Eschern, Aesche (*), L. Fraxinus, Fr. Fresne, Frêne. Hierunter verstehen die meisten alten Schriftsteller die gemeine Aesche (Fraxinus excelsior); die neuern aber diese ganze Gattung mit vermengten und ganz getrennten Geschlechtern, deren Zwitter-Blume entweder keinen oder einen in 4 Stücke getheilten Blumenkelch, entweder keine, oder eine vierblätterige Blumenkrone, zwey Staubfäden, und einen Staub-Weg

(*) Aesche, in Oberdeutschland Asche, Fränkisch und Alemannisch Asch, Angelſ. Aesc, Engl. Ash, Dän. und Schwed. Ask, Holl. Esch, kommt mit dem Latein. Nahmen Aesculus oder Esculus genau überein, weil der Same dieses Baumes den ersten Menschen zur Speise gedienet. Wachter läßt ihn von dem Griech. Worte ἰσχυς, Stärke, abstammen, weil das Holz dieses Baumes überaus zähe und stark ist. Frisch hingegen findet eine starke Aehnlichkeit zwischen diesem Nahmen und dem Hebr. אשׁ

Weg hat, und nur einen lanzenförmigen Samen hinterläßt, die weibliche aber nur einen einzigen lanzenförmigen Staubweg hat.

1. Die Edel-Aesche, gemeine Aesche, Wald-Aesche, Geißbaum-Aesche, Fraxinus excelsior *C. B.* Fraxinus vulgatior *J. B.* Fraxinus excelsior, foliolis serratis, floribus aperalis *Linn.* Dieser Baum wächset in ganz Europa, mehr oder weniger wild, und giebt einen der nutzbarsten im Holze ab. Er treibt vor andern Laubhölzern einen hohen, starken und dabey sehr geraden glatten Stamm, zumahl, wenn er in einem guten schwammigen feuchten Boden steht, woraus er Saft genug ziehen kann. Man findet ihn auch in flachen Wäldern von dergleichen Lage, an den Säumen, in den Elsbrüchen, und wo das Wasser länger stehet, als sonst. Er wächset daselbst wohl, wenn er Kühle, Schatten, Feuchte, und einen lockern guten Grund hat. Sonst aber ist er auch in verschiedener Lage und Höhe, an den ansteigenden Mittelgebirgen, im dicken Gebüsche, wo er einen hohen, geraden, aber nicht sonderlich starken Schaft treibt, auch schnell wächset, und sich stark vermehret. Doch finden sich oft Aeschen an hohen steinichten und andern harten Oertern, wo man sie nicht vermuthet, da sie von Samen erwachsen sind, und ihre Wurzeln auch sehr tief zwischen Felsen haben schlagen können. Die äußere Rinde ist aschfarbig braun, und bleibt bis in 30 Jahre glatt, nachher aber fängt sie an Risse zu bekommen, welche von Jahren zu Jahren stärker werden. In manchem Grunde ist das Holz sehr hart, so, daß es den Nußbaum einigermaßen übertrifft, ob es gleich sonst nur eine mittlere Härte, wie das bey den alten Birkenstämmen, hat. Wenn es jung ist, ist dasselbe weiß, und zähe wie Leder; nachher wird es bräuner, und ist im Kerne blaßbraun, fast wie bey der Eiche und Roßkastanie. Sonst ist das junge Holz schön gewässert, und spielt sehr ins seidenhafte; an dem alten

hingegen vergrößern sich die Narben nach und nach, wie bey den Eichen. Wenn das Holz recht dürre geworden, will es fast keinen Hieb annehmen, daher es wegen seiner Festigkeit auch Stein-Aeschenholz genannt wird. Die Zweige sind nicht häufig, stehen ziemlich regelmäßig von einander ab, und wachsen ganz gerade, ohne sich sonderlich auszubreiten, oder weit herunter zu hangen, welches der ganzen Krone, und besonders dem Wipfel, vor andern ein gutes und sehr unterscheidendes Ansehen giebt. Die stumpfen, weichen, dicken und saftreichen Enden der Zweige, machen die Aeschen, so lange sie ohne Laub sind, vor andern kenntlich. An diesen laufen die Knospen zu Ende des März ziemlich auf. Das im May ausbrechende, und dem Laube der jungen oder auch der fremden schwarzen und andern Wallnüsse ziemlich gleichkommende Laub, besteht aus 7, 9, 11 bis 13 länglich zugespitzten, gezahnten, kleinern Hauptblättern, welche parweise gegen einander über an den Blätterstielen befestigt, auf beyden Flächen von einer schönen grünen Farbe, auf der untern aber ein wenig heller und glätter sind, auf welcher auch noch eine weiße Ader der Länge des Blattes nach hinläuft. Die Blüthe erscheint noch vor oder mit dem ausbrechenden Laube, bey uns zu Anfange des Maymonaths, wie an den Gebirgen; in wärmern Gegenden aber schon in der Mitte des März oder April. Sie kommt in kleinen faserigen Sträußen oder auch Trauben hervor, und besteht entweder in wahren fruchtbaren Zwitterblumen allein, oder in eben dergleichen, die aber mit weiblichen Zwitterblumen vermischt sind. Außer diesen erwachsen aus ihrem Samen noch insbesondere Pflanzen, die nur mit weiblichen Blumen allein versehen sind. Das Samenbehältniß besteht in einem länglichen, platten, zugespitzten, häutigen, braunen Bälglein, welches ganz dünn und aus zwey Theilen zusammengesetzt ist, und von Duhamel mit einer Vogel- oder Gänsezunge verglichen

glichen wird, daher es auch Ornithoglossum, Lingua avis, anseris oder passerina, heißt. Der Same ist ein weißes oder weißröthliches, längliches, fast ovales, plattes, oben zugespitztes und unterwärts stumpfrundes Korn, von einem bittern, herben und scharfen Geschmack, und wird im October reif.

Die Aeschen werden am besten durch das Säen ihres Samens fortgepflanzt. Dieses kann nun entweder an solchen Oertern geschehen, wo sie stehen bleiben sollen, oder auch in einer Baumschule. Die Schriftsteller pflegen gemeiniglich eine von diesen Methoden ohne Ausnahme für die beste auszugeben; allein, zu gewissen Absichten ist es gut, die jungen Bäume in einer Baumschule zu ziehen, zu andern aber ist es besser, sie da zu säen, wo sie stehen bleiben sollen. Man hat hierbey zu überlegen, ob man seine Aeschen zwischen Hekken, oder als Fällholz, oder in Wäldern, oder in Haufen auf bloß gestellten Gegenden, wie in Thiergärten, oder auf bloßen Hügeln, wo sonst wenig gutes wächst, pflanzen will, und nach diesen verschiedenen Umständen muß man sein Verfahren einrichten. Will man sie zwischen Hecken haben, so thut man am besten, sie in einer Baumschule zu ziehen, und sie mittelst einer zweymahligen Verpflanzung dahin zu setzen. Will man sie in Haufen oder zum Fällholze haben, so ist es am besten, sie auf dem Flecken zu säen. Will man aber einen Theil großer Wälder daraus machen, so muß man sich nach dem Boden und dessen Lage richten; denn auf einem recht guten Boden gerathen sie am besten durch das Verpflanzen; ist aber das Land unfruchtbar, und kann ihnen, nachdem sie verpflanzt sind, keine baldige Nahrung geben, so ist es am besten, sie darauf zu säen. Es kommt hierbey zuvörderst darauf an, eine gehörige Quantität guten Samen zu bekommen. Diesen muß man nicht kaufen, weil man dabey niemahls von seiner Güte gewiß versichert seyn kann. Man kann ihn mit leichter

Mühe auf das vortheilhafteste sammeln. Man muß sich einen großen lebhaften und frischen Baum aussuchen, und Acht geben, wenn die sogenannten Schlüssel desselben reif werden. Alsdenn läßt man den Baum stark schütteln. Wollen sie nun, wie bey einigen Witterungen geschieht, nicht gut abfallen, so schneidet man eine Quantität von den Bündeln ab, und suchet die besten, vollesten und größten aus. Hat man alsdenn den Samen, so kann man mit dem Säen desselben seinen Absichten gemäß verfahren.

Um den Aeschenbaum in einer Baumschule zu ziehen, läßt man in der letzten Woche des Octobers, welches die Zeit ist, in welcher die Schlüssel reif sind, ein kleines Beet wohl umgraben und von allem Unkraute reinigen. Am besten ist es, ein solches Stück Land dazu zu nehmen, welches vorhin noch nicht bearbeitet worden. Der Boden muß leicht, aber nur schlecht seyn. Hat man die Wahl, so ist ein ordinärer Lehm allemahl vorzuziehen. Wenn diese Erde durch Umgraben und Brechen ihrer Klöße wohl bereitet ist, so müssen die Schlüssel der Aeschenbäume auf dem Fußboden eines lustigen Zimmers, wo die Sonne nicht hinkommt, ausgebreitet werden. Wenn sie solchergestalt ein wenig getrocknet sind, säet man sie dick in seichte Furchen, die quer über das Beet, 4 Zoll von einander, gezogen sind. Alsdenn muß man mit einer Harke die Erde darüber scharren, das Beet ganz eben machen, und sie solchergestalt der Natur überlaßen. Man sieht nichts eher davon, als nach ungefähr 17 Monathen; alsdenn kommen sie in Menge hervor. Sowohl während der Zeit, daß der Same in der Erde liegt, als auch, wenn er schon aufgegangen ist, muß das Beet von allem Unkraute rein gehalten werden; und im Frühjahr muß man, wenn nicht häufige Regengüsse fallen, die Pflanzen ein wenig begießen. Bisweilen, wenn die Schlüssel beym Sammeln recht reif gewesen sind, wenn die Erde frisch und gut,

gut, und die Witterung insonderheit zuträglich ist, schießen sie schon im ersten Frühlinge hervor; gemeiniglich aber liegen sie bis zum folgenden. Man muß bey Zeiten eine Baumschule bereiten, die jungen Bäume aus diesem Beete darein aufzunehmen; denn der Aeschen-Baum kann das Verpflanzen seiner ersten Schossen weit früher ertragen, als alle andere Bäume. Man hat es mehrentheils gut gefunden, dieselben, nachdem sie 6 Monathe gewachsen, aus diesem Beete wegzunehmen; denn ein Sommer ist schon genug dazu; und man kann es auch deswegen nicht länger aufschieben, weil ihre Wurzeln sehr geschwind fortschießen. Man muß daher, im Herbst nach ihrer ersten Erscheinung über der Erde, ein größeres Stück Landes wohl umgraben, und vom Unkraute reinigen laßen, und kleine Gräben, 3 Fuß von einander, darauf machen, die so tief und weit sind, daß die Wurzeln der hineinzusetzenden Bäumchen nicht beschädiget werden. Alsdenn muß man die jungen Bäume aufnehmen. Es wird aber in diesem Stücke bey den Aeschen weit mehr Sorgfalt erfordert, als bey vielen andern Bäumen, und zwar eben deswegen, weil sie so viel jünger, als andere, versetzt werden müssen. Die Wurzeln muß man ein wenig mit der Spade lösen, und alsdenn, ohne sie zu zerbrechen, behutsam heraus nehmen. Von der gerade herabschießenden Haupt- oder Herzwurzel muß man einige Zoll abnehmen, die andern Wurzeln aber müssen bleiben, wie sie sind. Alsdenn müssen die jungen Bäume behutsam in die Gräben, ungefähr 15 Zoll von einander, gesetzt werden, und man muß die Erde um sie herum fest andrücken. In dieser Baumschule müssen sie 4 Jahre stehen, und alsdenn an die Oerter gebracht werden, wo sie bleiben sollen. Damit sie aber regulär wachsen mögen, muß man, so lange sie in dieser Baumschule sind, in dieser Absicht für sie sorgen. Alles Unkraut muß abgehalten werden, damit sie volle Nahrung bekommen, und in jedem Winter

müssen ihre Seitenzweige beschnitten werden. Es kommt ihrem Wuchse sehr gut zu statten, wenn die Erde zwischen ihren Reihen in jedem Frühjahr umgegraben wird; imgleichen, wenn man in der ersten Zeit, da sie in die Baumschule gebracht werden, dafür sorget, daß sie sich aufrecht halten, und daß die Erde wohl um sie schließe, welches durch Niedertreten am besten geschehen kann. Im vierten Jahre müssen sie spät im Herbste aus dieser Baumschule genommen, und zwischen den Hecken, wo sie stehen bleiben sollen, oder in die neuen Waldpflanzungen gebracht werden, woselbst man sie aufrecht einsetzen, und auch in solchem Stande zu erhalten suchen muß. In Hecken müssen sie ungefähr 25 Fuß von einander stehen. In Wäldern, wo man sie, um gutes Nutzholz davon zu bekommen, lange stehen laßen will, kann man mit gutem Nutzen unter den andern daselbst gesetzten Bäumen, nach einem jeden dritten Baume, eine Aesche setzen, und zwar so, daß sie 9 Fuß von einander zu stehen kommen. Will man lauter Aeschen ziehen: so ist die beste Methode, sie an solchem Orte überall 8 Fuß weit von einander zu setzen. Am Ende des ersten Jahres muß man einen Baum um den andern 6 Zoll weit von der Wurzel abschneiden. Man muß die schlechtesten dazu nehmen, und die geradesten und besten stehen laßen. Dieses verdünnet die Pflanzung gleich um die Hälfte, und giebt eine doppelte Art von Wuchse. Aus den abgeschnittenen werden viele starke Schossen hervor kommen, aus welchen in 5 oder 6 Jahren gute Stangen werden, die man zu Reifen und vielen andern Dingen gebrauchen kann. Sie werden solchergestalt zu gehörigen Zeiten einen guten Vorrath junger Aeschen liefern, die als Fällholz sehr gut gebraucht werden können, und aus den andern, die stehen geblieben sind, werden schöne Bäume, die in 30, 40 oder 50 Jahren, nachdem der Boden beschaffen ist, einen ansehnlichen Werth erhalten.

Die

Die Beschaffenheit des Bodens muß es gleichfalls entscheiden, ob die ganze Anzahl der Bäume, welche man das erstemahl stehen läßt, zum Zimmerholze bleiben sollen, oder ob sie noch eine andere Verdünnung erfordern. Ist das letztere, so muß es mit Vorsichtigkeit geschehen, und man muß allezeit die schlechtesten zu kleinem Holze abhauen, die längsten und geradesten aber zum Zimmerholze stehen laßen.

Wenn die Aeschen an dem Orte, wo sie stehen bleiben sollen, gesetzt sind, so können einige von den Seitenzweigen abgenommen, die Spitze muß aber niemahls beschnitten werden. Geschieht es aber, so muß man solche Bäume bis auf den Grund niederhauen, und sie alsdenn zu Stangen, oder in einer größern Höhe zum Kappen stehen laßen. Denn, wenn die Spitze einmahl verletzt ist, so kommt niemahls gutes Zimmerholz davon.

Mit der Aesche ist der Vortheil verknüpft, daß, wenn sie sich zu einem Endzwecke nicht schicken will, sie doch zu einem andern gebraucht werden kann. Wenn man sieht, daß ein Baum zum Zimmerholze nicht gut ist, kann man ihn 6 oder 8 Zoll hoch abhauen, da er alsdenn sehr gut gerathen wird. Dieses kann zu jeder Zeit geschehen, und der kränklichste Aeschen-Baum wird sich wieder darnach erhohlen.

Es sind noch verschiedene andere Arten des Pflanzens der Aeschen zu betrachten, als: 1) wenn sie einen Theil des Fällholzes abgeben sollen; 2) wenn man sie in Wäldern von einem schlechten Boden entweder allein, oder zugleich mit andern Bäumen ziehen will; und 3) wenn sie in Haufen in Thiergärten, oder einzeln auf hohen und unfruchtbaren Gründen stehen sollen. In allen diesen Fällen, ist die beste Methode, sie da zu ziehen, wo man sie beständig haben will. Solches kann aber, nachdem es die Umstände erfordern, auf verschiedene Art geschehen.

Sollen die Aeschen einen Theil des Fällholzes ausmachen, so sollte man allezeit billig eine doppelte Absicht dabey haben, nähmlich: um einige von den Schossen zu Stangen unter anderm Fällholze bey den

verschiedenen Fällen wegzunehmen, andere aber zum Zimmerholze stehen zu laßen.

Die Aeschen können unter dem Fällholze, entweder wenn es erst angeleget wird, oder nach einigen geschehenen Fällungen desselben, gesetzt werden. Die Methode dabey ist diese: Wenn der Wuchs der andern Stauden einige Höhe erreicht hat, es möge nun aus dem ersten Schusse, oder nach einer darauf erfolgten Fällung geschehen, so muß man, mit einer Mauerkelle in der Hand, und mit einigen auserlesenen Aeschenschlüsseln in der Tasche, an den Ort, wo das Fällholz steht, gehen. Es muß dieses zu Ende des Octobers, wenn die Schlüssel erst gesammlet, und ein wenig getrocknet sind, geschehen. Man muß hierauf die Erde an bequemen Stellen mit der Kelle öffnen, und einige wenige von den Schlüsseln hinein thun. Diese muß man mit der aufgenommenen Erde etwa $\frac{1}{2}$ Zoll hoch bedecken, und die daselbst abgefallenen Blätter über die Stelle legen, welche selbige schützen und feucht erhalten. Man muß solche Stellen dazu wählen, die am meisten leer sind, wo der Boden am besten ist, und wo sich die meiste Feuchtigkeit findet, wenn die Lage des Bodens durchgehends trocken ist. Sie werden alsdenn sehr gut aufschießen. In dem ersten darauf folgenden Herbste, oder auch erst übers Jahr hernach, nachdem sie entweder im ersten, oder im andern Frühling aufgeschossen sind, muß man seine junge Pflanzen untersuchen, und diejenigen, welche krumm gewachsen sind, 5 Zoll von der Erde abschneiden, die andern aber zum Zimmerholze stehen lassen. Hierdurch wird man sein Fällholz auf eine leichte Art verdicken, und zwar mit den besten Bäumen, die man nun darein pflanzen kann. Die abgeschnittenen Aeschen werden häufige Stangen hervorschießen laßen, die mit dem übrigen Fällholze, bey jedem Fällen, abgenommen werden können. Die andern werden zum Zimmerholze sehr gut wachsen. Wenn sie zu dick werden, so

so muß man einige davon beym ersten Fällen des Fäll-Holzes umhauen, und die Stümpfe, Stangen zu tragen, stehen laßen.

Die Ursache von diesem besondern Verfahren ist folgende. Wenn das Fällholz durch Verpflanzen aus der Baumschule angeleget wird, so gerathen die Aeschen nicht darinn, wenn der Boden nicht besonders gut ist. Denn, da dieselben, zur Verpflanzung aus ihren ersten Beeten, eine ganz andere Zeit erfordern, als andere Bäume, so ist es am besten, den Vorrath von dieser Art, ohne diese Methode zu ziehen.

Die Aeschen wachsen auch viel geschwinder, als andere Arten von Fällholz; und wenn es erst auch lange nach demselben dazu gesetzt wird, so hat es doch um die Zeit des Fällens, mit demselben schon eine gleiche Größe. Denn, das gemeine Fäll-Holz erfordert zum Wuchse das erste mahl eine Zeit von 12 bis 20 Jahren, die Aeschen hingegen geben schon im 7ten Jahre hernach, wenn ihre Schossen bis an den Grund abgeschnitten werden, gute Stangen.

Wenn das Fällholz durch Säen angeleget wird, so kann man die Aeschenschlüssel mit dem andern Samen säen. Sie werden alsdenn die andern Arten an Wachsthume übertreffen, welches aber keinen Schaden thut; jedoch ist es aus vielen Ursachen besser, die Aeschen erst nachher zu säen. Es kommt dabey nicht aufs Gerathewohl an, sondern sie kommen alsdenn recht an denen Stellen zu stehen, wo sie die beste Art haben; und der vorhin erwähnte Vortheil, das Fällholz mit einem so nützlichen Wuchse und auf eine so leichte Art zu verdicken, ist gewiß nicht geringe.

Es sind noch zwo andere Gelegenheiten, bey welchen die Aeschen am besten unmittelbar aus dem Samen, an denen Orten wo sie stehen bleiben sollen, zu ziehen sind, nämlich: in Wäldern von einem schlechten Boden, wo man sie zum Zimmerholze bestimmet, und in Thiergärten, und an andern bloß gestellten Gegenden. Wenn der Boden in Wäldern gut ist, laßen sich die Aeschen, wenn sie 4 Jahre alt sind, sehr gut dahin verpflanzen, und gerathen ganz wohl, indem die Güte des Bodens den Einhalt, welchen ihr Wachsthum durch das Verpflanzen bekommt, wieder ersetzt.

Ist

Ist der Boden aber schlecht, und wohl gar schlechter, als der Boden der Baumschule, so ist es nicht besser, als den Samen der Aeschen daselbst zu säen; denn kein Baum geräth beym Verpflanzen gut, wenn er nicht in einen bessern Boden kommt.

Was diejenigen Aeschen betrifft, welche einzeln, oder in Haufen, in Thiergärten, oder andern bloß gestellten Gegenden stehen sollen: so laßen sich selbige allda aus derselben Ursache am besten aus dem Samen ziehen. Die offene Lage des Ortes thut sonst ihrem Wachsthume Einhalt, wenn sie von einem Orte genommen werden, wo sie Schutz gehabt haben, wie sich solches in Baumschulen gemeiniglich findet, und es ist ihnen selbige eben so schädlich, als der unfruchtbare Boden.

In beyden Fällen ist folgende Methode zu beobachten. Man muß die Erde an jeder Stelle, wo eine Aesche stehen soll, 2 Fuß tief öffnen, gut umarbeiten und ihre Klöße wohl brechen laßen. Alsdenn kann man etwa ein Dutzend Aeschenschlüssel von der gesundesten und besten Art hinein thun, und sie mit darüber gelegtem Strauchwerke, oder mit einem niedrigen Zaune, bis sie aufkommen, beschützen. Wenn sie hervor gekommen sind, kann man die Hälfte davon aufziehen, und die besten stehen laßen. Nachher müssen auch alle die andern zu verschiedenen Zeiten aufgezogen werden, so, daß man nur den schönsten und regulärsten Schuß stehen läßt. Dieses muß allemahl mit gehöriger Behutsamkeit geschehen, damit die Wurzeln des stehen bleibenden Baumes nicht in Unordnung gebracht werden. Alsdenn muß man ihnen mit Pfählen, oder auf andere Art, zu Hülfe kommen, im Winter alle unnütze Zweige abschneiden, und dafür sorgen, daß sie gerade und regulär wachsen.

Die gemeinste Methode, einen Aeschenwald anzulegen, besteht darinn, daß man den dazu bestimmten Boden umpflüget, die Schlüssel darauf säet, und sie, wenn

wenn sie einige Höhe erreicht haben, verdünnet. Andere säen zugleich auch Haber mit dem Aeschensamen, und laßen, wenn sie jenen zur gehörigen Zeit eingeärndet haben, diesen unter dem Schatten und Schutze der Stoppeln frey wachsen. Ich habe dieser Methode zur Anlegung des Fällholzes bereits erwähnt; allein, wenn man die Aeschen zum Zimmerholze gebrauchen will, so kommt selbige der vorhin angezeigten Methode im geringsten nicht bey.

Ueberhaupt ist das Ziehen derjenigen Aeschen, die man zum Zimmerholze bestimmet, an denen Oertern wo sie stehen bleiben sollen, in diesen Fällen ungemein vorzuziehen. Wir verlangen von den Bäumen zum Zimmerholze, daß sie von einem ebenen und regulären Wuchse seyn sollen; und das werden sie, wenn man sie aus dem Samen an denen Orten, wo sie bleiben sollen, ziehet, weil ihnen kein Einhalt geschieht. Die Nahrung ihres Bodens, sie möge nun häufig oder sparsam seyn, wird ihnen ununterbrochen zugeführet; alle Bäume hingegen, welche verpflanzt werden, bekommen einen Einhalt in ihrem Wachsthume, ehe ihre Wurzeln sich in der neuen Erde völlig fest gesetzt haben; keine aber mehr, als die Aeschen.

Außer dem Säen giebt es noch eine andere Art diesen Baum zu vermehren, wenn nähmlich um die abgehauenen Büsche, welche auf hohen Wrieteln stehen, ein Zaun gemacht, die zweyjährigen Loden, mit einem Messer bis auf den Kern eingeschnitten, diese aber, wie Fig. 582 zeiget, mit starken hölzernen Haken niedergebogen und an der Erde befestiget werden. Der Zaun wird mit Erde angefüllet, und nach 3 Jahren werden die Pflanzen, weil sie alsdenn schon hinlängliche Wurzeln haben, abgenommen und verpflanzet.

a, ein Aeschenstamm, der über seinen Wurzeln junge Reiser getrieben. *b*, ein geflochtener Zaun, welcher 3 Fuß von dem Stamm herum gemacht wird, und 1 Fuß über der Erde stehet. *c*, die ausgewachsenen jungen Loden, welche vom Stamm herunter gebogen, und durch die Haken *d* auf der Erde fest gemacht werden, daß die Loden auf dem Zaune ruhen; alsdenn wird der Zaun inwendig herum mit Erde angefüllet.

Es ist diese Art, die Bäume abzulegen, auf dem Harze im Gebrauche; und man kann dieses mit den Rüstern, Ahorn und andern laubtragenden Bäumen, welche in der Jugend ein sehr weiches Holz haben, thun.

Die Aeschen können zu hohen Bäumen aufwachsen. In England hat man dergleichen, wie Ray versichert, von 132 Fuß Länge gehabt.

D. Walker sah auf einem Kirchhofe, auf den orkadischen Inseln, den Rest einer Aesche, welche vor Alter gestorben war, und von deren Stamme noch eine 16 Fuß hohe Säule stand. Der Stamm hatte 5 Fuß über der Erde, 58 Fuß im Umkreise.
Gentlem. Magaz. 1766, Sept. S. 408.
Neues Brem. Magaz. 2 B. 1 St. S. 215, f.

Im 50sten Jahre sind die Aeschen gemeiniglich in ihrem besten Alter. Nach der Zeit können sie zwar am äußern Umfange zunehmen; allein inwendig fangen sie an, einzugehen. Bisweilen bemerkt man an ihnen eine besondere Krankheit, da nähmlich die ältern Zweige und der Stamm eine sehr grindige Rinde bekommen; s. Th. IV, S. 17, f.

Wegen der weichen saftigen Spitzen ihrer Zweige ist das Wild, auch zahme Vieh, absonderlich im Frühjahr, den Loden sehr gefährlich; ja, wenn sie auch zu einer Höhe von 6, 8 bis 10 Fuß erwachsen sind, suchen sie dennoch die Hirsche, um die Zeit, wenn sie fegen, vor allen andern aus, und schlagen die Gipfel herunter. Wo demnach starke Wildbahnen unterhalten werden, ist dieses Holz so gut als ausgerottet; nur etwas weniges von demjenigen, was zwischen Dickungen von stärkern Loden anderer Holzarten stehet, und dadurch gedeckt wird, kommt mit genauer Noth fort. Die aufgehenden Keimen leiden zwar von der Witterung nicht so leicht Schaden, wie die von Ahorn und Lehnen, sind aber dennoch weichlich. Bey dem Pflanzen junger Aeschen ist es daher nicht genug, solche gegen das Abschälen und Verbeißen mit Dornhecken zu verwahren, sondern man muß auch, wo viel und starke Hirsche sind, bey jedem Stamme einen ziemlich

lich hohen Pfahl stecken, um das Abschlagen, so viel möglich, zu vermeiden. Die Aesche vertrocknet zwar nicht so leicht, wie ander junges Holz, wenn es von Wildbret, Ziegen und Schafen abgeschälet wird, erhohlt sich auch vom Verbeißen leichter, dennoch aber thut es dem Wachsthum merklichen Schaden, der Baum wird leichter anbrüchig, und geht doch endlich gar aus, wenn die Beschädigung mehrmahls wiederhohlt wird.

Kein Baum wird auch leichter von Insectengattungen angefallen, als die Aesche, deren Blätter für sie einen vorzüglichen Reiz haben müssen. Sonst ist der junge Trieb der Aeschen und ihr Laub viel reiner, als an andern Baumarten, und außer dem allgemeinen waldverderbenden Ungeziefer, sind nur die Hornissen, die großen spanischen Fliegen, zwo Schmetterlings-Arten, und die eigentlichen Blattsauger der Aeschen, als die für sie gefährlichen Feinde bey uns bekannt.

Die Hornissen saugen nicht nur den Saft aus den Knospen der jungen Aeschen, und hindern dadurch ihr Wachsthum, sondern fressen auch die äußere Rinde an den jungen Stämmen zirkelrund um die Zweige ab, durch welche Entblößung die Bäume gar sehr leiden.

Die große spanische Fliege, Meloe vesicatorius, *Linn. Syst. Nat. Ed. 10. No. 3.* ist ganz grün, und mit langen Flügeldecken versehen. Der Gestank entdecket sie bald in der Paarzeit, in gewissen Jahren, da sie stark von dem kahl bis auf die Rippen abgefressenen Aeschenlaube für die Apotheken gesammelt werden. Es kommen zwar bey dem zweyten Triebe wieder andere Blätter hervor, die sich an den Bäumen bis zu den ersten Frösten im October erhalten, zuweilen aber auch von andern Insecten wieder verwüstet werden.

Die beyden Schmetterlinge sind folgende: 1) Die eigentliche Aeschenraupe, Phalæna noctua Fraxini, *Linn. Syst. nat.* Ed. 10, No. 89. Sie ist eine Gattung der sogenannten Nachteulchen, mit einem zackigen Rücken, und platt heruntergebogenen, mit doppelten schmalen hellen schwärzlichen Binden bezeichneten, am hintern Rande aber etwas gezackten Flügeln, wovon die Oberflügel dunkel oder blauschwärzlich gelb, die

Unter-

Unterflügel aber schwarz, und am hintern Rande unterwärts noch mit einer weißlichen Querbinde versehen sind. Die Raupe verzehrt zuweilen an dem zweyten Triebe alle Blätter, welche nach der ersten Verwüstung von den spanischen Fliegen wieder gewachsen waren. Dieser Zufall mindert die Schönheit der Aesche, in der besten Jahrszeit, und macht sie in Gärten und Plantagen unangenehm. 2) Das Frauchen, der Specht, oder das schwarze glatte Nachteulchen, mit blau- gelb- und weißgefleckten Oberflügeln, und rothfleckigen Unterflügeln, Phalæna noctua Dominula *Linn.* l. c. No. 68. Der Unterleib ist röthlich, mit schwarzen Streifen, und dessen haarige schwarze weiß gedüpfelte Raupe findet man, außer der Aesche, auch auf etlichen Weiden, deren Laub sie verzehret.

Die Ligusterraupe, Sphinx Ligustri *Linn.* l. c. No. 7, findet man nur in gewissen Jahren bey uns einzeln auf der Aesche.

Die Larve des eigentlichen Blatt- und Sprossensaugers der Aesche, Chermes Fraxini *Linn.* l. c. No. 12, sauget an der weichen Rinde der jungen Sprossen und des Laubes, wodurch, wenn die Menge zu groß ist, das Austreten des Saftes, und Mißgewächse entstehen.

Bedient man sich des Aeschenbaumes zum Fällholze, so muß er mit dem andern Holze gefället werden, wenn man, durch das Abschneiden der jungen Schossen, Stangen daraus gezogen hat; bleibt er aber zum Zimmerholze unter andern Pflanzungen stehen, so muß man dafür sorgen, daß sich sein Gipfel nicht gar zu sehr verbreite; denn, was von demselben herab fällt, thut dem jungen Gewächse, so nach jedem Fällen hervorkommt, großen Schaden. Gebraucht man den Aeschenbaum zum Kappen, so muß man dahin sehen, daß alle seine Zweige eine solche Höhe haben, daß das Vieh nicht hinan reichen kann. Da dieser Baum geschwinder, als andere, wächset, so muß man ihn auch öfter kappen. Es wird derselbe weit eher hohl, als viele andere Arten, und alsdenn verliert er seinen Werth, giebt allemahl weniger Zweige zum Kappen, und bringt sie auch weit langsamer hervor. Man muß daher auf einen Vorrath dieser Art Bäume bedacht seyn, dann und

und wann frische zu diesem Gebrauche zu pflanzen, und sie alsdenn, wenn sie eine gehörige Höhe erreicht haben, zu kappen. Wenn diese nun so weit sind, daß sie die Stelle der alten vertreten können, so kann man die letztern abhauen, so bald sie anfangen oben hohl zu werden, und dadurch ihrem Verfalle zuvorkommen. Es werden uns also noch ihre Zweige zu Nutze kommen, um deren willen diese Art Bäume eigentlich gezogen werden, zu einer Zeit, da sie der Baum noch in guter Quantität und frisch hervorbringt. Und wenn man den Baum umhauet, so bald man die ersten Zeichen des Verfalles davon verspüret: so wird man noch dazu so viel gutes Zimmerholz bekommen, als der Baum an sich hat, und man wird an die Stelle derer, die man umhauet, frische und starke wieder in Bereitschaft haben. Diese Bäume sollte man billig regulär, und zwar allezeit einen zwischen zween alten pflanzen, und die Wurzeln der letzten müßten ausgegraben werden, daß die jungen Freyheit hätten, die ihrigen völlig auszubreiten. Auf diese Art kann man beständig fortfahren, und allemahl einen frischen Vorrath haben.

Wenn der Aeschenbaum zwischen Hecken steht, muß er sorgfältig und öfters behauen werden. Was man behauet, muß man weder hier, noch wenn man den Baum zum Kappen gebrauchet, zu groß werden laßen. Die beste Zeit, beydes zu thun, ist im Frühjahr. In Hecken muß man den Gipfel gleichfalls nicht zu stark wachsen laßen, weil der Abfall von den Zweigen zu vielen Schaden thut.

In kleinen Gehölzen und Thiergärten, muß man im Anfange gehörige Sorge tragen, daß die Aeschen ihre rechte Form bekommen; nachher aber bedarf sie keines Behauens. In kleinen Gehölzen muß man den Stamm gerade und regulär in die Höhe gehen laßen; in großen Wäldern aber kann man die Zweige in einer gewissen Höhe, ungefähr von 20 Fuß, frey wachsen

laßen. Dieses benimmt dem Werthe des Zimmerholzes zwar etwas, weil die Länge dadurch unterbrochen wird; der Baum bekommt aber alsdenn einen schönen Gipfel und ein besseres Ansehen, worauf man bey solchen Pflanzungen hauptsächlich sieht; und obgleich dem Werthe des Zimmerholzes dadurch etwas benommen wird, so wird die Quantität desselben doch nicht verringert, denn die großen Arme solcher Bäume liefern gleichfalls vieles.

Will man die Aeschen nicht zu Brennholz fällen, welches die wenigste Zeit geschiehet, sondern als Zimmerholz verarbeiten laßen: so ist hierzu die beste Zeit gegen Weihnachten, in der Mitte des Winters, wenn der Saft am geruhigsten ist. Das Holz, welches zu jeder andern Zeit gehauen wird, wird leicht wurmstichig. Man muß sie so tief, als möglich, an der Erde weghauen, und wenn es ein Baum ist, dessen Gipfel man frey hat wachsen laßen, so müssen die größern Zweige, weil er noch steht, sorgfältig abgehauen werden, damit der Baum im Fallen davon keinen Schaden leide. Kleine Aeschen, in was für einem Zustande sie auch seyn mögen, sind am besten in der Mitte des Februars zu fällen.

Der geschwinde und reguläre Wuchs der Aeschen, preiset ihren Gebrauch um Häuser und Gärten an, wobey aber zwischen diesen Bäumen und dem Gartengrunde eine gehörige Entfernung zu beobachten ist. Das Ansehen ihrer Blätter verursachet in dergleichen Pflanzungen eine angenehme Abwechselung. Liebhaber von besondern Bäumen, sollten in ihren Baumschulen auch deswegen Aeschen haben, um die verschiedenen Sorten derselben, wovon weiter unten handeln werde, darauf zu pfropfen, indem sie auf diese Art am besten gerathen.

Die Aesche ist ein so nutzbarer Baum, daß man ganz sicher rechnen kann, sie bringe dem Eigenthümer, nach 30 oder 40 Jahren, eben so viel ein, als eine Eiche

che in 70 Jahren. Denn von jungen Aeschen hat man weit mehrerley Vortheil, als von Eichen, weil diese so leicht eingehen, jene hingegen besser dauern. Und wenn eine Aesche ihr gehöriges Alter erreicht, und keine Knorren oder Knoten hat, so kann sie eben so theuer verkauft werden, als die schönste Eiche. Ein jedes Stück davon, vom großen Stamme an, bis zur kleinsten Stange, ist an den Mann zu bringen. Aus dieser Ursache kann für einen Landmann, wenn er einen guten Grund dazu hat, fast nichts vortheilhafter seyn, als einen Wald von Aeschenholz allein anzulegen. Ich habe oben gezeigt, daß man zu diesem Ende eine gehörige Quantität Samen säen, und, wenn derselbe aufgegangen, die schlechten Schossen abschneiden, die besten aber in gehörigen Entfernungen zum Zimmerholze stehen laßen müsse. Bey diesem Verfahren hat man von solcher Pflanzung ein jährliches Einkommen. Denn das Unterholz, welches von den abgeschnittenen Schossen hervor wächset, kann alle 6 oder 7 Jahre abgehauen werden, und in großen Pflanzungen kann man alle Jahre den sechsten oder siebenten Theil davon abhauen. Es wächst Holz zu allerley Gebrauch von diesen Stümpfen, die, so bald sie abgehauen worden, eine Menge junger Zweige wieder hervorschießen laßen, welche alle 6 oder 7 Jahre mit großem Vortheile können gefället werden, während der Zeit, daß die Bäume zum Zimmerholze heranwachsen, welches in einer Zeit von 35 bis 50 oder 55 Jahren geschieht, nachdem der Boden und andere Umstände ihrem Wuchse beförderlich oder nachtheilig sind.

Die Rinde des Aeschenbaumes macht mit der Solution des Eisenvitriols in gemeinem Wasser eine schwarze Tinte, und theilt lauem Wasser, in welches sie gelegt wird, eine bläuliche, dem Garn aber, mit welchem sie in Wasser gesotten wird, besonders, wenn es schon gelb gefärbt ist, eine blaue Farbe mit. Die Rinde ist

auch zur Gärberlohe zu gebrauchen. Und sollte die Muthmaßung richtig seyn, daß die Hornissen ihre Nester, aus welchen Schäfer Papier bereitet hat, aus der äußern Rinde der Zweige an jungen Stämmen sammeln, die sie so fleißig benagen (s. oben, S. 527): so ist es wahrscheinlich, daß auch diese durch gewisse Zubereitungen zu diesem Gebrauch tüchtig gemacht werden könne.

Das Aeschenholz ist in vielen Fällen zu gebrauchen, wo das Holz eben keine Nässe auszustehen hat, wiewohl es Einige auch zum Schiffbau, zu Ruder ꝛc. empfehlen. Es ist weißgewölkt oder weißbräunlich, von langen Faden, fest, hart, zäh und biegsam, und daher zu solchem Werkholze, das sich einigermaßen biegen und nachgeben muß, sehr dienlich. Wegen seiner Zähe und Festigkeit, braucht es der Böttticher zu Faß-Bänden und Reifen, s. Th. VI, S. 87. Die Tischler, Drechsler, Wagner, Stell- und Rademacher, verarbeiten dasselbe, und bey dem Landmann ist es der Haupt-Theil seines Geschirrholzes. Es werden daraus Sättel, Wagenbäume, Achsen, Naben, Felgen, Speichen, Rungen, Grendel, Klötze zu Rollen, Backtröge, Mulden, kleine Handleitern, Schubkarren, Harken, Flegel, Egebalken, Handgriffe zu allerley Werkzeuge, Axthelme, Fässer, Kannen, Löffel, Becher ꝛc. verfertigt. Man macht auch Lanzenstiele, und Schäfte für Fangeisen, Spieße und Spontons, davon, welche schön polirt und braun gebeitzt werden können. Auch schneidet man mittelmäßige Bretter, auch wohl schwache Bolen daraus, und macht Treppen, Spinden, Tische, Stühle, Bettstellen, und ander Hausgeräth, welches im Trocknen bleiben kann, davon. Das Aeschenholz ist das einzige, woraus gute Racketen zum Ballschlagen gemacht werden können. Die dazu bestimmten Klötze von dem Stamme dieses Baumes, müssen gleich über der Wurzel eines zehnjährigen Baumes abgehauen werden. Wie dieselben zu diesem Behuf gekocht und hernach bearbeitet werden, findet man im VII B. des Schaupl. der Künste und Handwerke, S. 239, fgg. beschrieben. Insonderheit verarbeiten auch die Kunsttischler und Cabinetmacher dieses Holz, zumahl das von der Wurzel, sehr gern zu eingelegter Arbeit, weil es wegen seiner buntgeflammten Adern und Härte dem Olivenholze sehr gleichet, auch die Farbe besser behält. Die an erhabenen, etwas steinigen Orten wachsende Aesche giebt ein vorzüglich schönes Nutzholz. Aus dem Fällholze werden, oben erwähnter maßen, Stangen von allerley Art, insonderheit Hopfenstangen, gehauen; auch macht man Pallisadenzäune davon. Das verfaulte Aeschenholz kommt zu einem wohlriechenden Puder.

Unter allen Arten grün gehauener Hölzer, brennt das Aeschenholz nicht nur am leichtesten, sondern giebt auch mehr Hitze als das Erlenholz, und dünstet zugleich einen angenehmen und gesunden Geruch aus, daher man sich dessen gern in den Kaminen bedienet; wie es dann auch fast alle andere Holzarten an Güte der Kohlen übertrifft.

Das Laub kann man zur Winterfütterung für Schafe und Rindvieh gebrauchen. Dieses Verfahren ist besonders in dem Bisthume Hildesheim gewöhnlich, und wird am besten auf folgende Weise bewerkstelliget. Die Bäume werden als Satzweiden gezogen, und im August und September nach 6 bis 7 Jahren mit scharfen Zeuge geköpft, die abgeschnittenen Zweige in Büschel gebunden, im Schatten getrocknet, und den Winter über, dem Hornviehe, besonders aber den Schafen und Ziegen, vorgeworfen. Man kann dieselben, ob sie gleich bey den hildesheimischen Dörfern nur an Gärten und Gräben angetroffen werden, wenn es sonst andere Umstände nicht verhindern, in geraden Linien und so weit aus einander pflanzen, daß in Zukunft ein jeder

Stamm durch den andern nicht eingeschränkt stehet, sondern freye Luft behält. Jedem Baume werden alle gute Zweige gelaßen, damit er in der ganzen Höhe nach allen Seiten damit besetzt bleibe, und diese sind es, welche man bis auf drey Viertheile der Länge des Stammes zu der gehörigen Zeit abschneiden muß, damit noch beständig mehrere hervorgebracht werden. Der Gipfel wird nicht beschnitten, um den Stamm nach und nach in gleicher Dicke immer höher aufwachsen zu laßen, und ihn am Ende durch den Gebrauch des Holzes noch nutzbarer zu machen.

Nach dem Berichte des VII B. des übers. Museum rust. & commerc. S. 64, füttert man zu Genf auch die Pferde mit Bündeln von Aeschenholze, die von den zartesten Zweigen desselben gemacht worden, welche die Pferde im Winter sehr begierig fressen.

Die frühe Blumenkätzchen sind der Bienenzucht einträglich.

Den unreifen Samen kocht der gemeine Mann in England mit Essig und Salz ein, und bedienet sich desselben zu Brühen.

Was den medicinischen Nutzen der Aesche und ihrer Theile betrifft, so werden die Blätter, als Thee gebraucht.

Memoire sur le Thé de Gaumont, ou les feuilles de Fresne, dont les merveilleuses proprietés peuvent faire tomber le Thé des Chinois, st. in No. 39. der *Gaz. salut.* v. J. 1761.

Der ausgepreßte Saft der Blätter, soll nicht nur in der Wassersucht gute Dienste leisten, sondern hat sich auch vorzüglich, und nach einigen Erfahrungen, besonders wenn er etwas alt ist, durch seine Heilkräfte in denen tödtlichen Zufällen, welche der Biß giftiger Schlangen erreget, berühmt gemacht. Man hackt nämlich die Blätter klein, nimmt so viel, als man mit der Hand fassen kann, in einen Mörsel, gießt ein Glas Franzwein darzu, stößt so lange, bis der Saft davon frey wird, preßt ihn durch ein leinenes Tuch, giebt dem

dem Kranken alle halbe Stunden ein Spitzglas voll davon, nachdem man ihn an dem verwundeten Orte geschröpft hat, und leget auf diesen alle Morgen und Abend einen Umschlag von ausgepreßten Blättern. Mit dieser Heilart aber muß man eine Zeitlang fortfahren.

Wahrnehmung von der Kraft des ausgepreßten Saftes der Eschenblätter wider den Vipernstich, von Hrn. Beauregard, st. in der übers. Samml. auserles. Wahrnehm. ꝛc. 6 B. 3 St. Straßb. 1761, 8. S. 243, f.

Brief des Hrn. Martin, an Hrn. de Jussieu, von Heilung zweener Vipernbisse, st. im 6 St. des 4 B. ders. 1759, 8. S. 468 — 474.

Ein glücklicher Versuch, mit dem Safte vom Eschenlaube giftiger Schlangen Bisse zu heilen; angestellt und eingegeben von Lars Montin, st. im 27 B. der übers. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1765, S. 154 — 159.

In Sibirien gebraucht man die abgekochten Blätter in der Lustseuche.

Dem ziemlich scharfen und gewürzhaften Samen haben die ältern Aerzte harntreibende, steinzermalmende, und zur körperlichen Liebe reizende Kräfte zugeschrieben. Selbst van Swieten hat den wenigen Aufguß desselben in der Wassersucht, und Floyer in dem viertägigen Wechselfieber angerühmt.

Das Holz besitzt eine trocknende und zusammenziehende Kraft; insonderheit wird demselben eine blutstillende und heilende Kraft zugeschrieben, wenn nähmlich die Wunden damit bestrichen würden, daher wird die Aesche an einigen Orten auch Wundbaum und Wundholz genannt.

Der Aberglaube lehrt, wenn es diese Wirkung ausüben sollte, so müßte es am Johannistage und Charfreytage früh vor Sonnen Aufgang in aller Stille, abgehauen werden. Wenn sich die Bauern schneiden oder hauen, so streichen ihrer viele, sonderlich die Zimmerleute, die Wunde kreutzweise mit diesem Holze, um das Blut zu stillen und den Schaden zu heilen. Es würde aber eben die Wirkung thun, wenn sie die Wunde nur geradeweg strichen und drückten.

Das blaue Wasser, welches davon über den Helm geht, hält man ebenfalls für ein Wundmittel; und dem auf eine besondere Art davon zubereiteten empyrevmatischen Oehle schreibt Borrich eine besondere Kraft in hartnäckigen Lähmungen zu. In Tavastland, Savolax und Carelien brauchen die Finnen einen aus Aeschenholz durch Niedersteigen gemachten Essig (s. Holz-Essig, im Art. Essig), welchen sie Sarnetärva nennen, als eine Universalmedicin, und schwitzen darauf. Wegen seiner durchdringenden und zertheilenden Kraft wird er in innerlichen Entzündungen und bey Contusionen gerühmt.

Die trocknende und mäßig anziehende Rinde, hat Hellwig, und nach ihm Lentilius, wiewohl mit Zusatz der Enzianwurzel und des Wermuthsalzes, vorzüglich in Wechselfiebern, zu einem Quentchen auf einmahl in Pulver gegeben, an die Stelle der Fieberrinde, Andere an die Stelle des Franzosenholzes in venerischen Krankheiten gesetzt, Andere aber haben sie auch, in einer verstärkten Dosis, wenigstens in dem ersten Falle unwirksam befunden. Man hat ihr auch harntreibende, eröffnende und heilende Kräfte zugeschrieben.

LAVR. HEISTER diss. de medicamentis Germaniæ indigenis Germanis sufficientibus, Helmst. 1730.

CHR. HELLWIG diss. de Fraxino, Quinquina Europæorum, Grypisw. 1712, 4. 6½ B.

Der aus den Aeschenbäumen gezapfte Saft, heilet den Biß giftiger Thiere, wenn man die Wunde damit wäscht, und darein getauchte leinene Lappen darüber leget. Befürchtet man giftige Kräuter gegessen zu haben, so trinkt man davon, und es werden wenigstens heftigere Zufälle zurückgehalten, bis man eines mächtigern Gegengiftes theilhaftig werden kann. Wenn ansteckende Krankheiten grassiren, so nimmt man des Morgens nüchtern einen Löffel voll. Zur Linderung der Kopfschmerzen läßt man ihn mit eben so viel Wein aufkochen, und schlägt eine darein getunkte Leinwand um

um den Kopf. Eine darein getunkte Leinwand auf angehende Krebsschäden gelegt, verhindert, daß selbige nicht sogleich gefährlicher werden.

Hannov. Beytr. z. N. und Vergn. v. J. 1759, Col. 439.
Preuß. Sammler, 2 Band, S. 1035, f.

Die Salze, welche aus der Asche verschiedener Theile dieses Baumes bereitet werden, haben weder die Kräfte der Pflanze, noch vorzügliche vor andern feuerfesten Laugensalzen aus dem Gewächsreiche.

Von dem Eschenbaume und dessen Fortpflanzung, von J. F. N. s. das 52 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753, Col. 765, f.
Der Schweitzer. Gesellsch. in Bern Sammlungen ꝛc. 1 Th. 4 St. Zürich 1760, gr. 8. S. 834 — 838.
Abhandlung von Ziehung des Aeschenbaums; aus den Schriften der königl. ökon. Ges. in England übers. st. im 2ten Bändgen der von S. L. Hadelich herausgegeb. Uebersetzungen und Abhandl. ꝛc. Langens. 1763, 8. S. 169 — 171, und 298.
Zuverläßige Nachricht von Erziehung der Eschenbäume, st. im 20 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768.
Gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1770, St. 93 — 95.
Vom Nutzen der Eschen, um Landstraßen damit zu besetzen, s. Berliner Sammlungen, 2 B. 2 St. 1770, 8. S. 182.
Preuß. Sammler, 2 B. Königsb. 1775, 8. S. 1457 — 1460.
Hrn. Prof. Beckmann Grundsätze der deutschen Landwirthschaft, Gött. 1775, 8. S. 348.
Hrn. v. Brocke Forstwissenschaft, 1 Th. Leipz. 1768, 8. S. 89 — 92; 298 — 303, und 4 Th. S. 410 — 412.
Hans Carl v. Carlowitz Anweis. zur wilden Baumzucht, Leipz. 1713, f. S. 328 — 331.
Heinr. Wilh. Döbels practische Anmerkungen vom Eschenbaum, st. im 56 St. der Oecon. Nachr. Leipz. 1753, 8. S. 612 — 617, und im 85 St. S. 57 — 70.
Wilh. Ellis von Erbauung des Zimmerholzes, Leipz. 1752, 8. Th. 1, S. 84 — 95, und Th. 2, S. 239 — 256.
Hrn. Prof. Gleditsch Forstwissenschaft, Berl. 1774, gr. 8. 1 B. S. 339 — 349.
Guiot Forsthandbuch, Nürnb. 1771, 8. S. 61 — 64.
Du Frene, s. *le Gentilhomme cultivateur*, trad. de l' angl. de Mr. HALE, To. IV. à Par. 1761, gr. 12. S. 32 — 66; und Deutsch, im 1 Th. der allgem. Haushaltungs- und Landwiss. Hamb. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 549 — 568.
Jo. Wieg. Kröhne Nachricht vom Anbau der Esche, st. in No. 29 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1770, S. 288.
Hrn. D. Martini allgem. Gesch. der Nat. 1 Th. Berl. und Stett. 1774, gr. 8. S. 433, fgg.
Jo. Jac. Reinhards vermischte Schriften, 2 St. Frf. und Leipz. 1760, 8. S. 182, f.

Jul. Bernh. v. Rohr Geschichte der Bäume und Stauden in Teutschland, Leipz. 1732, 8. S. 160 — 163.
J. C. Schroer Beschreibung des Eschenbaums, Frf. a. d. O. 1700, 8.
Sylvanders zufäll. Gedanken von der Nat. Eigenschaft und Fortpflanz. der wilden Bäume, Wolfenb. 1752, 4. S. 31.
Proprietez du Freſne, découvertes par Mr. TABLET, ſt. in den *Mem. de Trev.* Sept. 1710, S. 1648 — 1650.
Eb. Deſſ. Obſervation nouvelle ſur la nature & les qualitez du Frêne ſauvage, ou l'on montre, qu'il peut tenir lieu du Sené, ſt. eb. daſ. Oct. 1711, S. 1820 — 1822; und im *Journ. d. Scav.* Janv. 1712, S. 85, f.

2. **Die blühende, blumentragende, groß- oder vollblumige Aesche,** Fraxinus americana florida *Hort. Pariſ.* Fraxinus floribus completis *Royen.* Fraxinus florifera botryoides *Moriſ.* & *du Ham.* Fraxinus humilior ſ. altera Theophraſti, minore & tenuiore folio *C. B.* Fraxinus (paniculata) foliis lanceolatis glabris, floribus paniculatis terminatricibus *Mill.* Fraxinus ſylveſtris *Colum.* Fraxinus Ornus, foliolis ſerratis, floribus corollatis *Linn.* Sie wächset in den wärmern, mehr südlichen Gegenden von Europa, dergleichen Italien und die daran gränzenden Länder ſind, wild. Ihr Stamm wird ſelten über 16 Schuh hoch, und macht eine schöne Krone. Ihre Blätter beſtehen aus 7 bis 9 kleinern Blättern, welche schmaler, als bey unſerer gemeinen Aesche, von schöner dunkelgrüner Farbe, lanzenförmig, am Rande gezahnt und wellenförmig kraus ſind, und auf gleichen Stielen ſtehen. Ihre Blumen zeigen ſich im May und Junius, ſind alle zwitterartig, bilden an den Enden der Aeſte schöne große und dicke hängende Sträuße, und haben einen ungemein ſüßen Geruch, eine ſehr kleine und grüne Decke, und 4 längliche weißliche Blumenblättlein. Sie iſt ziemlich dauerhaft, und hat vor den übrigen das Vorzügliche, daß ſie nicht von Inſecten, und beſonders von ſpaniſchen Fliegen und Horniſſen, angegriffen wird. Die Fortpflanzung geſchieht gewöhnlich durch das Pfropfen der Reiſer auf die Stämme unſerer Aesche; noch beſſer aber aus dem Samen, den man aus wärmern

mern Ländern zu erhalten ſuchen muß. Uebrigens wird ſie, wie die gemeine Aesche, behandelt. Unſere Winter kann ſie vertragen; jedoch muß man bey dem frühen Ausbruche der Blumenbüſchel von einem ſpät einfallenden Nachtfroſte im Frühjahr öfters den Verluſt dieſer Blumen befürchten, welche den Bienen Wachs und Honig geben. Das Holz kommt mit der gemeinen überein. Wegen des beſtändig guten Laubes und der ſchönen Blumenbüſchel verdient dieſe Aesche in Pflanzungen und niedrigen Alleen vor jener den Vorzug.

3. **Die Manna-Aesche,** Fraxinus rotundiori folio *C. B.* & *du Ham.* Fraxinus (rotundifolia) foliolis ovato-lanceolatis ſerratis, floribus corollatis *Mill.* Fr. Frêne à feuilles rondes. Dieſe Art hält Linné für eine Abänderung der blühenden Aesche. Man findet ſie am häufigſten in Calabrien. Ihr Stamm wird ſelten über 16 Schuh hoch, hat auch viel kürzere Triebe, als die gemeine Aesche, und eine aſchgraue glatte Rinde. Die Blätter ſind zwar ebenfalls aus 7 bis 9 kleinern Blättern zuſammengeſetzt, doch rundlich, hellgrüner, als an der vorher beſchriebenen, auch in der Größe weit kleiner, auf beyden Flächen glatter, und am Rande tiefer gezahnt. Ihre purpurrothe Blumen zeigen ſich an den Seiten der Aeſte im Frühling noch vor den Blättern. Sie leidet von den Inſecten, auch von dem Froſte nichts, wenn er nicht ſehr hart iſt, und kann, wie die andere Arten, durch Pfropfen der Zweige auf die gemeine Aesche, oder durch Samen, fortgepflanzt werden.

Ihr haben wir die Manna zu verdanken, welche in den Verordnungen der Aerzte ſo häufig vorkommt. Dieſer Saft fließt, in dem Vaterlande dieſes Baumes, vorzüglich aber in Italien, in den heißeſten Monathen des Jahres, entweder ſelbſt aus der Rinde dieſes Baumes, wenn er noch jung iſt, an den glatten Zweigen und den Blättern, wo er ſich zuvor in ziemliche Beulen oder Knollen zuſammen gezogen, und dieſelben zerſprengt

hat;

hat; oder aus Wunden und Oeffnungen in dieselbe, die man theils durch Hauen und Einschneiden, theils durch Zerfressen und Nagen der Cicaden, gemacht hat. Ein mehreres davon siehe in M.

Extrait d'une lettre de Mr. MARCORELLE, à Mr. *de Fouchy*, dans laquelle il rend compte de la découverte faite par Mr. *Mouſſet*, Apothicaire à Carcaſſonne, d'une eſpéce de Manne, qui ne diffère point de celle de Calabre, & qui croit ſur des ſaules & des frênes aux environs de cette ville, ſt. im 3 Th. der Memoir. de Math. & de Phyſ. preſentés &c. à Paris 1760 4. S 501—503.

4. Die nordamericaniſche weiße Aeſche, Aeſche aus Carolina mit breiter Frucht, Fraxinus Caroliniana latiori fructu *du Ham.* Fraxinus Virginiana, caudice penitus nodoſo *Boerh.* Fraxinus Caroliniensis, foliis anguſtioribus vtrinque acuminatis pendulis *Cateſb.* Fraxinus Caroliniana, foliis integerrimis, petiolis teretibus *Mill.* Sie ist in Carolina und Virginien zu Hause. Ihr Stamm ist ziemlich hoch, schon bey jungen Bäumen bey 17 Schuh; und in America, wo sie in niedrigen nassen Gegenden wächset, bis 3 Schuh im Durchmesser. Ihre Blätter sind größer, als bey unserer gemeinen, an beyden Enden zugespitzt und herunterhängend, oder vielmehr mit den Spitzen unter sich gekrümmt, hellgrün, und auf der untern Fläche weißlich, und bestehen selten aus mehr als 7 Blättern, deren Stiele ein wenig haarig sind. Sie wächset sehr schnell, ist aber, wie die gemeine, den Insecten sehr ausgesetzt, welche nicht nur ihr Laub abfressen, sondern auch ihre Eyer unter die Rinde legen, und dadurch eine Art Knorren, (Knoten) oder Auswüchse hervorbringen, welche maserig sind, und zu verschiedenen Gefäßen verarbeitet werden können. Man kann sie entweder durch Pfropfen auf die gemeine Aesche, oder noch weit besser durch den Samen fortpflanzen, den man aus America kommen läßt, und, wie bey der ersten Art gemeldet worden, behandeln muß. Ihr Holz ist hart, dauerhaft, und läßt sich leicht bearbeiten. Es taugt zu großen Mastbäumen und allerhand Wagner-

Wagnerarbeit. Nach Kalms Berichte werden aus dem Holze in Canada die besten Tonnenbänder verfertiget.

5. Die nordamericaniſche ſchwarze Aeſche, Fraxinus ex nova Anglia, pinnis foliorum in mucronem productioribus *du Ham.* Fraxinus (novæ Angliæ) foliolis integerrimis, petiolis teretibus *Mill.* Sie unterscheidet sich von der vorigen bloß dadurch, daß sie starke unregelmäßige Aeste treibt; daß ihre Blätter in eine lange Spitze auslaufen, und eine dunklere Farbe haben; daß der Same kleiner ist, und in seiner Größe mehr dem Samen unserer deutschen Aesche gleichet, und daß die Rinde schwärzer aussieht. Die Cultur und übrigen Eigenschaften kommen mit denen bey der vorhin angeführten überein; und von ihrem Nutzen ist eben dieses zu sagen.

Esche, ein Fisch; siehe Th. I, S. 433, fgg.

Eschel, Aeschel, in den Blaufarbenwerken, die feinere Art Smalte (s. Th. V, S. 611, fgg.), im Gegensatze der geringern, welche im engern Verstande blaue Farbe oder Kobald genannt wird. Dieser Aeschel ist blasser von Farbe, als die letztere Art, und hat daher vermuthlich auch den Nahmen, weil er mehr in das Aschfarbene fällt, oder auch weil er aus einem zarten Pulver bestehet.

Eschen, siehe As.

Eschenbaum, siehe Esche.

Eschenwurz, weißer Diptam; s. Th. IX, S. 324.

Escher-Ofen, bey den Töpfern derjenige Ofen, worinn die weiße Glasur, Zinn und Bley zu Asche gebrannt wird.

S. Sprengels Handwerke in Tabellen, 1 Samml. S. 111.

Eschlauch, siehe Lauch. Schalotte.

Eschrösel, Eschrose, ein Nahme, der in den gemeinen Mundarten einiger Gegenden, einer doppelten Art von Gewächsen gegeben wird. 1. Dem Sorbus domestica, dessen Frucht auch Escheritz genannt wird; siehe Sperberbaum.

berbaum. 2. Dem Cratægus torminalis; siehe Th. X, S. 766.

Eschweihe, ein Nahme, welchen die Raschmacher ihren Pfuschern beyzulegen pflegen. Siehe Pfuscher.

Eschwurz, weißer Diptam; s. Th. IX, S. 324.

Esclavage, eine Frauenzimmer-Halsschnur von angereihten Korallen, Perlen, Schmelz, oder kettenförmig geflochtenem subtilen Drahte, mit zween über die Schnürbrust beynahe halbzirkelförmig herabhangenden langen Theilen. Es giebt aber auch diamantene, oder sonst mit Edelsteinen garnirte Esclavagen, die auf vielerley andere Arten verfertiget und geschnüret sind.

Escompte, siehe Disconto.

Escubac, ein Liqueur; siehe Usquebaugh.

Escudo, eine portugiesische und spanische Münze, so aber in beyden Reichen von verschiedener Beschaffenheit ist. In Portugal ist solches eine wirkliche seit 1722 ausgeprägte Goldmünze, welche $\frac{1}{8}$ eines Dobra ist, und folglich 1600 Rees hält. Man hat auch halbe Escudi zu 800 Rees. In Spanien ist der Escudo sowohl eine Rechen- als wirkliche Münze, wovon man dreyerley Arten hat.

In der Finanzrechnung wird der Escudo de Vellon zu 10 Reales, à 34 Maravedis de Vellon gerechnet. Der Escudo de Plata gilt 25 Reales de Vellon; der Escudo d'oro aber ist $\frac{1}{2}$ Doblon. Der wirklich geprägte Escudo d'oro, oder die große Goldkrone gilt 37 Reales oder 22 Maravedis; der Escudito d'oro, oder die kleine Goldkrone aber 20 Reals Vellon; der Escudo de Vellon in Silber gilt 10 Reales de Vellon.

Der goldene Escudo hieß ehedem Aureus, und hat diesen Nahmen bis auf Ferdin. Cathol. geführet.

Esel, der Name eines ungeflügelten Insectes; siehe Kellerwurm.

Esel (*), Hauesel, Steinesel, L. Asinus, Fr. Asne, Ane, ein vierfüßiges einhufiges Thier, mit großen herabhän-

(*) Dieses Thier heißt schon bey dem Ottfried Esil, bey dem Ulphilas Asilus, im Angels. Eosul, im Krainischen Osl, im Böh-

abhängenden Ohren und einem nur am Ende haarigen Schwanze, welches am häufigsten zum Last tragen gebraucht wird, übrigens aber wegen seiner Trägheit, Dummheit und Ungeschicklichkeit bekannt genug ist, daher es auch in den niedrigern Sprecharten zu vielen Sprichwörtern und figürlichen Redensarten Gelegenheit gegeben hat.

Der Graf von Büffon ist der Meynung, daß die Esel überhaupt ursprünglich aus Arabien gekommen, von Arabien nach Aegypten, von Aegypten nach Griechenland, von Griechenland nach Italien, von Italien nach Frankreich, und von Frankreich nach England, Deutschland und in andere Gegenden gebracht worden sind. Die Größe der Esel hängt von dem Himmelsstriche ab. Je kälter der Himmelsstrich ist, desto schwächer und kleiner sind diese Thiere.

Die gemeinste Farbe der Esel ist mausefahl, zuweilen auch lichtgrau, oder grau mit dunkeln Flecken vermischt. Man sieht indessen auch weiße, rothe, braune und schwarze. Das Haar des Esels ist härter, fester und länger, als bey dem Pferde. Nach drittehalb Jahren fallen die ersten Schneidezähne in der Mitte, und nachher auch die andern an der Seite der ersten aus; die neuen pflegen alsdenn zu eben der Zeit, und in eben der Ordnung, wie bey den Pferden, wieder hervor zu kom-

Böhmischen Osel, im Polnischen Oßel, im Dän. Aesel, im Lat. Asellus. Andere Mundarten haben statt des l ein n, wie das Lat. Asinus, das Franz. Asne, das Schwed. Aesna, das Dän. Asen, das Isländ. Esne, und das Wallisische Asyn. Einige leiten diesen Nahmen von dem Hebr. עָיַר, faul seyn, her, Hr. Ihre aber von dem Gothischen Asneis, ein Lohnknecht. Allein, da die Endung el deutlich genug ein Diminutivum verräth, so scheinet es mit dem Nahmen dieses Thieres eben so gegangen zu seyn, wie mit den Nahmen des Bären, des Elendes u. s. f. welche anfänglich mehrern Thieren gemein gewesen. Aß, Oß bedeutete ursprünglich ein jedes großes Thier, S. Ochs, von welchem Esel nur das Diminutivum ist. Im Englischen heißt daher der Esel nur schlechthin As, so wie im Angelsächsischen Assa.

kommen. Man erkennet auch das Alter des Esels aus den Zähnen, welches die dritten Schneidezähne jeder Seite, wie bey den Pferden, anzeigen. Nach einem Alter von zwey Jahren ist der Esel sich zu vermehren geschickt. Das Weibchen giebt noch früher Merkmahle davon, als das Männchen, und ist eben so geil, eben deswegen aber auch sehr unfruchtbar. Wenn man nicht sorgfältig darauf bedacht ist, einer Eselinn gleich die angenehmen Empfindungen zu benehmen, und sie durch Prügel in den entzückten Bewegungen ihrer Begierden zu unterbrechen, so wird sie allemahl, unmittelbar nach dem Bespringen, die vom Beschäler empfangene Feuchtigkeit wieder von sich geben, und ohne die angezeigte Vorsicht nur selten etwas bey sich behalten. Die gewöhnlichste Zeit der Hitze ist im May und Junius. Wenn sie trächtig geworden, läßt die Hitze gar bald nach. Im zehnten Monath zeigt sich die Milch in den Zitzen, und im zwölften fohlet sie. Sieben Tage nach der Geburt geräth sie von neuem in Hitze, und ist im Stande, den Esel wieder zuzulaßen. Sie bringt nur Ein Junges, sehr selten zwey auf einmahl, zur Welt. Nach 5 oder 6 Monathen kann man das Eselsfüllen, (das junge Eselchen, L. Asellus, Pullus asininus, Fr. ânon) absetzen und mit Heu füttern, und dieses ist so gar nöthig, wenn die Mutter trächtig ist, damit sie ihre Frucht bequemer und besser nähren könne.

Da ein Esel eben so, wie ein Pferd, 3 bis 4 Jahre zu wachsen hat, so bringt er auch, wie dieses, sein Alter gemeiniglich auf 25 bis 30 Jahre. Die Eselinnen sollen, wie man vorgiebt, länger als die Esel leben, welches aber vielleicht bloß daher kommt, daß die Eselinnen, weil sie öfters trächtig sind, besser geschonet, die Esel hingegen beständig mit schwerer Arbeit und Schlägen allzusehr angegriffen werden.

Der Esel hat ein so demüthiges, geduldiges und gelaßenes Naturell, als das Pferd stolz, hitzig und ungestüm

stüm ist. Er leidet die Prügel und Schläge standhaft, und vielleicht muthig. Er ist, sowohl was die Menge als Beschaffenheit des Futters betrifft, genügsam. Ihm schmecken auch die härtesten und unangenehmsten Gewächse, welche andere Thiere verschmähen; insonderheit sind Dornen und Disteln seine liebste Nahrung. Bloß in Ansehung des Wassers ist er sehr delicat; er will nur solch Wasser saufen, welches sehr rein, und aus Bächen ist, die er schon kennt. Er säuft eben so genügsam, als er frißt, und steckt die Nase nicht, wie das Pferd, ganz in das Wasser, weil er sich, wie man glaubt, vor dem Schatten seiner Ohren fürchtet. Weil man sich nicht gern die Mühe nimmt, ihn zu striegeln, so wälzt er sich öfters auf dem Rasen, den Disteln und Farn-Kraute herum. Er leget sich, ohne sich sehr um dasjenige, was er trägt, zu bekümmern, nieder; wälzet sich, wenn es ihm gefällt, und scheint dadurch seinem Herrn die wenige Sorgfalt, die er für ihn hat, vorzurücken. Er wälzt sich aber nicht, wie ein Pferd, im Koth und Wasser herum, sondern fürchtet sich so gar, seine Füße hinein zu tauchen, und sucht dem Kothe lieber durch Umwege auszuweichen. Er hat auch einen dürrern und nettern Schenkel, als das Pferd. Durch gute Zucht kann man ihn gar wohl zu einem geschickten Thiere machen; und man hat dergleichen gesehen, die zu allerhand Künsten ziemlich gut abgerichtet gewesen.

Ein Esel gewöhnt sich dermaßen an seinen Herrn, daß er denselben, ob er gleich übel mit ihm verfährt, von weitem spüret, und ihn von allen andern unterscheidet. Er kennt auch die Oerter seines gewöhnlichen Aufenthaltes, und die Wege, welche er oft gegangen ist. Er hat gute Augen, einen scharfen Geruch, und ein vortreffliches Gehör. Wenn man ihn überladet, giebt er es dadurch zu erkennen, daß er den Kopf sinken und die Ohren niederhängen läßt. Wenn man ihn zu arg quälet, sperrt er das Maul auf, und zieht die Lefzen

auf eine widrige Art zurück. Hält man ihm die Augen zu, so bleibt er ganz unbeweglich. Noch sonderbarer aber sieht es aus, wenn er sich auf die eine Seite gelegt hat, und man ihm den Kopf so leget, daß das eine Auge die Erde berührt, und das andere mit einem Steine oder Holze zugedeckt wird; er bleibt in dieser Stellung, so lange man es zuläßt, unbeweglich liegen, ohne sich zu schütteln und aufzurichten. Er schreitet, er trabet, er galopiret, wie ein Pferd, nur daß alle diese Bewegungen klein, und weit langsamer sind. Ob er gleich anfangs mit ziemlicher Geschwindigkeit laufen kann, so gehört doch viel Zeit dazu, wenn man auch nur einen mäßigen Weg mit ihm zurücklegen will. Ueberdies möge er eine Bewegung des Ganges annehmen, was für eine er will: so ist er doch, bey starkem Antriebe seines Reiters, gar bald mürbe zu machen.

Die Stimme des Esels nennt man schreyen, im Oberd. hanen, im Nieders. ransken, L. rudere, Fr. braire. Dieses Geschrey (L. ruditus, Fr. brayement) ist anhaltend und höchst widrig; es geht wechselsweise aus hohen Tönen in tiefe, und aus tiefen wieder in hohe, durch die unerträglichsten Dissonanzen. Gemeiniglich schreyt er nur, wenn ihn die Liebe oder der Hunger drückt. Die Stimme der Eselinn ist noch weit klärer und durchdringender. Ein verschnittener Esel behält nur eine ganz tiefe schwache Stimme.

Die Esel schlafen nicht so viel als die Pferde, und legen sich nicht eher zur Ruhe nieder, als wenn sie allzu sehr angegriffen worden. Unter allen mit Haaren bedeckten Thieren, ist ein Esel am wenigsten mit Ungeziefer beschwert. Er hat niemahls Läuse, welches vermuthlich von der Härte und Trockenheit seiner Haut herrührt, welche in der That härter, als die Haut der meisten andern vierfüßigen Thiere ist. Desto leichter wird es ihm, bey der Peitsche und beym Stiche der Insecten unempfindlich zu bleiben.

Ein

Ein Esel genießt überhaupt einer weit dauerhaftern Gesundheit, als ein Pferd. Er ist nicht so zärtlich, und also wenigern Krankheiten, als dieses, unterworfen. Die Alten wußten so gar vom Esel keine weitere Krankheit, als den Roß, anzugeben, wovon er doch viel seltener, als ein Pferd befallen wird. Von dem Voneinanderreißen und Aufspalten ihrer Hufe, s. Hornkluft.

Obgleich das Fleisch der Esel sehr schlecht, und noch schlechter, härter, widerlicher und übelschmeckender, als das Pferdefleisch seyn soll, und Galen so gar behauptet, daß es ein schädliches, und Krankheiten nach sich ziehendes Fleisch sey: so hält doch der Spanier bey einem Stücke von einem gut durchgewachsenen Esel eine sehr gesegnete Mahlzeit. Die Italiäner laßen dieses Fleisch auch nicht ganz umkommen; wenigstens versichert man, daß mancher guter Eselskopf aus Italien, in den auswärtigen Ländern unter einer ganz nutzbaren Gestalt gesehen werde, indem die italiänischen Cervelat-Würste größtentheils von dem Fleische dieser Thiere bereitet werden sollen.

Die Milch der Eselinnen ist, in Vergleichung mit der Kuhmilch, mager, und eben deswegen bedienen sich die Aerzte derselben, um Kranke wieder herzustellen, weil der Magen solcher Personen die fettere Kuhmilch nicht vertragen kann. In Ansehung der Stärkung, kommt sie der Menschenmilch weit näher, als die Milch einer Kuh; und der Gebrauch derselben, als eines Arzeney-Mittels, hat sich von den Griechen her bis auf uns erhalten. Wenn sie gut seyn soll, so muß man eine junge gesunde und fleischichte Eselinn dazu erwählen, die vor kurzem geworfen hat, und nachher nicht wieder beleget worden ist. Man muß derselben ihr Junges, welches sie säuget, von ihr wegnehmen, sie reinlich halten, gut mit Heu, Haber, Gerste und solchen Kräutern futtern, deren heilsame Eigenschaften einen kräftigen Einfluß auf die Krankheit, wogegen man sie brauchet, ha-

ben können. Man muß auch die Milch nicht erkalten, auch nicht einmahl an der Luft stehen laßen, weil sie sonst in kurzer Zeit verderben würde.

Analyse des vertus medicinales du lait d'anesse, trad. du British Magaz. st. in No. 11 der *Gaz. salut.* v. J. 1766.

Anmerkungen über den medicinischen Gebrauch der Eselsmilch, st. in meinem gemeinnützl. Vorrath auserles. Aufsätze ꝛc. Leipz. 1767, 8. S. 81—86, woselbst ich auch mehrere hieher gehörige Schriften angeführt habe.

Gesammlete Erfahrungen, unter welchen Bedingungen melkende Eselinnen für Patienten geschafft worden sind, st. in No. 52 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 472, f.

Die Eselsmilch wird insonderheit Personen, welche die Auszehrung haben, als ein Mittel angerathen. Außerdem aber, daß viele einen natürlichen Ekel für dieses Getränk bezeigen, trifft man auch nicht aller Orten dergleichen Thiere an. In diesem Falle nun kann man sich einer künstlichen, auf folgende Art zubereiteten Eselsmilch bedienen. Man nimmt 3 Unzen reine Gerste, und läßt selbige ungefähr eine Viertelstunde in 3 Quart Wasser sieden; alsdenn gießt man das Wasser ab, nimmt 3 Unzen geraspelt Hirschhorn, eben so viel eingemachte Mannstreuwurzel (Eryngium maritimum), und 30 gröblich zerstoßene Schnecken, läßt dieses zusammen mit dem Gersten-Wasser so lange sieden, bis es zu einer dicken Gallerte wird, und gießt es nachher durch. Von dieser Gallerte läßt man ungefähr $\frac{1}{4}$ Quart beym Feuer zergehen, und mischet selbige unter eben so viel frische Kuhmilch. Die Milch darf nicht einmahl warm gemacht werden. Eine gleiche Portion trinkt man des Morgens nüchtern, etwa eine Stunde nachher wieder, und endlich um 4 Uhr des Nachmittags. Es wird dieses Getränk eben die Dienste thun, als die ordentliche Eselsmilch, und ist auch mit weniger Mühe zu haben.

Hamb. Unterhaltungen, v. Mon. Apr. 1765, S. 343—345.
Neue Auszüge ꝛc. Th. 1, St. 18, Frf. M. 1765, 8. S. 280, f.
Berlin. Samml. 4 B. 4 St. Berl. 1772, 8. S. 396, f.

Die Alten schrieben auch dem Blute, dem Urine, dem kleinen Gehirne, dem Herzen, der Leber u. s. f. dieses Thieres, viel andere specifische Qualitäten zu; allein, man hat nachher eingesehen, daß alle gerühmte Tugenden dieser Theile durch die Erfahrung entweder vernichtet, oder wenigstens nicht bestätiget wurden.

Wer

Wer von den gerühmten Heilkräften fast aller Theile des Esels einige Nachrichten suchet, kann sie theils in Lemery Mater. Lex. Lpz. 1721, f. S. 113, theils in Merkleins Thier-Buch, S. 43—46, angeführt finden.

Vom Gebrauche des Eselsblutes bey Wahnwitzigen, s. den 13 B. der Abhandl. der Röm. Kaiserl. Akad. der Naturforscher, S. 151; den 1 B. des Preuß. Sammlers, S. 660, und den 8 B. der Berl. Samml. S. 387, f.

Weil die Haut eines Esels ungemein hart und elastisch ist, so bedient man sich derselben auf eine vortheilhafte Art zu mancherley Gebrauche. Man pfleget aus derselben Siebe, Trommeln, und sehr dauerhafte Schuhe, auch ein starkes Pergament zu Taschen-Schreibtafeln, welches man mit einer dünnen Lage von Gyps überzieht, zu verfertigen. Aus eben dieser Haut machen auch die orientalischen Völker den Sagri, den wir Chagrin nennen, (s. Th. VIII, S. 2, f.) In China wird von der Haut gewisser Esel, die in einer Provinz leben, wo sie Brunnenwasser trinken, welches adstringirend ist, ein Leim gemacht, welcher, im Wasser aufgelöset, wider Blutflüsse dienet. Dergleichen Stück Leim hat Hr. D. Sanchez in das königliche Cabinet zu Paris gegeben.

S. Hrn. v. Büffon Hist. der Nat. 2 Th. 2 B. Hamb. und L. 1754, 4. S. 222, No. 431.

Allem Ansehen nnch sind auch die Knochen dieses Thieres, wie dessen Haut, etwas härter, als die Knochen anderer Thiere, weil sie die Alten zu Verfertigung gewisser Flöten anwendeten, deren Ton sie für ungleich heller und reiner, als in allen andern aus Knochen gemachten Flöten, hielten.

CASP. BARTHOLINUS *de tibiis veterum*, Amst 1679, 12. S. 25, 40, f.

Von dem Eselsmist, und dessen Gebrauch zum Düngen, siehe unter Mist.

Unter allen Thieren ist der Esel vielleicht im Stande, in Ansehung seiner Größe, die schwerste Last zu tragen, und kann dabey über Berge und Hügel sicher getrieben werden. In der Mitte des Rückens hat er zwar keine

sonderliche Stärke, desto mehr aber kann er auf den Hüften tragen. Den Erfahrungen zufolge kann derselbe in einem Tage 1 nordhauser Malter, oder 4 Scheffel, schweres Getreide, als: Korn und Weizen, 4 Meilen weit tragen.

S. No. 1 des Leipz Int. Bl. v. J. 1766, S. 7.
Beantwortung der Anfrage, ob der Transport des Getreides durch Esel nicht leichter zu bewerkstelligen sey, als durch Zugpferde? st. in No. 16 dess. v. J. 1767, S. 159.

Da die Esel in ihrer Unterhaltung sehr wohlfeil sind, so würde es gewiß vortheilhaft seyn, wenn man sich ihrer zu den wirthschaftlichen Verrichtungen bedienen, und dagegen anderes weit kostbarer zu haltendes Zug-Vieh ersparen könnte. Sie brauchen, wie bereits zum Theile erwähnt worden, fast gar keine Pflege und Wartung, und nehmen mit dem allerschlechtesten Futter, mit Stroh und Spreu, und allem, was die Pferde aus der Krippe werfen, oder die Ochsen liegen laßen, fürlieb. Des Sommers jaget man dieselben unter dem andern Vieh mit auf die Weide, und sie bleiben auch bey einer magern Hütung in gutem Stande. Des Winters aber müssen sie sich auf dem Hofe und vor den Scheunen die verstreueten Halme aufsuchen, und davon ernähren. Höchstens wirft man ihnen im Stalle etwas Krumm-Stroh oder schlechtes Heu vor, ohne sich weiter um sie zu bekümmern. Ihre Unterhaltung kostet also fast gar nichts, und nur bey schwerer Arbeit verlangen sie grobes Mehl, Haber und Brod. Hiernächst ist es auch eine große Bequemlichkeit, daß man keine eigene Knechte und Wärter für sie halten darf; denn obgleich, wenn man sie treiben will, Leute dazu nöthig sind, so kann man doch solche, wenn die Arbeit geendigt ist, wieder zu andern Wirthschaftsgeschäften gebrauchen.

So vortheilhaft indessen sich auch diese Umstände auf der einen Seite darstellen, so läßt es doch auf der andern Seite die bekannte übermäßige Faulheit und Trägheit dieser Thiere nicht zu, daß man sie zu den wesentli-

sentlichen Hauptgeschäften in der Landwirthschaft gebrauchen, und durch sie in der sonst nöthigen Anspannung etwas ersparen könnte. Man bedenke nur, wie langsam alle Arbeiten, die man mit diesen faulen Creaturen unternehmen wollte, von statten gehen würden. Welch eine ungeheure Menge von Eseln müßte man haben, wenn man mit denselben so viele Arbeit, als sonst 4 gute Ackerpferde thun können, verrichten wollte! Man verspürt zwar in der Arbeit bey ihnen mehrere Stärke, als ihre äußere Gestalt und Größe verspricht; inzwischen würde doch solche bey schweren Lasten, die öfters in der Wirthschaft fortzubringen sind, nicht hinreichend seyn. Sie können zwar füglich zum Egen und Pflügen in einem leichten und sandigen Boden gebraucht werden, allein, es würde doch gar zu langsam damit hergehen, und ich glaube nicht, daß man mit zwey Eseln, wenn man sie dreymal frisch unterspannete, den ganzen Tag über, einen magdeburgischen Morgen von 180 Quadratruthen bereiten würde. Wie schlecht aber würde ein Land-Wirth bey einer so langsam hergehenden Arbeit fahren, und wenn wollte er mit der Bestellung seines Feldes fertig werden!

Obgleich indessen diese Thiere zu den Hauptgeschäften in der Wirthschaft nicht tauglich sind, und sie in denselben eher Schaden, als Vortheil, stiften würden: so ist doch auch nicht zu läugnen, daß sie in Nebendingen, wozu öfters von den Hauptgeschäften ein Gespann genommen und versäumet werden muß, mit Nutzen gebrauchet werden können. Sie schicken sich, ihrem Bau nach, besser zum Tragen, als zum Ziehen, wie man solches an einigen Orten in den großen Mühlen, wo man sich ihrer zum Sacktragen bedienet, sehen kann. Im Sommer sind sie bey dem Gras- und Futtertragen nutzbar. Man kann sie brauchen, den Mist mit Körben, die sich auf der Seite öffnen laßen, auf entfernte und bergichte Felder zu tragen. Sie können die Berge be-

steigen, die wir nicht befahren können, und sie können über die Fußsteige gehen, wenn es, ohne das Vieh in Gefahr zu setzen, unmöglich ist, in der ordentlichen Straße zu fahren.

In einer ordentlich geführten Wirthschaft, wo man alle Kleinigkeiten, an Gartengewächs, Milch, Butter, Käse u. d. gl. zu verlosen, und selbige zu solchem Ende nach den nächst belegenen Städten zu schicken bedacht ist, wird man wegen der dazu nöthigen Fuhren öfters in Verlegenheit gesetzet. Man will nicht gern ein zu den Hauptgeschäften bestimmtes Gespann dadurch versäumen; und der zu verkaufenden Sachen sind doch öfters mehr, als daß sie bloß mit Menschenhänden fortgebracht werden könnten. In dergleichen Fällen nun könnten diese in ihrer Erhaltung so wohlfeile Thiere einen wirklichen Nutzen stiften, und es könnte dadurch gewissermaßen ein sonst hierzu erforderliches Gespann ersparet werden. Ein Par auf beyden Seiten mit verhältnißmäßigen Körben bepackte Esel würden schon einen ziemlichen Vorrath von Victualien fortzubringen im Stande seyn. Und da ohnedies zum Verkauf solcher Sachen eine Person mit in die Stadt geschicket werden muß, so könnte solche zu gleicher Zeit das Treiben derselben besorgen.

Die Steineselschicken sich zwar, oben gedachter maßen, besser zum Trogen, als zum Zuge; jedoch können sie auch zu allerhand kleinen Klepperfuhren gebrauchet, und dadurch ebenfalls manche Versäumniß in der Haupt-Wirthschaft vermieden werden. Nahe Holz- und Stein-Fuhren, das Herbeyhohlen des zur Fütterung erforderlichen Klees oder Grases, Sand- und Schlammfahren, und andere dergleichen in der Nähe zu verrichtende Wirthschaftsfuhren mehr, können von diesen Thieren ganz bequem verrichtet werden. Ueberhaupt mögen sie zu allen solchen Sachen, welche keine Eile haben, und wo die Last nach Bequemlichkeit eingerichtet werden kann, nicht ohne Nutzen gebrauchet werden.

Von

Von den Steineseln, in so weit sie im landwirthschaftlichen Gebrauch nützlich seyn können, s. das 6 St. des III Bandes der Berl. Beytr. zur Landwirthschaftswiss. 1777, gr. 8. S. 303 — 309.

Der nützlichste Gebrauch, den man von diesen Thieren, besonders den Hengsten, machen kann, bestehet wohl unstreitig darinn, wenn man sich ihrer zur Zeugung und Anziehung guter Maulthiere oder Maulesel bedienet, welche bekanntermaßen daraus entstehen, wenn ein Eselhengst auf eine Pferdestutte gesetzt wird, wovon unter dem Art. Maulesel mit mehrern handeln werde.

Die Esel, welche aus einigen wärmern Theilen von Europa zu uns gebracht werden, sind den unsrigen an Größe, und in der Zeugung, sowohl ihrer eigenen Art, als der Maulesel, weit vorzuziehen. Ist aber ein Land-Mann willens, sich einige Esel von solchen, die in unserm Lande zu haben sind, auszusuchen, so muß er unter diesen solche wählen, die groß und stark, wenigstens 3 Jahre, und nicht über 10 Jahre alt sind, einen erhabenen und leichten Kopf, lebhafte Augen, weite Nasenlöcher, einen etwas langen Hals, eine breite Brust, hohe Schultern, einen völligen Rücken, ein plattes Kreutz, einen kurzen Schwanz, ein glänzendes, weich anzufühlendes und dunkelgraues Haar haben. Die beste Zeit zur Belegung der Eselinn ist im April oder May. Das beste Alter der Eselinn zur Zeugung, ist das fünfte, sechste oder siebente Jahr, und sie muß gegen das Ende ihrer Zeit, wenn sie werfen soll, in der Arbeit gelinde gehalten werden.

Da ich des Nutzens aus der Haltung der Esel gedacht habe, so ist es auch billig, der Beschwerlichkeiten zu erwähnen, und deren sind vornehmlich drey: ihre Trägheit, ihre Hartnäckigkeit, und der Schade, den sie unter den Bäumen anrichten können.

Was die Trägheit betrifft, so ist diese ein Fehler, den man nicht zu verbessern hoffen kann; denn er liegt in ihrer Natur. Wir müssen alle Thiere mit ihren natürlichen Unvollkommenheiten nehmen, und diese ist dem Esel eigen. Diese Fehler aber sind gemeiniglich mit Vortheilen begleitet, so wie dieser augen-

scheinlich ist. Die Trägheit dieses Thieres ist eben dasjenige, was dasselbe tüchtig macht, so lange in der Arbeit auszuhalten, und solche langwierige Beschwerden zu ertragen; denn wenn seine Bewegung geschwinder wäre, so würde es, wie die Pferde und andere Thiere, bald müde werden.

Was den andern Fehler, seine Hartnäckigkeit und Halsstarrigkeit, betrifft, so ist sie gegründet; denn kein Thier ist auf eine so lächerliche Art toll, als ein Esel, wenn er über seine Geduld gereizet wird, welches zuweilen geschehen kann, oder auch öfters ohne Reizung geschieht. Etwas davon kann eben so wohl in seiner Natur gegründet seyn, als seine Trägheit; vieles aber ist seiner schlechten Haltung zuzuschreiben. Kein Thier wird so wenig geachtet, oder mit solcher muthwilligen Grausamkeit gehalten, als ein Esel. Er wird gemeiniglich den Händen der Knaben oder der schlechtesten Knechte übergeben, welche seine natürliche Halsstarrigkeit durch ihre üble Gewohnheit, mit ihm umzugehen, gewiß vermehren. Man trage nur für den Esel eine mäßige Sorge, und gehe nur ein wenig mit ihm, wie mit einem Pferde, um, nur so, wie man mit der schlechtesten Art von Pferden umgeht, und wenn er gleich nicht völlig so willig, wie dieses Thier, wird, so wird er doch genug von seinen natürlichen Fehlern verlieren, daß er nützlich gemacht werden kann, seine Wartung zu belohnen.

Endlich ist auch nicht zu läugnen, daß der Esel zuweilen die Bäume abschäle, und die jungen Sprößlinge befresse. Allein, eben die Sorgfalt, welche junge Pflanzen von allen Arten für andere Thiere bewahret, wird sie auch in vielen Stükken für dem Schaden von diesem Thiere beschützen; und wo dieses nicht geschehen kann, da muß das Thier von ihnen entfernet werden.

Beyläufig merke hier auch an, daß der Esel die Menschen, durch die Abfressung der Weinreben, den Wein zu beschneiden gelehret hat.

Endlich dient der Esel auch zum Reiten. Seine Gänge sind sanft, und er stolpert nicht so sehr, wie das Pferd. In Palästina, welches voll von Bergen und tiefen Thälern war, brauchte man weniger Pferde, aber desto mehr Esel. In Persien hat man, nach Chardin's Bericht, eine arabische Raße, mit einem glatten Haar, hohen Kopf, und leichten Füßen, der man sich nur zum Reiten

Reiten bedienet. Man leget ihnen Sättel auf, welche den runden, oben platten Packsätteln ähnlich, von Tuch oder Tapetenwerk verfertigt, und mit nöthigem Reitzeug und Steigbügeln versehen sind. Man setzet sich darauf mehr nach dem Kreuze, als nach dem Halse zu. Einige dieser Esel werden mit 400 Livres, keiner aber unter 25 Pistolen bezahlet. Man putzet sie, wie die Pferde, richtet sie aber bloß zum Paß ab. Die Art, wie dieses geschieht, ist folgende. Man hänget ihnen auf beyden Seiten den Hinter- und Vorderschenkel mit zween baumwollenen Stricken zusammen; ihre Länge wird nach dem Schritt eines Esels, den man zum Paßgänger abrichten will, genau abgemessen; diese Stricke nun werden mit einem andern, an dem Orte des Steigbügels, durch den Bauchgurt gezogenen Stricke aufgehänget. Gewisse Arten von Bereitern besteigen des Morgens und Abends diese Thiere, um sie beständig im diesem Gange zu üben. Damit sie mehr Athem haben mögen, werden ihnen die Nasenlöcher aufgeschlitzet. Sie laufen dermaßen geschwind, daß man, um ihnen nachzukommen, galoppiren muß. In Aegypten dürfen die Christen nur allein auf Eseln reiten.

Die persische Provinz Carmanien bediente sich im Kriege der Esel statt der Pferde. Esel haben dieselbe Wirkung auf Pferde, die Xenophon von Kamelen erzählt. Das Pferd wird bey Erblickung des Esels fürchterlich scheu, und reißt aus; es versteht sich, wenn ihm der Anblick neu ist, wiewohl auch einigen Pferden der Scheu vor dem Esel nie völlig abzugewöhnen ist, es wäre denn in Ländern, wo er ihnen alle Stunden begegnet. Die Persianer haben wirklich einmahl dieses Kunststück gebraucht, die Scythen, ein ihnen gegen Norden liegendes asiatisches Volk, welches ihnen an Reiterey überlegen war, zu schlagen. Die Esel sind ein mittägiges Thier, und hören nach und nach gegen Norden auf. Dieses scythische Volk hatte Reiterey, aber keine Esel; die Pferde kannten also den Esel nicht; die Persianer ließen Esel gegen die Reiterey anrücken, und die Pferde wurden scheu. Herodot erzählt diese Geschichte, B. IV. Cap. 129.

Jo. Dav. Michaelis Etwas von der ältesten Gesch. der Pferde und Pferdezucht ꝛc. Fr. M. 1776, 8. S. 88, f.

Der

Der wilde Esel, oder Waldesel, Gr. und Lat. Onager, Asinus sylvestris, Fr. Ane sauvage, oder Onagre, ist nicht mit dem Zebra, von welchem an seinem Orte handeln werde, zu verwechseln. Jener hat keine solche Streifen, und keine so zierliche Bildung, wie dieser Man findet wilde Esel auf einigen Inseln des Archipelagus, besonders auf der Insel Cerigo, imgleichen in den Wüsten Libyens und Numidiens. In America findet man ebenfalls hin und wieder wilde Esel; sie stammen aber von den zahmen Eseln ab, welche die Spanier aus Europa dahin gebracht haben. Denn vor der Ankunft der Europäer in America waren die Esel eben so wenig als die Pferde in diesem Welttheile anzutreffen. Sie sind grau, und laufen dermaßen schnell, daß es ihnen nur die barbarischen Pferde im Laufen gleich thun können. Beym Anblick eines Menschen thun sie einen lauten Schrey, schlagen hinten aus, stehen stille, und fliehen nicht eher, als bis man nahe zu ihnen kommt. Sie werden in Schlingen und Streifen von Stricken gefangen. Auf der Weide und bey der Tränke halten sie sich heerdenweise zusammen. Ihr Fleisch pflegen die Einwohner dasiger Gegenden zu essen.

Hrn. Prof. Beckmann Grundsätze der deutschen Landwirthschaft, Gött. 1775, 8. S. 431.

Hrn. v. Büffon allgem. Historie der Natur, nach der Kästnerschen Uebersetz. 2 Th. 2 B. Hamb. und Leipz. 1754, 4. S. 192 — 223.

Eb. Dess. Geschichte der vierfüßigen Thiere, nach der Uebersetz. des Hrn. D. Martini, 1 B. Berl. 1772, gr. 8. S. 187 — 231.

De l' Ane, s. *le Gentilhomme cultivateur, trad. de l' angl. de Mr.* HALE, To. V. à Par. 1762, gr. 12. S. 84 — 96, und Deutsch, im 1 Th. der allgem. Haushalt. und Landwiss. Hamb. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 723 — 728.

Jo. Sam. Halle Naturgeschichte der Thiere, Berl. 1757, gr. 8. S. 247, fgg.

Vom Ursprung der Verachtung der Esel bey den Aegyptern, aus Hrn. Prof. Michaelis Abhandlung von einigen Gesetzen ꝛc. übers. st. im 3 St. des 21 B. des Hamb. Magaz. S. 301, fgg.

CHR. FRANC. PAVLLINI de asino liber, Frf. M. 1695, 8.

(Hrn. Kr. R. Pfeifer) Lehrbegrif sämmtl. ökon. und Cameralwiss. 1 Th. 1 B. Mannh. 1773, 4. S. 144, f.

Esel,

Esel, wird auch figürlich bey verschiedenen Künstlern und Handwerkern, ein Werkzeug zum Tragen, oder ein Gestelle, worinn das zu bearbeitende Material festgehalten wird, daß es nicht wanke, genannt. Bey einigen heißt es auch ein Bock, bey andern ein Knecht.

Bey den Buchdruckern, ein viereckiges Stück Holz, welches vor der Presse den Haufen Papier trägt, damit der Drucker die einzelnen Bogen desto bequemer anfassen könne.

Bey den Holzflößern, derjenige besonders dazu eingerichtete sichere Platz auf den Flößen, wo die Flösser theils niedersitzen, theils ihre Kleider und Zwerchsäcke trocken halten können; siehe Holzflöße.

Bey den Kammmachern, ein Werkzeug, worauf die Zähne des Kammes gerundet werden.

Bey den Papiermachern, ein zweyschuhiges gezacktes Holz über der Bütte, in dessen Zacken die Form eine kurze Zeit gehänget wird, damit das Wasser ablaufe; Fr. Egouttoir.

Eselsbohne, siehe Th. VI, S. 132.

Eselsbrücke, Fr. Pont d' âne. Hierunter versteht man in Wissenschaften und Künsten einen jeden Behelf für die Unwissenden; überhaupt gewisse vortheilhafte Erfindungen und Einrichtungen, die einem die Mühe des eigenen Nachdenkens und weitläuftigen Demonstrirens, oder auch des Nachschlagens in den ersten Quellen, ersparen; gewisse zeitersparende Handgriffe bey Künstlern und Handwerkern.

Eselsfarn, Onopteris mas; s. Th. I, S. 412.

Eselsfurz, Onopordon, eine Art Distel; s. Th. IX, S. 332.

Eselsgurke, Eselskürbiß, Hundsgurke, Hundskürbiß, Pompe, Spiek, die Frucht einer Art des Balsamapfels und die Pflanze selbst, Cucumis sylvestris, asininus dictus *Tourn.* & *C. B.* Elaterium *Riv.* & *Offic.* Momordica Elaterium, pomis hispidis, cirrhis

rhis nullis *Linn.* Diese Pflanze wächst in einigen warmen Theilen von Europa wild, wird aber in den Gärten um der Frucht willen gezogen, welche zur Arzeney gebraucht wird, oder vielmehr die Fæcula von dem Saft der Frucht, so das Elaterium der Officinen ist. Die Pflanze hat eine große fleischige Wurzel, welche fast der Zaunrübenwurzel gleichet. Aus derselben kommen im Frühjahr verschiedene dicke, rauhe, auf dem Boden liegende Stängel zum Vorschein, die sich in viele Zweige abtheilen, welche sich auf allen Seiten 3 bis 4 Schuh weit ausbreiten. Dieselben sind mit dicken, rauhen, fast herzförmigen Blättern besetzt, welche eine graue Farbe haben, und auf langen Stielen stehen. Die Blumen befinden sich an den Winkeln der Stängel; sie sind männlich und weiblich, und wachsen an verschiedenen Orten der Pflanze, wie bey den gemeinen Gurken; doch sind sie viel kleiner, und haben eine gelbliche Farbe mit einem grünlichen Boden. Die männlichen Blüthen stehen auf kurzen dicken Stielen; die weiblichen aber sitzen auf der jungen Frucht, welche, wenn die Blüthe verwelkt ist, 1½ Zoll lang, und so dick wie eine Gurke wird, eine grüne Farbe hat, wie die Blätter, und über und über mit kurzen Dornen oder steifen Borsten besetzt ist, daher die Pflanze auch Igelskraut genannt wird. Sie verändern ihre Farbe nicht, wenn sie reif geworden; wenn man sie aber anrührt, um sie abzunehmen, so trennen sie sich von dem Stiel, und werfen die Samen zugleich mit dem kleberigen Safte, in welchem sie stecken, mit der größten Heftigkeit von sich, weshalb die Pflanze auch Springgurke, Spritz-Gurke, und Noli me tangere, genannt wird. Wenn daher einmahl an einem Orte solche Pflanzen befindlich sind, und man die Früchte stehen läßt, bis sie reif geworden sind, so wird sich der Same weit und breit herum selbst ausstreuen, so, daß davon im folgenden Frühjahr viele Pflanzen zum Vorschein kommen werden.

Will

Will man aber die Frucht zum Gebrauch anwenden, so muß man sie, ehe sie reif wird, abnehmen; denn sonst geht der größte Theil des Saftes, welcher doch das einzige schätzbare davon ist, verloren. Denn derjenige Saft, welcher ausgedrückt wird, mit einem Theile von dem Oberhäutlein der Frucht, ist bey weitem nicht so kräftig mehr, als der andere. Das von dem klaren und reinen Safte der Frucht gemachte Elaterium, ist viel weißer, behält auch seine gute Eigenschaften länger, als dasjenige, welches ausgedrückt wird.

Die Pflanze ist leicht aus dem Samen zu ziehen. Läßt man denselben selbst ausfallen, so wird man, wie bereits gedacht worden, im Frühjahre Pflanzen genug bekommen. Wird der Same auf ein Beet von leichter Erde gesäet, so werden die Pflanzen ungefähr 4 Wochen darnach aufgehen; worauf man sie sodann in das freye Feld, in Reihen, die 3 bis 4 Schuh weit von einander entfernt sind, und in den Reihen eben so weit von einander, einsetzen muß. Wenn sie versetzt werden, da sie noch jung sind, so wird dieses ihr Wachsthum nicht aufhalten. Wenn sie aufs neue Wurzeln geschlagen haben, erfordern sie keine weitere Besorgung, als daß man sie fleißig vom Unkraut reinige. Ist der Boden, in welchen man sie setzet, trocken, so werden die Wurzeln 3 bis 4 Jahre dauern, es müßte denn ein strenger Winter einfallen, und alsdenn gehen sie meistens zu Grunde.

Nach des Forestus Bericht, Lib. IX, Obs. 62, hat eine Frau die grüne Wurzel von dem Eselskürbiß klein zerschnitten, und darauf nebst Wermuth in Oehl und Wasser gekocht. Mit diesem warmen Oehle und Wasser, hat sie in Kopfschmerzen die leidende Stelle bedupft, die Wurzel aber und den Wermuth zu Pulver gestoßen und aufgeschmiert, wodurch sie, ohne sonst etwas zu gebrauchen, allerley Migrainen, mit und ohne Fieber, curirt und sich einen großen Nahmen gemacht hat.

Der Eselsgurkensaft, oder das Elaterium, ist eins der gewaltsamsten abführenden Mittel, und vor-

mahls

mahls häufig in der Wassersucht zu 3 bis 4 Gran verordnet worden; zu unsern Zeiten aber wird er selten mehr gebraucht.

Man hat einem rotzigen Pferde das Elaterium 16 Tage lang, anfänglich zu 1 Quentchen, und nach und nach bis zu einem Loth vermehrt, gegeben, ohne daß man die mindeste Wirkung davon bemerkt hat, da man hingegen den Menschen nur 2, höchstens bis 4 Gran davon geben kann.

Sur le concombre sauvage & l' Elaterium, par Mr. BOVLDVC, st. in den Memoir. de l' Acad. de Paris, a. d. J. 1719, S. 44 — 47.

IO. HENR. SCHVLZE diss. qua elaterium magnis morbalium vsibus parari ostendit, Altd. 1722, 4. 4 B. st. auch in Dessen dissertatt. acad. ad med. ejusq. hist. pertin. Fasc. I. Hal. 1743, 4.

Eselshaupt, Fr. Cap de more, Chouquet, Tête de more, heißt, auf den Schiffen, ein etwas längliches Stück Holz, welches oben rund, unten aber platt, und mit einem viereckigen bis über die Hälfte hinein gehenden Loche versehen ist. Es werden deren verschiedene bey einem Schiffe gebrauchet, daher sie auch nach Beschaffenheit der Umstände zubereitet seyn müssen. Ihr Nutzen besteht darinn, daß theils die Stangen, theils die Flaggenstöcke darein gesetzt werden, und allda ruhen. Insonderheit führt diesen Nahmen die oberste Bekleidung des mittlern Balkens, der an dem hintern Theile des Schiffes von dem Gelbing an aufrecht zu stehen kommt, und wohl noch 3 Fuß über den Hackbort gehet, worein der Flaggenstock eingesetzt wird.

Eselshuf, eigentlich der Huf eines Esels. Figürlich, 1. an den Pferden ein Huf, der dem Eselshufe gleichet, ein fehlerhafter hoher Huf mit engen Fersen. Dergleichen Pferde pflegen gemeiniglich zwanghüfig zu werden, oder den Hufzwang zu bekommen, denen daher die Wände mit dem Wirkmesser weit ausgeschnitten werden müssen. Siehe Huf. 2. Der Huflattich wird in einigen Gegenden gleichfalls Eselshuf genannt.

Eselskürbiß, siehe Eselsgurke.

Eselslattich, siehe Huflattich.

Esels-

Eselsmilch. 1. Milch von einer Eselinn, s. oben, S. 547, f. 2. Eine Pflanze, welche einen milchweißen Saft in ihren Stängeln hat, welcher eine große Schärfe besitzet; Euphorbia Esula *Linn.*; siehe Wolfsmilch.

Eselsmöhre, Daucus vulgaris; siehe Möhre.

Eselsohr, das Ohr eines Esels. Figürlich in den gemeinen Sprecharten werden auch die umgeschlagenen Ecken der Blätter in den Büchern Eselsohren genannt.

Eselsrücken, Fr. Dos d' âne. 1. Eine gewisse Beschaffenheit des Rückens der Pferde; siehe Rücken der Pferde.

2. Eine Art geschliffener Diamanten, s. Th. IX, S. 209.

3. In der Baukunst, ein auf altgothische Art eingerichteter Gewölbebogen, welcher aus zwey zusammen gesetzten Zirkelstücken bestehet und spitzig zugehet. Siehe unter Gewölbe. Zuweilen wird auch eine jede oberwärts der Länge nach, gegen die Mitte zugespitzte Fläche, oder der spitzige Winkel, welchen zwo oben zusammenstoßende Flächen formiren, z. E. an einem Giebel, ein Eselsrücken genannt.

4. Bey dem Garten- und Feldbau, eine in ihrer ganzen Länge hin von oben her spitzig zugehende Erhöhung des Erdreiches, oder ein schräg angelegtes Beet, wovon das Wasser bequem ablaufen kann.

5. An den Schiffen, die halbrunde Bedeckung des Kolbergatts, d. i. die Bedeckung des auf dem Verdeck befindlichen Loches, durch welches der Kolderstock gehet.

Eselswicken, Hedysarum *Linn.* s. Klee. (Spanischer).

Eselswurz, siehe Wolfsmilch.

Esox, siehe Hecht. Lachs.

Espagne, (Président d') eine Art Birn; s. Th. V, S. 448.

Espagnol, siehe unter Toback.

Espagnolette, siehe Spaniolette.

Espagnolette, Spaniolett, eine Art feiner Ratine, oder ganz wollenen Droguets, der bisweilen kreutzweise

gestreift ist, bisweilen aber auch nicht. Er wird in den französischen Städten Rouen, Darnetal, Chalons an der Marne, Beauvais ꝛc. gemacht.

Espalier, siehe Spalier.

Espalme, siehe Spalm.

Esparsette, Esparcette, Esper, Gurtriemen, Hahnenkammklee, Hahnenkopf, zahmer Hahnenkopf, rothe Ramsen, Schildkraut, Schweitzer Klee, Sparsette, Stachelähre, Stachelheu, großer türkischer Klee, türkischer Kleberklee, Wickenklee, Wiedhopfenkraut, L. Onobrychis foliis viciæ, fructu echinato major *C. B.* Onobrychis foliis viciæ, siliculis echinatis, major, floribus dilute rubentibus; Onobrychis caule erecto ramoso, floribus spicatis *Hall.* Onobrychis major, siliculis echinatis cristatis, in spica digestis *Morif.* Hedysarum Onobrychis, foliis pinnatis, leguminibus monospermis aculeatis, corollarum alis calyce brevioribus, caule elongato *Linn.* Engl. Cocks-head, eine Art der Eselswicken oder des Süßklees, welcher zu den vorzüglichsten Futterkräutern gehört, und in Frankreich Sain foin, oder Saint foin (gesundes Heu, heiliges Heu, wegen seiner Schätzbarkeit), oder Cinq-foin (fünferley Heu, weil es beynahe so vielmal wieder zuwächset, nachdem es abgemähet worden,) genannt wird; wiewohl man den Namen Sainfoin auch dem Schneckenklee oder der Luzerne giebt. Es ist zwar nicht zu läugnen, daß unter den Futterkräutern der Schneckenklee, wie auch der spanische Klee, von noch mehrerm Ertrage ist, als die Esparcette; allein, da dieselben, und sonderlich der Schneckenklee, einen weit bessern Grund oder Boden erfordern, diese hingegen, außer im grob-steinigen, lehmigen oder sumpfigen Boden, aller Orten wohl fortkommt: so verdient sie allerdings vor gedachten noch bessern Grasarten einigen Vorzug. Wenn ich sage, daß die Esparcette in schlechtem Erdreiche gut anschlage, so ist

ist dieses nicht dahin zu verstehen, als wenn ihr ein besseres nicht eben so wohl, als andern Graspflanzen, zuträglich wäre. Nur hat sie hierin für den Landmann den Vortheil, daß sie, obschon nicht vollkommen in gleicher Menge und Stärke, auch an dürren und schlechten Oertern wächset, wo andere Kleearten fast vergeblich gepflanzet würden. Nirgends aber geräth sie besser, als auf etwas abhängigem leichtem Erdreiche, welches tiefen Grund hat, und von keinen Bäumen beschattet, auch weder von der Sonnenhitze gar zu sehr ausgetrocknet, noch von gar zu lange liegendem Schnee erkältet wird; auch hält unter andern Herr Reichart mit Recht dafür, daß dergleichen auf leichtem magern Lande gewachsenes Futter für das Vieh fast besser sey, als dasjenige, welches auf fettem Lande gebauet worden.

Die Esparsette gehört eigentlich nicht unter die Kleegewächse, weil sie kein dreyblätteriges Kraut hat. Es sind auch ihre Blätter länger als die Kleeblätter, und stehen deren zu beyden Seiten an ihren Stielen mehrentheils 12 bis 13 in einer Reihe nach einander. Die angenehme rothe und purpurroth-gestreifte Blume ist länglich, fast wie eine Kornähre, und gleichet, wenn sie gebogen ist, einem Hahnenkamm; sie zeiget sich im May und Junius. Der Same ist etwas größer als eine Linse, auf der äußern Hülse stachelig, und inwendig wie eine schwarzbraune Bohne.

Zum glücklichen Anbau dieses Grases, muß, nach Hrn. Reicharts Anweisung, das dazu bestimmte Feld, den Sommer und Herbst über, dreymal gepflüget, die Erde so tief als möglich angegriffen, und noch vor dem Winter fein gleich mit der Ege bestrichen werden. Sollten aber die Ränder und sehr abhängigen Berge mit dem Pfluge nicht umgerissen werden können, so muß man solche dreymal hacken, und die Erdklöße und Rasenstücke zerschlagen, damit der Same im künftigen Frühjahr desto bequemer unter die Erde gebracht wer-

den könne. Findet man bey dem Umackern oder Umhacken an solchen Orten Stachelkraut oder anderes tief gewurzeltes Unkraut, so muß man solche mit einer Baum- oder Radehacke (einem Karst) sorgfältig aus dem Boden heraus schaffen. Alle diese verschiedene Arbeiten sind nöthig, wenn die Erde durch den Winterfrost recht mürbe gemacht, die senkrecht und sehr tief gehende Wurzel der Esparsette leicht durchdringen, und die noch zarte Pflanze von dem mächtigern Unkraut in ihrem Wachsthum nicht gehindert oder gar ersticket werden soll. Im Frühjahr, in der Mitte des März, bis zu Ende des Aprils, wird der Same obenauf gesäet, und ein- auch wohl zweymal eingeeget. Ob nun gleich dieses zuweilen auch gut anschlägt, so ist doch diese Bestellung nicht rathsam, indem der Same großkörnig und rauch ist, folglich mit der Ege nicht so leicht ordentlich unter die Erde kann gebracht werden. Wo die Ege mit ihren Zinken in die Erde greift, fällt der Same zu tief hinein; wo hingegen die Zinken neben den Körnern hingehen, kommt derselbe zu flach in die Erde, mithin wachsen die Körner auch nicht zu gleicher Zeit hervor. Weit besser ist es daher, wenn der vor Winters zugerichtete Acker im Frühjahr besäet worden, daß der Same mit Karsten, jedoch nicht allzu tief, untergezogen, und nachher mit einer kleinen Garten-Ege (dergleichen man im X Th. Fig. 545 abgebildet findet,) überfahren werde.

Der Same muß nicht zu dünn gesäet werden, denn sonst bekommt das Gras und Unkraut Luft, daß solches zwischen den Stöcken wachsen und aufkommen kann. Er muß wenigstens so dick gesäet werden, daß die Körner 2 bis 3 Zoll an einander zu liegen kommen, welches man aber im Auswurfe nicht so genau haben kann; doch schadet es nicht, wenn sie auch gleich noch etwas enger fallen sollten, indem doch wohl einige Körner mit ihren Keimen zurück bleiben, sonderlich bey gekauftem Samen

Samen, worunter sich oft viel unreife und unvollkommene Körner befinden, und auch die Verkäufer zuweilen alten verlegenen Samen zu mischen pflegen.

In der Schweitz, sonderlich aber im Neuenburgischen, wird der Acker, zumal wo schwerer etwas lettenartiger Grund ist, eben so oft und tief gepflüget. Wenn man einen regnichten Frühling vermerkt, so säet man die Esparsette zu gleicher Zeit als die Sommerfrüchte, und zwar um so viel lieber, als man dadurch ein ganzes Jahr früher seine Absicht erreichet. Ist aber das Frühjahr trocken, so wird die Aussaat bis gegen die Mitte oder das Ende des Augusts versparet, damit die Wurzel noch vor dem Winter bey längern Nächten und stärkerm Thau hinlänglich erstarken möge. Gewöhnlich säet man den Samen dreymal so dicht als Weizen, oder auch gleiche Schwere, welches beydes mit dem von Hrn. Reichart angegebenen Verhältniß auf eins hinausläuft.

Man hat versucht, mit der Esparsette zugleich Haber, Gerste ꝛc. zu vermischen, damit diese jener, in dürren Zeiten Schatten verschaffe; allein, es hat dieses gemeiniglich fehlgeschlagen, daß also die Aussaat der bloßen Esparsette allemahl weit besser ist.

Um in schlechtem magern Grunde recht ausbündig schönen Klee von dieser Art zu ziehen, bestellet man in der Schweitz das Land auf folgende Art. Der Acker wird ein Jahr zuvor wohl bearbeitet, gedünget, und mit Weizen, Gerste oder einer andern Getreideart besäet; nach der Aernde aber wird auf die oben angezeigte Weise verfahren.

Miller schreibt die Aussaat der Esparsette folgendermaßen vor. Er läßt durch die ganze Länge des Feldes, von 20 zu 20 Zoll, kleine Furchen, ungefähr 1 Zoll tief, ziehen; in diese wird der Same mit der Hand, nicht allzudicht, gestreuet, und nachher mit Erde bedeckt. Die Weite zwischen diesen Reihen wird deswegen gelaßen, damit der Zwischenraum jedesmahl, nachdem er gemähet worden, mit dem Brustpfluge oder der Hacke aufgelockert, und dadurch sowohl das Unkraut ausgerottet, als auch den Pflanzen durch diese Arbeit neue Kraft verschaffet werden könne. Er versichert aus Erfahrung, daß auf diese Art ein gleiches Stück Acker weit mehr dieses Futters bringe, als wenn es über und über besäet worden wäre.

Wie die Raine in den Weinbergen und die ausgestockten Weinberge mit der Esparsette nützlich zu besäen seyn, lehret

Herr g. R. Reinhard, im 1 St. seiner vermischten Schriften, S. 70, sag.

Vor allen Dingen hat man zum Aussäen der Esparsette guten gesunden Samen anzuschaffen. Ein echter und fruchtbarer Same aber sieht dunkelbraun aus, ist grob und körnicht anzufühlen, hat kleine Grübchen, und ist an dem einen Ende mit vielen kleinen Spitzen besetzt; doch ist dieses nur die äußere Hülse, welche das eigentliche Körnlein einschließt. Um noch sicherer zu gehen, öffne man etliche solcher Hülsen. Ist das darin enthaltene Sämlein schwarz und geschrumpft, so ist der Same bey dem Aufschütten zu sehr erhitzt worden; ist er aber weiß und geschrumpft, so ist es ein gewisses Merkmahl, daß der Same unreif sey. Die erste Art gehet gar nicht auf; die letztere keimet zwar, die Pflanze aber wird noch in ihrer zarten Jugend gelb, und stirbt dahin. Ein gesundes Körnlein muß vollkommen, recht glänzend und von einer gelbröthlichen Farbe seyn.

Nach der Bestellung bleibt der Same gemeiniglich 14 Tage bis 3 Wochen in der Erde liegen, ehe er aufgehet; wann aber nach dem Aussäen bald ein Regen erfolgt, so keimet er in 10 bis 12 Tagen hervor. Wenn er aufgegangen ist, und in seine zwey Blätterchen oder Gäblein getrieben hat, ist er ebenfalls, wie andere Früchte, den Würmern unterworfen, von welchen er zum Theil abgenaget wird, zumahl wenn kein Gras und Unkraut mit hervor wächset. Und obgleich die mehresten den Erdflöhen die Schuld solches Schadens beymessen wollen, so findet sich doch solches in der Wahrheit nicht gegründet, indem dieselben bey kühler Witterung im Frühjahre den wenigsten Schaden thun, sondern die Spinnen und Kanker sind es, welche die aufgegangenen Pflänzlein, wie andere junge Früchte, abnagen.

Wenn die Esparsette in etwas erwachsen ist, muß man das größte Gras, sonderlich die Disteln und Melden

den ausraufen, damit sie nicht von solchem Unkraute überwältiget und unterdrückt werde. Und wenn dergleichen wieder zum Vorschein kommen sollten, muß man sie abermahl gäten, bis sie die Erde mit ihren Stöcken und Blättern völlig bedecket, da alsdenn das Unkraut zurück bleibt und erstickt.

Es ist ein Irrthum, den die Erfahrung ganz überzeugend widerleget, daß man die im Frühjahr gesäete Esparsette (denn mit der Herbstsaat hat es eine andere Bewandtniß) nicht in demselben Jahre abmähen solle, damit sie desto dauerhafter und kräftiger werde. Im Gegentheil ist gar sehr vortheilhaft, wenn man dieselbe im August abmähen läßt; nicht wegen des zu sammelnden Futters, denn solches lohnt sich der Mühe nicht, sondern um der Pflanze willen, welche dadurch zu mehrerm Ausschlagen (Bestocken) gezwungen wird. Man bilde sich aber ja nicht ein, daß man durch das Abweiden den Mäherlohn ersparen wollte. Alles Abweiden ist im ersten Jahre diesem Futtergrase schädlich; in den folgenden Jahren kann man zwar Vieh, doch niemahls Schafe, nach dem Abmähen darüber treiben; wer es aber vermeiden kann, wird immer weit besser thun.

Im zweyten Jahre wird wenigstens der im Frühjahr gesäete Klee stark genug seyn, daß man ihn zweymahl zu dürren, oder dreymahl zu grünen Futter einsammeln kann. Im ersten Falle ist besser, allemahl, wenn es Zeit und Witterung erlauben, mit dem Abmähen zu warten, bis die Blüthe fast völlig vorbey ist, und die Pflanze einen Theil der Samenkörner in den Hülsen etwas angesetzt hat. Denn diese, obschon verwelkte und unvollkommene Körner geben dem Heu, vornehmlich für die Pferde, einen unvergleichlichen Geschmack, und nähren sie sehr kräftig. Länger hingegen zu warten, ist nicht rathsam, weil die Stängel allzuhart und dem Vieh unangenehm werden. Will man aber den Klee zu grünem Futter gebrauchen, so thut man besser,

wenn man denselben, so bald er zu blühen anfängt, abschneidet. Hierbey ist aber wohl zu beobachten, daß dieses grüne Futter in der Tenne nur ganz dünn geleget werde, weil es sonst innerhalb wenig Stunden sich sehr erhitzen, und dem Vieh nicht nur unangenehm sondern auch ungesund seyn würde. Soll die Esparsette zu Heu gemacht werden, so ist noch weit mehr, als bey gemeinem Grase, daran gelegen, daß man sie bey recht schönem Wetter einsammle. Denn weil die Pflanze ziemlich dick und fett ist, so trocknen sie einestheils nicht so leicht, und werden hiernächst von vielem Regen schwarz und unschmackhaft. Sollte man aber, aller gebrauchten Vorsicht ungeachtet, von Regenwetter überfallen werden, so ist besser, den Klee verstreut liegen zu laßen, als ihn in Haufen zu schlagen, als wodurch er sogleich in eine starke Gährung gebracht und zur Fütterung untauglich wird.

Da die Blätter ziemlich leicht abfallen, und hernach beym Einsammeln des Futters auf dem Felde liegen bleiben, wenn sie, zum Trocknen, mit der Heugabel allzu sehr herumgeworfen werden: so pflegen sorgfältige Landwirthe dieses Gras mit Stangen, die sie darunter schieben, des Tages öfters und ganz sacht umzuwenden. Auf diese Art bleiben die Blätter am Stängel, und das Heu wird eben so geschwind, als auf die andere Weise, trocken, ohne daß dazu mehrere Mühe oder Kosten erfordert werden.

Sollte das Gras bey heftiger Sonnenhitze gar zu dürre werden, so ist bey dem Aufladen gleiches Abfallen der Blätter zu befürchten. Allein, auch hiefür ist Rath. Man darf nur mit dem Aufladen warten, bis der Thau des Abends darauf gefallen, so werden die Blätter wieder welk und geschmeidig, und können bequem nach der Scheune gebracht werden. Jedoch ist auch hierbey Vorsichtigkeit nöthig. Denn, da sich dieses Heu, wenn es allzu dicht geleget wird, leicht erhitzet,

tzet, so ist allerdings rathsam, daß es entweder mit Stroh oder andern groben Futter schuttweise vermischt werde. Eine Fürsorge, welche um so weniger Mühe verursachet, als dieses solchergestalt auf einander gelegte Futter nachher zum Gebrauch herunter geschroten, und dem Vieh vorgelegt werden kann; welches denn das schlechtere mit der Esparsette zugleich mit Lust verzehren wird.

Diese Pflanze kann 15, 20 und noch mehr Jahre dauern, wenn sie nur in einem Boden steht, wo sie tief genug wurzeln kann, ohne Wasser zu finden. Sie bohrt mit ihrer Spießwurzel 3, 4 und wohl noch mehrere Schuh tief in die Erde, um ihre Nahrung zu suchen; daher bleiben ihre Stängel in der größten Hitze aufrecht stehen, und sie widersteht selbst auch der strengsten Winterkälte.

Ist das Land, auf welchem sie stehet, gut und eben, so kann etwa im achten oder zehnten Jahre wohlverfaulter Dünger darauf gebracht werden. Diese Verbesserung wird Mühe und Kosten reichlich ersetzen, und den Klee auf manches Jahr länger erhalten. Ist aber der Grund abhängig, und kann man gesundes Wasser in Menge von Zeit zu Zeit darüber hinlaufen laßen, so wird auch dieses die Pflanzen ungemein stärken.

Der Same der Esparsette ist leicht zu erziehen. Man läßt nähmlich beym Abmähen hierzu einen Fleck stehen, so viel man zur Aussaat oder zum Verkauf nöthig zu haben denkt. Weil aber die Blumen an den Aehren niemahls zu gleicher Zeit, sondern nach und nach aufblühen, und auch wiederum also verblühen, folglich auch der Same nicht zu gleicher Zeit reif wird, so muß man, zum Abschneiden desselben, die Zeit beobachten, wenn der mehrere Theil der untersten Körner an den Aehren reif und hart ist. Dieses zeigt sich an den Hülsen, welche alsdenn ihre Silberfarbe verlieren, und beynahe kaffebraun aussehen. Denn, wollte man

warten, bis die obersten Körner ihre Größe und Reife erlangt hätten, so würden unterdessen die ersten und besten Körner abfallen und verloren gehen. Ein jeder starker Regen oder Wind ist schon hinlänglich, dieses Uebel anzurichten. Wenn man also findet, daß es Zeit ist, so schneidet man die Hülsen mit der Sichel, eine Handvoll um die andere, ab, oder, welches noch besser ist, man sammelt die Hülsen mit der Hand ein, und thut sie in eine Schürze oder in einen Sack, nimmt sich aber in Acht, daß sich der Same darin nicht auf einander erhitze; daher muß man ihn unverzüglich auf einen luftigen Boden fein dünn, und zwar höchstens 3 Finger dicht, aus einander breiten, und in den ersten 5 bis 6 Tagen einigemahl umwenden, damit er recht dürre und trocken werde; alsdenn muß man die Hülsen mit einem Stecken ganz sacht abklopfen laßen; denn mit einem Dreschflegel solches vorzunehmen, wäre gefährlich, weil durch die heftigen Schläge die Körner gar leicht verderbet und zum Aufgehen untüchtig gemacht werden können.

Diese Vorsichtigkeit im Abklopfen des Esparsettesamens, ist um so nöthiger, da die geringste Verletzung seiner äußern Hülsen ihm alle Kraft zur Fortpflanzung dermaßen benimmt, daß von 100 dergleichen mehr oder weniger zerquetschten Körnern kaum 3 aufkeimen werden. Da man aber die geringern, jedennoch nichts desto weniger mehrentheils tödtlichen Verletzungen an den Hülsen sehr schwerlich sehen, viel weniger sich die Mühe geben kann, den Samen mit den Händen auszulesen: so ist auch dieses einer von den Hauptgründen, warum die Esparsette etwas dick ausgesäet werden muß.

Das Ueberbleibsel von den Samenähren, wird von redlichen Wirthschaftern den Schweinen mit anderm Futter vorgeschüttet, von betriegerischen Samenhändlern aber unter die guten und vollkommenen Körner gemischt, und dadurch die Käufer in Schaden gebracht. Der abgeklopfte Same muß sodenn, wie andere dergleichen Gewächse, mittelst der Wanne gesäubert, von den leichten

leichten Körnern abgesondert, und nachher an einem luftigen, für den Mäusen sorgfältigst verwahrten Orte, oder aber recht abgetrocknet in Fässern, zum Gebrauch aufbehalten werden. Die Stängel, von welchen der Same abgeschnitten worden, können sofort abgemähet, und dem Viehe gegeben, oder Heu daraus gemacht werden; und obgleich dieselben etwas grob und hart anzufühlen sind, so kann sie das Rindvieh dennoch gar wohl fressen, insonderheit aber werden sich die Pferde dabey sehr gut befinden.

Ueberhaupt dauert ein solcher Anger 10 bis 12 Jahre; an den besten Orten aber hält er sich wohl 20 bis 24 Jahre lang. Jedoch leidet dieses zuweilen eine Ausnahme. Verschiedene Landwirthe klagen, daß schon im dritten oder vierten Jahre die Pflanzen sich mächtig verlieren. Wenn dieses von allzu lettichtem oder gar zu wenigem Grunde herrühret, oder die in die Tiefe dringenden Wurzeln von dem daselbst verborgenen Wasser durchgefaulet werden, so ist diesem Uebel sehr schwer zu steuern. Wo aber dieses nicht ist, und man weder mit Märgel noch anderer Düngung zu Hülfe kommen will, so sammle man an dergleichen fehlerhaften Orten den Samen. Es wird dessen allemahl noch genug übrig bleiben, oder dem Sammler aus der Hand fallen, daß derselbe an den leeren Plätzen aufgehen, und das verlorne ersetzen kann. Will man, um mehrerer Sicherheit willen, dahin den nöthigen Samen streuen laßen, so wird man, wenn gleich dergleichen Plätze nicht aufgebrochen werden, und nur über den Samen 1 oder 2 Finger hoch schlechte Erde geschüttet wird, desto bessern Erfolg verspüren. Ferner thut hierbey, sonderlich in schwerem Grunde, auch vortreffliche Wirkung, wenn ein solches Stück im Frühjahr mit einer eisernen Ege recht derb und tief, in die Länge und Quer, geeget wird.

Um eine abgenutzte Esparsettenwiese wieder mit aller Sicherheit dazu zu bereiten, wird im Herbste das

Grund-

Grundstück tief umgeackert, in dem darauf folgenden Frühjahr dieselbe Arbeit wiederhohlt, und ein solches Land mit Haber besäet. Sogleich nach der Haberärnde wird es wieder gepflüget, wohl bedünget, und im Herbste nochmahl zur Weizensaat zugerichtet, welche denn sehr reichlich belohnt werden wird. Nach dieser Aernde wird sofort der Pflug wieder gebraucht, nachher zu Ende des Augusts das Erdreich zum letztenmahl gepflüget, und wieder, wie zuvor, mit Esparsette besäet, die denn unfehlbar eben so glücklich, wie das erstemahl, fortkommen wird.

Uebrigens ist noch anzumerken, daß die Esparsette neben sich weder zahme noch wilde Bäume, die noch nicht erstarkt sind, vielweniger einen Zaun von lebendigen Hecken, aufkommen läßt. Man muß sich daher hüten, diesen gefräßigen Nachbar allzu nahe an junge Bäume oder Hecken zu bringen.

Wenn die Esparsette ausgegangen ist, und der Acker, wo sie gestanden hat, wieder umgepflüget werden soll, machen ihre starke und tief eingedrungene Wurzeln ein sehr dichtes Geflechte, welches nicht ohne die allergrößte Mühe zu zerreißen, und aus der Erde zu bringen ist. Indessen ist dieses beschwerliche Umackern eines ausgenützten Esparsettelandes, nach einer so vieljährigen vortheilhaften Nutzung nicht von der Erheblichkeit, daß Jemand, aus diesem einzigen Grunde, sich von Anpflanzung dieses so schätzbaren Klees abhalten laßen sollte. Gesetzt, es wäre kein ander Mittel übrig, so könnte ja ein solches Grund-Stück, mit dem Karst, etwa auf 20 Zoll bis 2 Schuh tief, zur Herbstzeit umgewandt, das Wurzelwerk in die Höhe gebracht und der Winterkälte ausgesetzt werden. Eine solche Arbeit würde nicht nur der Erde mehr zu statten kommen, als das Umreißen mit dem Pfluge, wenn es auch mit der größten Sorgfalt geschähe, sondern es würde auch, auf diese Weise, Wind und Wetter, innerhalb wenigen Monathen, allen Esparsette-Wurzeln, zumahl sie in diesem Zustande weit zärtlicher sind, als man es von ihrer Größe vermuthen sollte, das Garaus machen. Die Kosten des Umgrabens mit dem Karste sind auch so gar unerschwinglich nicht, wie man etwa glauben mögte. Man weiß aus Erfahrung, daß ein mittelmäßig fleißiger Tagelöhner in

in obgemeldeter Tiefe, jeden Tag 500 Quadratschuh eines ziemlich schweren Grundstückes, so sauber als ein Gartenbeet bearbeiten kann.

Es hat sich aber ein gewisser kluger Landwirth eines andern Mittels, welches nicht so kostbar scheint, und von eben so sichern Erfolge ist, bedient. Im späten Herbste, kurz vor der Zeit, da die strengere Kälte einzubrechen pflegt, und die gefrorne Erde zur Bearbeitung ungeschickt ist, ließ er mit einer Schaufel die Krone der Esparsette bis an die Wurzel abstechen. Dieser einzige Kunstgriff verursachte, daß im folgenden Winter diese Wurzeln bis auf den Grund verfaulten, das Land zugleich düngeten, und dasselbe im Frühjahr ganz leicht gepflüget werden konnte.

Endlich hat man auch einen so genannten Schälpflug, vermittelst dessen nicht nur dergleichen Sparsettenländer, sondern auch aller Rasen in nicht gar zu steinichtem Grunde, in beliebiger Tiefe geschält werden können, welchen an seinem Orte ausführlicher beschreiben werde.

Die Esparsette ist überhaupt ein nahrhaftes Futter für allerhand Last- Zug- Zucht- Mast- und Milchvieh. Es stellt sich dieselbe mit ihrem nützlichen Kraute einen ganzen Monath früher ein, als das Gras auf den Wiesen, wodurch ein Wirth das Vieh von der Scheune los wird, und bey dem Molkenwerke gewinnt. Die Butter, welche von denen Kühen, die beständig Esparsette fressen, gemacht wird, übertrifft die holsteinische Butter an Süßigkeit und reinen Geschmack bey weitem. Wie viel Mühe giebt man sich nicht, so früh, als möglich, fette Hämmel zu bekommen! So kostbar solches fällt, so kann man hergegen durch Hülfe der Esparsette diesen Zweck ganz wohlfeil erreichen. Schon im Märzmonathe, und wenn der Frühling gut ist, noch früher, findet der Hammel in diesem Futterkraute seine reiche Nahrung. Vielleicht könnte man es auch durch diese Weide dahin bringen, daß die im Lande fallende Wolle sich noch verbesserte. Zu dem Vortheilhaften bey diesem Futterkraute kann man hiernächst noch dieses rechnen, daß es so lange grün, und zur Fütterung für

die

die Pferde brauchbar bleibt, bis der Same völlig reif ist, und man, wegen ihrer guten Nahrung, kaum die Hälfte des sonst erforderlichen Habers den Pferden vorschütten darf. Die Esparsette bleibt auch im Winter stets grün, und treibt unter dem Schnee so stark, daß die Schafe dabey ihr reichliches Auskommen finden können. Grün gefüttert dient sie auch für junge Schweine, Truthühner und Gänse, wenn dieselbe klein gestampfet und mit Kleyen oder Schrot vermenget wird.

Den Pferden giebt man sie, weil sie sehr hitzig ist, nicht allein, sondern unter Häckerling geschnitten, dem Rindviehe aber mit anderm grünen Futter vermischt. Ist sie aber wie Heu getrocknet, so kann man sie allem Vieh, welches Heu frißt, ohne Gefahr geben.

Endlich trägt die Esparsette reichen Samen, welcher ein gutes Futter für Hühner ist.

Für die Bienen ist die Blüthe ein vortreffliches Futter, indem sie häufig darauf fallen.

Auch einen medicinischen Nutzen hat die Esparsette; denn, ihre frische Blätter sollen, gequetscht und aufgelegt, Geschwulsten zertheilen; mit Wasser abgekocht, im Harnzwange zuträglich seyn, und so, wie ihr Saft, mit Oehl vermischt, Schweiß treiben. Auch wenn sie, ehe die Pflanze blühet, gesammelt und wohlgetrocknet aufbehalten werden, statt des grünen Thees gebraucht werden können.

Königl. Preuß. *Circulare* wegen des Baues der Esparcette d. d. Berl. d. 17 Sept. 1756; nebst einer Nachricht, wie mit dem Bau derselben procedirt werden muß, st. in der Edictensamml. v. J. 1756, No. 89.

* * *

Einige Anmerkungen von dem so genannten Esparcette-Samen, nebst einem Schreiben davon, st. im 8 St. der Leipz. Samml. 1743, 8. S. 665—676.

Vermischte Anmerkungen aus einem Schreiben von dem Sparcette-Samen, st. im 43 St. ders. 1747, S. 597, fgg.

Antwort auf einige Zweifel wegen der Versuche den Esparcette zu bauen, st. im 62 St. ders. 1749, S. 151, fgg.

Antwort des Verfassers der Leipz. Samml. auf eingelaufene Nachricht von dem, was er wegen der Esparcette angerathen und vorgegeben hatte, st. eb. das. S. 156—167.

Schrei-

Schreiben, in welchem bey dem Urtheil vom Esparcette-Samen, so in den ökon. Nachr. befindlich, verschiedenes erinnert wird, st. im 70 St. ders. S. 900—905.

Schreiben eines alten redlichen Wirths über das in den Leipz. Samml. im 70 St. No. 7 befindliche unhöfliche Schreiben, so von der Esparcette handelt, st. im 10 St. der Oecon. Nachr. Lpz. 1750, 8. S. 774—777.

Eb. Dess. anderweitiges Schreiben, so eine Nachricht von Esparcette enthält, st. im 14 St. ders. S. 145—148.

Nachricht von der Esparcette und dem spanischen Klee, st. im 23 St. ders. 1751, S. 821—840.

Beschreibung und Erzeugung der Esparcette oder des türkischen Klees, st. im 90 St. der Leipz. Samml. 1751, 8. S. 477—480.

Zuverläßige, aus vieljähriger Erfahrung bewährte Nachricht von der Eigenschaft, Säung und Nutzung des so genannten türkischen Klees, st. im 82 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1751, S. 717, f. und im 93 St. der Leipz. Samml. 1752, 8. S. 805—811.

Vollständige Beschreibung von der Esparcette, Schweitzer Klee oder Gurtriemen, wie solcher in Würtemberg nützlich zu pflanzen, von Hrn. M. J. F. S. st. im 1 B. der Select. phys. oeconom. Stuttg. 1752, 8. S. 198—204.

Nachricht von der Esparcette, gegeben von einem Manne aus dem Hessischen, der solche schon 10 Jahre nach einander mit glücklichem Erfolge gebauet hat, st. im 96 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Eines Anonymi eingesendete Anmerkungen vom Esparcette oder so genannten türkischen Klee, st. im 137 St. der Leipz. Samml. 1756, 8. S. 404—407.

Nachricht von der Esparcette, st. in No. 39 der wöch. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1756; in No. 44 der wöch. Hallischen Anz. v. J. 1756, und im 127 St. der Berlin. wöchentl. Relation ꝛc. v. J. 1756, S. 1045—1047.

Kurze Nachricht von dem türkischen Klee, st. im 3 St. der Carlsruher nützl. Samml. v. J. 1758, S. 21, f.

Eines Gliedes der ökonom. Landgesellschaft Pro Memoria an einen vornehmen Herrn wegen der Lucerne, Esparcette und anderer Futterkräuter, st. im 163 St. der Leipz. Samml. 1759, 8. S. 628—638.

Kurze Abhandlung von dem Hahnenkamm- oder türkischen Kleber-Klee, st. im 2 St. des 1 Th. der Samml. der Schweitzer. Ges. in Bern ꝛc. Zürich, 1760, gr. 8. S. 407—427.

Anmerkung von dem Anbau der Esparcette, st. im 34 St. der Hannov. Beytr. zum Nutz. und Vergn. v. J. 1761.

Von der Esparcette, s. Phys. ökonom. Auszüge ꝛc. IV B. 4 St. Stutg. 1762, 8. S. 626—640.

Vom Hahnenkamm, s. das 2 St. des 4 Jahrg. 1763 der Berner Abhandl. S. 182—186.

Nachricht von einem zehnjährigen Versuch mit der Esparcette, st. im 88 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1763, Col 1399, fgg.

Of thriving the Saintfoin, s. *Gentlem. Magaz.* for March 1764, S. 135.

Von der Esparsette, s. den kurzen Bericht für den Landmann von den vornehmsten Küchenkräutern, Zürich 1764, 8. S. 9—11.

Zuver-

Zuverläßige, aus vieljähriger Erfahrung bewährte Nachricht aus Würzburg, von der Eigenschaft, Pflanzung und Benutzung des so genannten türkischen Klees, st. in No. 14 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1764, S. 132—134.

J. T. N. Schreiben an die Verfasser des Musei rustici, von dem Anbau des Saintfoin in der Schweitz, st. im 1 B. des aus dem Engl. übers. Museum rust. & commerc. Lpz. 1764, 8. S. 71—87.

Anweisung, wie die auf der Insel Thanet zunächst an der See gelegenen Ländereyen, vermittelst der Besäung mit Saintfoin verbessert werden können, st. eb. das. S. 212—221.

Nachricht von der Eigenschaft, Säung und Benutzung des so genannten türkischen Klee, st. im 11 St. der nützl. Beytr. zu den Strelitz. Anz. v. 12 März 1766.

Von dem Espet, s. Oecon. Handbuch, Ulm 1767, 8. S. 81—84.

Anmerkung von der Esparcette, st. in No. 33 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1767, S. 317, f.

Nachricht von einem in Zelle mit der Esparcette gemachten Versuch, st. in der 1 Samml. des 2 B. der Churf. Brschw. Lüneb. Landwirthschaftsges. Nachr. ꝛc. Zelle 1768, 8. S. 112, f.

Zuverläßige Nachricht von den Eigenschaften, Pflanzung und Benutzung des so genannten Saintfoin, st. in No. 12 des Lpz. Int. Bl. v. J. 1770, S. 111—113.

Nachricht vom Bau der Esparcette im Voigtlande, st. im Leipz. Int. Bl. v. J. 1776, S. 317.

* * *

Vom Nutzen und Gebrauch des bißhero sehr bekannten spanischen Klees oder Esparcettensamens, wie solcher zum größten Vortheil in Fütterung des Viehes dem besten Heu und teutschen Klee weit vorzuziehen, auch Dürre- und Heid-Oerter, wo sonst kein Gras wachsen will, damit zu besäen, und ohne Düngung gar leicht fortzupflanzen sey, st. als ein Anhang bey Jo. Joach. Bechers klugen Hausvater, Lpz. 1755, 12. S. 1080—1084.

Hrn. Prof. Beckmann Grundsätze der deutschen Landwirthsch. Gött. 1775, 8. S. 165.

Abhandlung von der Esparzette, von Hrn. Chambrier von Travaret, nebst Anmerkungen des Hrn. Jeanneret, st. im 2 St. des 4 Jahrg. 1763 der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 133—160.

J. A. Dörrien erfahrungsmäßige Nachricht von dem nützlichen Futterkraut Esparcette, st. im 57 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, und im 38 St. der Stutg. phys. ökon. Realzeit. v. J. 1757, S. 579—591.
Einen Auszug daraus, enthält das oben S. 574 angeführte Kön. Preuß. *Circulare*.

Du Saint-Foin, s. *le Gentilhomme cultivateur, trad. de l'angl. de Mr.* HALE, Tom. VI, à Par. 1762, 8. S. 164—176; Tom. VII, S. 177—190; Tom. IX, S. 263—306.
und deutsch, in der Allg. Haushalt. und Landwiss. 2 Th. S. S. 76, fgg. 282, fgg. 587, fgg. und 4 Th. S. 352, fgg.

Albr. Hallers Abh. über die Futterkräuter der Neuern, Bern 1771, gr. 8. S. 32—35; und im 1 St. des Jahrg. 1770 der Berner Abhdl. und Beobacht. S. 32—35.

Erläu-

Erläuterung über eine Anno 1762 von Jo. Heinr. Hunziger eingegebene Beschreibung eines mit Esparcette besäeten Stück Landes, st. im 2 St. des 5 Jahrg. 1764 derselben, S. 203—209.

J. Klare aufrichtige Nachricht vom Esparcet-Bau, st. im 25 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765; im 2 Jahrg. der gesamml. Nachr. der oecon. Gesellsch. in Franken, Ansp. 1766, 4. S. 286—288; und in der 1 Samml. des 2 B. der Braunsch. Lüneb. Landw. Nachr. ꝛc. S. 60—67.

C. L. Krausens funfzigjährig-erfahrungsmäßiger Unterr. von der Gärtnerey, Berl. und L. 1773, gr. 8. S. 661—665.

J. Mills vollständ. Lehrbegriff von der prakt. Feldwirthsch. 3 B. Lpz. 1765, gr. 8. S. 244—271.

(Hrn. v. Münchhausen) Hausvater, 1 Th. Hannov. 1771, gr. 8. S. 289, f.

(Hrn. Kr. R. Pfeifers Lehrbegriff sämmtl. oecon. und Cameralwiss. 1 Th. 1 B. Mannh. 1773, 4. S. 125, f.

De Onobrychide ejusq. viribus & vsu, s. Jo. RAJI *hist. plant.* und *Jo. Jac. Mangeti Bibl. pharm. med.* Tom. II. Genev. 1703, f. S. 486.

Chr. Reicharts Land- und Garten-Schatz, 5 Th. Erf. 1754, 8. S. 196—207, nebst einer Abbild. der Pflanze.

Jo. Jac. Reinhards vermischte Schriften, 3 St. Frf. und Leipz. 1761, 8. S. 360—362, und 7 St. 1767, S. 1059—1063.

Memoire sur la culture de l'Esparcet ou Sainfoin, par Mr. RIGAUD, 1769.

Prairies artificielles &c. av. un traité sur la culture de la Luzerne, du Trefle & du Sainfoin, (par Mr. la SALLE *de l'Etang*) à Par. 1758, 12.

J. G. Schwachheims Nachricht von den mit dem Esparcet gemachten Versuchen, st. im 52 St. der Hannov. gel. Anz. a. d. J. 1750, S. 243—245.

Herrn Prof. Sprenger Landwirthschaftskalender, a. d. J. 1770, S. 47; a. d. J. 1773, S. 19, u. a. d. J. 1776, S. 46.

Albr. Stapfers Abhandl. von der besten Manier das Futter zu vermehren, u. im 4 St. des 3 Jahrg. 1762 der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 60, f.

Steph. Switzers Methode, die italiän. Broccoli hervorzubringen, Lpz. 1755, 8. S. 55, fgg.

Tschiffeli Anmerkung von der Esparcette, die mit der Säemaschine gesäet worden, st. im 1 St. des 4 Jahrg. 1763 der Berner Abhandl. S. 186, f.

Eb. Dess. Anmerkung von Verbesserung des Aspi, eines Landgutes bey Aarberg, durch Anpflanzung des Hahnenkamms, st. eb. das. S. 199—208.

Abhandl. von dem Ackerbau, nach den Grundsätzen des Hrn. Tull, Dresd. 1752, 8. S. 143—159.

Ernst Wilh. v. Wintzingerode Versuche mit der Esparcette, st. in der Braunschw. Lüneb. Landwirthschaftsgesellsch. Nachr. 2 B. 2 Samml. Zelle, 1769, 8. S. 185—189.

Hrn. Kammerr. und Canon. Wöllners ökon. Bibliothek, 1 Th. Berl. 1764, 8. S. 237—240.

Arthur Youngs ökon. Reise durch die östl. Provinzen von England, 3 Th. Lpz. 1775, gr. 8. S. 132, 243, 291, und 4 Th. S. 328, fgg.

Espargoule, Espargoute; siehe **Mutterkraut.**

Espargoutte, (Grande) Alsine Spergula dicta; s. **Spergel.**

Espe, Aespe (*), **Aespenbaum, Aspe**, ein hochstämmiger Baum, der gern an feuchten Orten wächset, und sonst auch **Pappel**, Populus, genannt wird. Siehe **Pappel.**

Besonders ist unter diesem Nahmen die sogenannte libysche, oder **Zitter-Pappel**, Populus alpina *Bellon.* Populus tremula *C. B.* Populus libyca, *Pluck. Matthiol. Dod.* Populus foliis glabris orbiculatis acuminatis late serratis *Hall.* Populus tremula, foliis subrotundis dentato-angulatis vtrinque glabris *Linn.* Fr. Tremble, Peuplier Tremble, bekannt, welche in den kältern Gegenden Europens zu Hause ist, und unter die geringern Holzarten gehört. Ihre Wurzeln breiten sich weit, und öfters auf 12 Ellen umher aus. Die Rinde ist am Stamme glatt, weißlich oder auch etwas schwärzlich und ins Grünliche fallend; sie berstet aber, nach vollendetem Wachsthum, wie bey der Birke, am Stamme, 6 bis 8 Fuß hoch. Die Blätter sind, wenn sie aus den spitzigen braunen und glänzenden Knospen hervorkommen, auf der obern Fläche rauch oder haarig, und auf der untern wollig, nachher aber auf beyden Flächen glatt; übrigens nach der Verschiedenheit des Bodens bald größer, bald kleiner, dick und steif, mit weitläuftig ausgezacktem Rande und einer scharfen Spitze versehen. Die Blätter der Aespe sind unter den Blättern unserer Pappelarten die kleinsten, und stehen auf langen, schwachen, dünnen Stielen, daher

(*) Die Aespe, Angels. Aeps, Epse, Engl. Asp, Dän. Asp, Norweg. Esp, Schwed. Asp, um Bremen, Hesse, soll ihren Nahmen, dem Skinner zu Folge, von dem Griech. ἀσπαιρω, ich zittere, bekommen haben. In Tyrol heißt sie Aschenbaum.

her sie von dem geringsten Winde in Bewegung gesetzt werden, ja, auch bey der größten Windstille, immerfort zittern und beben; und da sie ziemlich dick auf dem Baume wachsen, und von einer pergamentähnlichen Substanz sind, so entsteht durch das Aneinanderschlagen ein immerwährendes sanftes Gerassel, welches dem Rauschen eines entfernten Wasserfalles so ähnlich ist, daß ein Jeder, der die Ursache davon nicht sieht, es wirklich dafür halten sollte. Hieraus laßen sich nicht nur die Benennungen dieses Baumes **Flatteräspe, Flatter-Pappel, Zitteräsche, Zitteräspe, Zitterpappel**, in Nieders. **Baberäsche, Beberäsche** und **Boberäsche**, von bebern, beben, zittern, sondern auch der Ursprung des Sprichwortes, da man von einem furchtsamen Menschen zu sagen pflegt: er zittert wie ein Aespenlaub, leicht erklären. Von diesem Geräusche ihrer Blätter, nennen ihn die Holländer, (welche ihre Spaziergänge sehr gern damit besetzen, weil sie mit ihren Zweigen einen guten Schatten giebt, welcher um so viel lieblicher ist, weil die stets sich bewegenden Blätter eine angenehme Kühlung verursachen,) **Ratteler**, d. i Rassler. Ihre gewöhnliche Farbe, welche sonst oberwärts hellgrün ist, wird unterwärts weißgrau oder meergrün. Zuweilen werden sie, ehe sie abfallen und verdorren, schwärzlich. Man glaubt davon, daß, wo sie hinfallen, sich das Ungeziefer mehr darunter versammle, als anderswo. Die Blüthknospen öffnen sich sehr zeitig, bey Froste, Schnee und Eise, oder doch gleich, wenn das Eis schmilzt, da sich denn die rauchen hangenden dunkelgrauen Blumenzapfen mit der ersten Frühlings-Wärme verlängern, die Fruchtzapfen aber ihre Wolle und feinen Samen hernach im April und im Anfange des Mayes, bald abfliegen laßen.

Die Aespe hat nicht nur in den Waldungen ihren ordentlichen Stand, sondern wächset auch in allen Hekken, Dorngebüschen und vermischten Gesträuche von geringen

ringen Holzarten, von welchen die vernachläßigten Schläge, Koppeln und Triften bald genug überzogen werden, auch daselbst öfters einen bessern Aufschlag unterdrücken. Zuweilen helfen sie aber auch eine verwüstete Waldung nur so lange unterhalten, bis sie entweder selbst aussterben und bessern Arten Platz machen müssen, oder hernach mit Fleiß ausgerottet werden, wenn dergleichen Oerter ordentlich wieder mit Holz in Bestand gesetzt werden. Der Boden, die Lage und die Höhe mögen dabey seyn, welche sie wollen, Ebenen oder Mittelgebirge, ein fruchtbarer und Mittelboden, Moraſt oder Flugsand, da sie alsdenn sehr kleine Blätter haben, wenn sie nur mit ihren kriechenden Wurzeln, durch die sie ihre Brut, besonders nach dem Hiebe, auf 30 bis 40 Fuß weit vom Stamme recht ausschweifend vermehren, überall hinaus laufen können. Vornehmlich schickt sich die Aespe in loses Sandland gut, wo der Wind den Sand wegwehet, indem die sich durch einander schlingenden Wurzeln dem Boden eine Festigkeit geben. Hierbey ist zu merken, daß, wenn dieser Baum in einem Sandboden stehet, sein Holz ganz sandig wird, weil der Sand mit dem Safte in das Holz und in die weiten Saftröhren hinauf steiget, und mit dem Holze verwächset. Die Drechsler, Tischler und Muldenhauer, welche dieses Holz bearbeiten, machen daher in dem sandigen Holze ihr Werkzeug leicht stumpf.

Die Aespe pflanzt sich nicht nur durch ihre Samen, welche sie, wenn männliche und weibliche Bäume nahe beysammen stehen, in Menge ausstreuet, sondern auch durch ihre junge Schüsse und Wurzelsprossen, stark fort, ohne daß man den geringsten Fleiß darauf verwendet, und man muß sich sowohl deswegen, als auch, weil man dadurch leicht Rehe, die ihren Knospen und Blättern nachgehen, zum Schaden der Förste, in eine Gegend ziehet, nicht in gute Gehäge bringen. Sie dient, wegen ihrer frühen Blumen, sehr gut zur Bienenzucht; aber,

aber, weil sie nicht gerade in die Höhe schießt, nicht zu Hecken. Ihr schnelles Wachsthum ist bekannt, nach welchem sie, besonders in nassem Grunde, wenn sie 10 bis 15 Jahre gestanden hat, zu einem hohen Stamme von 10 Fuß wird, und starke Aeste zu treiben anfängt; wo sie nähmlich mit großen Blättern versehen ist, und diesen Trieb zuweilen bis zum 30 oder 36sten Jahre fortsetzt. Ob sie nun gleich hernach kernfaul und mulmig zu werden anfängt, so kann sie doch wohl noch bis gegen das 50ste Jahr stehen. So schnell indessen ihr erstes Wachsthum ist, und so erstaunend sie sich vermehrt, so geschwind können auch ganze damit bestandene Flecke mit einem mahl verdorren, wenn nähmlich die Zeit der natürlichen Dauer bey der Hauptwurzel vorbey ist. Sie bleibt zuweilen im Wachsthume mit einem mahle stehen, verliert alsdenn den Gipfel, und geht zusehends zurück, daß sie bald ein bloßes liederliches Strauchwerk darstellt.

Die Insecten, welche auf der Aespe sich aufzuhalten pflegen, beschreibt Hr. Prof. Gleditsch, in seiner Forst-Wissenschaft, S. 681—686.

Carl Clerk Beschreibung des Espenschmetterlings, st. u. Abbild. im XV B. der übers. Abhandl. d. Kön. Schwed. Akad. d. Wissensch. a. d. J. 1753, S. 283—285.

Wenn im Winter, da der Boden mit Schnee und Eis überzogen ist, dem Rothwildbret die Aesung mangelt: so ist es dienlich, hin und wieder Aespen niederzuhauen, an deren weichen Spitzen das Wild Unterhalt findet, und den jungen Loden besserer Art nicht so vielen Schaden zufüget.

Um Johannis zöpfet und verschneidet man alle junge Aespen, wodurch der Stamm am sichersten erhalten wird, obgleich in einigen Jahren das Laub alsdenn noch nicht vollkommen ist. Im September streift man alles Aespenlaub herunter. Die milchenden Kühe befinden sich, wenn sie des Winters mit Aespenlaube gefüttert

werden, sehr wohl, und die Butter wird davon so gelb, wie im Sommer. Die Pferde gedeihen, wenn sie nichts als Aespenlaub bekommen, nach Wunsche, und können damit eben so gut, wo nicht besser, als mit andern Futter, erhalten werden; sie werden davon ansehnlich, fett und dauerhaft. Man kann ihnen ganze Bunde vorwerfen, denn sie fressen auch die kleinen Zweige, welche ihnen im Herbste das Maul reinigen. Für Schafe und Ziegen ist das Aespenlaub ebenfalls sehr gut.

Die Rinde ist die liebste und vornehmste Nahrung des Bibers. Sie wird von den Rothgärbern gebraucht. Die damit zum Färben angestellten Versuche, beschreibt Hr. D. Sieffert, im 2 St. seiner Versuche mit einheimischen Farbematerien zum Nutzen der Färberey, Altenb. 1776, 8. S. 60—73. Die abgezogene Rinde der Aespe brennt mit einer hellen Flamme, und wird zuweilen statt der Lichtspäne oder Schleißen, wohl getrocknet, gebraucht, und hat auch besondere Arzeneykräfte.

Das Aespenholz ist weiß, glatt, leicht und weich, fast wie die Steinlinde, doch etwas härter als die Wasserlinde, zähe wie Birken und Linden, fein gewässert oder geflasert. Im Wetter hat es wenig Dauer, es sey grün oder trocken; wie denn auch die Stämme selbst, nach jedem Hiebe bald anfaulen, vom Kerne aus hohl werden, von Spechten ausgehöhlet, und darauf mulmig und schwarz werden. Wenn die Stämme ungefähr im 20 oder 25sten Jahre außer der Saftzeit gehauen werden, ehe der Kern faul zu werden anfängt, geben sie ein gerades, aber sonst doch schlechtes, Stuck Bau- und Nutzholz im Trocknen zu gebrauchen, das sich nicht verwirft. Man nimmt es nur aus Noth zum Bauen, wenn kein besseres vorhanden ist, in geringen Bauer-Häusern, zu Balken und Sparren; vornehmlich pflegt man Schal- oder Welgerholz daraus zu machen; es wird aber leicht wurmichig, und fallen deshalb bisweilen ganze Welgerdecken ein. Wer Holz oder Bretter davon

davon brauchen will, soll, wie Einige rathen, dieselben erst einige Zeit ins Wasser werfen, so werden sie, gleich den Eichen, dauern. Zu Röhrholze hält man das Aespenholz, nach dem kiefernen, für das beste. Die Aespen müssen aber zu dieser Absicht im April, May, Jun. oder Julius, gefället, auch sogleich ausgebohret, und also grün eingeleget werden. Uebrigens läßt sich dieses Holz, sowohl naß, als trocken, zu allerhand Drechsler- und Tischlerwaare, als: Spinn-Rädern, Weifen, Schüsseln, Tellern, Büchsen, Bechern, Mulden, Schuhen, Pantoffeln, Sätteln u. d. gl. gut verarbeiten. Auch dienet es den Bildschnitzern zu vielerley Rahmen, Laubwerk und künstlichen Einfassungen, die ein weiches, lockeres und zähes Holz erfordern. Der Landmann schneidet daraus Löffel und Kellen. Das faule Holz giebt guten Zunder.

Zum Brennen ist das Aespenholz sehr schlecht, nicht viel besser als das Weidenholz, und verlodert geschwind, wie Stroh, welcher schnelle Abgang aber durch seine Menge bey der Feuerung einigermaßen ersetzt wird. So schlecht indessen diese Feuerung auch ist, so sehr scheint doch der Holzmangel in manchen Gegenden den Anbau dieses Holzes zu empfehlen. Zum Ziegelbrennen ist es, wenn es frisch gehauen ist, vorzüglich dienlich, weil es diesen eine bläuliche Glasur, mehrere Dauerhaftigkeit und das Ansehen eines Schiefers giebt.

Die Kohle von einem so leichten schwammigen Holze kann zur Feuerung, natürlicher Weise, nicht besser seyn. Wenn sie indessen von recht guten und lufttrocknen, zwischen dem 20 und 30sten Jahre gehauenen Scheitholze gehörig gebrannt sind, in welchem der Kern noch fest ist, so halten sie das Mittel zwischen den Linden- und schlechten Birken- und andern noch schlechtern Kohlen, die, vornehmlich wenn man sie zur Hälfte mit andern härtern Kohlen versetzt, zum Schmelzen noch ziemlich benutzet werden können. Auch taugen sie, we-

gen ihrer Leichtigkeit, sehr gut zu Schießpulver. Wird das Holz aber alt, und ist im Kerne stockig, so hat es die üble Eigenschaft an sich, daß es, nach dem Verkohlen, oft etliche Tage im Kern Feuer hält, wodurch zuweilen Unglück entsteht, und die Kohlenschoppen und Hüttenwerke in Brand gerathen. Die Kohlen von solchem alten Holz geben ein schwaches nur glimmendes Feuer; und da bey andern Kohlen durch heftiges Blasen auch das Feuer heftiger wird, so blasen diese sich schwarz, gleich den Schwammkohlen, legen sich unter der Form auf, hindern die Wirkung des Feuers und anderer damit vermischten bessern Kohlen, und werden größtentheils wieder aus dem Ofen gezogen, wie sie aufgegeben worden, welches man besonders bey der hohen Ofenarbeit und auf den Eisenhütten bemerket, woselbst das Feuer durch das heftigste Gebläse getrieben wird.

Kurze und ausführliche Beschreibung von Anpflanzung der Espen-Wälder, und deren ungemeinen Nutzen zur Ausfütterung des Viehes; desgleichen wie dadurch unfruchtbare und wüste Plätze mit der Zeit zu vollkommenen Wiesen werden; aus dem Schwed. übers. st. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Cameralschr. 3 Th. Halle, 1766, gr. 8. S. 540—543.

Esper, siehe **Esparsette**.

Esquif, siehe **Boot**.

Esquinancie, siehe **Bräune**.

Esquine, siehe **Chinawurzel**.

Essaims, Bienenschwärme; s. Th. IV, S. 579.

Esse, Fr. *Chaufferie*, der Feuerherd mit der Feuermauer. In diesem allgemeinen Verstande ist es nur noch von den Herden der Schmiede üblich.

Die Essen aller Metallarbeiter, welche die erwärmten Metalle mit dem Hammer strecken, sind sich in den wesentlichen Theilen gleich, doch mit dem Unterschiede, daß die Esse des Grobschmiedes am größten ist.

In großen Städten geben die Grobschmiede, welche viele Arbeit haben, ihrer Esse ein doppeltes Feuerlager, und also auch jedem einen besondern Blasebalg; und vor jedem Feuer der Esse steht alsdenn ein besonderer Schmiedeamboß Siehe Sprengels Handwerke und Künste 5te Samml. S. 206.

Von

Von der Esse des Kupferschmiedes, s. Sprengels Handwerke und Künste, 4te Samml. S. 154, f.

Weil der Schlösser insgemein nur dünne Stücke Eisen schmieden kann, so ist seine Esse nur klein.

Die Esse der Windenmacher muß wenigstens so groß seyn, als die Esse der Grobschmiede, denn sie schmieden oft Schrauben und Walzen, die einige Centner schwer sind. Daher trifft es sich oft, daß ihre Esse in der Werkstätte nicht geräumig genug zum Wärmen sehr großer Stücke ist, und daß sie ihre Zuflucht zu einer größern Esse nehmen müssen, die sie sich auf dem Hofe unter einem Dache anlegen. Der Herd dieser Esse steht bloß neben einer Mauer, woran ein großer Blasebalg angebracht ist. Erlauben es aber die Umstände, so läßt sich der Professionist diese große Stücke lieber auf einem Eisenhammer ausschmieden.

Der Balken, worauf der vordere Theil der Esse ruhet, wird der **Essebaum**, und die eiserne Ruthe, womit dem Feuer in der Esse Luft gegeben wird, die **Eß-** oder **Essenklinge**, oder der **Eßspieß**, genannt; s. Th. X, S. 655.

In einigen Gegenden wird noch eine jede Feuer-Mauer, ein jeder Schorstein, eine **Feueresse** genannt. S. dieses Wort.

Esseliers, siehe **Tragebänder**.

Essen. 1. Ueberhaupt Speise, oder in Gestalt der Speise zu sich nehmen, kauen und niederschlucken. Eines Brod essen, bey ihm seinen Unterhalt haben. Das Gnadenbrod bey einem essen, von ihm umsonst und aus Mitleiden unterhalten werden.

Ein essendes Pfand, ein lebendiges Pfand, ein gepfändetes Thier, welches mit Nahrung unterhalten werden muß.

2. In engerer Bedeutung, zur gewöhnlichen Zeit die nöthige Nahrung zu sich nehmen, die gewöhnliche Mahlzeit halten. Zu Mittage, zu Abend essen. Man isset vortrefflich bey ihm, wird bey ihm vortrefflich bewirthet.

In beyden Bedeutungen wird von Personen, denen man Achtung erweisen will, das Wort speisen gebraucht.

Essen wird am häufigsten von Menschen, fressen gemeiniglich nur von Thieren gebraucht. Die gemeinen Mundarten sind reich an Wörtern, die verschiedenen Arten des menschlichen Essens auszudrucken. Ich führe deren nur einige an. Wenig bey Tische essen, heißt im Oberd. prangen, kläubeln. Wenig und ohne Appetit essen, im Niederf. pirtjen. Langsam und nur die besten Bissen essen, im Oberd. bätzchen, im Niederf. nibbeln, im Hochd. auch wohl naschen. Begierig essen, im Niederf. muggen, ingaffeln, quasen, knuven, inknuven, knojen. Unreinlich essen, im Niederf. smullen. Unanständig essen, Hochd. fressen. Stark, viel essen, Niederf. steveln, stiefeln, snören, schüfeln (schaufeln), putzen, u. s. f.

Das alte und wohl hergebrachte Sprichwort, daß Essen und Trinken Leib und Seele beysammen halte, ist bey den meisten Menschen in solchem Ansehen, daß sie sich allemahl lieber zum Essen und Trinken zwingen, als sich der Gefahr aussetzen wollen, Leib und Seele aus einander gehen zu laßen. Es ist wohl der Mühe werth, daß ich in gegenwärtigem Artikel diese Sache mit meinen Lesern überlege.

Die meisten denken in ihrem Leben wohl nicht ein einziges mahl daran, warum sie essen und trinken, und scheinen hierinn mit allen übrigen Thieren übereinzustimmen, als welchen die Natur nur bloß den Trieb, ihren Leib zu ernähren, gegeben hat, ohne ihnen diese ihre Absicht eigentlich zu offenbaren. Es hat beynahe das Ansehen, als ob die Natur unsere nothwendigsten Pflichten darum zu natürlichen Trieben gemacht hätte, weil es ihr nur allzu bekannt gewesen, wie ungern wir uns zu Handlungen verstehen, wozu wir verpflichtet sind. Gesetzt, daß sie uns den Gedanken, daß wir essen und trinken müßten, damit wir unsern Leib ernähren mögten, eben so anerschaffen hätte, als sie uns jetzt mit den natürlichen Trieben zum Essen und Trinken versehen hat: so zweifle ich sehr, ob uns diese Absicht allemahl würde

würde bewegen können, andere Geschäfte und Lustbarkeiten bey Seite zu setzen, und uns zu gewissen festgesetzten Zeiten zu Tische zu begeben, um dieser Absicht ein Genügen zu leisten. Gleichwohl ist aber doch nichts gewisser, als daß sich die Natur aller uns eingepflanzten Triebe zu solchen Absichten bedienet, die, so oft sie unser Verstand entdecket, allemahl zu unserer Erhaltung und zu unserm Besten abzielen. Es war unmöglich, daß ein Thier ohne alle Nahrung lange leben könnte. Es ward also aller Thiere Pflicht, auf ihren Unterhalt bedacht zu seyn; und diese Pflicht war ihnen so nothwendig, daß sie die Natur unmöglich an ihre Freyheit binden konnte, die sich nicht gern unter Gesetze zwingen läßt, die nimmermehr eine Ausnahme leiden. Sie gab also allen Thieren den Trieb, sich selbst zu ernähren, indem sie nicht allein mit der Ausübung dieser Pflicht ein unaussprechliches Vergnügen, sondern auch mit ihrer Verabsäumung eine unausstehliche Marter und ein unstillbares Widerstreben verband. Sie brachte hierbey ein noch viel größeres Kunststück an, indem sie diesen Trieb durch den Genuß nicht allein sättigte, sondern ihn auch in ein Widerstreben verwandelte, so bald uns der Genuß nicht mehr zu unserm Besten und zu unserer Erhaltung dienlich war. Manche werden nicht verstehen, was ich hiermit sagen will; allein, das Beyspiel der Thiere kann es sie lehren. Ein Thier ißt und trinkt, so bald es einen Trieb fühlet, dieses zu thun. Es fühlet aber diesen Trieb nicht eher, als bis der Genuß seine Absicht erreichen kann. Sobald es krank ist, und die Verrichtungen seines Leibes unordentlich von statten gehen, daß also auch die Verdauung der Speisen nicht vollzogen werden kann, so verschwindet der Trieb zum Essen, und das Thier ist so bequem, daß es sich auch nicht eher nach Nahrungsmitteln bemühet, als bis sie sein Trieb fordert. Sobald es sich genugsam gesättigt hat, so wird der beste Geruch oder Anblick dasselbe doch

nicht verleiten können, noch weiter fortzufahren, wofern nicht der Neid, wie bey den Hunden, oder eine andere Leidenschaft, zuweilen die Forderung der Natur überschreitet. Die Menschen sind, in Absicht der Triebe, von den Thieren nicht erheblicher unterschieden, als es die verschiedenen Arten der Thiere unter einander selbst sind, und man kann also in gleichen Fällen, gleiche Schlüsse machen.

Es ist wider die Natur gehandelt, mit Ekel und Widerwillen, oder auch nur mit völliger Gleichgültigkeit, Nahrungsmittel zu sich zu nehmen. Ich will hiermit nicht sagen, daß allemahl ein großer und erheblicher Schade daraus entspringen müsse, wenn man nur zugeben muß, daß es unter solchen Bedingungen jederzeit besser gewesen wäre, zu fasten, als zu speisen. Es ist noch niemand verhungert, wenn er wegen Mangel des Appetits gehungert hat; es ist noch niemanden vom Fasten aus Mangel des Appetits das geringste Uebel begegnet, da hingegen von dem Essen ohne Appetit viel Unheil entstanden ist.

Man soll demnach niemahls eher essen oder trinken, als bis man einen Trieb dazu hat; doch muß man eine solche Lebensart führen, und in allen Stücken so verfahren, daß die natürlichen Triebe nicht wider die Natur unterdrückt werden. Ein Beyspiel wird dieses beweisen, und auf die Thiere kann ich mich allemahl dabey berufen. Wenn man sich gar keine Bewegung des Leibes machet, und in keine frische Luft kommt, so kann der Mittag vorbey gehen, ohne daß man den geringsten Trieb zu speisen haben sollte, und so können viele Tage hingehen, ohne daß man Lust bekäme, ein einziges mahl zu trinken. Bey einer gehörigen Lebensordnung hungert und durstet man immer zur rechten Zeit; und wenn diese Triebe einige Tage niedergeschlagen sind, so ist man entweder krank, oder man bereitet sich wenigstens durch eine unnatürliche Lebensordnung zu einer Krankheit vor. In beyden Fällen ist es doch allemahl

allemahl rathsamer, sich nicht zum Genusse der Speisen und Getränke zu zwingen, als es zu thun. Daher scheint es mir kein gründlicher Rath zu seyn, wenn einige Aerzte Personen, die beständig stille sitzen, und oft in einigen Tagen kaum einmahl trinken, den Rath geben, sich zum Trinken zu zwingen, um das Blut zu verdünnen. Sie sollten ihnen vielmehr rathen, das Blut durch die Bewegung zu verdünnen, damit sie Durst bekämen.

Aus diesen Gründen mißbillige ich also von Rechtswegen das Verfahren derer, die nur aus Gewohnheit speisen, ohne einen Trieb dazu zu haben. Man wird mir vielleicht antworten, daß man doch alle Tage essen müsse, wenn man gesund ist. Allein, ich antworte dagegen, man kann unmöglich gesund seyn, wenn man keinen Appetit zu essen hat, nachdem die zuletzt genossenen Speisen völlig verdauet, und theils ins Blut gegangen, theils wieder abgeführt worden sind. Der Fehler kann in tausend Fällen an der Lebensordnung liegen, welche die natürlichen Triebe einschläfert; allein, hieraus folgt weiter nichts, als daß man diese Lebensordnung ändern, keinesweges aber, daß man sich zum Essen zwingen müsse. Wollte man sagen, es würde eine sehr unordentliche Lebensart herauskommen, wenn man allemahl erst auf den Appetit warten wollte, indem man alsdenn bald zu dieser, bald zu einer andern Zeit würde essen wollen: so antworte ich, daß diese Unordnung nur eine Folge von einer andern Unordnung seyn würde, die man nach Belieben abschaffen kann. Natürlicher Weise folgt nach der Sättigung die Verdauung, und während der Verdauung hat man keinen Appetit, wenn man nicht in eine Krankheit des Magens verfallen ist. Wenn die Verdauung einige Stunden vorbey ist, so findet sich bey einer gehörigen Lebensordnung der Appetit wieder. Da nun bey einer solchen sich immer gleichen Lebensordnung auch zur Verdauung immer, wenigstens ungefähr, gleiche Zeiten erfordert werden: so erfolgt auch unter dieser Bedingung der neue Appetit beständig in gleichen Proportionen der Zeit wieder, und solchergestalt wird man alsdenn täglich zu einerley Zeit Appetit bekommen, und essen können. Eine unordentliche Lebensart macht also den unordentlichen Appetit. Eine ordentliche bleibt sich immer gleich; und wer diese führet, kann sich nur sicher seinen Tisch alle Tage zu einerley

Zeit

Zeit decken laßen, er wird immer um diese Stunde wieder Appetit haben. Ich rathe also denen, die keinen Appetit mit zu Tische bringen, ohne Barmherzigkeit, daß sie bis zu ihrer folgenden Mahlzeit fasten sollen; denn die Ursache, welche den Appetit hindert, mag seyn, welche sie will, so wird das Fasten öfters allein hinreichend seyn, sie wieder zu heben, niemahls aber wird es der Gesundheit Schaden bringen.

Noch viel ungesunder ist es, mit Ekel und Widerwillen zu essen. Der Ekel wider die Speisen ist allemahl ein Zeuge einer Krankheit, wenn er nicht von einer kurz vorhergegangenen Sättigung herrührt. Nun lehret aber die Erfahrung, daß keinem einzigen Kranken die mit Widerwillen genossenen Speisen zur Nahrung dienen, oder ihm wohl bekommen. Die meisten geben sie unverdauet wieder von sich, und vielen vermehren sie nur die Krankheit, anstatt sie zu vermindern. Man sieht es auch an den Thieren, daß sie bey der geringsten Krankheit, die ihnen zustößt, alsobald sich des Essens enthalten, und sich von den besten Sachen nicht reizen laßen. Daher ist es billig, vernünftig und nothwendig, einen Kranken nicht eher zum Essen zu nöthigen, als bis er es selbst fordert. Die Kräfte, welche die Natur zur Bestreitung der Krankheit anwendet, sind von ganz anderer Art, als die der Nahrungs-Saft der Speisen giebt. Ja gesetzt, daß der Nahrungs-Saft aus den Speisen, wenn er gut zubereitet ist, die Kräfte der Natur unterstützte, so wird es den unnatürlichen und schädlichen Bewegungen eben so viel zu statten kommen, als den heilsamen, die diesen entgegengesetzt sind, und also bleibt, nach dieser Verstärkung der Kräfte, der Zustand der Krankheit doch immer einerley, und wird weiter nichts gestiftet, als daß entweder der Streit der Kräfte hitziger geführt wird, oder länger anhält. Ja, es kann nicht einmahl zugegeben werden, daß die Kräfte der Natur durch Nahrungs-Mittel, die während der Krankheit in den Leib gebracht werden, unterstützt werden sollten. Der Mangel des Appe-

Appetits selbst beweiset schon in den Krankheiten, daß alsdenn die Verdauung nicht mehr gehörig von statten gehe, anderer offenbarer Beweisthümer hiervon zu geschweigen. Wenn man fragt, wie ein Kranker soll leben können, wenn er nichts genießet? so frage ich dagegen, ob man ein einziges Exempel aufweisen kann, daß ein Kranker, der nichts hat essen wollen, verhungert ist? Hierher gehören die Fälle nicht, da Kranke zwar Appetit haben, wie z. E. in der Bräune, und derjenigen Art derselben, die vom tollen Hundesbisse erreget worden, imgleichen, wenn sich ein Geschwür an dem obern Magenmunde befindet, u. s. w. Aber auch selbst in diesen Fällen ist es umsonst, und nicht vernünftig, den Kranken zum Essen oder Trinken zu nöthigen; man müßte es denn zum Versuche thun. Es ist also allemahl eine lächerliche Furcht, wenn man einen, der nicht verdauen kann, zum Essen oder Trinken nöthiget, damit er nicht verhungern oder verschmachten soll.

Die meisten Menschen bekümmern sich bloß um die Beschaffenheit der Nahrungsmittel. Sie fragen unaufhörlich, ob diese oder jene Speise gesund sey; selten aber hört man sie das Uebermaß der Speisen in Erwägung ziehen; selten sieht man sie darauf Achtung geben, wie viel sie essen, und wie viel Speise sie vertragen können. Darauf kommt doch bey übrigens gesunden Leuten alles an, wenn sie anders sich ihrer Gesundheit lange erfreuen wollen; denn die Speisen schaden ihnen weniger wegen ihrer Qualität, als Quantität. Der Ueberfluß an Speisen macht eben die meisten Krankheiten, indem dadurch der Körper vollsaftiger wird, als es die Kraft der Gefäße vertragen kann, oder indem der Magen zu sehr ausgedehnt, geschwächt und verunreiniget wird. Daher sind starke Esser den jählingen Krankheiten am meisten unterworfen; und man wird

auch

auch von den gesundesten Speisen krank, bloß weil man sie übermäßig gegessen hat.

Da es sehr unterschiedene Verhältniße der Menschen giebt, nach welchen bey dem einen mehr Theile abgerieben und abgenutzet werden, als bey dem andern, und folglich auch der eine mehr Ersetzung der verlornen Säfte durch Nahrungsmittel bedarf, und der andere weniger: so muß man in Bestimmung der Menge der Nahrungsmittel vor allen Dingen auf diese Verhältnisse sehen, welche zugleich auf die Verdauungs-Kräfte des Menschen den stärksten Einfluß haben. Kinder und sehr alte Leute haben einen schwachen Magen, und mithin eine langsame Verdauung; sie müssen dabey den Vortheil hinlänglicher Leibesbewegungen entbehren, wodurch die Verdauung der Speisen sonst sehr erleichtert und befördert wird. Kinder und Alte also müssen nicht viel auf einmahl essen. Jede Ueberladung des Magens ist ihnen gefährlich, weil ein Theil der zu viel genossenen Speise unverdaut liegen bleibt, in Schleim und Schlamm zerfällt, und die Unreinigkeit des Magens durch die Ueberreste der folgenden nur halb verdauten Speisen vermehret wird. Allein, Kinder und Alte bedürfen am meisten einer hinlänglichen Ersetzung ihrer verlornen, und abgenützten Säfte; erstere, um ihr Wachsthum zu unterstützen; letztere, um den Untergang ihrer Maschine bestmöglichst abzuhalten. Sie müssen daher kleine Mahlzeiten thun, und solche nach den gehörigen Zwischenzeiten erneuern; sie müssen oft, aber jedesmahl wenig, essen. Sanctorius sagt, der Mensch thue sich durch 8 Pfund Speise, die er in Einem Tage auf Einer Mahlzeit zu sich nimmt, mehr Schaden, als wenn er in 3 Mahlzeiten zusammen 10 Pfund verzehret. Stillsitzende Personen, Schwächliche, und die nicht starke Arbeit haben, verlieren wenig Säfte durch die natürlichen Excretionen, und haben nicht sonderlich lebhaften Umlauf des Blutes, und keine sonderlich starke Verdauungs-

dauungskräfte. Sie bedürfen also wenig Nahrung; ihr Magen kann nicht viel Speise auf einmahl durcharbeiten, sondern er kann leicht belästiget, und bey seinen schwachen Verdauungskräften sehr verunreiniget, und eine Quelle so vieler langwierigen Krankheiten werden, die man so häufig bey den müßigen Hofleuten, Städtern und Gelehrten findet. Dagegen muß der arbeitsame, der in beständiger Bewegung lebende Mensch viel essen, weil er durch Schweiß, Urin und andere Ausführungen, viel Säfte verliert, weil sein Magen stark und hitzig ist, und große Verdauungs-Kräfte besitzet. Leute, welche starke Arbeit verrichten und in der freyen Luft arbeiten, können große Ausschweifungen und viele ungesunde Nahrung ohne sonderlichen Schaden vertragen.

Das Clima, die Jahrszeit, die Witterung, so wie solche einen Einfluß auf die Stärke unserer Fasern und auf den Umlauf unsers Blutes überhaupt haben, verändern auch unsere Bedürfnisse in Absicht der Menge der Nahrungsmittel. Im Sommer, wenn unser Körper durch die Hitze ermattet, unser Blut nach der äußern Haut getrieben, und unser Magen, wegen des geringern Zuflusses des Blutes und Nervensaftes, träge und schwach ist, haben wir gemeiniglich einen geringen Appetit, und werden von weniger Speise satt. Wir trinken alsdenn mehr, und der vom Getränk erschlappte Magen ist noch weniger zur Verdauung vieler festen Speise geschickt. Die Einwohner der warmen und heißen Gegenden thun so geringe Mahlzeiten, bey welchen der Nordländer verhungern würde. Im Winter, und vornehmlich bey trockener Kälte, schmeckt uns das Essen, und wir müssen unsern Magen besser füllen. Dieses rührt daher, weil die Kälte die Fasern stärket, und sie zur lebhaftern Zusammenziehung geschickter macht; weil sie das Blut nach innen treibet, welches den Magen erwärmet, und zur stärkern wurmförmigen Bewegung anreizt. Die Einwohner der kalten Länder thun starke Mahlzeiten, und sie bekommen ihnen. Keine Witterung aber, sagt Cartheuser, ist denen aus Unmäßigkeit entstehenden Krankheiten günstiger, als eine feuchtwarme.

Sanctorius maß beständig seine Speisen ab, und wog sich dabey täglich. Dieses mühsame Geschäft unternahm er nicht so sehr um seinetwillen, als vielmehr um zur Erweiterung der Arzeneywissenschaft auszuforschen, welche Bewandtniß es mit der unmerklichen Ausdünstung der Menschen habe. Cheyne schreibt in seinem Tractat von der Gicht, daß er an sich und an Andern unterschiedene Versuche angestellt habe, um zu erforschen, welche Menge von Nahrungsmitteln ein gesunder Mensch, der in seinen besten Jahren, gesund und stark ist, und keine heftige Leibesarbeiten vornimmt, bedürfe. Er habe gefunden, daß in unserm nordlichen Klima 16 Loth Fleisch, 24 Loth Brod, oder andere Kost aus dem Pflanzenreiche, und ungefähr 1 Pinte (Kanne) guter Wein, oder an dessen Stelle ein anderes starkes Getränk, den Thee, Kaffe u. d. gl. ungerechnet, zur täglichen Portion hinreichend sey.

Es ist, wenigstens für einen gesunden Menschen, nicht einmahl gut, seine Speisen und Getränke nach Maßen und Gewichten zu bestimmen; aber es ist auch ganz unmöglich, mathematisch fest zu setzen, wie viel und wie oft jeder Mensch Nahrung bedürfe und zu sich nehmen müsse. Der wahre Hunger ist das einzige und untrügliche Kennzeichen, daß der Mensch Nahrung bedürfe, und die Sättigung desselben die gewisseste Anzeige, daß der Mensch genug Speise zu sich genommen habe. Die Sättigung des Magens aber besteht nicht darinn, daß man die Last und den Druck der Speisen fühlen müsse; nein, satt seyn heißt, nicht mehr mit Appetit essen.

Wie oft der Mensch den Tag über essen soll? das ist eine Frage, die sich leicht beantworten läßt. Billig muß man, wie oben gezeigt worden, erst alsdenn eine neue Mahlzeit thun, wenn die vorigen Speisen verdauet sind, wenn ein neuer Hunger entsteht. Nun ist bey einigen die Verdauung einer ordentlichen Mahlzeit nach 4 Stunden vollendet, bey andern werden dazu 5, 6, 7 Stunden erfordert. Nach diesem Verhältniß sind einige Menschen, sonderlich die viel angreifende Arbeit thun, z. E. Schnitter, Drescher, Holzhauer ꝛc. genöthigt, täglich 3 bis 4 Mahlzeiten zu thun. Andere bedürfen nur 2 ordentliche Mahlzeiten, und damit können sich alle Vornehme, Gelehrte, und der bemittelte

telte und müßige Bürgerstand in großen Städten, begnügen; nur Schade, daß diese Menschen in 1 oder 2 Mahlzeiten mehr zu sich nehmen, als der arbeitsamste Mensch in 4. Und darzu verleitet sie die Vielheit und Verschiedenheit der Gerichte.

Die vornehmen Leute, sagt der sinnreiche Prof. Krüger, bringen ordinär einen dreyfachen Appetit mit zu Tische. Der erste ist der natürliche Hunger, und dieser macht, daß sie sich an dem ersten oder andern Gerichte völlig satt essen. Der andere Appetit wird durch die Verschiedenheit der Speisen erregt. Man isset von den folgenden Gerichten, weil sie delicat, oder weil sie rar sind. Der dritte entsteht aus der Gewohnheit, von dem langen Verweilen und Stillsitzen an der Tafel; denn, weil noch immer etwas dabey geredet wird, so wird unvermerkt noch ein leckerer Bissen nach dem andern genommen. Es ist also gewiß, daß vornehme Leute bey ihrem Müßiggange nicht mehr, doch allemahl so viel, als der arbeitsame Bauer, essen.

Man kann also auf eine doppelte Art eine Unmäßigkeit im Essen begehen. Entweder man isset in einer Mahlzeit mehr, als der Magen bezwingen kann, oder man thut an einem Tage zu viele Mahlzeiten, so, daß der Magen, welcher mit der Verdauung der vorigen Speisen noch nicht fertig ist, schon von neuem belästiget wird. Solche Ueberladung des Magens wird zuweilen die Ursache eines jählingen Todes, am öftersten aber die Ursache langwieriger, schmerzhafter, jämmerlicher Krankheiten. Die Menge der Speisen schadet am meisten den Schwächlichen, den Stillsitzenden, den Vollblütigen; sie schadet mehr im Sommer als im Winter, mehr bey nasser als trockner Witterung. Auch die gesundesten Speisen werden durch ihr Uebermaß ein Gift.

Es ist nicht allen Menschen einerley Ordnung im Essen und Trinken vorzuschreiben. Von dieser Wahrheit will ich hier noch eine Anwendung bey den Regeln machen, welche das Frühstück, und die Mittags- und Abendmahlzeit angehen. Bey Leuten, die

den ganzen Tag in beständiger Bewegung sind, die durch angreifende Handarbeiten ihren Unterhalt verdienen, ist gar die Frage nicht, wie oft, wie viel, und was sie essen. Bey Personen hingegen, die eine vermischte oder ganz stillsitzende Lebensart führen, ist darüber manches zu erinnern. Wer des Vormittags nicht ausgeht, sondern sich mit Studieren, Schreiben, Rechnen, Zeichnen, Mahlen u. s. w. beschäftiget, der bedarf keines sonderlichen Frühstückes. Ein Glas frisches Wasser, eine oder zwo Tassen warmes Getränk, sind ihm hinlänglich und zuträglich. Dadurch wird gemeiniglich die Leibesöffnung befördert; und es ist einem Jeden zu rathen, nicht eher seine Geschäfte vorzunehmen, als bis er des Morgens ordentlich zu Stuhle gewesen ist. Während des Genusses des zum Frühstück gewohnten Getränkes ist es am besten, in der Stube auf und nieder zu gehen, und die Reize zum Stuhlgang abzuwarten. Wer einen schwächlichen Körper hat, muß gegen 10 oder 11 Uhr etwas essen, ein Milchbrod, einen Zwieback, ein wenig Semmel, eine dünne Butterschnitte. Ein reichlicheres Frühstück an Brod mit gebratenem oder etwas geräuchertem Fleisch, und allerhand leicht verdaulichen Kuchen, ist denen nothwendig, die des Vormittags viel gehen müssen; und es ist niemahls gut, so nüchtern auszugehen, ohne einige feste Speisen genossen zu haben. Alten Leuten, wenn sie nur nicht mit der Gicht geplagt sind, ist es eine wahre Stärkung, wenn sie alle Vormittage etwas essen, und dabey ein Glas ungarischen Wein oder Malaga, Madera oder Sekt trinken. Jungen Leuten aber und denen, welche noch in einem mittlern Alter begriffen sind, ist aller Wein und Brandwein des Morgens schädlich, ausgenommen auf Reisen, oder auch allenfalls bey feuchter und nebeliger Witterung.

Schon Avicenna theilte das Maß der Speisen so ein, daß der Mensch des Mittags zwey Drittheile, und

und des Abends ein Drittheil Speise zu sich nehmen solle. Gewöhnlicherweise isset man sich des Mittags ordentlich satt, und des Abends pflegt man weniger zu essen. Siehe Abendmahlzeit, Th. I, S. 39, und Collation, Th. VIII, S. 221. Diese Lebensart ist auch für die meisten Menschen die beste. Recht sehr wenig sollten diejenigen des Abends essen, welche ihre Mittagsmahlzeit spät halten, und um 4 oder 5 Uhr erst von Tische kommen. Allein, es ist nicht gut, des Abends ganz und gar keine Speise zu genießen. Die Säfte werden, sonderlich wenn man auch wenig frühstücket, zu scharf, der Appetit wird zu groß, und man läuft Gefahr, den Magen des Mittags zu überladen. Viele Menschen, deren Amtsgeschäfte es mit sich bringen, daß sie den ganzen Tag sitzen, meditiren, schreiben, rechnen müssen, pflegen eine sparsame Mittags-Mahlzeit zu halten. Sie haben ihren Kopf voll Amts-Sachen, das Essen schmeckt ihnen nicht. Des Abends thun sie sich mehr zu gute, weil sie sich überlaßen sind, und ihr Gemüth aufgeheitert ist. Das Abendessen schmeckt, und sie genießen davon reichlich. Diese Art zu leben ziehet viele Krankheiten nach sich, zumahl wenn man zugleich des Abends viel trinket, und sich dabey auf dem Lehnstuhl pfleget und ruhet. Die Gelehrten, das Frauenzimmer, und alle die Personen, welche eine sitzende Lebensart führen, würden das Verdauungsgeschäft in gutem Stande erhalten, und folglich sich eines gesunden Körpers erfreuen können, wenn sie sich an folgende Ordnung gewöhnten. Ehe man zu Tische geht, mache man sich eine halbe oder kleine Stunde lang gelinde Leibesbewegungen im Hause, im Garten, auf Spaziergängen, um das Geblüt in einen gleichförmigern, freyern und etwas lebhaftern Umlauf zu bringen, damit die Gefäße des Magens mit Blut gehörig angefüllet, die zur Verdauung nöthigen Säfte des Magens und der Gedärme desto leichter und häufiger abgesondert

werden. Durch solche gelinde vor dem Essen vorgenommene Leibesbewegung wird auch der Magen gestärket, und von den Blähungen frey gemacht. Noch besser ist es, wenn man das Gemüth zugleich durch angenehme Gespräche mit einigen Freunden aufmuntern und zerstreuen, seine Amtsgedanken und gelehrte Meditationen aus dem Kopfe verjagen, und darauf mit völlig heiterer Seele zu Tische gehen kann. Man genießet alsdenn in Gesellschaft seiner Familie, oder seiner Freunde, eine zwar gut bereitete, aber nur aus zwey bis drey einfachen Gerichten bestehende Mahlzeit, unter scherzenden und aufmunternden Gesprächen, welche ein besseres Gewürz der Speisen sind, als alle Specereyen Indiens. Man bringt so eine Stunde bey Tische zu, geht alsdenn noch eine kleine Stunde spazieren, und fängt darauf seine Arbeit wieder an. Glücklich sind allerdings die, welche nach Essen nicht meditiren, nicht mit sitzender Kopfarbeit sich beschäftigen dürfen! Wer von seinen Zeiten Herr ist, thut am besten, daß er des Nachmittags die Stunden von 3 bis 5, oder von 4 bis 6 Uhr, dem Studieren, dem Nachdenken und andern ernsthaften Geschäften widmet. Nichts ist der Verdauung nachtheiliger, als wenn man sogleich nach dem Mittagsessen den Geist anstränget; nichts hingegen befördert eine gute Verdauung mehr, als gelinde Leibesbewegung nach dem Essen. Sind die Nachmittagsgeschäfte vollbracht, so suche man von neuem Gemüthsergetzungen und Leibeserhohlungen, ehe man zu Abend speiset. Abends aber esse man überhaupt früh, sehr wenig, und lauter leichtverdauliche und einfache Speisen, weiche Eyer, kleine Fische, Bratvögel, gekochtes Obst, wenig Fleisch, etwas Käse. Dabey trinke man mäßig, vornehmlich trinke man wenig oder gar keinen Wein. Nur allein nach der Verschiedenheit der Constitutionen kann ausgemacht werden, ob Suppen und andere warme Speisen, oder lauter kalte Küche,

che, des Abends zuträglich sind. Viel Butterbrod ist ungemein schädlich; denn die Butter erschlappet den Magen sehr, und disponirt ihn zur Unverdaulichkeit, (s. Th. VII, S. 472). Nach dem Abendessen muß man entweder spazieren, oder angenehme Geschäfte im Hause vornehmen, die weder das Gemüth angreifen, noch den Körper ermüden. Man entschlage sich möglichst aller Sorgen, aller Arbeiten, alles Nachdenkens, und man suche es so einzurichten, daß man zwar 1 bis 2 Stunden nach genossener Abendmahlzeit, jedoch früh und vor Mitternacht mit leichtem Magen und frohen unbekümmerten Gemüth zu Bette gehet: so wird man nach dergleichen den Tag über ordentlich und regelmäßig geführten Lebensart von einem sanften Schlafe erquicket und gestärket werden.

Der Mensch hat seine Zähne nicht bloß zum Zierath, sondern er soll mit denselben die Speisen zerschneiden, zerreiben, zermalmen. Bey dieser Verrichtung wird der Speichel, welcher einer der stärksten Auflösungssäfte ist, genau mit den Speisen vermischet, welche dadurch schon im Munde zu einer Art von Nahrungsbrey werden.

Wer langsam isset und gut kauet, kann sich den Vortheil einer vollkommenen Verdauung versprechen. Diejenigen aber sind beständig mit Unverdaulichkeit und deren schlimmen Folgen gemartert, welche die Speisen geschwinde hinunterschlingen, und nur halb kauen. Das Tobackrauchen kurz vor und nach Tische ist denen sehr schädlich, welche viel dabey spucken; denn es beraubet sie des Speichels, der zu einer guten Verdauung so nothwendig ist.

Daß die Sitten einen großen Einfluß auf die Gesundheit, und oft die Gesundheit wieder auf die Sitten hat, ist eine ausgemachte Wahrheit. Ist indessen eine Gewohnheit, welche uns in Ansehung der Gesundheit so wohl, als auch in Ansehung der Vortheile, welche sie uns zu Ausrichtung unserer Geschäfte gewähret, nicht gleichgültig seyn kann, so ist es unstreitig die

Zeit, in der man zu essen pflegt; aber auch hierinn haben sich die Sitten nach und nach dermaßen geändert, daß man es kaum glauben sollte. Da wir doch alles, was die Franzosen thun, für das artigste und geschickteste halten, und solches gemeiniglich mit größter Gefälligkeit nachahmen, so will ich auch diese zuerst anführen.

Unter ihres Königes Franz des Ersten Regierung war es ein altes Sprichwort, welches sich im Deutschen folgendergestalt ausdrücken läßt:

Steh auf um fünf; iß zu Mittags um neun;
Und Abends um fünf Uhr; schlaf ein um neun;
So geht dein Lebensziel gewiß bis neunmahl neun.

Diese Gewohnheit nahm aber schon unter Franz des I. und noch mehr unter seiner Nachfolger Regierung, ab. Der Theil des Adels indessen, der eine ordentliche Lebensart führte, entfernte sich selten von dieser Regel, und die Abendmahlzeiten wurden noch immer zwischen 5 und 6 Uhr gehalten. Carl der V. speisete regulär Mittags um 10, und Abends um 7 Uhr. Um 9 Uhr Abends lag oft sein ganzer Hofstaat schon im Bette. Zu Heinrich des Vierten Zeiten, speisete der Hof Mittags um 11, niemahls später als 12 Uhr, und diese Etiquette dauerte noch lange unter Ludwig des XIV Regierung fort.

Bey uns Deutschen ist ungefähr eben die Veränderung vorgegangen. Je größer der Hof, je größer die Stadt ist, je mehr hat man sich auch von der Gewohnheit entfernt, sowohl des Mittags als Abends zeitig zu essen; und man kann nicht läugnen, daß viele zusammenkommende Ursachen solches fast nothwendig gemacht haben. Wer kann es dem Kaufmann verdenken, daß er seine Börsezeit erst abwartet, oder an wichtigen Postragen erst seine Briefe besorget, um, da ihm an einer Stunde, ja an einer Viertelstunde Zeit oft so viel gelegen ist, sich, wenn seine Geschäfte verrichtet sind, hernach mit desto freyern Gemüthe zu Tische zu setzen, wodurch aber freylich manchmahl das Mittagsessen erst Nachmittags um 3, und das Abendessen um 10 oder 11 Uhr genommen werden kann.

Es ist indessen immer eine wichtige Frage: Ob das frühe oder spate Essen für die menschliche Gesundheit zuträglicher, und also auch natürlicherweise zu Ausrichtung der Geschäfte vortheilhafter sey? Wenn man alles wohl überleget, so wird man mit Recht geneigt seyn, sich für das frühere Essen zu erklären, wenn anders zwo Mahlzeiten des Tages gehalten werden sollen, oder es so, wie die alten Römer und die

die jetzigen Engländer, zu machen, die ein gutes Frühstück nehmen, und ganz spät im Tage ordentlich essen, wenn ihre Geschäfte vorbey sind. Zwo Mahlzeiten, die eine um 3 oder 4 Uhr, und die andere Abends um 10 oder 11 Uhr, kommen noch allezeit zu früh auf einander; die erste hat der Magen noch nicht verdauet, wenn er schon bey der zweyten wieder anfangen soll; und wenn die zweyte, wie sehr natürlich ist, etwas spät in die Nacht dauert, so wird der Theil der Nacht, in welchem der Schlaf nach allen medicinischen Regeln und Beobachtungen am gesundesten und erquickendsten ist, dem Körper entzogen, und hauptsächlich der Morgen wieder mit Schlafen zugebracht, an dem doch gleichfalls, nach allen Erfahrungen, die Seele am munterſten, und der Körper am geschicktesten ist, die bestimmten Arbeiten zu verrichten; und so wird oft dasjenige, was des Morgens mit Vergnügen und Leichtigkeit hätte gethan werden können, zu einer Zeit des Tages, wo die Hitze, der Lärm und die Zerstreuung schon überhand genommen, mit Mißvergnügen und Unbequemlichkeit verrichtet.

Man mag sich nun für eine Meinung erklären, für welche man will, man mag das Nachtsitzen, oder das Frühaufstehen, das frühe oder später essen, für besser, bequemer und zu Ausrichtung der Geschäfte vortheilhafter halten; so wäre doch dieses zu wünschen, daß in einer Stadt, wenigstens unter den angesehenen Ständen und Classen der Einwohner, durchgängig einerley Mode herrschte. In Hamburg, oder andern großen Handelsstädten, wo die Kaufleute die größte Anzahl ausmachen, richtet sich fast jedermann, der auch kein Kaufmann ist, nach der Börsezeit, und dem hergebrachten späten Mittagsessen; und jedermann kann also seine Arbeiten des Vormittags darnach einrichten und eintheilen. An andern Orten hingegen herrscht oft hierinn eine Ungleichheit, welche außerordentlich viel Unbequemlichkeiten mit sich führet. Der Handwerksmann ißt schon Mittags um 11 Uhr, und kommt, wenn sich um 12 oder 1 Uhr der Kaufmann zu Tische gesetzt, und störet ihn in seiner Mahlzeit. Der Hofmann, oder andere Vornehme, die erst um 3 oder 4 Uhr zur Tafel gehen, rechnen die Tischzeit des Kaufmanns noch zum Vormittage, und treffen ihn also natürlicherweise noch um diese Zeit bey seinem Mittagstische an; und wenn endlich der Kaufmann, oder Leute von andern ähnlichen Ständen, einen Vornehmern zu sprechen haben, so finden sie ihn um 4, 5 Uhr, da man schon wieder an seinen Abend-Tisch gedacht hat, noch bey der Tafel, und müssen in seinem

Vorzimmer warten. Alle diese Beschwerlichkeiten, die einer von dem andern wider Willen zu ertragen hat, würden wegfallen, wenn eine durchgängige Ordnung hierinn eingeführt würde. Im Grunde könnte man sich freylich, wenn man jemand zu sprechen oder zu besuchen hätte, nach der Gewohnheit richten, die unter Leuten von seinem Stande hergebracht ist; ich kann nach dem Hofmanne gehen, wenn ich schon zu Mittage gegessen habe, und laße ihn immer noch seinen Thee oder Kaffe wegtrinken; aber das schlimmste ist, daß man, so wie in Kleidern, also auch in der Zeit zu essen, sehr oft die vornehme Weise affectirt, ohne daß man solches nöthig hätte.

Essenz, L. Essentia, Fr. Essence. Diese Benennung wird am gewöhnlichsten einem Producte gegeben, welches vermittelst des Weingeistes bereitet worden. Eigentlich aber verdienen diejenigen Producte den Nahmen **Essenz**, welche alle wesentliche wirksame Theile eines Körpers von den unwirksamen befreyt, in sich enthalten, es mag nun die Bereitung durch Weingeist, oder durch jedes andere Auflösungsmittel gemacht worden seyn.

Ueberhaupt pflegen die Destillierkünstler diejenigen Feuchtigkeiten, mit welchen man aus gewissen Sachen des Pflanzen- und auch des Mineralreiches die Kräfte und Farben herausgezogen hat, **Essenzen** und **Tincturen**, auch bisweilen **Elixiere** und **Extracte** zu nennen. Sind diese Feuchtigkeiten dunkelgrün, dunkelbraun oder roth, und doch noch etwas durchsichtig, so geben sie ihnen den Nahmen einer **Essenz**, dahingegen die undurchsichtigen, trüben und schwarzen, **Elixiere** heißen (s. Th. X, S. 742). Unter den **Tincturen** aber begreifen sie alle diejenigen, welche gefärbt, dabey aber vollkommen durchsichtig sind. Doch nehmen sie es bey diesen Benennungen nicht so genau, daß nicht bisweilen eine für die andere sollte gebraucht werden. Man findet auch den Nahmen **Quintessenz**, und versteht darunter eine Feuchtigkeit, in welcher alle Kräfte und Tugenden einer gewissen Sache auf das reinste und vollkommenste anzutreffen sind.

Die

Die Art oder das Mittel, wodurch die **Essenzen** bereitet werden, ist die Hitze des Feuers, welches aber nur bis zur Digestion verstärket wird. Dem ungeachtet ist der Grad der Wärme hierbey wieder sehr verschieden, nachdem die Materien dazu aus irgend einem der drey bekannten Naturreiche sind. Die Theile der Pflanzen und Thiere brauchen keinen so hohen Grad von Wärme, als die Körper aus dem Mineralreiche. Hingegen ist die Farbe bey den Essenzen nicht eben allemahl ein wesentliches Stück derselben, weil man auch Essenzen ohne Farbe hat, z. B. die Quintessenz von Zimmet, welche aus Zimmetöhl und höchstrectificirten Weingeiste bereitet wird; ferner die Mastixessenz, u. a. m. Die Tincturen brauchen noch einen geringern Grad von Wärme, als die Essenzen, und dürfen auch der Digestion nicht allemahl so lange ausgesetzt seyn.

Esserich, die Juden-Citronat; s. Th. VIII, S. 146.

Essig (*), L. Acetum, Fr. Vinaigre, ist eine spirituöse Pflanzensäure, welche durch den zweyten Grad der Gährung, oder durch diejenige hervorgebracht wird, welche auf die spirituöse Gährung erfolgt, und die man aus diesem Grunde die saure, säurende oder Essig-Gährung nennt.

Die Säure ist zwar ein Merkmahl vom Essig, giebt aber doch keinen vollständigen Begriff davon. Wir haben verschiedene säuerliche Säfte, die doch den Nahmen eines Essigs nicht verdienen, weil sie unvermögend sind, dasjenige zu wirken, was der Essig wirken soll.

Den

(*) Dieses Wort lautet bey dem Ottfried, Notker und Tatian Ezzich, im Angels. Ecet, im Goth. Akeit, im Böhm. und Poln. Ocet, im Hungar. Eczete, im Latein. Acetum, im Griech. ὄξος. Andere Mundarten haben statt des Zischlautes oder k ein t oder d, wie das Nieders. Etik, das Holländ. Edick, das Isländ. Edik, das Dän. Aedikke, das Schwed. Aettika. Ohne Zweifel hat der Essig von seiner beißenden Säure den Nahmen, und da kann dessen Nahme sowohl von essen, Nieders. eten, beißen, als auch von Ecke, Spitze, Stachel u. s. f. abstammen.

Den wahrten Essig bringt die Natur durch den zweyten Grad der Gährung, der die saure Gährung genennet wird, hervor. Wenn man nähmlich den Wein, den die geistige Gährung hervorgebracht hat, mit einer Gähre, die ein Weinsteinsalz in sich hat, an einem warmen Orte durch das öftere Umrühren oder Schütteln aufs neue in Gährung setzet, so heißt diese Gährung, welche mit einer Hitze vergesellschaftet ist, die saure Gährung. Diese benimmt dem Weine seinen Geruch. Er nimmt eine Säure an, die nach und nach stärker wird, bis die Gährung von selbst auf hört. Dieser durch die Gährung hervorgebrachte Saft, wird der Essig genannt. Wenn man diesen Saft, welcher den zweyten Grad der Gährung gelitten hat, destilliret, so bekommt man keinen Brandwein, wie aus der Destillation des Weins, den die geistige Gährung hervorgebracht hat, sondern eine saure Flüssigkeit, die nicht brennt, und die der destillirte Essig genennet wird, wovon unten mit mehrern handeln werde. Das jetzt angeführte wird hinlänglich seyn, zu begreifen, wie der Essig von dem Brandweine, und die saure Gährung von der geistigen in Ansehung der Wirkung unterschieden sey.

Da aller Wein durch die Kunst in Essig verwandelt werden kann, und keine Flüssigkeit einen wahren Essig gibt, wo nicht die geistige Gährung, die den Wein geboren hat, vorhergegangen ist: so erhellet daraus, daß alle Säfte und alles Mehl der Erdgewächse, wenn diese vorher durch die geistige Gährung in Wein verwandelt worden sind, durch die Kunst zu einem Essig bereitet werden können. Man giebt daher dem Essig den Nahmen von dem Weine, oder von den Erdgewächsen, aus welchen er bereitet worden ist. Er kann aus dem Biere bereitet werden, und alsdenn heißt er ein Bier-Essig. Wird er aus dem ausgepreßten Safte von den Baumfrüchten bereitet, so bekommt er seinen Nahmen von den Früchten, als: Apfelessig, Birnessig. Ueber-

Ueberhaupt nennt man diesen den Cideressig. Wird er aus dem ausgekelterten Weine bereitet, so nennet man ihn insbesondere den Weinessig.

Der Bieressig ist der schwächste, und wird, wo viel Verkehr mit dem Essig ist, wie das Bier, zum Sauerwerden gebrauet. Zum Haushaltungsgebrauch nimmt man fertiges Bier dazu, und bedient sich dabey allerley Handgriffe, indem man nähmlich, durch eingeworfene glühende Kohlen, die Bitterkeit des Hopfens vertreibet, es in einem Topfe oder Kessel sieden, nachher abkühlen läßt, sodenn langen Pfeffer, eine Ober-Rinde vom Brode, und ein wenig Alaun darein wirft, und es in ein eichenes Fäßchen gießet, worein man vorher etliche Löffel voll guten Essig gethan. Gemeiniglich aber wird der Bieressig aus dem Neigenbiere, welches auf den Hefen in den Bierfässern stehen geblieben ist, und andern umgeschlagenen Biere, bereitet, indem man selbiges in irdene Flaschen gießet, die Flaschen zumacht, und also in eine gelinde Wärme setzt. Thut man ein wenig Brandwein hinein, so säuert er desto eher.

Oder, man nimmt ein zu Wein, Bier oder Häringen gebrauchtes Gefäß, röstet ein Stück schwarz Roggenbrod, bestreuet es mit etwas Pfeffer, und leget es auf den Boden des Gefäßes, umleget auch den Boden mit feinem, gedrehetem gutem Heu, doch daß das Brod nicht bedecket werde, und gießet etwas aufgewalletes, klares Bier auf, bindet das Faß oben zu, und decket Heu oder Stroh darüber, bindet alsdenn noch einen Deckel darauf, und setzet das Faß in eine gelinde Wärme.

Oder, man gießt nur gesottenes Bier in ein Gefäß, in welchem geröstetes Brod mit Pfeffer, Rosinenstängeln, stark gerösteten Erbsen u. d. gl. geleget worden.

Oder, man nimmt gutes säuerliches Roggenbrod, röstet solches, und tränket es wohl mit scharfen Wein-Essig, dörret es im Ofen, tränkt und dörret es zu drey mah-

mahlen, gießt gesottenes Bier darüber, leget Rosinen-Stängel oder Heidelbeeren dazu, und setzt es in die Wärme.

Alle diese Arten von Essig aber, sind selten demjenigen in der Güte gleich, den man in besonders dazu angelegten Essigbrauereyen aus Gersten- oder Weizen-Malze bereitet, wie ich jetzt ausführlicher davon handeln werde.

Das Essigbrauen ist an vielen Orten eine eigene, wiewohl freye Profession, welche man aber gemeiniglich sehr geheim zu halten pflegt, ob sie gleich auch in der Hauswirthschaft überhaupt getrieben wird. Ich werde jetzt eine hinlängliche Anweisung geben, wie man eine vollkommene Essigfabrik anlegen solle, worinn man nicht allein Biereßig brauen, sondern auch andere Arten von Obst- Zucker- Wein- und dergleichen Essigen aufsetzen, auch zugleich einen rechten destillirten Essig bereiten solle. Man siehet leicht ein, daß hierzu ein ansehnlicher Raum und eine gute Gelegenheit erfordert werde, und ich werde bey meinem Unterricht hiervon am besten verfahren, wenn ich annehme, daß dergleichen Essigbrauerey ganz von neuem erbauet und angeleget werden solle. Ich will hier nur die allgemeine Beschaffenheit eines solchen Platzes, nebst demjenigen, was nothwendig dazu erfordert wird, anzeigen; ein Jeder wird dieses hernach, nach seiner Gelegenheit, sehr leicht verändern und verbessern können. Vor allen Dingen muß die dazu erwählte Wohnung geräumig, hell, und, wo möglich, auch ziemlich feuerfest seyn. In dem Hause, wo der Ofen mit der Pfanne stehet, muß zugleich ein Stelltrog oder Stellbottig von gehöriger Größe, nebst verschiedenen kleinen Kühlfässern, befindlich seyn. Kann man es haben, daß gleich neben der Braustube ein anderes Stübchen befindlich ist, worinn ein oder zwey Gefäße zum Gähren stehen, und welches im Winter etwas erwärmet werden kann: so ist es besser, als wenn die

Gäh-

Gährungsgefäße in der Braustube selbst stehen. Doch muß man die Würze durch Rinnen leichtlich in diese Nebenstube leiten können, damit man mit dem Hin- und Hertragen der Würze nicht so viel Zeit verliere. Neben dieser Stube, worinn die Gährungsgefäße stehen, muß noch eine geräumige Stube angeleget werden, in welcher hernach die Würze, oder vielmehr das abgegohrne Gut, zum Säuern aufgesetzet wird. Ferner hat man ein Gewölbe oder einen nicht allzutiefen Keller nöthig, in welchen der fertige Essig auf große Stücke gefüllet und aufbehalten werden könne. Es ist auch sehr vortheilhaft, ja gar nothwendig, daß man bey einer großen Brauerey auch eine eigene Malzdarre anlege, in welcher man sowohl das nöthige Luft- als Darrmalz selbst verfertigen könne. Zu allem diesen ist noch vornehmlich das Wasser zu rechnen, welches nicht nur an und für sich gut, rein und nicht mineralisch seyn muß; daher das Fluß- Röhr- und Regenwasser dazu am besten zu gebrauchen; sondern es muß auch mit einiger Bequemlichkeit in das Brauhaus geleitet werden können, so, daß es entweder gleich in die Pfanne läuft, oder doch leicht hinein geschöpfet werden könne. Außer diesem gehören noch zu einer wohleingerichteten und vollständigen Essig-Brauerey folgende Gefäße und Geräthe; ein Meischbottich, worinn das geschrotene Malz eingemacht wird; ein Stellbottich; ein Faß unter dem Stellbottich, worein die Würze abläuft; etliche Kühlfässer, oder an deren Statt ein großer Kühlstock; zwey bis drey Gefäße zum Gähren; verschiedene Kannen, Schöpfgelten, Rühr-Scheite, u. s. w. Von allen diesen hieher gehörigen Stücken wird in der Folge umständlicher gehandelt, und sie zugleich nach ihrer wahren Beschaffenheit und Gebrauch beschrieben werden. Hier habe ich dieselben nur überhaupt anzeigen wollen. Das Brauhaus selbst muß so angeleget werden, daß es geräumig, grsß und dicht sey; die Sonne muß nicht viel hinein scheinen, damit

die

die Würze im Sommer nicht zu geschwind trabesauer werde. Die Luft muß allenthalben wohl durchstreichen können. Der Boden muß von der übrigen Erde etwas erhoben, und, wo möglich, mit Tafelsteinen belegt, oder doch sonst gut gepflastert seyn. Man muß auch dergleichen an keinem sumpfigen oder sonst sehr feuchten Orte anlegen; wie denn vornehmlich die Stube, worinn die Säurungsgefäße stehen, imgleichen das Gewölbe oder der Keller, in welchen der fertige Essig aufbehalten wird, von allen feuchten unreinen Orten weit entfernt seyn müssen.

Bey der Erbauung des Ofens, und der Größe der Pfanne oder Kessel, kommt es darauf an, wie viel man auf einmahl Essig zu brauen gedenkt, und wie stark die Brauerey überhaupt getrieben werden soll. Ich nehme hier den Fall an, daß man alle Wochen 4 Faß zu brauen willens sey. Hierzu wird eine Pfanne erfordert, welche 3 Ellen 21 Zoll lang, 2 Ellen 10 Zoll breit, und 1 Elle tief sey. Ob man dieselbe schlechterdings aus Kupfer verfertigen laßen müsse, will ich hiermit nicht behaupten; vielmehr wollte ich zu einer eisernen Pfanne rathen, theils, weil sie nicht so hoch im Preise zu stehen kommt, theils auch wegen ihrer Unschädlichkeit, die man doch den kupfernen Gefäßen nicht gänzlich zugestehen kann. Im übrigen hat die Erbauung eines solchen Ofens einerley Beschaffenheit mit einem gewöhnlichen Brauofen, dergleichen im Art. Bierbrauen beschrieben sind. Es muß übrigens der Platz zu einem solchen Ofen in dem bestimmten Brauhause so gewählet werden, daß man nicht nur das kalte Wasser bequem in die Pfanne bringen kann, sondern das Einmachfaß nebst dem Stellbottiche müssen auch in der Nähe befindlich seyn, um das siedende Wasser sogleich auf den eingemachten Schrot schlagen zu können. Wollte man aber den Essig nicht in solcher Menge verfertigen, so wird man mit einem kupfernen oder eisernen Kessel, von ungefähr 30 Wasser-

Wasserkannen, ein Ansehnliches ausrichten können; nur muß man denselben zu 2 oder 3 Faß Essig etliche mahl anfüllen, und siedend werden laßen. Doch hiervon wird in der Folge ausführlicher gehandelt werden.

Zu dem Essigbrauen werden verschiedene Arten großer und kleiner Gefäße erfordert, welche insgesammt am besten von eichenem Holze verfertiget werden. Ich werde dieselben nach der Ordnung ihres Gebrauches beschreiben. Das Meisch- oder Einmachefaß ist das erste. Will man ganze 3 Scheffel Schrot einmachen, so wird hierzu ein Gefäß erfordert, worein wenigstens 40 Kannen Wasser gehen. Am besten läßt man dasselbe in Form einer Wanne, 1 ½ Elle hoch, und nach Verhältniß lang und breit, verfertigen, und mit eisernen Reifen belegen. Es muß dasselbe in dem Brauhause unweit dem Ofen zu stehen kommen, doch nicht so nahe, daß dessen Wärme es austrocknen könne. Man setzt es gern auf ein Par Unterlagen, damit die Luft unter dem Fasse wegstreichen kann, und es von der Feuchtigkeit nicht multerig werde. Dieses Gefäß muß sehr reinlich gehalten, und allemahl nach dem Einmachen mit siedendem Wasser und einem reinen Besen ausgescheuert werden. Zu diesem Meischfasse wird ein Deckel verfertiget, welcher es gut zuschließt, damit man sogleich nach dem Einmachen das Gut zudecken könne, so lange bis das Wasser in der Pfanne oder dem Kessel wieder siedet. Das zweyte Hauptgefäß ist der Stellbottich oder das Stellfaß. Dieses Gefäß muß nothwendig von starkem eichenen Holze verfertiget und mit etlichen eisernen Reifen beleget werden. Man kann es, nach unserer gegenwärtigen Absicht, 2 Ellen hoch, und auch so groß im Durchschnitt, machen laßen. Dieses Faß wird auf ein Ellen-hohes Lager gesetzt, damit man ein ander kleineres Faß darunter schieben könne. Unten in den Boden, nicht weit von dem Rande, wird ein Loch gebohret, ungefähr 1 Zoll weit, und nachher ein Zapfen dareingepasset,

passet, welcher ungefähr 6 Zoll über das Faß heraus reichet, und von oben hinein gesteckt wird. In dieses Gefäß wird noch ein anderer Boden eingepasset, den man aber stückweise hinein legen und wieder heraus nehmen kann, und welcher nur von weichem Holze seyn darf. Hin und wieder sind Löcher in diese Breter gebohret, deren Weite etwa $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ eines Zolles beträgt. Er muß etwas größer als der untere Boden des Fasses seyn, weil er von demselben ungefähr 3 Zoll abstehet, und doch, so viel als möglich, dem Raude des Fasses anliegen muß. Er ruhet auf 3 Latten, welche 3 Zoll hoch, und in gewisser Weite auf den Boden des Fasses geleget werden, so, daß die ablaufende Würze zwischen denselben hindurch, gegen das Zapfenloch laufen kann, daher sie auch nirgends an die Seiten des Fasses antreffen dürfen. Auf diese Latten wird der Stellboden geleget, welcher aber in der Gegend des Zapfenloches ebenfalls eine 2 Zoll weite Oeffnung haben muß, damit der Stellzapfen hindurch ins Zapfenloch gesteckt werden könne. Der übrige Gebrauch wird weiter unten gezeiget werden.

Hiernächst sind auch einige kleinere Fässer, oder, an deren Statt, ein einziger großer Bottich nöthig, dessen man sich zum Abkühlen der abgelaßenen Würze bedienet, und Kühlfässer oder Kühlbottich genennet werden. Sie müssen in dem Brauhause an einem solchen Orte angebracht werden, wo die freye Luft streichen, aber keine Hitze und Sonnenschein hinein kommen kann. Ich will aber, statt eines großen Kühlbottichs lieber zu etlichen kleinen Kühlfässern rathen, theils, weil in denselben die Wurze geschwinder abkühlet, theils auch, weil man bisweilen zweyerley Essig, nähmlich doppelten und einfachen, verfertiget. Diese Gefäße müssen, eben so wie der Stellbottich, sogleich nach ihrem Gebrauche, mit siedendem Wasser wieder ausgebrühet und an der Luft getrocknet werden. Ferner muß man auch die nöthigen Gefäße zum Gähren der Würze haben. Hierzu sind

sind zweyerley Fässer nöthig, in deren jedes 2 Faß oder 84 Wasserkannen, jede zu 10 Meßkannen gerechnet, gehen, so, daß doch noch ein jedes 8 bis 10 Zoll hoch oben Raum zum Gähren behält. Man thut am besten, wenn man diese Fässer eben so hoch, als weit, machen, zugleich aber gut mit eisernen Reifen belegen läßt. Sie werden auf Lager, ungefähr $\frac{3}{4}$ Ellen hoch, gestellet. An der vordern Seite wird 2 oder 3 Zoll oberhalb des Bodens ein Loch gebohrt, welches mit einem hölzernen Zwicker oder Hahne versehen wird, wodurch man hernach das abgegohrne Gut rein ablaufen laßen kann. Vor allen Dingen aber muß auf jedes Faß ein guter wohlverwahrter und genau aufliegender Deckel verfertiget werden, um dasselbe während der Gährung fest zudecken zu können. Bey diesen Gährungsgefäßen ist nun vornehmlich die Reinlichkeit derselben, sowohl von innen als außen, genau in Acht zu nehmen. Man brühe sie allemahl nach dem Gebrauche mit siedendem Wasser aus, und nehme hernach eine scharfe Bürste, mit welcher man allen Schlamm und Hefen auf das sorgfältigste aus allen Ritzen und Fugen heraus bürstet. Ehe man sie wieder brauchet, werden sie zuvor mit einem reinen trockenen Lappen ausgewischt, und bisweilen auch mit etwas angezündetem Gerstenstroh ausgebrannt, sonst aber allemahl nur so zugedeckt, daß die Luft in dieselben hinein streichen kann. Sie müssen in einer besondern Kammer stehen, die man im Winter etwas erwärmen kann, damit die Gährung desto besser befördert werde. Auch ist es sehr bequem, wenn man das Gut oder die Würze, wenn es hinlänglich abgekühlt ist, aus dem Brauhause in Rinnen nach den Gährungsfässern laufen laßen kann. Wenn die Würze gehörig abgegohren hat, muß nunmehr dieselbe in die Säuerungsgefäße gebracht werden. Diese befinden sich in der so genannten Essig- oder Säuerungskammer. Man kann deren an der Zahl so viel als man will, und als man in der Stube aufzu-

stellen im Stande ist, haben. Sie werden von eichenem Holze, ungefähr 1 ½ Ellen hoch, und 1 ¼ E. weit, verfertiget, und mit 3 bis 4 eisernen Reifen beleget. Drey Zoll über den Boden wird ein Zapfenloch gebohrt, um durch einen hölzernen Zwick den fertigen Essig abzuzapfen. Diese Fässer müssen sehr genau aufpassende Deckel bekommen, die man von hartem Holze machen läßt, und zwar oben mit 2 Querriegeln, damit sie sich nicht so geschwinde krumm ziehen. In der Essigstube werden sie auf ein Ellen-hohes Lager gesetzt, so daß sie ungefähr 1 oder 1 ½ Elle von dem Ofen abstehen. Der Ofen selbst könnte am besten mitten in die Stube gesetzt, und, wie ein Windofen, mit einer Thüre und eisernen Röhre versehen werden. Sie werden dergestalt gesetzt, daß jedes etwa ¼ Elle abstehet, und also von der andern Seite, nachdem es abgezapft ist, leicht herunter genommen werden könne, ohne die andern dadurch zu erschüttern. So bald der Essig von einem solchen Gefäße abgezapft ist, muß dasselbe auf das beste gereiniget werden, aber ja mit keinem Wasser. Man scheuert es erstlich mit dem zurückgebliebenen Essigspühlicht und einer scharfen Bürste rein aus, damit aller Schlamm heraus komme, und nichts in den Fugen zurück bleibe; nachher wird es noch mit einem reinen Hader ausgerieben, der aber in keinem Seifenwasser wieder ausgewaschen werden darf. Auch von außen müssen dergleichen Gefäße sehr reinlich gehalten werden, weil sonst der Essig leichtlich umschlägt und kahmig wird, oder gar in die Fäulniß übergehet. Man kann aber in der Essigstube herum auch verschiedene Breter und Repositoria aufschlagen laßen, um auf denselben allerhand andern Essig in Krügen und Flaschen aufzusetzen.

Nachdem der Essig seine gehörige Zeit gestanden hat, und sauer geworden ist, muß man ihn endlich auch auf die Lagergefäße bringen. Am besten ist es, wenn man nicht weit von der Essigstube ein geräumiges und kühles

kühles Gewölbe hat, worinn etliche Fässer, oder ein Par große Kufen, in welche man den Essig zusammen schlägt, liegen können. Hierzu sind bereits gebrauchte Weingefäße am dienlichsten. Man läßt dieselben, ehe man Essig darauf füllet, etliche Tage lang an der Sonne liegen, gießt 2 bis 3 Kannen recht scharfen Wein-Essig hinein, und rollet (kollert) sie alle Tage etlichemahl um, damit sich der Essig recht in das Holz hinein ziehe, und das ganze Stück durchsäure. Nachher werden sie auswendig so rein als möglich abgewischt, und in dem Gewölbe oder Keller auf ein Lager geleget; doch muß sowohl das Gewölbe als der Keller vollkommen trocken und nicht dumpfig oder moderig seyn, als welches dem Essig sehr nachtheilig ist. Sind die Gefäße gefüllt, so muß man alle Wochen ein parmahl dieselben mit einem reinen Hader wohl abwischen laßen. Soll der Essig lange darinn liegen, so muß man das Gefäß, nachdem es fest zugespündet worden, etwas herum wenden, damit das Spundloch an die Seite komme, und keine Luft hinein dringen könne. Außerdem aber muß man die Fässer alle Wochen ein- auch zweymahl anfüllen, damit sie jederzeit voll bleiben, und der Essig oben keine Haut oder keinen Kahm bekomme. Ich werde von dem Verhalten bey dem Essig, und von dessen Verwahrung, weiter unten noch eins und das andere erinnern, wenn ich von der Essiggährung werde gehandelt haben. Dieses wären nun die vornehmsten Stücke, welche zu einer Essigbrauerey erfordert werden.

Man hat außer denselben noch verschiedene kleinere Gefäße und Geräthschaften nöthig, welche ich hier nur kürzlich nennen will; als: Zwey Par Wasserkannen von hartem Holze, um den guten Essig darin auf die Lagergefäße zu bringen. Diese dürfen weiter zu sonst nichts als zum Essig gebrauchet, und niemahls in Wasser, wenigstens in kein kaltes und ungesottenes, gebracht werden. Etliche Schöpfgelten, sowohl mit langen als kurzen Stielen, um das siedende Wasser, die Würze u. s. f. aus einem Gefäße in das andere zu schlagen. Etliche Rührscheite,

te, um den eingebraueten Schrot gehörig durch einander zu rühren. Ein Faßtrichter. Etliche hölzerne Rinnen. Ein großer Durchschlag, die Hefen abzuschöpfen; und noch verschiedene andere Stücke, deren Nothwendigkeit der Gebrauch lehren wird. Alle diese müssen jedesmahl nach dem Gebrauche wieder vollkommen rein gemacht werden.

Zur Verfertigung des Biereſſigs bedienet man sich entweder des Weizenmalzes allein, und alsdenn heißt er Weizeneſſig im eigentlichen Verstande; oder man vermischt dieses auch mit einer Quantität Gerstenmalz, welches letztere auch die gewöhnlichste Art ist; und wird der auf solche Art bereitete Eſſig ebenfalls unter dem Nahmen Weizeneſſig verkauft. Beyde Arten von Malz sind, ihrer Zubereitung nach, wieder von einander unterschieden; sie sind nähmlich entweder Luftmalz oder Darrmalz. Man muß beyde Arten zum Essig-Brauen haben; doch von jenem mehr, als von diesem. Es erhellet hieraus, daß zu einer wohleingerichteten Eſſigbrauerey auch zugleich ein hinlänglich geräumiger Platz gehöre, um das nöthige Darr- und Luftmalz selbst zu verfertigen. Weil aber bey dem Eſſigbrauen nicht so viel Darr- als Luftmalz verbraucht wird, und es schon genug ist, wenn man zu jedem Gebräude von 3 Scheffel, nur 1 Scheffel Darrmalz hat, so ist, eine große und weitläuftige Darre anzulegen, nicht nöthig; hingegen muß man einen weitläuftigen und luftigen Boden haben, auf welchen man etliche Scheffel Malz auf einmahl ausbreiten und nach Nothdurft umstechen könne. Wie und auf was Art aber das Malz zuzubereiten sey, habe bereits in dem Art. Bierbrauen (Th. V, S. 63, fgg.) umständlich beschrieben, daher ich es nicht noch einmahl wiederhohlen will; doch muß ich hier einige besondere Regeln, welche dabey zu beobachten sind, noch beyfügen: 1) Je weniger mit der Zurichtung des Malzes geeilet wird, desto besser pflegt dasselbe zu gerathen. 2) Die Gerste muß wohl durchweicht seyn, auch gut gewachsen haben, ehe man es zum Welken aus-

ausbreitet. 3) Das Gerstenmalz muß nicht zu hart gedörret seyn, denn sonst entgeht die beste Kraft; doch aber auch nicht zu wenig, weil es sich sonst nicht gut schroten oder brechen läßt. 4) Das Weizenmalz muß etwas mehr gedörret werden, weil es sonst im Brauen mehr weiße als braune Farbe gibt. 5) Das Malz darf weder zu klein, noch zu grob, geschroten werden; denn im ersten Falle sinkt das beste zu Boden, und setzt sich wie ein Stein auf einander; im andern Falle aber bleibt zu viel in den Träbern stecken. 6) Luftmalz gibt der Würze eine hellere Farbe, macht aber auch zugleich dieselbe stärker. 7) Dasjenige Malz, welches vorher, ehe es auf die Darre kommt, etliche Tage auf dem Welkboden gelegen hat, gibt sehr schöne Würze, und brauet sich auch rein aus. 8) Wenn das Malz nach dem Darren noch einige Zeit in einen Haufen liegen kann, ehe man es verbrauet, so gibt es eine desto kräftigere Würze.

Ich komme nunmehr auf das Brauen der Würze zum Eſſigmachen selbst. Ich habe angenommen, daß man auf einmahl 4 Faß Eſſig brauen wollte, und nach dieser Absicht soll auch der ganze Unterricht angegeben werden. Es werden hierzu 3 Scheffel Getreide oder Malz, und zwar sowohl Gersten- und Weizen- als auch Luft- und Darr-Malz erfordert. Das Verhältniß, nach welchem ein jedes genommen werden soll, wird bisweilen sehr verschieden bestimmet. Manche nehmen hierzu 2 Theile Weizen- und 1 Theil Gerstenmalz, worunter von jedem die Hälfte Darrmalz ist. Andere nehmen halb Weizen- und halb Gerstenmalz, und von diesem wieder die Hälfte, oder auch wohl 2 Theile Darr- und das übrige Luftmalz. Noch Andere nehmen 2 Theile Gersten- und 1 Theil Weizenmalz, worunter 2 Theile Luft- und 1 Theil Darrmalz sind. Letzteres Verhältniß ist wohl das beste, theils, weil die Ausgabe für Getreide nicht so groß ist, theils, weil 2 Theile Luftmalz das Getreide kräftig, und 1 Theil Darrmalz, wozu man

am liebsten das Gerstenmalz nimmt, auch die Würze hinlänglich braun färbet. Das ganze Verfahren besteht in Folgendem. Nachdem der Kessel oder die Pfannen voll Röhr- oder Flußwasser gefüllet worden, wird Feuer von wohlgespaltenem und trocknen Holze darunter gemacht, und so lange stark gefeuert, bis das Wasser im starken Sude ist. Hierauf werden aus der Pfanne in das Einmachfaß, welches vorher wohl mit heißem Wasser ausgebrühet werden muß, ungefähr 40 Wasserkannen oder 80 Schöpfgelten voll siedend Wasser in dieses Einmachfaß geschlagen, und darinn fleißig umgerührt, damit es etwas abkühle, und das hernach hinzu geschüttete Getreide nicht auf einmahl verbrannt werde. Alsdenn muß die Pfanne sofort wieder voll kalten Wassers geschlagen, und stark Feuer untergemacht werden. Ehe diese wieder in Sud kommt, wird das geschrotene Malz in das Einmachfaß nach und nach eingeschüttet, wobey zwo Personen mit Krücken oder Rührscheiten dasselbe fleißig und mit allen Kräften einrühren müssen, so lange bis sich alles mit dem Wasser vermengt, und keine Klümperchen mehr bemerkt werden. Alsdenn wird es wohl zugedeckt, so lange bis das Wasser in der Pfanne wieder zu sieden anfängt. Unter dieser Zeit muß auch der Stellbottich zurecht gemachet werden. Man leget nähmlich den Stellboden in denselben hinein, bindet um den Stellzapfen Stroh, welches unten das große Loch im Stellboden bedecket, und leget hernach über den Stellboden Ellen lang gehacktes Stroh, daß es den Boden 1 oder 2 Finger hoch bedecke.

Zuweilen besteht dieser Boden nur aus einzeln an einander geschlichteten Pfosten mit ihren Unterlagen, welche in der Mitten ausgeschweift, an den Enden aber stark gelaßen sind. Die Würze muß durch die schmalen Fugen, welche mit gutem frischen Stroh bedecket werden, ablaufen.

Nunmehr kommt es darauf an, ob man das eingemachte Getreide in dem Einmachfasse einbrauen, oder das eingemachte in das Stellfaß schlagen, und hernach darinn

darinn einbrauen will. Besser ist es, wenn man nach der letzten Art verfährt, und erst den dicken Teig oder Meisch in das Stellfaß schlägt, und dieses hernach voll siedend Wasser schlagen läßt. Während dieser Zeit muß unter der Pfanne stark Feuer erhalten werden, damit das Wasser in vollem Sude auf den Meisch komme. Hier hat man eben nicht nöthig den Meisch sehr umzurühren; wenigstens muß es behutsam geschehen; alsdenn steigt das auf dem Boden liegende Stroh mit in die Höhe. Wenn das Faß beynahe voll ist, wird das Einmachfaß mit ein Par Kannen siedenden Wasser ausgeschwemmt und vollends in das Stellfaß gegossen, welches letztere man hernach mit etlichen Bretstücken 1 bis 1 ½ Stunden lang zudecken kann. Die Pfanne wird nunmehr wieder voll Wasser gefüllet, und das Feuer von neuem vermehret, damit es nach und nach wieder in Sud komme. Wenn der Meisch ungefähr eine gute Stunde gestanden hat, zapfet man denselben ab, und bringt ihn in die schon bereit stehenden Kühlfässer. Sobald die Würze abgelaufen ist, und das Wasser in der Pfanne wieder siedet, wird das Stellfaß nochmahls mit siedendem Wasser gefüllet, und noch 2 Stunden auf dem Schrote stehen gelaßen, damit sich alle Kraft aus demselben heraus ziehe. Nach zwo Stunden wird auch diese zweyte Würze abgezapfet, und in andere Kühlfässer gebracht. Nunmehr kommt es darauf an, ob man von seinem Gebräude nur einerley Essig brauen will, oder ob man doppelten und einfachen aufzustellen gedenkt. Im ersten Falle wird die Würze, nachdem sie hinlänglich abgekühlt ist, in die Gährungsgefäße unter einander gegossen, und ihr hernach die Hefen gegeben. Will man aber Doppelessig haben, so behält man ⅔ von der ersten Würze, und läßt sie allein gähren, das übrige menget man noch unter die andere Würze, um sie etwas zu verstärken, und läßt sie ebenfalls allein gähren. Hier kommt es nun darauf an, daß man gewisse Kenn-

zeichen, entweder an dem Stellbottich oder an den Kühl-Fässern habe, woran man erkennen kann, daß man die verlangte Menge von Würze auf ungefähr 4 Faß Essig erlangt habe, welches aber die Erfahrung bald lehret. Hätte man deren noch nicht genug, so kann man noch eine Quantität siedend Wasser auf die Träber schlagen, eine Stunde stehen laßen, und hernach abziehen; welchen Nachgang man halb unter die erste und halb unter die andere Würze mischen kann. Hätte man aber nach seiner Absicht Würze genug, so kann man dieses nochmahlige Zugießen auf die Träber dennoch unternehmen, und aus diesem erhaltenen Nachgange ein ganz gutes Getränk für das Gesinde und Arbeiter verfertigen. Bey dem Abkühlen der Würze hüte man sich nur, daß die Sonne nicht in die Gefäße scheinen könne, weil sonst die Würze leicht säuerlich wird, und hernach kein guter Essig daraus bereitet werden kann. Bey dem Abzapfen der Würze hat man darauf zu sehen, daß sie vollkommen hell laufe. Im Anfange pflegt sie gemeiniglich etwas trübe zu kommen, daher man sie theils nicht gleich so stark laufen laßen, theils das Trübe wieder in den Bottich schütten muß, weil man sonst bey dem Gähren allzuviel Hefen bekommt, die Würze selbst auch leichtlich trabesauer wird. Man kann auch die Würze in den Kühlfässern bisweilen mit einem reinen Rührscheit umrühren, damit sie desto geschwinder abkühle. Je mehr die Würze in kleine, breite und niedrige Fässer vertheilet wird, desto geschwinder kühlet sie ab.

Einige, als vornehmlich der Herr L. Hofmann, in seiner ökonomischen Chymie, geben den Rath, man solle bey dem Essigbrauen eben so, wie bey dem Brandweinbrennen, verfahren, und die Würze nicht erst von den Trübern abziehen, sondern mit ihnen zugleich gähren laßen. Ich kann aber diese Art nicht billigen; denn 1) wird bey dieser Gährung die Würze oder der weinartige Liquor sehr geschwinde trabesauer, welches mit der angenehmen Essig-Säurung hernach nicht wohl besteht; 2) wird der abgezogene Liquor nicht hell genug, welches doch zu

zu der folgenden Essiggährung nothwendig ist; denn, je mehr der Essig von seinen irdischen Theilchen verliert, und lauter und hell wird, desto schärfer und zugleich lieblicher wird derselbe.

Sobald die Würze in den Kühlfässern dermaßen abgekühlt ist, daß man die bloße Hand darinn erleiden kann, so wird dieselbe in die Gährungsgefäße gebracht, und zwar, wenn man zweyerley Essig verfertigen will, jede Art desselben in ein besonderes Gährungsgefäß. Ist sie zu dem Hefengeben noch nicht kühl genug, (welches sich durch die beym Brandweinbrennen in dieser Absicht vorgeschlagenen Mittel, Th. VI, S. 463, erforschen läßt), so laße man sie noch eine Viertel- oder halbe Stunde lang umrühren, und gebe hernach jedem Bottiche 2 bis 3 Kannen gute Weißbierhefen. Ehe man aber dieselben hinzu gießt, nimmt man erst in ein kleines Faß etliche Meßkannen Würze, gießt die für jeden Bottich bestimmten Hefen hinein, und wirft ungefähr 1 Loth feinpulverisirtes Bockshorn (Fœnum græcum) hinzu, rührt alles wohl durch einander, deckt es zu, und giebt Acht, ob es bald zum Durchbruche kommt und zu gähren anfängt. Geschieht dieses ungefähr in einer Viertelstunde, so ist es ein Zeichen, daß die Hefen gut sind, und nunmehr in den Bottich gegossen werden können. Sollte aber die Gährung noch nicht erfolgen, so muß man das Gefäß etwas wärmer setzen, und etwa noch eine halbe oder ganze Kanne Hefen dazu gießen, und wieder so lange warten, bis sich der Durchbruch zeigt. Man thut daher wohl, wenn man allemahl ein Par Kannen Hefen mehr anschaffet, als man sonst gemeiniglich braucht, um sich ihrer im Nothfall zu bedienen. So bald man endlich die Hefen unter die Würze gegossen, und einige Zeit fleißig umrühren laßen, wird der Bottich, auch wohl bey kalter Witterung mit Tüchern zugedeckt, ja, es wird, erfordernden Umständen nach, gar eingeheitzt, um durch eine gemäßigte Wärme die Gährung mehr zu befördern.

Nun-

Nunmehr läßt man das ganze Gebräude 8 bis 10 Stunden ruhig stehen, außer daß man etwa nach Verlauf einer Stunde nachsieht, ob die Gährung ihren Anfang genommen habe, da man ihr sonst noch etwas Hefen geben muß. Wenn endlich ein hoher Gäscht auf der Würze steht, werden die obern Hefen mit einem Durchschlage behutsam abgeschöpft und in einem Gefäße gesammelt; alsdenn decket man das Faß wieder zu, und läßt die Gährung vollends endigen, wozu überhaupt ungefähr 12 bis 16 Stunden nöthig sind. Wenn man merkt, daß die Gährung völlig aufgehört habe, werden die oben stehenden Hefen insgesammt so rein als möglich abgeschöpft, das Gut aber bleibt noch 1 oder 2 Stunden zugedeckt stehen, damit sich alles zu Boden setze und der weinichte Liquor, so viel als möglich, hell werde.

Während dieser Zeit müssen in der Essigstube die nöthigen Säuerungsgefäße schon bereit stehen, um die abgegohrne Würze in dieselben über zu bringen. Will man neue Gefäße dazu zubereiten, so nimmt man 2 bis 3 Kannen guten Weinessig, und läßt ihn in einem neuen Topfe mit ½ Pfund Weinstein um ein Drittel einsieden; gießt ihn alsdenn siedendheiß in ein zur Säuerung bestimmtes Gefäß, drehet dasselbe einigemahl herum, damit die Seiten davon wohl befeuchtet werden, deckt es nachher fest zu, und läßt es ungefähr 1 Stunde ruhig stehen. Alsdenn kann man die abgegohrne Würze sogleich hinzu schlagen. Dieses muß man nicht nur bey neuen Gefäßen thun, sondern es auch bey jedesmahligem Aufsatze wiederhohlen, nur daß man alsdenn nicht eben immer Weinessig, sondern an dessen Statt von seinem eigenen guten Essig dazu nimmt. Wenn die Würze insgesammt in die Säuerungsgefäße gebracht worden, werden diese wohl zugedeckt, und man läßt sie etwa 12 bis 16 Stunden ruhig stehen. Hierauf siehet man noch einmahl darnach, ob etwa

etwa noch einige Hefen in die Höhe getreten sind, die man alsdenn wieder so rein als möglich abschöpfet. Nunmehr kommt der Zeitpunct, da man, um die Essiggährung desto eher zu befördern, dem aufgesetzten weinichten Liquor noch eins und das andere zusetzt, welches ich aufrichtig anzeigen werde, nachdem ich vorher noch kürzlich von der Essiggährung werde gehandelt haben.

Die Essiggährung ist nichts anders, als eine Fortsetzung oder vielmehr Erneuerung der schon vollendeten Weingährung, welche man theils durch einen höhern Grad von Wärme wieder hervorbringt, theils durch den Zusatz verschiedener Materien noch mehr befördert und vollkommener macht. In dieser Gährung oder stillen innern Bewegung werden die bey der ersten Weingährung noch zurückgebliebenen Theilchen an ihrer Oberfläche aufgelöset; das flüchtige öhlichte und geistige Wesen fliegt davon, welches der scharfe und penetrante Geruch beweiset; die gröbern irdischen und schwefelichten Theilchen aber setzen sich zu Boden, wo sie eine Art von Hefen ausmachen. Durch diese Auflösung werden die sauer-salzichten Theile, die vorher schon ohne Zweifel in der gährenden Masse vorhanden waren, von ihren irdischen Banden befreyet und fein gemacht, da sie vorher von den fetten und schleimichten Theilchen gleichsam umgeben und stumpf gemacht worden waren. Die Wahrheit dieses Satzes wird durch die Erfahrung deutlich bewiesen; denn je heller und durchsichtiger ein Essig ist, desto schärfer, lieblicher und dauerhafter ist auch derselbe. Diese Durchsichtigkeit aber entsteht, wenn er so viel als möglich von seinen irdischen und schweren Theilchen befreyet wird. Man wird hieraus ganz leicht erkennen, daß ein fleißiges Abziehen von den am Boden sich gesammelten Hefen hierzu das meiste beytrage, damit derselbe je länger je heller werde. Bleibt der Essig trübe und dicklich, so schlägt er in kurzer Zeit um, wenn

wenn man ihn nähmlich auf seinen Hefen stehen läßt, und wird endlich so schleimig, daß er sich in Faden ziehen läßt, und hernach in kurzem allen seinen salzigsauern Geschmack verliert. Ferner erhellet daraus, wie nöthig es sey, daß man nach vollendeter Weingährung den abgegohrnen Liquor so helle als möglich auf die Säuerungsgefäße bringe, weil man hierdurch verhindert, daß nicht so viel irdische und schleimige Theilchen mit herüber kommen, und die nunmehr folgende Entwickelung der salzigsauern Theile verhindern, oder doch wenigstens verzögern. Ob aber solcher irdischen Theile noch viele darinn befindlich seyn, erkennet man daraus, wenn nach dem Auffüllen, auf dem Säuerungsgefäße, die Masse wieder eine aufschäumende Gährung zu bekommen anfängt, welches ein deutlicher Beweis ist, daß außer den Salztheilchen auch noch eine große Menge irdischer und schleimiger Materie darinn befindlich sey. Die Essiggährung selbst geschiehet ohne alle Aufschäumung mit einer gewissen Mäßigkeit und Gelindigkeit, da die noch schweren Theilchen theils über sich steigen, und auf der Masse eine gallertartige schleimige Haut bilden, welche bisweilen zu Boden fällt, theils aber auch in Gestalt eines trüben Bodensatzes unterwärts gehet, und eine Art von Hefen ausmacht.

Um aber diese gemäßigte und stillere Art von Gährung in einer Feuchtigkeit, welche die Weingährung überstanden hat, wieder hervor zu bringen, wird ein gewisser Grad einer höhern und beständig anhaltenden Wärme erfordert. Man pflegt die Größe des Grades der Wärme, welcher hierzu nöthig ist, ungefähr dadurch kenntlich zu machen, daß man sagt, er müsse so stark seyn, daß Butter oder Schmalz darinn zergehe und flüssig bleibe. Im Anfange dieser Essiggährung muß man die äußere Wärme so geschwind als möglich in die Flüssigkeit zu bringen suchen, welches aber nicht durch einen allzustarken Grad geschehen darf, sondern man

man öffnet ungefähr 24 Stunden lang den Deckel des Gefäßes einigermaßen, bis man mit den Händen eine merklich warme Luft darinn spühret, worauf man das Faß so genau als möglich zumacht und mit Tüchern fest zudecket, damit es so wenig als möglich ausdünsten könne. Ob hernach die Flüssigkeit in dem Gefäße den gehörigen Grad von Wärme erlangt, und die Essig-Gährung ihren völligen Anfang genommen habe, erkennet man daraus, wenn die Gefäße auch von außen, auf der von dem Ofen entfernten Seite, warm anzufühlen sind, auch der Deckel des Fasses unter den Tüchern überall warm ist. Man kann nunmehr das Einheizen einigermaßen mindern, und nur eine beständig mäßige Wärme in der Stube erhalten. Dabey hüte man sich nur vor aller Erschütterung der Gefäße, weil dadurch die sanfte und gelinde Gährung gestöret wird.

Ich komme nunmehr auf diejenigen Stücke, welche man gemeiniglich brauchet, um die Essiggährung zu befördern, und unter den Nahmen eines Essigferments oder einer Essigmutter bekannt sind. Auf eine alberne Weise glauben die gemeinen Essigbrauer besondere Geheimnisse zu haben, die sie nur vererben, oder theuer verkaufen wollen; vornehmlich verhehlen sie die Essigfermente oder Essigmütter, deren sie sich bedienen. Ich werde die vornehmsten und besten Arten dieser Mittel anzeigen.

Sobald der abgegohrne Liquor auf das Säuerungsgefäß gebracht worden ist, nehmen Einige ein ganzes oder auch nur ein halbes Mäßchen Erbsen, rösten dieselben in einem neuen Tiegel bis sie braun werden, und legen sie nebst einem Stück Sauerteig in das Faß, worauf die Flüssigkeit in kurzem zu einem guten Essig werden soll. Andere nehmen zu dem Sauerteige, etwas gestoßenen langen Pfeffer, Salz und etliche Gewürz-Nelken, woraus ebenfalls in kurzem ein guter Essig wird. Oder, man nimmt ein Stück Sauerteig, vermischt

mischt es mit gestoßenem Weinstein, und eben so viel sauern verdorrten Rosinen, die gemeiniglich unter den ausgelesenen Rosinenstielen befindlich sind; hierzu thun sie noch halb so viel Anissamen, als Weinstein gewesen ist, formiren daraus ein Brödchen, und laßen es bey einem Bäcker backen. Sollte der Teig zu trocken seyn, so wird er mit gutem Weinessig etwas angefeuchtet. Dieses Brod wird hernach zerbrochen, und in das Bier oder die abgegohrne Flüssigkeit gethan. Vornehmlich dient der schon bereitete Essig, es sey Bier- oder Wein-Essig, am besten zum Anstellen eines neuen Essigs, man möge ihn entweder nur bloß, wie er ist, gebrauchen, oder aber andere Sachen damit durchweichen laßen, und hernach in das Bier legen. Gemeiniglich nimmt man frischgebacken Brod, oder auch gebähete Brodrinden, weichet sie in recht scharfen Essig ein, läßt sie wieder trocken werden, und dieses wiederhohlt man etlichemahl, worauf man sie in die Masse, welche zu Essig werden soll, leget. Man nimmt auch eine frischgebackene Semmel, und verfährt damit auf eben diese Art.

Am besten bedient man sich dabey der Rosinenstiele, Gewürze und gewürzartigen Wurzeln. Unter den Gewürzen sind der gemeine schwarze Pfeffer, der Ingber und die Gewürznelken. Zu den Wurzeln gehören die Bertramwurzel, der Galgant, Enzian, Meerrettig, u. s. w. Man nimmt z. E. Stängel von Rosinen oder auch von Weintrauben, 2 Pfund; Sauerteig, $\frac{1}{2}$ Pfund; Bertramwurzel, Galgant, Pfeffer, von jedem 2 Loth; stößt die Wurzeln und Körner zu gröblichen Pulver, mischet sie unter den Sauerteig, und schüttet es hernach nebst den Rosinenstielen in das Gefäß zu dem neuen Essig; welche Composition noch besser wird, wenn man sie mit ein wenig Weinessig anfeuchtet.

Eine gute Art den Essig anzustellen, ist auch folgende. Man nimmt auf ein Faß Essig, 2 Kannen guten Weinessig, oder an dessen Statt 4 bis 6 Kannen recht scharfen Biereſſig, gießt diesen entweder kalt unter

ter die aufgesetzte Masse, oder, wenn es Weinessig ist, kochet man ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfund rothen Weinstein und einer Handvoll Küchensalz bis auf ein Viertel gelinde ein, und gießt ihn, wenn er etwas verkühlt ist, unter die Masse. Hierzu thut man noch 4 Loth schwarze, und 2 Loth weiße Pfefferkörner, die vorher gröblich zerstoßen worden; ferner 3 bis 4 Pfund Rosinenstiele, etliche Stückchen hausgebackenes Brod, und ungefähr $\frac{1}{2}$ Nößel reinen Kornbrandwein. Alsdenn deckt man das Gefäß zu, doch so, daß durch oder unter den Deckel etwas Wärme eindringen kann, wie ich schon oben erinnert habe. Auf solche Art läßt man den Essig 12 bis 14 Tage stehen, da man ihn denn abzieht und auf die Lagergefäße bringen läßt. Auf diesen bekommt er die rechte Güte, und man nimmt dazu am liebsten Weinstücke, welche in der Sonnenwärme versäuert sind, oder mit warmen Weinessig ausgesäuert worden. Man pflegt in dieselben zuweilen etwas Galgant und langen Pfeffer mit hinein zu thun. Den schönsten Essig aber erlangt man, wenn man ihm mit concentrirten Essig gehörig zu helfen weiß, wovon weiter unten noch eins und das andere folgen wird.

Wer sich die Mühe geben will, kann auf folgende Art aus Weinstein und Essig eine Essigmutter zubereiten, die nicht ohne Nutzen zu gebrauchen ist, zumahl wenn man den Essig nicht in großer Quantität verfertiget. Man nimmt weißen, oder auch nur rothen Weinstein, wäscht ihn so lange, bis das Wasser ganz rein davon abläuft, und trocknet ihn hernach an der Sonne. Diesen Weinstein stößt man hernach zu Pulver, gießt guten Weinessig darauf, füllet die Masse in eine Retorte, und destillirt mit gelindem Feuer aus der Sandcapelle alle Flüssigkeit davon ab, welche meist ohne Säure übergehen wird. Dieses wiederhohlt man sechs- bis achtmahl mit frischem Weinessig: so bekommt man endlich ein höchst saures Pulver, welches man entwe-

der zu einer Essigmutter gebrauchen, oder auf Reisen statt eines trocknen Essigs bey sich führen kann, um in der Geschwindigkeit aus Wein oder Weißbier einen Essig zu bere..en.

Eine andere Art, dergleichen trocknen Essig zu bereiten, ist folgende. Man feuchtet ein Par Loth Weinstein oder Weinsteinrahm, mit starkem Weinessig an und läßt ihn 2 Tage liegen. Wenn er trocken geworden, leget man ihn wieder in Weinstein, und läßt ihn abermahl trocken werden. Dieses wiederhohlt man vier- bis fünfmahl. Alsdenn wird der Weinstein zu Pulver zerstoßen, und in einem Glase verwahret. Will man nun in der Geschwindigkeit Essig haben, so thut man 2, 3 oder 4 Messerspitzen voll in ein Glas Bier oder Wein. Auch macht ein Quentchen dieses Pulvers 2 Loth Wasser so sauer als Essig.

Man darf auch nur saure Aepfel in einem Ofen dörren, zu Pulver stoßen, und etwas davon in Wein oder Wasser thun.

Oder, man kann zur Herbstzeit die Körner aus den Weinbeeren recht dürre werden laßen, zu Pulver stoßen, hernach starken Weinessig darüber gießen, und wenn es 3 bis 4 Stunden zusammen gebeitzt hat, das Pulver wieder dörren, und solches also dreymahl wiederhohlen. Dieses läßt sich auch auf gleiche Weise mit einer frischgebackenen und noch ganz warmen Brodrinde bewerkstelligen; und es sind diese Essigpulver im Nothfall, sonderlich auf Reisen und im Felde, nützlich zu gebrauchen.

Eine bequeme Art, daß ein Hausvater keinen Abgang an guten sauern Essig haben möge, und wenn er einmahl damit versehen ist, ferner keinen kaufen dürfe, ist folgende. Man verschaffet sich ein gutes, und von starken Essig bereits eingesogenes Fäßchen, von 10 oder 12 Kannen, füllet dasselbe mit scharfen zubereiteten Essig, leget es an einen warmen Ort, mit nicht ganz zugemachtem Spunde, stecket in dasselbe einen hölzernen Hahn, und füllet, so oft man etwas zum Gebrauche heraus zapfet, oben jedesmahl wieder eben so viel Wasser (oder noch besser schal gewordenes abgesottenes Bier,) hinein, als Essig heraus gekommen ist, welches denn unter der Zeit, als man wieder

der etwas von dieser Materie nöthig hat, gleichfalls Essig wird. Sollte aber, wenn man etwa in großer Menge dergleichen gebrauchet, und diese Vermischung zu bald auf einander folgt, der Essig dadurch schwach werden, so kann man ihn entweder durch gestoßenen langen Pfeffer, der in einem Beutelchen hinein gehängt wird, wieder scharf machen, oder, es müssen zwey solche Fäßchen im Vorrath da liegen, daß man bey öftern Gebrauch damit abwechsele.

Was die Verwahrung des Essigs betrifft, so muß man vor allen Dingen dafür sorgen, daß die Gefäße, auf welche der Essig gefüllet werden soll, so viel möglich, von innen und außen vollkommen rein seyn, in welcher Absicht man dieselben mit siedendem ...ssig ausbrühen und rein ausspühlen muß. Wenn die Gefäße voll gefüllet sind, muß man dieselben fest verspünden, und hernach das Faß so wenden, daß der Spund an die Seite zu liegen komme. Hierdurch wird das Eindringen der Luft, und die hernach erfolgte Erzeugung des Kahmes so viel möglich verhindert. Ueberhaupt ist der Kahm ein Umstand, dem man bey diesem Product am meisten unterworfen ist. Die Essiggährung steht zwischen der Weingährung und völligen Fäulniß mitten inne, von ihr ist nur noch ein Schritt bis zur Fäulniß, ja sie ist selbst eine schon angefangene, aber durch Kunst und einige Handgriffe unterbrochene Fäulniß. Man darf sich also nicht verwundern, wenn bey dem geringsten Versehen der erste Anfang der völligen Fäulniß zum Vorschein kommt. Die Wärme, welche erstlich die Essiggährung als eine beyhelfende Ursache mit bewirket hat, drohet auch bey ihrer fernern Gegenwart dem Essig selbst eine noch weitere Gährung, nähmlich die Fäulniß. Es ist also nöthig, den Essig an einen kühlen und frischen, aber doch trocknen und reinlichen Ort in Verwahrung zu bringen. Der Zutritt der Luft, welche ebenfalls zu der Gährung erfor-

dert wird, würde von der andern Seite eben dieses bewirken, daher man auch diesen möglichst abhalten muß. Beobachtet man diese beyde Stücke, so wird man seinen Essig eine lange Zeit aufbehalten können. Wäre man ja genöthigt, von einem Gefäße etwas abzuzapfen, so fülle man dasselbe, vorher erwähnter maßen, sogleich wieder voll. Alle andere Mittel, welche wider die Entstehung, oder auch zur Vertreibung des schon entstandenen Kahmes, in manchen Büchern vorgeschrieben worden, sind theils gar falsch, theils unzulänglich, theils auch dem Essig selbst schädlich. Am besten hat man noch diese befunden, daß man auf den Essig eine flüssige Fettigkeit, als: Baumöhl, Mandelöhl, oder auch Weingeist, welcher aber wenig Phlegma mehr haben, und über keine Pottasche abgezogen seyn muß, gießet, weil hierdurch theils der freye Zutritt der Luft verhindert, theils auch den Ausdünstungen der flüchtigen und geistigen Theilchen gleichsam ein Riegel vorgeschoben wird, wie Stahl, in seiner Gährungskunst, bey der Weingährung erinnert, doch aber auch bey dem Essig nicht ohne Nutzen gebraucht werden kann.

Um verdorbenen Essig wieder zurecht zu bringen, leget man Knoblauchsamen, oder etliche Stückchen Gerstenbrod hinein. Einige pflegen auch in einem Säcklein ein wenig Weinhefen in den schwach und abgeschmackt gewordenen Essig zu hängen.

Es folgt die Betrachtung des Weinessigs. Die Art, wie der Weinessig in Frankreich und Holland im Großen bereitet wird, ist folgende. Man nimmt zwo große Tonnen oder Kufen von Eichenholz, und machet in dieselben einen hölzernen Rost oder eine geflochtene Hürde, ungefähr 1 Fuß hoch, über den untersten Boden. Wenn die Tonne senkrecht auf ihren Boden gesetzt worden, leget man auf die Hürde 4 Schichten grüne Weinreben, und darüber so genannte Kämme von Weintrauben, und läßt nur an dem obern Theile der Tonne

Tonne einen Fußbreit leeren Raum, welcher von oben gänzlich offen seyn muß. Wenn die zwo Kufen also zugerichtet sind, thut man den Wein, daraus man den Essig machen will, hinein, doch so, daß die eine davon ganz voll, die andere aber nur halb voll, seyn muß. Man läßt sie auf diese Art 24 Stunden stehen, nach welcher Zeit man die halb volle Tonne mit dem Safte derjenigen voll machet, welche voll war, und ihrer Seits halb voll bleibt. Vier und zwanzig Stunden hernach macht man eben dieselbe Veränderung in beyden Gefäßen, und fährt also fort, sie wechselsweise, 24 Stunden über, das eine Faß voll und das andere halb voll zu halten, bis der Essig fertig ist. Am zweyten oder dritten Tage entsteht in der halb vollen Tonne eine Bewegung der Gährung, welche mit einer merklichen Wärme begleitet ist, die von Tage zu Tage stärker wird. In der vollen Kufe hingegen ist die Bewegung der Gährung kaum merklich. Weil nun die beyden Kufen wechselsweise voll und halb voll sind, so wird die Gährung dadurch gewissermaßen unterbrochen, und geschieht in der Tonne nur über den andern Tag. Die Gährung des Essigs, welche auf diese Weise geführt wird, dauert ungefähr den Sommer über 14 Tage; ist aber die Wärme sehr groß, z. E. 25 Grad nach dem reaumürischen Thermometer, und darüber, so macht man die gedachte Veränderung von einer Kufe zur andern, von 12 zu 12 Stunden. Wenn man keine Bewegung, auch in der halb vollen Tonne mehr wahrnimmt, so ist dieses ein Zeichen, daß die Gährung geendigt ist. Hierauf thut man den Essig in ordentliche Tonnen, welche man wohl verspündet und an einem frischen Orte verwahret.

In dem Dictionnaire portatif des arts & metiers, findet man eine andere Art bey den Essigbrauern zu Paris, nach welcher sie einen ziemlich guten Weinessig aus den Weinhefen machen. Diese Art besteht darinn, daß sie zuvörderst, vermittelst der Presse, allen Wein,

welcher in den Hefen enthalten seyn kann, ausdrücken. Sie thun hernach diesen Wein in große Fässer, von ungefähr 1½ Ahm, deren Spund sie offen laßen. Sie setzen diese Fässer an einen warmen Ort, und laßen die Gährung geschehen, wobey sie dieses beobachten, daß sie dieselbe, wenn sie allzu geschwinde fortgeht, von Zeit zu Zeit durch einen neuen Zusatz Wein vermindern. Dieses Verfahren ist, wie man siehet, dem vorher beschriebenen ziemlich ähnlich.

Eine andere gemeine Art, Weinessig zu machen, ist folgende. Man nimmt im Herbste die Körner von ausgepreßten Trauben, oder Weintrestern, z. E. 1 Pfund, lieset sie rein aus, und dörret sie wohl ab. Alsdenn zerstößt man dieselben zu einem gröblichen Pulver, mischet darunter 1 Pfund pulverisirte Bertram-Wurzel und 4 Loth weißen Pfeffer, nebst einer Handvoll gerösteter und zerstoßener Gerste. Alle diese Stücke menget man unter einander, und machet daraus mit dem schärfsten Weinessig einen Teig, den man hernach in der Wärme oder an der Sonne wieder trocknen läßt. Dieses Anfeuchten und Austrocknen wiederhohlt man wenigstens fünf oder sechs mahl. Endlich nimmt man guten Sauerteig, knetet dieses Pulver nebst etwas Wein-Essig ein, machet Kugeln daraus, und leget sie in ein zum Essigmachen bestimmtes Gefäß. Alsdenn nimmt man Wein, siedet ihn in einem Kessel, läßt ihn nachher wieder so lange abkühlen, bis er laulich ist, gießt ihn in das Faß zu der bereiteten Essigmutter, decket das Faß wohl zu, und läßt es 2 oder 3 Wochen in gelinder Wärme stehen. Obige angegebene Quantität erfordert ungefähr 30 bis 40 Kannen Wein. So oft der Essig abgezapfet wird, kann man wieder andern Wein darauf füllen, und höchstens 2 Loth weißen Pfeffer wieder dazu thun.

Man kann zu dergleichen Essig einen Wein brauchen, welcher etwas trübe ist, oder gar umschlagen will; nur muß man ihn währendem Sieden wohl abschäumen.

Will man sich zu seinem Hausgebrauche einen Weinessig in kleiner Quantität machen, so nehme man eine neue steinerne oder waldenburgische Flasche, gieße scharfen Weinessig darein, und laße denselben in der Sonne oder auf dem warmen Ofen in der Flasche wohl vertrocknen; die Flasche muß aber nicht fest, sondern nur mit einem Stückchen Papier, zugemacht seyn. Man kann dieses etliche mahl wiederhohlen; nur muß man dafür sorgen, daß die Flasche nicht dumpfig werde, daher man nicht gar zu viel hinein gießen darf, und die Wärme auch nicht so stark seyn muß. Wenn die Flasche hinlänglich ausgesäuert ist, füllet man sie voll Wein, und setzt sie im Sommer an die Sonne, oder im Winter an den Ofen: so bekommt man einen sehr guten Weinessig. So oft man etwas Essig davon nimmt, wird die Flasche wieder mit Wein voll gefüllet. In Ermangelung des Weins kann man auch etwas weniges Regen- oder ander gesotten Wasser nehmen.

Diejenige Art, welche der Verfasser der Aurea catena Homeri bekannt gemacht hat, ist nicht nur höchst bewährt, sondern auch vor allen andern Arten die sicherste und nützlichste, daher ich einem Jeden, der diese Hantierung ins Große treiben will, diese Methode anrathe. Es kommt dabey besonders auf zwey Stücke an; nähmlich auf die Verfertigung einer Essigmutter, und hiernächst auf die Absonderung des Weingeistes, von dem zum Essig bestimmten Weine, welcher außerdem bey der Essiggährung verloren gehet. Es wird aber die Essigmutter im gegenwärtigen Falle auf folgende Art bereitet. Man nimmt im Anfange des Herbstes eine beliebige Menge unreifer Weintrauben, nachdem man viel oder wenig Essig anstellen will, stößt sie in einem großen Mörser, presset den Saft aus, und läßt

sowohl den letztern, als auch die Trauben selbst, mit einander eintrocknen, welches entweder an der Sonne, oder auf einem nicht allzuheißen Ofen, geschehen kann. Diese Essigmutter wirft man in ein Gefäß von Eichenholze, noch besser aber, in ein versäuertes Weinstück, und rechnet auf 1 Pfund, 20 Pfund oder 10 Kannen Wein. Ehe man aber den Wein selbst aufgießt, thut man ihn vorher in eine kupferne wohlverzinnte Blase, und ziehet, z. E. von 20 Kannen, ungefähr 2 Kannen Spiritus vini ab; das übrige in der Blase läßt man abkühlen, und gießt es hernach auf die vorher erwähnte Essigmutter, decket das Gefäß zu, und läßt es etliche Tage in ziemlicher Wärme stehen. Nach Verlauf von 6 bis 8 Tagen wird man den schärfsten, lieblichen, klaren und durchsichtigen Essig abziehen können. Alsdenn verfährt man mit anderm Weine auf eben die Art, und füllet das Gefäß wieder voll.

Wie nützlich diese Art sey, fällt sogleich in die Augen. Denn gesetzt, der Nutzen an dem Weinessig wäre so groß nicht, so muß man vornehmlich auf den erlangten Weingeist sehen, welcher doch sonst allemal verloren gehen würde. Daß aber dieser Weingeist wirklich bey der Essiggährung größtentheils verloren gehe, beweiset nicht nur der penetrante und spirituöse Geruch, sondern auch der Versuch, den man bey der vorhergehenden Weingährung anstellen kann. Man applicire nähmlich auf ein Faß Most, welches gähren soll, einen kurzen Schlauch von Glas oder Kupfer, setze einen gläsernen Helm darauf und lege einen Recipienten vor, so wird man nach vollendeter Weingährung einen ansehnlichen Theil Weingeistes in der Vorlage finden, welcher außer dem verloren gegangen seyn würde. Eben dieses geschieht auch bey dem Absieden des Weins, wodurch die flüchtigsten Geister in die Luft gejaget werden. Ueberdieß hat man bey der angezeigten Essigmutter niemahls das Umschlagen des aufgestoßenen Weins zu befürchten, wenn man nur sonst ordentlich und reinlich damit umgeht.

Man merke übrigens, daß der Essig um so viel mehr saurer und scharf werde, je besser der Wein gewesen ist. Nur laße man sich nicht überreden, daß aus gänzlich

gänzlich verdorbenen Weine auch ein Weinessig bereitet werden könne. Will man einen Weinessig sehr lange aufbehalten, so siede man ihn nochmahls ab, und laße wenigstens den vierten Theil davon abdünsten.

Eine sehr bequeme Art, Essig zu machen, ist folgende. Man nimmt 1 Kanne Wasser, und 1 Maß Wein, und wirft 6 Loth Roggenhausbackenbrod hinein. Dieses muß man beysammen an einem warmen oder temperirten Orte 8 Tage zugedeckt stehen laßen. Nachher läßt man den Essig durch ein Tuch in ein anderes Geschirr, oder in Flaschen laufen, und behält ihn zum Gebrauche im Keller auf.

Dieser Essig ist von sehr gutem Geschmack, und wird noch säurer, wenn man etwas mehr Wein nimmt; er erfordert wenige Bemühung; und im Sommer ist er in 3 Tagen fertig. Er hat auch den Vorzug, daß er nicht verdirbt.

S. das 8 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1773.
Wittenb. Wochenbl. v. J. 1773, S. 123.
Leipz. Int. Bl. v. J. 1773, S. 21.
Mindische Beytr. z. N. und Vergn. v. J. 1773, St. 15.
Berl. Samml. B. 6, S. 501, f.

In No. 19 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1773, S. 209, wird gemeldet, daß unterschiedene an mehrern Orten angestellte Versuche, auf die jetzt angewiesene Art Essig zu machen, keinen zuwege gebracht haben.

Um dem Essig, welcher aus einem zu schlechten Weine gemacht worden, eine größere Schärfe zu geben, pflegt man sich an manchen Orten der getrockneten Beeren des Kellerhalses (Mezereum) zu bedienen, welches aber der Gesundheit nachtheilig ist.

Im Halberstädtischen wird Weinessig aus dem Phlegma des Brandweins, oder Brandweinessig, auf folgende Art gemacht. Wenn der Brandwein bey der Destillation sämmtlich übergegangen ist, läßt man dasjenige, so gar keinen spirituösen Geschmack mehr hat, in eine Tonne, darinn vorher Weinessig gewesen, übergehen, thut zugleich Sauerteig und geröstete Erbsen hinein, und leget das Gefäß im Sommer an die Son-

ne, im Winter aber in eine warme Stube. Will man diesen Essig geschwinde sauer haben, so wird ein Nößel Weinessig mit Erbsen gesotten und hinein gegossen.

Franz Ernst Brückmanns ökonomisches Kunststück, guten Weinessig aus dem Phlegmate des Brandweins zu machen st. im 37 Vers. der Bresl. Samml. Jul. 1726, Cl. 4, Art. 6 S. 107.

Vermischte oecon. Sammlungen, Lpz. 1750, 8. S. 745, f.

H. Gedanken von Essig, der bey der Brandweinbrennerey mit geringen Kosten und großem Nutzen verfertiget werden kann, st. im 72 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1021, f.

Um einen guten und unverfälschten Wein-Essig zu erkennen, hat man zwo Proben. Die erste ist, wenn man denselben in einem Probegläschen schüttelt, daß er alsobald wiederum klar ist, und keinen Schaum, Gäscht oder Bläschen obenauf liegen läßt, wie der Bieressig, er sey auch so stark, als er wolle, thut. Die zweyte Probe ist, wenn man einen Weinessig kochet, daß er je länger je stärker wird, da hingegen ein Bieressig schwächer wird, je länger man ihn kochet.

Glauberus concentratus, S. 827.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 212.

Mit dem Weinessig führt sonderlich Frankreich einen sehr starken Handel. Denn außer demjenigen, welcher im Königreiche selber verbrauchet wird, geht auch vieler davon in fremde Länder. Insonderheit hohlen die Engländer, Schottländer, Irländer und Holländer von dem aus Guyenne vielen über Bourdeaux, und von denen aus Orleanois, Blesois, Anjou, dem Lande Aunis, und aus Bretagne, über Rochelle, Nantes und St. Malo ab, welches in einem Jahre an 1000 bis 1200 Bariques beträgt, die sie entweder in ihre eigene Länder, oder in das übrige Europa, und so gar bis nach America, verführen. Auch wird dessen fast eben so viel durch die französischen Kauffahrdeyschiffe verführet, welche zur Handlung nach Norden und in der Ostsee gebraucht werden; und ist derselbe insonderheit für Archangel, Norwegen, Danzig, Königsberg, Riga, Narva, Stock-

Stockholm, Koppenhagen, Helsingör, Lübeck und Hamburg eine ziemlich gute Waare. Für den besten französischen Weinessig aber wird der von Orleans gehalten, weil die dasigen Weine am dienlichsten dazu sind, als auch, weil ihn die dasigen Essigbrauer am besten zuzubereiten wissen.

Da das Essigsaure von Natur viel irdische und oehlichte Theilchen und überflüssiges Wasser bey sich führet, so hat man Mittel gesucht, dasselbe reiner und stärker zu machen. Von seiner schleimichten Substanz wird dasselbe durch die Destillation befreyet.

Das Verfahren bey der Destillation des **Essigs**, ist sehr einfach. Man thut die beliebige Quantität eines gewöhnlichen guten Essigs in einen großen irdenen Kolben, setzt diesen in einen Ofen so tief, daß er bis auf 5 oder 6 Querfinger fast bis an den Hals hinein gehet; man verklebet diesen Hals genau mit Lehm um den Ofen, damit der Helm sich nicht allzu stark erhitze. Man setzt einen gläsernen Helm auf, leget einen gläsernen Recipienten (Vorlage) vor, und unternimmt die Destillation mit einem gelinden und sehr langsamen Feuer. Die saure spirituöse Feuchtigkeit geht tropfenweise in die Vorlage; sie ist weiß, durchsichtig, durchdringend, ein wenig brandicht riechend, und von einer sauern Feuchtigkeit, welche nicht spirituös ist, und die sich auch in dem Essig befindet, und eine seifenartige Eigenschaft hat, welche sie auch in ihrem natürlichen Zustande zeiget, befreyt. Letztere Substanzen bleiben in dem Kolben mit der färbenden Materie, und machen zusammen eine Art eines überaus sauern Essigextracts. Diese übrig gebliebene Substanz enthält auch Weinstein, und gibt eben so, wie alles dasjenige, was von dem Weinstocke kommt, durch die Einäscherung viel feuerbeständiges Alkali.

Was die spirituöse saure Portion des Essigs betrifft, welche bey dieser Destillation übergeht, so würde man sehr irren, wenn man

man sie sauerer, als den Essig selbst, betrachtete; sie ist es vielmehr merklich weniger. Es geschieht nicht der Concentration wegen, daß man den Essig destillirt, sondern nur deswegen, daß man ihn, gedachtermaßen, von seinem seifenartigen Theile befreye. Das Saure, welches dieser letztere enthält, ist eigentlich zu reden, nicht das Saure des Essigs; es ist nur öhlicht, nicht spirituös, nicht so flüchtig, wie das erstere, und auch nicht so flüchtig, wie das Wasser.

Der größte Handgriff, einen scharfen und wohlschmekkenden Essig zu destilliren, beruhet darauf, daß man dem gemeinen Essig einen Zusatz gebe, welcher ihm sein stinkendes Oehl, womit er häufig vermischt ist, beym Destilliren zurückhalte, die Schärfe aber allein fahren laße. Zu diesem Endzweck schickt sich der an der Wärme getrocknete und zerfallene goßlarische oder salzburgische Vitriol, wie auch der Alaun, am besten, welche aber, vor sich allein, nicht nur das Oehl, sondern auch die Schärfe des Essigs, zurück halten, daher der Vitriol wieder einen Zusatz nöthig hat, welcher verhindert, daß jener nicht die Schärfe des Essigs, sondern nur das Oehl annehmen kann, wozu der rohe Weinstein am besten ist, welcher sowohl die sauern Theile des Vitriols mit seinen laugenhaften anfüllet, als auch seine eigene Säure zum Theil fahren läßt, und dadurch den Essig noch mehr schärfet. Man nehme daher rohen Weinstein, 6 Loth, und an der Wärme zerfallenen Vitriol 4 Loth, reibe beyde zart, vermische und thue sie in eine Retorte oder niedrigen Kolben, gieße darüber 4 Pfund guten Weinessig, und destillire ihn aus dem Sande bis auf die Trokkenheit über, jedoch dergestalt, daß das Zurückbleibende nicht schwarz gebrannt werde, welches dem Essig einen widrigen Geschmack zuwege bringen würde: so ist der Essig fertig, welcher Schärfe genug besitzt, alle in den Apotheken vorfallende Arbeit, in Vergleichung mit dem gemeinen, gedoppelt zu verrichten. Ist dieser Essig einem Scheidekünstler zu seiner Arbeit noch nicht scharf genug, so nehme er rohen und feingeriebenen Weinstein 6 Loth, und an der Wärme zerfallenen Vitriol 3 Loth, gieße obig destillirten Essig darüber, und destillire ihn mit starkem Feuer noch einmahl.

D. J. Anweisung, einen scharfen Essig ohne Brand zu destilliren, st. im 45 St. der Phys. Oekon. gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1756, Col. 1129, fgg.

OLAI BORRICHII obs. de aceto floreo stillatitio subitaneo novi generis, st. in *Tho. Bartholini Act. med. & philos. Hafniens.* Vol. I. A. 1671 & 1672, S. 130, f.

JO. AD. WEDEL progr. de aceto per vesicam cupream rite destillato, nec vomitum, nec aliud quid mali excitante, sed viribus iisdem, ac si per vasa vitrea vel terrea paratum esset, gaudente. Jen. 1743, 4. 1 B.

JO.

Das Essigsaure von seinem überflüssigen Wasser zu befreyen, oder zu concentriren, ist nicht so leicht. Wenn man es auf die Weise, wie das Vitriolsaure durch die Destillation concentriren wollte, so würde die Operation, obgleich der mehr wässerichte und weniger saure Theil allezeit zuerst aufsteigen würde, doch nur sehr unvollkommen von statten gehen, indem dieses Saure beynahe so flüchtig als das Wasser ist. Man muß demnach, dieser Concentration wegen, seine Zuflucht zu andern Mitteln nehmen. Die Chymisten haben deren sehr viele ausfündig gemacht, welche sehr gut von statten gehen. Stahl hat das beste unter allen angezeigt, ich meine die Concentration durch den Frost, worüber nachher Hr. Geoffroy viele Versuche angestellt hat. Man setzt nähmlich im Winter bey heftiger Kälte eine Quantität Weinessig in einem offenen Gefäße an die freye Luft. So bald sich eine Menge Eis darinn erzeuget hat, wird der übrige Essig ab, und in ein ander Gefäß gegossen, und ferner der Kälte so lange ausgesetzt, als dieselbe ihm etwas anhaben kann. Eine kleine Quantität kann man gleich auf einmahl gänzlich einfrieren laßen, da denn das beste und reinste gegen die Mitte tritt, worauf man das Eis zerschlägt, und den innern Liquor besonders sammelt. Man kann mit einer kleinen Quantität eines solchen concentrirten Essigs einen ansehnlichen Theil von andern schlechten Essig verbessern und schärfer machen.

Da die sauern Feuchtigkeiten dem Gefrieren weit mehr, als das Wasser, widerstehen, und wenn man Weinessig einer Kälte aussetzt, welche 8 oder 10 Grad unter dem Eispunct des reaumürischen Thermometers geht: so entsteht in selbigem eine beträchtliche Menge Eis; die von der übrig gebliebenen und nicht gefrornen Feuchtigkeit geschiedenen Eisstücke sind beynahe nichts als bloßes Wasser, und die nicht gefrorne Feuchtigkeit ist ein weit stärkerer Essig. Wenn man ihn von neuem dem Froste oder auch einer stärkern Kälte aussetzt: so entsteht in diesem bereits

reits concentrirten Weinessig neues Eis, welches nicht so hart, als das erste, sondern wie Schnee ist, weil es eine gewisse Menge von dem nicht gefrornen Sauren enthält. Man kann es besonders thun, um das Saure daraus zu erhalten. Was von dem Essig nach der Scheidung dieses Eises übrig bleibt, ist weit stärker. Man kann diese Concentration des Essigs durch den Frost sehr weit treiben, wenn man sie durch Hülfe einer recht starken Kälte wiederhohlt. Geoffroy erzählt, daß der Essig, welcher durch den Frost des vorhergehenden Jahres bereits concentrirt worden, und wovon 16 Pfund durch die Kälte des 19 Jänners 1729 bis auf 5 Pfund gebracht worden, dermaßen concentrirt gewesen, daß 2 Quentchen von diesem Essig, welche vor dieser Concentration ungefähr nur 6 Gran Weinstein-Salz zu ihrer Sättigung erforderten, von selbigem alsdenn 44 verlangten.

Examen du vinaigre concentré par la gelée, par Mr. GEOFFROY *le cadet*, st. in den *Memoir. de l'Acad. R. d. Sc. à Paris*, v. J. 1729, S. 68—78.

Das Saure des Essigs concentrirt sich auch noch weit kräftiger in seinen Verbindungen mit den Alkalien, Erden und Metallen, wie sich solches mit allen andern Säuren zuträgt. Wenn man also alle essighafte Mittelsalze, welche einen erdichten Grundtheil haben, austrocknet, und sie hernach entweder durch das bloße Feuer, oder vermittelst des concentrirten Vitriolsauren aus ihrer Mischung setzt, so erhält man das stärkste Essigsaure, welches man haben kann. Man nennt es alsdenn radicalen Essig. Siehe Kupfer-Spiritus.

Von der Concentration des Essigs und anderer Feuchtigkeiten, s. Stahls Opusc. chym. phys. S. 418, fgg.

JO. CPH. WESTENDORF diss. de optima acetum concentratum conficiendi ratione & vsu medico. Goett. 1772, 4.

Dem Essig wird zuweilen ein besonderer Würz-Geschmack oder Farbe gegeben, aus allerhand Blumen, Kräutern und Früchten, als: Brombeeren (s. Th. VI, S. 782, f.), Citronen (s. Th. VIII, S. 166), Dragun (s. Th. I, S. 132), Erdbeeren, Himbeeren, Hohlunder, Kirschen, Klapperrosen, Lachen-Knoblauch, Kornblumen, Krausemünze, türkischer Kresse, Lavendel, Mayblumen, Nelkenblumen, Raute,

Raute, Ringelblumen, Rosen, Rosmarinblüthe, Schlehen, Violen, u. d. gl. wovon zum Theil unter jedem besondern Artikel ausführlichere Anzeige geschieht.

Um den Essig blau zu färben, gießt man ihn über Kornblumen oder Violen. Roth wird derselbe von Klapper- oder Klatschrosen, rothen Nelken, sauern Kirschen, Hohlunderbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Maulbeeren, Sandelholz ꝛc. Gebrannter Zuker macht eine Weinfarbe.

In der Säure, sie möge aus bloßem Essig, Sauerteig oder aus der flüssigen Säure im Buchbinderkleister bestehen, werden kleine schlangenförmige Thierchen erzeuget, welche Essig- oder Kleisteraale, Chaos redivivum *Linn.* genannt, und gemeiniglich mit gewissen Essigwürmern, die als Larven einer gewissen kleinen Fliege, aus dem Geschlechte der Ichnevmonen zu betrachten sind, verwechselt werden. Im Biereſſig findet man wohl Fliegenlarven, aber nicht die eigentlichen Essig-Aelchen. Die ordentliche Vermehrungs- und Entstehungszeit der letztern, pflegt sich erst mit dem Julius anzufangen, und bis zum späten Herbste fortzudauern. Joblot hat dieses bereits angemerkt, und als die beste Methode, den Essig zu solcher Zeit von diesen Gästen zu reinigen, das Filtriren durch Löschpapier vorgeschlagen. Einen starken Grad von Wärme können sie nicht vertragen. Man darf nur den Essig am Feuer warm werden, oder etliche Stunden an der heißen Sonne stehen laßen, so sterben sie alle, und fallen klumpenweise zu Boden. Nach Hrn. D. Unzers Erfahrungen, ist der Theriak ebenfalls ein tödtliches Gift für diese Geschöpfchen. Ein einziges Gran davon, mit einem ganzen Quart Essig vermischt, bringt sie alle um das Leben. Hieraus zieht er das Geheimniß, einen Essig zu machen, der beständig von Würmern frey, zugleich aber ein vortreffliches Gegenmittel wider Pest und ansteckende bösartige Fieber ist. Man setzt nähm-

nähmlich den mit etwas Theriak vermischten Essig, in einer wohl verwahrten Flasche, an die Sonne, schüttelt sie öfters um, und schlägt hernach den Essig durch ein Tuch. Die Luft ist ihnen allen, selbst in dem Element, worinn sie leben, unentbehrlich, daher sie, um frischer Luft willen, oft abwechselnd nach der Oberfläche hinauf spielen. Sie vermehren sich in kurzer Zeit, und wachsen zu einer gewissen Größe, doch erreichen sie niemahls die Größe der Essigwürmer oder Fliegenlarven. Weil ihnen ein abwechselnder Genuß der Luft unentbehrlich ist, so erhält man, wenn die Zeit ihrer Entstehung da ist, in einer offnen Flasche gar bald eine Menge, in verschloßenen aber gar keine dergleichen Aelchen. Je stärker der Essig ist, um so viel mehr Würmer finden sich in demselben; und wenn er noch in Tonnen ist, sind mehr lebendige, in Flaschen aber mehr todte Würmer zu spühren. Der Rosenessig enthält viel mehr Würmer, als aller anderer.

Ueber die Naturgeschichte der Essigälchen, verdienen vorzüglich unsers großen Naturforschers, des Hrn. Past. Götze in Quedlinburg, Beobachtungen, im 1 St. des Naturforschers, Halle 1774, gr. 8. S. 1—53, in Hrn. D. Martini Geschichte der Natur 1 Th. S. 412, fgg. und im Wochenbl. für den gem. Mann, a. d. J. 1775, S. 274, fgg. gelesen zu werden.

Das Essigsaure löset alle Substanzen auf, in welche die andern Säuren wirken, und macht mit ihnen Mittelsalze, wovon viele besondere Nahmen haben, die man aber überhaupt Essigsalze nennen kann. Mit den Kalkerden macht dieses Saure Salze, welche geschickt sind, schöne Krystallen, wie Zweige und seidene Faden zu machen; man giebt diesen Salzen den Nahmen der erdichten Materien, welche ihrem Sauren zu einem Grundtheile dienen, z. E. Kreidensalz, Krebsaugensalz, u. s. f. Mit dem feuerbeständigen vegetabilischen Alkali macht es ein Salz von einem sehr lebhaften Geschmacke, welches sehr zerfließend, und unter dem Nahmen blätterichtes Weinsteinsalz, Tartarus regeneratus

neratus oder Terra foliata tartari, bekannt ist. Eben dieses Saure macht, wenn es bis zur Sättigung mit dem Alkali des Kochsalzes vereinigt worden, ein Mittelsalz, welches sich krystallisiren läßt. Mit dem flüchtigen Alkali bringt es eine Art eines essigartigen Salmiaks hervor, welcher Spiritus Mindereri genannt wird.

Die bekannten Vermischungen des Essigsauren mit metallischen Substanzen, sind die Auflösungen mit dem Kupfer und Bley, woraus nützliche Präparate für die Künste, und besonders für die Mahlerey, entstehen. Die Vereinigung dieses Sauren mit dem Kupfer macht den Grünspan und die Kupferkrystallen; und mit dem Bley entstehen das Bleyweiß (s. Th. V, S. 711, fgg.) und der Bleyzucker (s. Th. V, S. 722, f.). Der Essig, welcher das Bley aufgelöset enthält, heißt Bleyessig (s. Th. V, S. 718.). Das Queckſilber, welches erstlich von dem Salpetersauren aufgelöset, und hernach durch feuerbeständiges Alkali niedergeschlagen worden, läßt sich sehr leicht von dem Essigsauren angreifen, und macht mit ihm ein mercurialisches Essigsalz.

Der Essig, wenn er so viel als möglich concentrirt worden, wie z. E. der rectificirte Kupferspiritus, oder der radicale Essig ist, und durch die Destillation mit gleichen Theilen rectificirten Weingeist bearbeitet wird, gibt einen Liquor, welcher alle wesentliche Eigenschaften des Aethers hat, oder vielmehr selbst ein wirklicher Aether ist, den man Essigäther nennt. Die Entdeckung dieses Aethers ist ganz neu, und man hat dieselbe dem Hrn. Grafen von Lauraguais zu danken.

Der Essig wird sehr gebraucht, nicht allein im gemeinen Leben, als ein reizendes und angenehmes Gewürz für viele Arten Speisen, sondern auch in der Chymie, Medicin und in vielen Künsten.

Der Biereſſig wird in der Haushaltung zum Beizen des Fleisches und zum Einmachen des Wildbrets gebraucht. Statt des Einsalzens wickelt man

das Fleisch in ein mit Essig durchzogenes Tuch, und bewahrt es dadurch viele Tage, und im Winter wohl einige Wochen, vor der Fäulniß, welche noch mehr abgewendet wird, wenn man es ganz mit Essig übergießt. (s. Th. IV, S. 176.)

Der **Weinessig** kühlet, löscht den Durst (s. Th. IX, S. 782), und vertreibt die Trunkenheit. In der Küche dient derselbe zu mancherley Speisen, theils für sich, theils als ein Blumen- Gewürz- oder Kräuter-Essig bereitet, bey der Zubereitung kalter Brühen, oder sogenannten **Essigtunken**, Fr. Vinaigrette; s. **Tunke**.

Einen Blumenessig zu machen, nimmt man Rosen, Nelken, Orangenblüthe, Veilchen, Kornblumen, und etwas von grünen Kräutern, gießt so viel Essig darauf, daß er eine Quer-Hand hoch darüber stehe, bindet das Gefäß fest zu, und läßt es etliche Wochen an der Sonne stehen.

Einen Gewürzessig zu machen, nimmt man Muscaten-Nüsse, Muscatenblumen, Nelken, langen Pfeffer, Galgant, Zimmet, Cardamomen, zu gleichen Theilen, gießt starken Wein-Essig darauf, und setzt das fest zugebundene Gefäß an die Sonne, so bekommt man einen Essig, welcher bey der Zubereitung verschiedener Brühen an den Speisen, bey eingeschnittenem Gebratenen u. s. w. vortrefflich zu gebrauchen ist, so, daß man hernach keines Gewürzes mehr bedarf.

Einen Kräuteressig zu machen, nimmt man Lavendel- und Rosmarinblüthe, trockne Citronen- und Pomeranzenschalen, Basilicum, etwas Poley und Melisse, feuchtet diese Species vorher mit etwas Citronen- oder Pomeranzenöhl an, thut auch etwas Zimmet, Nelken, langen Pfeffer, Galgant und Muscatenblumen darunter, gießt starken Weinessig darauf, und läßt ihn an der Sonne stehen.

Die Römer versahen sich nicht nur im Felde, sondern auch in den Festungen mit genugsamen Essig. Sie hatten kleine Fläschlein bey sich, in welche man ihnen den Essig, wie das Brod, auf gewisse Tage austheilte. Wenn sie nun großen Durst hatten, oder das Wasser nicht recht frisch noch angenehm war, so thaten sie etliche Tropfen Essig darunter, wodurch sie das Wasser theils verbesserten, theils nicht so viel und so schnell einschluck-

ten, vornehmlich aber ihren Durst stilleten und neue Kräfte sammelten. Ein solch Getränk hieß bey ihnen Posca. Mit dem Essig ward Christus am Kreutze getränket, zu einer deutlichen Anzeige, daß die römischen Soldaten den Essig auch außer dem Kriege fast allenthalben bey sich führten. Sie brauchten aber den Essig nicht nur zum Trinken, sondern auch als eine Arzeney bey hitzigen Fiebern, und die Wunden damit auszuwaschen und zu reinigen, gleichwie auch noch zu andern Dingen. Sie beizten das Leder darinn, um sich eine Art von Bruststücken, ja auch Schilde, daraus zu bereiten, um vor Hieb und Stich, auch den Pfeilen sicher zu seyn. Ueberdieß brauchten sie den Essig, wenn sie Belagerungen vornahmen und Blendungen machten, um sich hinter und unter denselben zu bedecken, wenn sie sich den Mauern näherten. Sie beizten nähmlich rohe Ochsenhäute in Essig, fülleten sie mit Schilf, Stroh, Spreu und andern Dingen, welche ebenfalls in Essig gebeizt waren, um dieselben zäher und fester, auch einigermaßen unverbrennlicher zu machen.

Betrachtung über den Gebrauch des Essigs und Zwiebacks bey den römischen Kriegsheeren, st. im 19 und 20 St. der Haushaltungskunst im Kriege und in der Theurung, Stutg. 1771, 4, desgl. im 46 u. 47 St. der phys. ökon. gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1757.

Eben dieser Gebrauch des Essigs, als ein Getränk, war unter andern mit die Ursache, daß die Römer, die unter einem etwas heißen Himmelsstriche geboren, folglich zu großen Strapazen nicht aufgelegt waren, doch so weite und schleunige Züge in die entferntesten Gegenden und so verschiedene Climata, mit mäßigen Heeren haben unternehmen und daselbst Eroberungen machen können, ohne daß besonders viel Krankheiten unter ihnen grassirten; da hingegen zu unsern Zeiten eine Armee bloß durch den Gebrauch des Brandweins sehr geschwächt wird. Wenigstens könnte der Gebrauch des letztern dadurch unschädlicher werden, wenn derselbe mit

$\frac{1}{3}$ Essig und $\frac{2}{3}$ Wasser vermischet würde. Siehe auch Th. VI, S. 500.

Von dem Nutzen des Essigs, wenn er unter den Brandwein gemenget wird, aus dem Gentlem. Magaz. 1755, S. 347, übers. st. im 1 B. des Brem. Magaz. S. 359, f.

Die Posca, oder Vermischung des Essigs mit etwa dreymahl so viel Wasser, ist, so wie das Oxykrat (Oxycratum), oder eine Vermischung aus gleichen Theilen Wasser und Essig, ein überaus kühlendes und erquickendes Mittel für Gesunde und Kranke. Statt des gemeinen Wassers kann man auch abgezogene, als: Rosen- oder Wegebreitwasser, nehmen. Das Oxysaccharum, aus Essig und Zucker, stillet den Durst ganz vorzüglich.

Der Essig hat die Eigenschaft, daß er die thierischen Fasern in einem ziemlich starken Grade erweichet, und man bedient sich öfters bey äußerlichen topischen Entzündungen des mit Wasser verdünnten Essigs, als eines auflösenden Mittels. Wird er aber innerlich gebraucht, oder auf eine sehr empfindliche Haut gebracht, so wirkt er als eine zusammenziehende Arzeney. Nimmt man ihn, z. B. in den Mund, so runzelt er die Zunge und den Gaumen zusammen, und macht, indem er die kleinen Schlag-Adern auf der Oberfläche der Lippen zusammenziehet, diese Theile blaß. Bey dem weißen Flusse leistet er, wenn man ihn in die Mutterscheide spritzt, große Dienste; er muß aber mehrentheils mit Wasser verdünnet werden, weil er sonst zu plötzlich und heftig wirken würde. Klystiere aus dem Oxykrat, empfiehlt Hr. D. Herz, im ersten Briefe der ersten Samml. seiner Briefe an Aerzte, Berl. 1777, 8. als ein unfehlbares Mittel in hartnäckigen Verstopfungen, und ziehet sie allen andern reizenden Klystieren vor.

Der vorzüglichste Nutzen des Essigs ist in der Pest, sowohl zur Cur, als um sich vor derselben zu bewahren. Man leget alles, was verdächtig ist, vorher in Essig, oder wäscht es damit. Einige laßen glühende Eisen in

Essig ablöschen, damit dessen Dampf das Zimmer erfülle; Andere gießen ihn auf heiße Ziegelsteine. Der Kaiser Leopold hatte zur Pestzeit in seinem Zimmer überall kleine Gefäße, wie Pulverhörner, mit Essig angefüllt, über einer Spirituslampe stehen, damit die Dämpfe des kochenden Essigs das ganze Gemach erfülleten. Diemerbroek preiset den Gebrauch des Essigs auf alle Weise in der Pest, und bediente sich der damit angefüllten Schwammbüchsen zum Riechen. Sylvius, der sich eben desselben Mittels bediente, hat dreymahl die Pest unversehrt ausgestanden. Diemerbroek ließ sich so gar zur Pestzeit sein Hemd mit Essig ansprengen, und bekam sogleich die Pest, als er diese Vorsicht ein einziges mahl unterlaßen hatte.

Ueberhaupt für faule ansteckende Krankheiten sich zu hüten, ist kein besser Mittel, als wenn man das Zimmer, wo viele Kranke liegen, mit Essig besprengt, oder ihn auch auf glühende Steine gießet. Zur Zeit grassirender Pocken und Masern, läßt man die Kinder viel Saures, sonderlich Essig, genießen, wodurch diese Krankheiten entweder gänzlich vermieden, oder doch weniger gefährlich, werden. Die mit den durch das Feuer aufgelöseten Essigdünsten angefüllte Luft, ist ein Haupt-Mittel gegen Ruhren. Der Essigdunst von heißgemachten Ziegelsteinen erleichtert den Aufbruch eines Lungengeschwürs, und die Auflösung harter Brustgeschwülste. Der Essig ist eins der besten schweißtreibenden Mittel, zumahl in bösartigen Krankheiten. Um den Scharbock zu verhüten, ist derselbe auf Schiffen eingeführt worden.

Der Essig, er möge aus Wein oder Bier, oder einem andern Pflanzensafte genommen seyn, und mit ihm alle Säuren des Pflanzenreiches, als: Weinstein, Sauerkleesalz, der Saft von Sauerampfer, Limonien, Johannisbeeren, saure Kirschen, und selbst die Mol-

ken, sind zu allen Zeiten von den Aerzten unter die kräftigsten Gegengifte gezählet worden.

Der Essig und alle übrige Säuren widerstehen der Fäulung mächtig. Die meisten Gifte aus dem Thierreiche, die betäubenden Gifte aus dem Pflanzenreiche, und viele der scharfen Gifte, vornehmlich solche, welche aus einem laugenhaftsalzigen Grundstoff wirken, haben eine Kraft, das Blut und die übrigen Säfte aufzulösen, daß es, wo nicht noch bey lebendigem Leibe, doch sogleich nach dem Tode in Fäulniß übergeht. Also kann der Essig gegen die Wirkungen des Schlangengiftes und der spanischen Fliegen, wie auch gegen die Wirkungen von dem Biß wütender Thiere mit dem größten Nutzen, nach einer Menge richtiger Erfahrungen gegen die Folgen der betäubenden Gifte, der scharfen Laugensalze, und selbst gegen die schädlichen Kräfte des Arseniks, nach mehrern häufigen Erfahrungen auch gegen verschiedene scharfe Gifte aus dem Pflanzenreiche, als: schwarze und weiße Nieswurz, Zeitlosen, Meerzwiebeln, Arons-Wurz, Zaunrübe, Wüterich, Schierling, und die Schwämme, mit zuversichtlicher Hoffnung eines erwünschten Erfolges gebraucht werden. So erzählt uns Cornelius Celsus die Geschichte eines Knaben, welcher von einer Schlange gebissen war, und als er darauf sehr scharfen Durst bekam, und doch nichts anders haben konnte, durch einen guten Trunk Essigs gelabet, und gerettet wurde. So verordnete Cramer 1 bis 10 Gran zerstoßene spanische Fliegen, die er in zwo Unzen sehr guten Essigs kochen ließ, um ihre schädliche Schärfe zu mildern, in der Wasserscheu; und Buchoz versichert, daß man durch viele glückliche Proben dargethan habe, daß der Essig ein kräftiges Mittel wider die Wasserscheu ist, wenn man von demselben in einem Tage dreymahl 1 Pfund nimmt. Eben diese Wirkung des mit Wasser vermischten Essigs in der Wasserscheu, und überhaupt bey denen Zufällen, welche nach dem Biß giftiger, oder wütender Thiere sich eräugnen, hat auch schon Boerhaave angezeigt. Die Bauern am Harzwalde brauchen den Essig auch äußerlich, wenn sie von Schlangen oder einem andern giftigen Thiere gebissen worden, indem sie sich damit an dem beschädigten Orte waschen.

Zweytens löset der Essig viele Metalle auf, und man kann ihn also in verschiedenen reinen metallischen, selbst in einigen mechanischen Giften mit Nutzen, und auch in diesen Fällen weit sicherer gebrauchen, als jede mineralische Säure, die zwar das Metall weit stärker angreift, und schneller auflöset, aber auch die

die Haut des Magens anfrißt, wenn sie nicht sogleich Metall genug findet, und gemeiniglich ihre Schärfe durch die Beymischung von diesem noch verstärket. So ist der Essig, und die meisten übrigen Säuren des Pflanzenreiches, ein milderndes und zum Theil mächtiges Gegengift des Spießglaskönigs und seines Glases, des Bleyes, des Kupfers, und des Eisens, wenn letzteres so in den Körper gebracht wird, daß es nach seinen mechanischen Eigenschaften schaden kann, insofern er nähmlich diese Metalle auflöset, ihre Schärfe mildert, oder ihre Ecken abrundet, oder doch ihre Ausförderung aus dem Körper erleichtert. Aus diesem Grunde ist der Essig ein kräftiges Gegenmittel, dessen man sich bedienen kann, wenn man Nadeln von Kupfer, Nähnadeln, oder andere spitzige Stücke Eisen und Stahl verschluckt hat. Boerhaave half einem Mägdlein, welches eine Nadel verschlungen hatte, bloß mit Essig-Wasser, welches die Spitze derselben abfressen mußte, und einer Magd auf gleiche Weise, der eine große Nadel in den Magen hinab gegangen war.

Drittens äußert der Essig auch einige Kraft auf die Harze, ob er sie gleich nicht wahrhaftig chemisch auflöset. Viele Gifte haben ihre wirksamsten Theile in solchem Harze; diese können also durch den Essig am besten entkräftet und ihrer schädlichen Schärfe beraubet werden.

Da 4) alle Säuren sich mit Laugensalz in Mittelsalze verwandeln, wodurch Säuren und Laugensalze, wenn sie zuvor auch noch so scharf gewesen sind, mild und unschädlich werden: so ist der Essig ein starkes Gegengift gegen alle Laugensalze, sie mögen in fester oder flüssiger, in handgreiflicher, oder in Gestalt von Dünsten, seyn. So ist derselbe z. E. ein herrliches Mittel gegen die scharfen Dünste des flüchtigen Salmiakgeistes, wenn er gleichfalls durch die Nase in den Körper gebracht wird; und so haben die Aerzte schon längst seine Dünste gegen die faulenden Dünste, welche aus verschiedenen Körpern aufsteigen, selbst, wie bereits erwähnt worden, gegen die Ausflüsse, die den Stoff zu ansteckenden und epidemischen Krankheiten in sich haben, empfohlen.

5) Allein eben daher, weil er eine Säure ist, muß er in andern Fällen gänzlich unterlaßen werden: a) Wenn das Gift ohne hin schon von saurer Art ist, z. B. Scheidewasser, Vitriolöhl, u. d. gl. oder wenigstens eine wirksame Säure in sich hat. b) Wenn das Gift, oder die Arzeneymittel, welche man bereits gebraucht hat, von der Art sind, daß der Essig ihre Mischung

ung zerstöret, oder sie gerinnend macht. Wenn man also bereits Seife oder Milch gegeben hat, so muß man den Gebrauch des Essigs unterlaßen.

6) Es giebt mehrere Gifte von der sehr scharfen Art, von welchen man eben nicht geradezu behaupten kann, daß sie die Natur einer Säure hätten, bey welchen der Essig und andere Säuren aus dem Pflanzenreiche fruchtlos gebraucht werden. So bemerkt dieses Krapf von der Schärfe des Hahnenfußes, mit welcher er wiederhohlte Versuche dieser Art gemacht hat; und so hat die Wurzel des gelben, und die Blüthe des blauen Eisenhütchens, ob sie gleich mit Essig als Salat genossen worden sind, in mehrern Geschichten tödtliche Zufälle erregt.

7) Der Essig löset zwar einige Metalle, und unter diesen auch Bley und Kupfer, auf; allein, er benimmt dem erstern seine verstopfende, und dem letztern seine beißende Eigenschaft nicht; im Gegentheil vereinigt er sich mit diesem zu einem Salze, welches sich in allen Säften unsers Körpers auflöset, und nur gar zu leicht aus dem Magen und den Gedärmen in die Milch- und Blutgefäße dringen, und dadurch seine traurige Wirkungen über den ganzen Körper verbreiten kann. Wenn wir uns also in diesen Fällen von dem Gebrauche des Essigs einen Nutzen versprechen wollen: so müssen wir auf der einen Seite die Häute des Magens und der Gedärme gegen die Schärfe der Auflösungen zu schützen, auf der andern aber die Säure, so bald wir vermuthen können, daß sie das widernatürliche in dem Körper befindliche Metall aufgelöset habe, wieder aus dem Körper zu schaffen suchen. Wir müssen also hier mit dem Gebrauche des Essigs den Gebrauch öhlichter und schleimiger Getränke verbinden, und sogleich darauf mit abführenden Mitteln unsere Absicht zu erreichen suchen.

8) Der Essig muß, wenn wir uns eine glückliche Wirkung von demselben, als einem Gegengifte, versprechen wollen, in ziemlicher Menge, und, nachdem das Gift unter dieser oder jener Gestalt, auf diese, oder jene Art beygebracht worden, bald so, bald anders, durch die Nase, durch die Schweißlöcher der Haut, durch den After, und vornehmlich durch den Mund, gegeben werden.

9) Der Essig darf zwar nicht sehr stark, aber er muß rein, insonderheit rein von metallischen Theilchen, von Kupfer und Bley, seyn; theils darum, weil ihn diese an sich schon schädlich machen, theils auch, weil durch diese Beymischung der Essig einen großen Theil seiner mildernden und auflösenden Kraft verliert.

10)

10) Der Essig äußert zwar seine Wirkung am gewissesten und geschwindesten, wenn er gleich zu Anfange, da das Gift sich noch in dem Magen nnd in den Gedärmen aufhält, gebraucht wird; allein, er ist auch noch sehr kräftig, wenn dieses bereits in die Säfte übergegangen ist.

Vom Gebrauch des Essigs, sich des überflüssigen Fettes zu entledigen, siehe unter Fett.

Der Essig, warm in den Mund genommen, lindert die Zahnschmerzen. Beym heißen Brande empfiehlt man hauptsächlich ein Foment ans Essig. Bey Ohnmacht und Schlagflüssen, erweckt er, vor die Nase gehalten, die Nerven weit besser, als der Salmiakgeist.

Bey der Verletzung der Haut, und den Fleischwunden, ist der destillirte Weinessig so nützlich zu gebrauchen, daß er auch die übelsten Schäden dieser Art heilet, wenn man die beschädigte Stelle in ein damit angefülltes Gefäß einige Minuten eintauchet, und solches etliche mahl wiederhohlet. Hierdurch wird alle Entzündung verhütet, und die Cur wird niemahls fehlen, wenn nur in der Wunde noch kein Eiter vorhanden ist. Selbst die verletzten Nägel an Händen und Füßen können dadurch erhalten und geheilet werden. Zur völligen Cur darf man nachher nur den Essig ferner, und sonderlich des Abends, mit Umschlägen darauf legen, so heilt alles von selbst in kurzer Zeit wieder zu.

Nouvelle Bigarure, Th. XVI, S. 111,
Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, 8 St. Col. 125, f.
Leipz. Samml. XI Band, S. 572, f.

Der Dampf von kochendem Essig, wenn man ihn in die Ohren läßt, erleichtert verschiedene Fehler des Gehörs, besonders das Brausen der Ohren. Man kann hierzu auch einen vitriolisirten Essig brauchen. Essig mit Salz, wird wider die Warzen gebraucht.

Vom Gebrauch des Essigs bey der Viehseuche, s. unter Viehseuche.

In den Apotheken bedient man sich des Essigs, um die Gummi aufzulösen und zu reinigen. Er ist eins der stärksten Auflösungsmittel der erdigen und absorbirenden Substanzen. Man sagt, daß sich Cleopatra des Essigs bedient habe, ihre Perle in Gegenwart des Marius Antonius aufzulösen. Man nimmt ihn zu vielen Bereitungen, dergleichen der Honigessig oder das Oxymel simplex ist, welches nichts anders, als eine Art eines mit Essig und Honig gemachten Syrups ist; ferner den Meerzwiebelsaft, Oxymel squilliticum, der Zeitlosensaft, Oxymel Colchici, und viele andere zusammengesetzte Essigarten sind, welche sowohl in der Medicin, als auch bey andern Gelegenheiten, gebraucht werden. Die vornehmsten medicinischen Essige, sind: Bezoaressig, Muttteressig, Pestessig ꝛc.

Der Essig wird bey der Färberey zu Wollen- und Seidenwaaren gebraucht. Nach Pörners chymischen Versuchen und Bemerkungen zum Nutzen der Färbekunst, macht derselbe die natürliche citrongelbe Farbe der Kamillen auf dem Tuche schwach und strohgelb, auf Baumwolle oder Kattun aber schwefelgelb, und scheint die färbenden Theile der Kamillen in die Fasern der Baumwolle ganz gut zu bringen. Er verändert die natürliche Pomeranzenfarbe der Curcuma in eine dunkle citrongelbe, und macht, daß die Baumwolle eine schöne citrongelbe Farbe erhält. Für sich allein mit Curcuma gebraucht, bringt er weder auf Tuch noch Baumwolle dauerhafte Farben zuwege, wird aber mit andern Zusätzen, als: Salz, oder Salmiak, nützlich befunden. Die natürliche grünlichgelbe Farbe der Scharte auf Tuch, verwandelt er in eine dunkle erdgelbe, auf Kattun aber in eine citrongelbe Farbe. Bey Vermischung der Curcuma und Scharte, zeigt er sich als ein guter Zusatz. Bey dem Gebrauche des Brasilienholzes, der Cochenille und Färberröthe, ist der Essig ebenfalls ein guter Zusatz. Auch ist er ein nützliches Mittel bey den Ver-

Vermischungen der Cochenille mit Wiede und Pfriemkraut.

Endlich erstreckt sich der Nutzen des Essigs auch auf verschiedene Handwerksarbeiten, wie denn sonderlich die Gürtler, und andere Professionen mehr, dessen benöthigt sind.

Die Alten haben den Essig auch zum Löschen der Feuersbrünste gebraucht.

Einen so genannten Holzessig aus allerhand Vegetabilien zu machen, erfordert eine besondere Vorrichtung eines Ofens mit dessen zugehörigen Röhren, wodurch sich der Rauch von allerhand verbrennlichen Dingen auffangen läßt und in eine Säure zusammenrinnt. Ein solcher Ofen wird Fig. 583, nach der Angabe des Hrn. Nordenschöld, im 28 B. der übers. Abhandl. der Königl. Schwedis. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1766, S. 122, fgg. am besten auf folgende Art angeleget.

Man mauert einen Ofen von Ziegeln ins Gevierte, 6 bis 7 Viertelellen hoch, oben zu rundlich, inwendig 10 bis 12 Zoll weit, unten zu ein wenig weiter als oben, damit dasjenige, was in den Ofen geleget wird, desto leichter nach und nach niederfalle, nachdem es vom Feuer verzehrt wird. Eine Viertelelle vom Boden, wird ein dichter eiserner Rost eingemauert, wodurch die Asche niederfällt, die man herausnimmt, wenn der Platz für sie voll ist; dazu ist ein Aschenloch vorhanden, welches indessen wohl verschlossen seyn muß. Zunächst über dem Roste läßt man ein Zugloch, von 1 bis 1¼ Zoll ins Gevierte, daß das Feuer nur durch Verkohlen das Holz verzehre, welches in kleine Klötze zerhauen und hineingeworfen wird, oder was man sonst zu einer Säure aufgelöset haben will.

Oben mauert man ein blechernes Rohr, etwa ¾ Ellen lang, ein, welches ein wenig vom Ofen abgeneigt seyn muß; in dieses füget man ein anderes langes Rohr, von 4, 5 oder mehr Ellen lang, welches auf einem Gestelle liegt, ein wenig höher am äußersten Ende, als am Ofen. Ein solches Rohr läßt sich am besten von einem Blechschläger verfertigen. Der Durchmesser ist 1¼ Zoll. Hat man keine Gelegenheit blecherne Röhren zu bekommen, so kann man das kürzere von Bley, und das lange von Holz machen, entweder daß man es mit einem

Hohl-

Hohlhobel wie eine Rinne ausarbeitet, und mit einem Brete wohl bedeckt, oder daß man es aus einem gespaltenen Baume aushöhlet, und beyde Hälften dicht zusammen bindet.

Oben über dem Ofen hauet man einen Falz in die Steine ein, worein ein eiserner Deckel passet. Im Falze hat man Asche oder Sand, damit den Ofen wohl zu verschließen, daß kein Rauch anderswo ausdringe, als durch die Röhre, in welcher er sich in Wasser auflöset, das durch 1 oder 2 dazu gemachte kleine Löcher an der untern Seite, wo beyde Röhren zusammengesetzt sind, in Flaschen oder andere dazu hingesetzte Gefäße rinnt. Jedoch ist diese Säure dermaßen durchdringend, daß sie sich nicht leicht in hölzernen Gefäßen halten läßt.

Wenn die Wärme des Feuers beym Zugloche die Luft im Ofen ausgedehnt hat, so, daß sie weniger eigene Schwere hat, als die äußere Luft: so muß sie mit einer ihrer ausdehnenden Kraft gemäßen Geschwindigkeit aus dem Ofen heraus eilen, und durch das Rohr gehen. Indessen nimmt die Luft, welche von der Atmosphäre in das Zugloch hinein zu dem verzehrenden Feuer gedruckt wird, und auf das brennende Wesen stößt, davon so viel, als sie nach dem Maße ihrer Ausdehnung tragen kann, mit sich, und geht damit in einem Rauche fort, bis sie in die Röhre kommt, wo sie kälter wird, sich zusammen zieht, und ihre Bürde ableget, woher denn diese Säure entsteht. Führte man das lange Rohr durch ein Kühlfaß, so würde sich vielleicht der Rauch ganz und gar auflösen.

Vom Holze kommt auch, nebst der Säure, eine Art Theer, der sich sammelt, und oben auf dem andern Wasser schwimmt, ohne sich damit zu vermischen.

So erhält man also durch diese Auflösung des Holzes dreyerley Essig oder sauern Geist, Theer oder Oehl und Salz, welches sich aus der Asche auslaugen läßt.

Das Wasser oder die Säure, welche durch erwähnten Ofen von allerley Holze gesammelt wird, ist anfangs etwas trübe, klärt sich aber nach einigen Tagen aus, wie ein Wein, und je länger es steht, desto röther wird es. Mit der Zeit setzt sich eine Menge pechflüssige schwarze Materie an den Boden des Gefäßes, besonders, wenn man ein wenig frische und nur aus dem Ofen genommene Säure hinzusetzt; diese verursachet eine Bewegung oder Gährung in der alten Materie, welche durch die Digestion seiner geworden ist, weil ihre Theilchen unähnlich sind, und die Natur solche ins Gleichgewicht zu bringen suchet, und diese Feuchtigkeit von einer Zeit zur andern dazu reizet.

reizet. Wenn man damit lange in einer Digestion fortfährt, so wird dieser Spiritus heller, nachdem sich eine Menge schwarzer Materie auf den Boden gesetzt hat, aus welcher, nachdem sie abgesondert und getrocknet, und klarer Spiritus darüber gegossen worden, sich eine rothe Tinctur extrahiren läßt. Aus der rückständigen hellbraunen Materie kann man, nachdem sie calcinirt und zur Weiße gebracht ist, endlich ein weißes Salz ausziehen; das übrige ist ein todter Staub.

Diese Holzsäure tödtet alle Gewächse, die man damit begießt; aber mit Laugensalze gesättigt, und mit Wasser verdünnt, befördert sie deren Wachsthum.

Von dem aus Aeschenholz durch Niedersteigen gemachten Essig, siehe oben, S. 536

Uebrigens dient dieser Holzessig zur Erhaltung des Holzwerkes; auch härtet man Sohlleder damit ꝛc.

Vom Essig von Holzäpfeln, siehe unter Malus; aus Honig und Meth, siehe unter Honig; aus Most, siehe unter Most; ausverfaultem Obst, imgleichen aus den zum Obstmost oder Wein gebrauchten Trestern, siehe unter Obstwein; von Rosinen, siehe unter Rosine; aus Suri, oder dem Safte von Cocos-Bäumen, s. Th. VIII, S. 211, f.; aus Syrup und Zucker, siehe unter Zucker.

G. C. P. Untersuchung, ob Hannibal bey seinem Uebergange über die Alpen die gluend gemachten Felsen durch Essig gesprenget habe, st. in No. 33—37 der Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1757.

Von der Essigbrauerey, s. Hrn. Prof. Beckmann Anleitung zur Technologie, Gött. 1777, 8. S. 100—103.

De vini degeneratione in acetum, decisio experimentalis FRANC. IOS. BVRRHI. st. im 2 Th. der *Galleria di Minerva*, in Vener. 1697, f. S. 25, f.

Franz Jos. Borri auf Erfahrung gegründetes Gutachten, wie sich der Wein in Essig verwandle, und ob der Essig durch Wärme oder durch Kälte entstehe, st. im 2 Th. des allgem. Magaz. der Nat. Kunst und Wissensch. S. 271, fgg.

Von der Bereitung des Essigs, s. Hrn. geh. R. Darjes erste Gründe der Cameralwiss. Jena 1756, gr. 8. S. 288—299.

J. B. v. Fischer liefländ. Landwirthschaftsbuch, Halle 1753, 8. S. 326—328.

C. S. GEBAVER diss. de aceto, Erlang. 1748, 4. 5½ B.

Gottfr. Aug. Hoffmanns Klugheit haußzuhalten, 2tes Buch, Dresd. und Leipz. 1739, 8. S. 283, f. und 3tes Buch, S. 335, f.

Jo.

IO. LEPECHIN diss. de acetificatione, Argent. 1766, 4.
Mills praktische Feldwirthschaft, 5 Band, Leipz. 1767, gr. 8. S. 225 — 229.
NIC. MORITSCH diss. de aceto, Oenip. 1774, 8. 2 B.
G. C. Nast, in seiner vollständigen Abhandlung des gesammten Weinbaues, 2 B. Frf. und Leipz. 1767, 8. S. 1069—1087.
J. B. v. Rohr in seiner Nachricht von dem Weinbau, Leipz. 1730, 8. S. 395 — 400.
Jo. Jac. Rosenstengels verneuerter Essig-Krug; oder, die Kunst auf die vortheilhafteste Art Essig zu brauen und aufzusetzen. Nebst freyen Auszügen aus den neuesten ökonomischen Schriften, worinnen von dieser Wissenschaft gehandelt wird, Sorau 1774, 8. 6 B.
Vollständiger Unterricht vom Essigbrauen, s. in Jo. Christ. Simons vollständ. öconom. Unterricht vom Brandweinbrennen, Dresd. 1765, 8. S. 247 — 312.
Hr. Prof. Sprenger, in seiner vollständigen Abhandlung des gesamten Weinbaues, Frf. und Leipz. 1766, 8. S. 1069—1087.

Essig, (Bezoar-) siehe Th. IV, S. 385.
— (Bier-) siehe oben, S. 605, fgg.
— (wilder Birn-) siehe Th. V, S. 395.
— (Bley-) siehe Th. V, S. 718.
— (Blumen-) siehe oben, S. 642.
— (Brandwein-) siehe oben, S. 633.
— (Cyder-) siehe unter Obstwein.
— (Destillirter) siehe oben, S. 635, fgg.
— (Gewürz-) siehe oben, S. 642.
— (Holz-) siehe oben, S. 651.
— (Honig-) siehe oben, S. 650, und unter Honig.
— (Kräuter-) siehe oben, S. 642.
— (Most-) siehe unter Most.
— (Pomeranzenblüthen-) siehe Th. III, S. 139.
— (radicaler) siehe oben, S. 638.
— (Wein-) siehe oben, S. 626, fgg.
— (Weizen-) siehe oben, S. 614.
— (Trockner) siehe oben, S. 626.

Essigaale, siehe oben, S. 639.
Essigäther, siehe oben, S. 641.
Essigbaum, eine Benennung des Färber- oder Gärberbaumes, Rhus coriaria *Linn.* weil seine sauern Beeren der Säure des Essiges am Geschmacke gleichen. Siehe Gärberbaum.

Essigbrauen, Essigbrauerey, s. oben, S. 606.
Essigdorn, siehe Berberis.
Essigfabrik, siehe oben, S. 606.
Essigferment, siehe oben, S. 623.
Essiggährung, siehe oben, S. 603 und 621, fgg.
Essiggurken, siehe unter Gurke.
Essigmutter, siehe oben, S. 623.
Essigpulver, siehe oben, S. 626.
Essigsäure. 1. Die Säure oder sauere Beschaffenheit des Essiges. 2. Ein saurer flüssiger Körper, der dem Essige gleichet, zum Unterschiede von der Vitriolsäure, Salzsäure, Salpetersäure.
Essigsalz, siehe oben, S. 640, f.
Essigtunke, siehe oben, S. 642.
Essigwürmer, siehe oben, S. 639.
Eßlust, die Lust, das Verlangen zu essen, der erste Grad des Hungers; ein Wort, welches einige Neuere für das ausländische Appetit einzuführen gesucht. Verlorne Eßlust, siehe Appetits-Mangel.
Eßwaare, Lebensmittel, als eine Ware betrachtet, Nieders. Etelware; siehe Victualien.
Estafette, Estaffette; siehe Stafette.
Estamet, siehe Etamet.
Estouffade, siehe Etouffade.
Estragon, siehe Dragun.
Estrich, Aesterich, Aestrich, L. Pavimentum, Fr. Pavé, Plancher de plâtre. 1. Ein jedes von Steinen verfertigtes Pflaster, oder ein gepflasterter Weg. Diese Bedeutung ist im Hochdeutschen veraltet, indessen scheinet sie noch in Schwaben und am Oberrheine üblich zu seyn; wenigstens kommt Osterreich und Oestreich in diesem Verstande in der strasburgischen Polizeyordnung vor.

2. Ein jeder Fußboden, der aus Marmorplatten, gebackenen Steinen, Gyps, Lehm, oder von anderer Art eines besondern Gusses zubereitet wird. Man hat also gepflasterte und gegossene Estriche.

Die gepflasterten Estriche werden von Marmortafeln, von festen Platten aus Bruchsteinen, und von gebackenen Platten, gemacht. Zu der letztern Art werden theils die gestrichenen Ziegel (s. unter Fußboden), theils die aus gutem Alabastergyps verfertigten Tafeln, welche, wenn sie noch feucht sind, auf Marmorart mit Oehlfarben gemahlet, und, wenn sie recht getrocknet und erhärtet sind, poliret werden, und endlich auch die kleinen holländischen Fliesen, gerechnet. Solche Platten werden theils drey- theils vier- sechs- und mehr- eckig, ja auch nach einer Ründung und anderer dergleichen Form, verfertiget.

Wie der Grund vorher zuzubereiten, und dergleichen Estriche anzulegen, insonderheit aber in ihrer Figurirung ein angenehmer Wechsel zu treffen, findet man in Sturms deutschen Uebersetzung des Vignola, Augsp. 1747, 4. S. 346, fgg. angewiesen, und mit zwey netten Kupfertafeln deutlich erklärt.

Truchet, in den Memoir. de l' Acad. R. d Sc. à Paris, v. J. 1704, S. 483, zeiget, wie mit leichter Mühe aus zweyfarbigen Quadraten unzählich viel angenehme Arten der Pflaster gemacht werden können.

Zu den gegossenen Estrichen, gehören zuvörderst die Fußböden von Gyps, welche gegossen, geschlagen und abgerieben werden. Nachdem der Gyps vorher in großen Fässern zu einem flüssigen Brey eingerührt, mit den Händen zerdrückt und gemischt worden, wird dieser Brey mit Eimern ausgeschöpfet, und mit möglichster Geschwindigkeit hinter ein vorgesetztes Richtscheit, welches auf die Stärke des zu machenden Estrichs abgerichtet seyn muß, ausgegossen und gleich gezogen. Vorher aber muß ein Unterzug von Lehm nach der Setzwage gemacht werden. Einige pflegen zwar auf Sand zu gießen, allein dieses taugt nicht; denn die Schwere des Gypses verschiebet im Ausgießen den Sand, wodurch die vorher gemachte Vergleichung ganz in Unordnung kommt. An dem Schlagen und Abreiben ist nicht weniger gelegen, daß solches zu rechter Zeit geschehe; das

das Schlagen, wenn nähmlich der Gyps seine gehörige Bindung zum ersten und zweyten mahl zeiget; das Reiben und Glätten aber zu der Zeit, da sich die obern Theile noch zusammen reiben laßen.

Man rechnet auf jede 45 Quadratfuß Estrich, so $1\frac{3}{4}$ Zoll dick, 1 Malter Gypskalk. Sollte aber das Estrich etwas dicker oder dünner gemacht werden, nimmt man nach Proportion mehr oder weniger Kalk, wie aus folgender Tabelle zu ersehen ist.

Von 1 Malter Kalk bekommt man			64	Quadratfuß	$1\frac{1}{4}$ Zoll dick.
—	—	—	53	—	$1\frac{1}{2}$ —
—	—	—	45	—	$1\frac{3}{4}$ —
—	—	—	40	—	2 —
—	—	—	36	—	$2\frac{1}{4}$ —

Hrn. Prof. Penthers Bauanschlag, §. 156.

Herr Landbaumeister Angermann, hat in seiner allgem. pract. Civilbaukunst, Halle 1766, gr. 8. S. 423, folgende Berechnung:

Mit 1 Sf. Gyps, Berl. Maß, können			12	□f. Fläche	$2\frac{1}{2}$ Z. dick begoss. werden.		
—	—	—	30	—	1	—	—
—	—	—	$19\frac{3}{4}$	—	$1\frac{1}{2}$	—	—
—	—	—	$14\frac{3}{4}$	—	2	—	—

In einer Stunde kann ein Mann 8 Quadratfuß Fläche mit Gyps begießen.

Für Gypsböden zu gießen, und den Sand zur Vergleichung des Fußbodens einzutragen, kann billigmäßig folgender Arbeitslohn bezahlt werden:

In der 1ten Etage,	für	100	Quadratfuß,	8	Gr.
— 2	—	—	—	10	—
— 3	—	—	—	12	—

Es muß aber das Wasser in der Nähe, und höchstens nicht über 100 Schritt von dem Gebäude entfernt seyn, sonst muß man für das Wassertragen oder Fahren besonders bezahlen.

Hrn. Landbaum. Huth Unterricht zu Bauanschlägen, 1 Th. Halberst. 1777, 8. S. 67.

Will man die Fußböden zierlicher haben, pflegt man gefärbten Gyps dazu zu nehmen, wovon unter dem Art. Gyps handeln werde.

Die Gypsböden sind in den Wohnzimmern bürgerlicher Leute, oder auch Domestiken, welche sich nicht allemahl der größten Reinlichkeit zu befleißigen pflegen, den Fußböden von Dielen oder Bolen, aus vielen Ursachen weit vorzuziehen; und zwar aus folgenden Ursachen. 1) Die Gypsböden, wenn sie ihre gehörige Stärke haben, und nicht gemißhandelt werden, können, wie aus der Erfahrung bekannt ist, in einem Gebäude, welches sein gehöriges Fundament hat, an 200 Jahre dauern, da hingegen die Fußböden von fichtenen Dielen und Bolen, nachdem sie stark angegriffen werden, nur 40 bis 50 Jahre dauern, und also 4 neue Fußböden von Holz, gegen einen wohlgemachten Fußboden von Gyps, gerechnet werden müssen. Die eichenen und büchenen Dielen sind zwar dauerhafter, als die fichtenen, wenn man bey letztern zu verhüten weiß, daß sie der Wurm nicht anfrißt; sie werfen sich aber auch, und werden krumm, wo sie in Zimmern oft gewaschen werden. 2) In dem ersten oder untersten Stockwerk, in Häusern, welche tief liegen, übertreffen die Fußböden von Gyps insbesondere die Fußböden von Holz, weil die daselbst aufsteigenden Dünste, wo nicht wenigstens der Grund unter den Dielen, 1 Fuß hoch, mit reinem trocknem groben Kies oder andern Sande ausgefüllt ist, die Unterlagen oder Rippen unter solchen Fußböden, zugleich nebst den Dielen angreifen, und in wenig Jahren faul machen. Auch in den übrigen Etagen, sonderlich, wo die Zimmer viel gescheuert werden müssen, dienen die Fußböden von Gyps zu der Conservation des Gebälkes nicht wenig; denn die Fußböden von Holz trocknen ein, und bekommen in den Fugen weite Oeffnungen, wodurch sich bey dem Scheuern das Wasser an die zwischen den Balken befindlichen mit Lehm und Stroh bewickelten Staken ziehet, woselbst diese Feuchtigkeit sich lange aufhält, und endlich durch die Fugen zwischen den Dielen, zu nicht geringem Nachtheil der Gesundheit, ausdünstet. Das Schlimmste ist, daß solche verschlossene Feuchtigkeit, sonderlich, wo oft und mit Ausgießung vielen Wassers gescheuert wird, nicht allein die Staken, sondern auch das Gebälke angreift, und vielmahl verursachet, daß man neue Balken einziehen muß. Sollten jemanden ja die Estriche im Winter zu kalt seyn, so dürfte nur eine gute Fußdecke darüber geleget werden. 3) Die Estriche haben bey einem unvermutheten Brande und Feuersgefahr auch den großen Nutzen, daß das Feuer nicht so leicht von obenher das Gebälke ergreifen kann, als wenn solches mit Dielen getäfelt ist. Endlich

lich 4) sind auch, wie bereits erwähnt worden, die Estriche an solchen Orten, wo man einen guten Gyps in der Nähe haben kann, sonderlich bey so sehr anwachsendem Holzpreise, wohlfeiler als die Fußböden von Dielen und Bolen, wo nicht bey der ersten Anlage, doch in Ansehung dessen, daß ein Gypsboden 4 neue Fußböden von fichtenen Dielen aushält.

Die Fußböden von Gyps werden gemißhandelt, wenn man mit Eisen oder dergleichen Werkzeugen darauf kratzet, oder wenn man dieselben mit scharfem Sande oft scheuert, und dadurch die geglättete und festgeriebene Oberfläche lädirt. Denn, wenn diese feste Kruste weggeschliffen ist, wird das Estrich vielmahls staubig, weil es inwendig nicht so dicht, sondern porös ist. Noch nachtheiliger ist es den Estrichen, wenn man eine schwere Last oder Gewicht darauf niederwirft. Denn ein Estrich lieget allemahl an den Wänden, wo es sich fest gespannet hat, mehr auf, als in der Mitten, wo es, wenn sich ein von Eichenholze oder sonst schwaches Gebälke, durch das Gewicht des dazwischen befindlichen Lehmes ein wenig gesenket hat, mehrentheils schwebet. Es muß also nothwendig das Estrich durch einen heftigen Stoß einen Bruch und Riß bekommen, weil es nicht wie Holz, oder dergleichen Materie, biegsam ist.

Hannov. Magaz. v. J. 1764, St. 94.

Von Estrichen auf Getreideböden, siehe Kornboden.

Ein gemeiner Estrich auf dem Erdboden in einem Gebäude, wird folgendergestalt bereitet. Man läßt die Erde 2 Schuh tief ausgraben, und den Raum mit alten Kalk und Asche ausfüllen und fest einstampfen; ja, damit es fest genug werde, treibet man hin und wieder kleine eichene Pfähle ein, damit der Grund nicht nachgebe; vermischet alsdenn kleine Kiesel- oder andere feste Steine mit 1 Drittel Mörtel, und schlägt davon einen Unterzug 9 Zoll dick; vermischet nachher klein zerschlagene Ziegelsteine mit $\frac{3}{4}$ Mörtel, und macht den zweyten Guß wenigstens 6 Zoll dick. Jeden Guß stampfet man mit dem größten Fleiße ein.

Oder, man macht den Grund auf jetztgedachte Art erstlich fest, und gießt darauf den Unterzug; auf diese streuet man Kohlen, und stampfet sie wohl ein; vermischet

mischet sodenn Kalk, Sand und Asche mit Wasser, und gießt den andern Guß ½ Fuß dick, so hat man ein Estrich, welches sich mit Wetzsteinen poliren läßt, und wohl aussieht.

Die Alten machten den ersten Guß, über welchen die Kohlen geschüttet werden, in der Mitte etwas erhaben, und legten an den Seiten Canäle an, wodurch sie die angezogenen Feuchtigkeiten abführen konnten.

Um ein Estrich auf einer Decke zu schlagen, wird vorher quer über die Balken ein doppelter bretener Boden geleget, und selbiger, so gut als möglich, bey den Fugen verwahret, daß kein Staub und Sand durchfallen möge; alsdenn überstreuet man denselben mit klarem Sande, oder, welches noch besser ist, mit Häckerling, Farnkraut, u. d. gl. ebnet diesen, und überziehet ihn mit grobgestoßenen und mit Kalk vermischten Ziegelsteinen, treibet diesen Boden recht derb, und wenn er trocken ist, übergießt man ihn zuletzt mit Kalk, so durch Ochsenblut angemacht ist, davon er denn ganz glatt, und ohne einige Risse wird. Diese Estriche kann man, damit sie noch besser aussehen, mit Oehlfarbe anstreichen.

Estriche unter freyen Himmel auf einen Altan, werden fast wie die andern gemacht, nur daß nach dem ersten Gusse der ganze Platz mit Pflasterziegeln beleget wird. Auf diese wird der Guß von Sand, Kalk und Asche gemacht, und derb geschlagen. Sodenn läßt man es völlig trocknen, und pflastert es wieder mit Ziegeln, welche man mittelst eines Kittes verbindet. Dieser Kitt besteht in folgendem. Man löschet Kalk in alten Leinöhl ab, und mischet Quark, zerstoßen Glas und klein zerstoßene Kieselsteine, nebst gesiebten Hammerschlag, darunter. Wenn nachher bey großer Sonnenhitze die Ziegel sehr erwärmt sind, zerläßt man Harz, Terpenthin und Wachs in einem Tiegel, und bestreicht die Ziegel damit, wenn es zu kochen anfängt,

anfängt, continuirt auch damit so lange, als sich etwas davon noch in die Ziegel hinein ziehet. Andere bedienen sich auch nur des Leinöhls, und mischen etliche Loth Terpenthin, Colophonium und Harz darunter. Noch besser ist es, wenn man große Werkstücke, an statt der Ziegel, dazu nimmt.

Das Estrich von Lehm, ist besonders zu den obersten Böden der Wirthschaftsgebäude, wie auch der Schaf- und anderer Viehställe, imgleichen in den Wohnstuben der Bauerhäuser, dienlich. Vermittelst der Lehmdecke in Wirthschaftsgebäuden und Viehställen, kann überhaupt bey Feuersbrünsten das ganze untere Gebäude, auch öfters das Vieh und Hausgeräth gerettet werden, wenn solche tüchtig und dick genug geschlagen, hauptsächlich aber die beyden Ecken der Balken wohl verkleibet worden, daß solche nicht durchbrennen können. Ein solches Estrich muß wenigstens 4 Zoll dick, und auf allen Seiten unter dem Dache alles wohl und mit größter Sorgfalt verschmieret werden, damit, wenn auch das Dach abbrennt, doch die Decke, Balken und Wände erhalten werden können, wenn nur einige Leute beym Einstürzen des Daches zugegen sind, welche die Köpfe oder Ecken der Balken, in welche die Sparren eingezapft gewesen, zu löschen und zu retten suchen.

Wenn die Treppen und Stiegen außer den Viehställen angeleget werden, so ist auch bey entstehendem Brande das Vieh in den Ställen, durch Hülfe der dikken Estriche, besser zu erhalten, indem man das bey einer Treppe durchfallende Feuer noch eher dämpfen kann, wenn solches nur nicht sogleich in den Strohmist fällt, und also zu geschwind um sich greift.

Ueber Ställen wird die Decke sorgfältig ausgestaket, aber etwas stärker Stakholz dazu genommen, als zu den gewöhnlichen Wänden. Diese Staken werden nicht mit Lehmfladen bewunden, sondern es wird nur

darüber Lehm, mit Stroh gemischt, getragen, dergestalt, daß derselbe, wenigstens 1 Zoll hoch, alle Balken, Windrispen und Schwellen bedeckt. Wo die Säulen und Sparren in der Schwelle stehen, da leget man Eisenblech unter, damit es nicht so leicht zünden kann.

Schles. ökon. Sammlungen, 12 St. Bresl. 1756, 8. S. 310, f. Hrn. Keferstein Anfangsgründe der bürgerlichen Baukunst für Landleute, Lpz. 1776, gr. 8. S. 241.

Vom Nutzen der Estriche auf Schafställen, wird im Art. Schaf, noch ein und das andere vorkommen.

Wenn in den Wohnstuben der Bauerhäuser ein Lehmboden geleget werden soll, wird der rohe Lehm mit Sand vermenget, und so hoch ausgeworfen, als man den Boden haben will. Wenn man sodenn Wasser darauf gegossen hat, läßt man ihn durch Pferde oder Ochsen wohl treten. Alsdenn wird er mit einem hölzernen Schlägel fest zusammen gearbeitet. So wie er nach und nach, wenn er geebnet ist, trocken wird, und etwa hin und wieder berstet, wird ein wenig Sand dünn übergestreuet, welches man mit dem Schlägel hinunter bringt, und so fortfährt, bis er völlig hart und trocken wird.

Schwedisches ökonom. Wochenblatt, Greifsw. 1765, 8. S. 261.

Die ausgestakte und ausgekleibete Decke eines Zimmers wird ein schwebendes Estrich oder Schwebestrich genannt, weil es zwischen zweyen Balken gleichsam schwebet.

In der Schweitz wird der oberste Boden eines Hauses Estrich genannt.

Esturgeon, siehe Stöhr.

Esula, Wolfsmilch; s. Euphorbie, No. 19.

Etable, siehe Stall.

Etabli, Etablie; siehe Werktisch.

Etablissement, heißt überhaupt die Aufrichtung oder Festsetzung einer Wirthschaft, eines Handels oder Nahrungsgeschäftes; insbesondere aber, wenn sich ein Fremder

der an einem gewissen Orte ansetzet, und seine eigene Handlung anfängt, oder auch eine Manufactur, Fabrik und Factorey, oder eine so genannte Loge, oder ein Comtoir anleget und errichtet; dergleichen besonders die großen und privilegirten europäischen Handlungs-Compagnien hin und wieder in Ostindien, in der Levante, u. s. w. angeleget haben. Also haben die Portugiesen sich zuerst unter den europäischen Völkern in Ostindien niedergelaßen; die Franzosen und Engländer aber ziemlich wichtige Etablissements auf den guineischen Küsten angeleget ꝛc.

Bisweilen aber wird das Wort Etablissement auch für das durch solche Unternehmung erworbene Vermögen, oder auch für ein besonderes Glück darinn, genommen. In solchem Verstande spricht man: Wer hätte meinen sollen, daß dieser Kaufmann, bey so geringen Capitalien ein so großes Etablissement in der Handlung hätte machen sollen? d. h. daß er so viel Vermögen hätte gewinnen sollen? Ich will kein anderes Etablissement für meinen Sohn, als meinen Laden und Credit, anstatt, daß man saget, er werde reich genug bey diesen Dingen seyn. Siehe auch Habitation.

Etage, Etage, der Gaden, das Geschoß oder Stockwerk eines Hauses oder Gebäudes.

In ganz schlechten Häusern, darf eine Etage nicht wohl unter 9 Fuß im Lichten genommen werden. Es ist zwar eine Ersparung bey der Feuerung oder Heitzung der Zimmer, wenn sie niedrig sind; allein, sie sind auch desto ungesunder. In gewöhnlichen Bürgerhäusern macht man die Etagen 12 Fuß im Lichten, und steigt mit solcher Höhe, nachdem ein Gebäude ansehnlicher, und der Besitzer vornehmer ist, bis auf 16 Fuß im Lichten, und wohl noch darüber. Die zweyte Etage, oder Bel-Etage wird wohl etwas höher als die untere genommen, weil in derselben gemeiniglich die vornehmsten

Zimmer angebracht werden, welches theils der freyern Aussicht wegen, theils auch darum geschieht, weil man dadurch dem Getöse der Straßen etwas entfernet wird. Siehe auch Entresol.

Eine Etage, welche halb in, halb über der Erde befindlich ist, wird ein **Erdgeschoß**, oder **Kellergeschoß**, Fr. Etage souterrain, oder schlechtweg Souterrain genannt. Die Souterrains macht man über der Erde nicht gern über 8 Fuß, damit die Freytreppen nicht zu hoch fallen; unter 6 Fuß nimmt man nicht, damit die Kellerfenster noch mit einer Einfassung Platz haben. Sollen sie aber nur zu Kellern, und nicht zu Zimmern dienen, brauchen sie nicht einmahl 6 Fuß über der Erde zu seyn. In der Erde können sie 4 bis 8 Fuß tief liegen, nachdem man die Gewölbe hoch oder niedrig haben, und mehr oder weniger Kosten anwenden will.

Die erste Etage über der Erde, welche mit der Straße, oder dem Platze, wo sie steht, beynahe in gerader Linie fortläuft, wird die **Unteretage**, das **Untergeschoß**, Fr. Etage au rez de chaussée, wenn sie aber schon etwas mehr erhaben ist, un étage bas genennet.

Was bey den Deutschen das zweyte Stockwerk heißt, heißt bey den Franzosen le premier étage; und das second étage der Franzosen ist bey uns das dritte Geschoß.

Etage, ist auch ein Wort, welches die Gärtner von der erstgedachten Benennung in der Baukunst entlehnet haben, und wodurch sie anzeigen wollen, wie man sich bey Verschneidung der Bäume verhalten solle. Sie sagen nähmlich, sie müßten ihre Bäume, es mögen entweder Zwergbäume seyn, oder die man zu Spalieren braucht, nicht allzu geschwind in die Höhe schießen, sondern nur nach und nach von Jahren zu Jahren aufwachsen laßen; und dieses nennen sie sodenn Etagen- oder Stockweise wachsen laßen, Fr. laisser monter les arbres par étages. Sonst aber brauchen die Gärtner dieses Wort auch von den Wurzeln. Sie sagen z. E.

z. E. es ist genug, wenn ein Baum nur eine einzige Etage oder Reihe gute Wurzeln, d. i. solche Wurzeln hat, die rings herum aus dem Fuße herausgehen, so, daß er sonst weiter keine mehr, weder höher, noch niedriger, über einander hat; Fr. c'est assez d'un seul étage de bonnes racines.

Etain, siehe **Zinn**.

Etalage, Etaler, Etau; siehe **Auslegen**.

Etalon, siehe **Hengst**.

Etalonner, siehe **Aichen**.

Etalons, siehe unter Baliveau.

Etamer, siehe **Verzinnen**.

Etamet, Estamet, Stamet, eine Art geringer wollener Zeuge, welche hin und wieder in Frankreich, sonderlich aber zu Chalons an der Marne, und in selbiger Gegend, fabriciret werden, und, wenn sie von dem Stuhle kommen, 1 $\frac{7}{8}$ Ellen von Chalons bereit seyn müssen, damit sie, wenn sie gehörig gewalkt worden, noch 3 $\frac{1}{2}$ Viertel oder $\frac{7}{8}$ pariser Ellen breit liegen.

Etamin, Fr. Etamine, ist eine Art dünner, wollener, auf Leinwandart gewebter Zeuge, so vom Zeug- und Raschmacher aus guter gewaschener und gekämmter Wolle zur Kette, und aus gefetteter und gekämmter zum Einschlag gemacht wird. Er ist durchgängig $\frac{3}{4}$ Ellen breit, wovon aber etwas in der Wäsche einläuft. Wird derselbe ausdrücklich vom Kaufmann bestellt, so macht man ihn auch zuweilen breiter. Jedes Stück wird insgemein 105 Ellen lang gewebet, weil diese Länge zu 3 oder auch 4 ganzen Mannskleidern hinreicht.

Man theilt die Etamine bey uns gemeiniglich in dreyerley Gattungen ein, als: doppelt- oder extrafeine, mittelfeine und ordinäre. Das Garn zur Kette des ordinären Etamins ist fünfstückig, und wiegt, bey der oben gedachten Länge, etwa 7 Pfund. Die Kette hat 27 $\frac{1}{2}$ Gang, jeden Gang zu 32 Faden gerechnet. Der Einschlag ist sechsstückig, und wiegt 7 bis 8 Pfund.

Zur Kette des mittelfeinen Etamins nimmt man sechsstückiges Garn. Sie wiegt etwa 6 Pfund, und hat 29 Gänge, zu 32 Faden. Der Einschlag ist sieben- bis achtstückig, und wiegt etwa 10 Pfund. Das Garn zur Kette des doppelt- oder extrafeinen Etamins ist siebenstückig, und 7 bis 7½ Pfund schwer. Die Kette hat 32 Gänge, zu 32 Faden. Der Einschlag ist zwölfstückig. Der gemeine Etamin bekommt keine Walke, sondern wird nur gewaschen, alsdenn gefärbt, und hiernächst entweder gepreßt, oder auf der Karey-Maschine appretirt. Zuweilen läßt man den extrafeinen auf dem so genannten Kalander glätten, und alsdenn bekommt er den Nahmen Damis oder Tamys. Er hat ein sehr glänzendes Ansehen, so daß man denselben, wenn man ihn in der Ferne siehet, für Seiden-Zeug halten sollte; denn das öftere Kalandern und die starke Presse haben seine Oberfläche dergestalt geplättet, daß er sich nicht allein von der Glanzseite seidenartig anfühlen läßt, sondern daß sich auch ganz und gar keine Wollenhärchen darauf sehen laßen. Dieser geglättete Etamin hat sich seit einiger Zeit sehr, insbesondere bey dem Frauenzimmer, beliebt gemacht.

Die Zubereitung des Etamins, findet man in Hallens Werkstäte der heutigen Künste, 2 Band, Brandenb. und Leipz. 1762, 4. S 174, in Jacobssons Schauplatz der Zeug-Manufact. in Deutschl. 2 Band, Berl. 1774, gr. 8 S. 317—326, und in Sprengels Handwerke und Künste, 14ter Samml. Berl. 1776, 8. S. 74—76, ausführlich beschrieben.

Dieser Zeug ist sehr wohlfeil, und kostet die Elle roh 3 bis 4 Gr. wenn derselbe aber appretirt und gefärbt wird, 5 bis 6 Gr. In der zu Potsdam 1740 errichteten Etaminmanufactur, waren im J. 1774, 5 Stühle im Gange, welche 52 Stück zum Stande brachten, die auf 1000 Rthl. geschätzet wurden.

Der Etamin wird zu Kleidungsstücken, oder zum Futter dazu, gebraucht. Es werden auch Kartätschen-Säcke,

Säcke, oder Patronen der Kanonen, daraus gemacht; zu diesem Behuf aber wird er nur unappretirt und ungefärbt genommen.

Es giebt noch eine Art Etamin, die man gewalkten, oder Walk-Etamin nennet, und zu der so genannten Walkarbeit oder zu den tuchartigen Zeugen gehört. Er wird zum Theil vom Raschmacher, aber auch vom Tuchmacher, gewebet. Er ist ¾ Elle breit, und die Kette bekommt 28 Gänge, jeden zu 32 Faden. Man webet ihn wie den gewöhnlichen Etamin, walkt ihn etwa 1 Stunde mit grüner Seife, schickt ihn alsdenn in die Farbe, giebt ihm in dem Rahm einen Strich, noppt ihn hierauf, und giebt ihm eine heiße Presse.

Jacobsson, a. ang. O. S. 321, sgg.
Sprengel, a. ang. O. S. 338.

In Frankreich hat man, außer den ganz wollenen Etaminen, auch ganz seidene, imgleichen halb seidene und halb wollene. Unter diesen letztern ist entweder der Aufzug von Seide und der Eintrag von Wolle, oder dieser von Seide und jener von Wolle. Bey noch andern und gewöhnlichern ist der Aufzug halb seiden und halb wollen, der Eintrag aber ganz wollen. Unter den seidenen sind einige, welche man Voile neunt, ganz von roher Seide, so wie sie von den Gehäusen des Seidenwurms kommt. Dieser leichte Zeug, welcher nicht gekreutzt ist, besteht aus einem Aufzuge und Eintrage, die mit dem Schiffe auf einem Stuhle von 2 Schemeln, so wie der Camelot und die Leinwand, fabriciret werden. Man hat auch Etamine, welche ganz von Seide, und eine Gattung von glatten Kreppen sind, wozu aber die Seide nicht so sehr gedrehet ist, als bey den rechten Kreppen. Diese Art kommt insonderheit von Lyon und Avignon, und es bedienet sich das Frauenzimmer derselben zu Leibbinden und Kopfzeugen bey der Trauer. Den Verordnungen nach, sollen diese Etamine, sowohl im Aufzuge, als im Eintrage, von guter reiner Seide, und ⅞ oder wenigstens ½ Elle breit, jedes Stück aber 80 bis 82 pariser Ellen lang seyn. Die ganz wollenen, oder von Seide und Wolle gemischten, werden vornehmlich zu Amiens, Angers, Blois, Chalons, Mans, Poitiers, Reims, und an vielen andern Orten, verfertigt. Obgleich durch verschiedene Verordnungen die Länge und Breite der Stücke von allen diesen

Etaminen auch auf einen gewissen und bestimmten Fuß gesetzt ist, wovon besonders in Savary Dictionaire, Th. II, S. 331, nachzulesen ist: so unterlaßen doch die Arbeiter nicht, deren von 11 bis zu 60 Ellen, und noch darüber, zu machen, welches aber vermuthlich nur zur Erleichterung der Arbeit, oder den Debit davon bequemer zu machen, in Absicht auf den verschiedenen Gebrauch, wozu sie dienlich sind, geduldet wird.

Die Etamine erhalten auch, nach Beschaffenheit ihrer Güte, ihrer Arbeit, ihres Gebrauches u. s. f. unterschiedliche Nahmen. Es giebt z. E. eine Art von Etaminen, welche man Etamines à voile, oder Schleier-Etamine, nennet, weil die Nonnen viel davon zu ihren Schleiern gebrauchen, welche ganz von Wolle und insgemein schwarz sind, und meistentheils von Reims gebracht werden, wovon es aber wieder unterschiedene Sorten gibt. Die erste Art von diesen Etamines à voile sind die klärsten, und werden sonst auch Batardes genennet. Die zweyte Art heißt Demi-Fortes, und die dritte Art Fortes, Burats oder Burates. Ob man sie aber gleich Etamines à voile nennt, so wird ihrer dennoch eine ziemliche Menge zu Halstüchern für die Reiter und Dragoner, insonderheit von den Batardes und Demi-Fortes, verbrauchet; denn die andern werden am gewöhnlichsten zu Haushabiten, Unterfuttern, Sommer- und Trauerkleidern, u. s. w. gebrauchet.

Sonst gibt man den Etaminen auch noch folgende Beynahmen, wodurch man sie unterscheidet. Man nennet

1. Etamine buratée, buratmäßigen Etamin, eine Art von braun und weißen, und ganz wollenen Etaminen, die mit kleinen, aber fast nicht merklichen, Würfeln, wie Rautenblätter fassonirt ist, dergleichen zu Reims und anderwärts fabricirt werden.

2. Etamine camelotée, camelotartigen Etamin, welcher wie Camelot getüpfelt ist, nur daß bey einigen die Tüpfelchen größer, und bey andern kleiner sind. Beyde Arten werden gemeiniglich weiß gemacht, und hernach mit unterschiedlichen Farben, sonderlich aber schwarz, gefärbet. Der größte Theil von dergleichen Etaminen kommt von Mans, Lade und Nogent-le Rotrou, und wird am gewöhnlichsten zu Kleidern für Kirchen-Bediente gebraucht.

3. Etamines fortes, starke Etamine, die man auch gemeiniglich Crepons d'Angleterre, englische Crepons, oder Etamines jaspées, jaspirte oder jaspißartige Etamine, nennet. Ihr Eintrag ist von Wolle, und der Aufzug halb von Wolle, und

und von einer gleichmäßigen Farbe, wie der Eintrag, und halb von Seide, aber von einer Farbe, welches eben verursachet, daß sie gleichsam auf Jaspißart spielen. Sonst werden dieselben auch Virées simples, oder einfache Virees, zum Unterschiede der sogenannten Virées double soie, oder doppelten Virees, genannt. Die Wolle, welche dazu gebraucht wird, soll durchaus keine andere, als natürliche englische, seyn. Die ersten Etamine dieser Art, die man in Frankreich gesehen hat, sind aus England gekommen; heut zu Tage aber nennet man sie mit den Nahmen des Königreiches, wovon sich ihre erste Erfindung herschreibt. Doch werden sie fast alle in Frankreich, sonderlich zu Alençon, Amiens und Angers fabricirt. Daß sie aber auch mit unter den Crepon gerechnet werden, geschieht daher, weil sie ein wenig krauser, als die gemeinen Etamine, sind.

4. Etamines foulées, gewalkte Etamine, sind solche, welche man, nachdem sie vom Stuhle gekommen, durch die Walke gehen laßen, welches sie rauher und stärker als die andern machet. Sie sind insgemein, sowohl im Aufzuge als Eintrage, ganz von Wolle.

Es wird auch zu Reims und in Auvergne, sonderlich aber zu Olliergues, Cunchac, Saurillanges und Thiers, eine Menge schlechter und ganz wollener, aber doch sehr dünner und ungleicher Etamine verfertigt, welche vornehmlich zu Beuteltuch dienen, um Mehl, oder Brühen, Milch und andere dergleichen Säfte durchzubeuteln, daher sie denn auch, wegen dieses doppelten Gebrauches, Bluteaux und Bouillons genannt werden; wiewohl sie auch zu Schiffsflaggen und zu Gürteln für die Boths-Leute gebraucht werden, nachdem sie blau, roth, oder auf andere Arten, gefärbet werden. Sonst sind die Bluteaux oder Bouillons von siebenerley verschiedener Breite, die aber durch Nummern unterschieden werden; z. E. die von No. 6 haben nur $\frac{1}{4}$; die von No. 9, $\frac{1}{3}$; die von No. 13, $\frac{1}{2}$ Elle und 1 königl. Zoll; die von No. 15, 1 $\frac{1}{2}$ Viertel; die von No. 18, $\frac{1}{2}$ Elle weniger $\frac{1}{12}$; die von No. 20, $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{12}$; und die von No. 30 $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{2}$ Viertel. Von jeder Nummer aber gibt es grobe, mittlere und feine. Es sind zwar auch diese Sorten von Etaminen, denen durch die Generalreglements, die Manufacturen betreffend, vorgeschriebenen Längen und Breiten so wenig, als der Schau und Stempelung unterworfen, sondern hiervon durch ein besonderes Arrêt des königl. Statsrathes, v. 13 May 1673, den Kaufleuten und Arbeitern in obbemeldeten Provinzen zum Besten, entbunden worden; indessen ist gleichwohl ihre gewöhnlichste

lichste Länge von 15 bis 16 Ellen. Ob auch schon diese Bluteaux und Bouillons von keinem großen Werthe sind, so geben sie doch einen ziemlich wichtigen Gegenstand der Handlung ab, indem damit sowohl in Frankreich selbst ein großer Vertrieb, als auch beträchtliche Versendungen in fremde Länder, vornehmlich nach Deutschland, über Lyon geschehen. Man fabricirt auch zu Reims und in Lyon gewisse Etamine von roher Seide, welche ebenfalls, Mehl, Stärke und Liqueurs durchzubeuteln, dienen.

5. Etamines glacées, glänzende Etamine, sind sehr leicht. Ihr Eintrag ist von einfärbiger Wolle, der Aufzug aber von einer andern farbigen Seide; dergleichen aber sonst nirgends, außer zu Amiens, gemacht werden. Sie liegen ½ Elle breit, und die Stücke haben 32 Ellen in der Länge.

6. Etamines indiennes oder des Indes, indianische Etamine, kommen mit den Schiffen der französischen Compagnie aus Indien, und sind seidene Stoffe von 3½ Ellen in die Länge, und 7 1/16 in die Breite.

7. Etamines naturelles, natürliche Etamine, wozu die Wolle nicht gefärbt ist, sondern so, wie sie von den Schafen kommt, verwebet wird.

8. Etamines rayées, gestreifte Etamine, die mit Streifen von unterschiedener Farbe versehen, sehr leicht, und ganz wollen sind. Dergleichen werden bloß zu Reims gemacht.

9. Etamines teintes, gefärbte Etamine, wovon entweder die ganz fertigen Stücke, oder vorher das Garn, oder auch nur die Wolle dazu gefärbet wird. Die weißen Etamine dürfen aber nicht unmittelbar schwarz gefärbet, sondern müssen vorher mit Waid, oder blau, gefärbet werden, welches an der blauen Rose zu erkennen ist, die der Färber an einem Ende des Stückes laßen muß.

Endlich gibt es auch einen fassonirten Zeug, nach Art der Etamine, Bout oder Brut d'Etamine genannt, welcher an einigen Orten in Frankreich, fabricirt, und womit sonderlich zu Lyon ein ziemlich starker Handel getrieben wird.

Ein Zeugmacher, welcher sich bloß auf das Etaminmachen leget, wird ein Etaminmacher, Fr. Etaminier, genannt.

In Frankreich werden dieselben in zweyerley Sorten unterschieden, nähmlich in ordentliche Etaminmacher, und in so genannte Etamines Bourgeois, oder in solche, die nicht zur Innung der ordentlichen Etaminmacher gehören, sondern eine Gattung

Gattung von Privilegirten sind, dergleichen sich zu Reims verschiedene befinden.

Etampe, siehe **Gesenke.**

Etançon, siehe **Griessäule. Stütze.**

Etang, siehe **Fischteich.**

Etape, siehe **Stapel.**

Etat, (Bau-) siehe Th. III, S. 669, fgg.

— (Civil-) siehe Th. VIII, S. 181, fgg.

— (Kammer-) siehe in K.

Etau, siehe **Schraubstock.**

Eté, siehe **Sommer.**

Eteignoir, siehe **Dämpfer.**

Eternelle, siehe **Sonnengoldblume.**

Eteule, siehe **Stoppel.**

Etiquette, Etiquette, bey den Kauf- und Handelsleuten, ein Stückchen Papier oder Pergament, welches man an einer Sache anheftet, um sich bey Gelegenheit ihres Preises oder ihrer Güte zu erinnern.

Im Geld- und Wechselhandel, pflegen die Cassiere der Banquiers dergleichen Etiquetten oder Zettelchen auf die Geldbeutel zu binden, oder zu heften, welche ihr Gewicht und die darinn befindliche Summe, auch wohl zuweilen die Person, von der sie solche empfangen haben, anzeigen. Gleichergestalt ist es auch in der Waarenhandlung, und insonderheit bey den Krämern, oder denen, die en detail handeln, gebräuchlich, an die Stücke Zeug oder auf die Packete von Waaren eine Etiquette zu binden oder anzuheften, welche die Nummer oder das Zeichen des Kaufmanns enthält, worunter sie den wahren Preis davon verbergen. Man füget auch wohl darauf das Ellenmaß vom ganzen Stücke bey, und wie viel bereits davon abgenommen worden. Von den Apothekern werden ebenfalls solche Etiquetten oder Zettelchen auf die Gläser, Büchsen und Schachteln, zur Unterscheidung der darinn befindlichen Arzeneyen, und zum Behuf des Gedächtnisses, angeleimet.

In

In der Staatskunst, wird dieses Wort heut zu Tage hauptsächlich gebraucht, die allgemeine Anordnung eines Hofes für die Lebensart des regierenden Herrn und seiner Familie, für die Ehre, die er sich erweisen läßt, für die Aemter, für die Verrichtungen und den Rang der Hofleute, für die Aufnahme der Fremden, für die Vorzüge, die einem jeden zugestanden werden, und für die bey allen Gelegenheiten zu beobachtenden Ceremonien, zu bezeichnen. Zuweilen sind diese Anordnungen nach Art der Gesetze geschrieben, wie das alte burgundische Ceremoniel, davon man noch an dem wienerischen und spanischen Hofe die Merkmahle sieht; zuweilen gründen sie sich auf eine beständig beobachtete Gewohnheit. Daß diese Sachen im Ganzen in Richtigkeit gebracht werden, ist gar nicht unvernünftig. Die Ordnung ist allemahl der Verwirrung vorzuziehen; aber daß man auch aus der Etiquette den wichtigsten Gegenstand machen wolle, daß man gewissenhaft streng über die Beobachtung einer eiteln Ceremonie sey, daß die regierenden Herren sich selbst, ihre Familie und Bediente zu bloßen Triebwerken machen, die sich nur nach mechanischen Gesetzen bewegen, und daß der Rang und die Geburt allein Vorzüge haben sollen, an die das Verdienst, das edelste Erbtheil der Menschlichkeit, nicht denken darf, das ist, meines Erachtens, höchst lächerlich. Man kann nicht ohne Ekel alle Ausschweifungen lesen, welche die Etiquette in Spanien erzeugt hat. Ich will nur ein einziges Beyspiel davon anführen. Philipp der Dritte saß ganz ernsthaft neben einem Kamin, in welchen der Hofstubenheitzer eine so große Menge Holz geworfen hatte, daß der Monarch vor Hitze hätte ersticken mögen. Seiner Hoheit war es nicht anständig, aufzustehen und um Hülfe zu rufen; die für denselben Tag bestellten Bedienten hatten sich entfernet, und die geringern Bedienten durften nicht in das Gemach hinein. Endlich erschien der Marquis von Pobar, dem der König befahl, das Feuer auszulöschen. Aber dieser entschuldigte sich, unter dem Vorwande, daß ihm die Etiquette eine solche Verrichtung nicht erlaube, er müsse den Herzog von Usseda rufen. Der Herzog war hinaus gegangen, die Flamme nahm überhand, und der König stand lieber diese Pein aus, als daß er seiner Würde etwas vergeben hätte. Aber er erhitzte sich das Blut dermaßen, daß er des Morgens darauf die Rose am Kopfe mit heftigen Fieberanfällen bekam, welches ihn 1621 im 24sten Jahre seines Alters dahin riß.

Man könnte noch viel andere ähnliche Beyspiele anführen, welche in der That nicht so schlimm, aber vielleicht noch lächerlicher sind. Gleichwohl haben alle diese Lächerlichkeiten bisher einige Höfe von ihren veralteten Vorurtheilen in Ansehung der Etiquette nicht heilen können; und die Vernunft hat ihnen vergeblich durch den Mund manches Staatsmannes so oft gesagt, daß eine jede Ausschweifung im Ceremoniel lächerlich würde, und daß der orientalische Stolz, anstatt groß zu scheinen, vielmehr für eine Nichtswürdigkeit angesehen würde, seitdem der philosophische Geist in Europa Fortgang gewonnen; daß man die Größe der regierenden Herren nicht mehr nach dem äußerlichen Glanze und nach gezwungenen Stellungen beurtheile; daß die beständige Vorstellung der königlichen Würde ein theatralisches Spiel wäre, welches die Prinzen den Schauspielern überlaßen hätten; daß die viele Zeit, welche man auf die Beobachtung einer strengen Etiquette verwende, für die Regierung des Staats verloren gehe; daß die wahre Größe allezeit einfach und natürlich wäre, und daß das Ansehen der Würdigkeit das einzige sey, welches sich für Monarchen schicke. Man siehet selten einen Hof, der bey seiner Etiquette diesen billigen Mittelweg, welcher in allen Dingen die Vollkommenheit ausmachet, gewählt hätte.

Des Freyherrn v. Bielefeld Lehrbegriff der Staatskunst, 2 Th. Breßl. und Leipz. 1777, gr. 8. S. 474, fgg.

Etoffe, siehe Garbrühe. Stoff. Zeug.

Etoile, siehe Stern.

Etoquiau, Etoteau; siehe Halter.

Etouffade, **Estouffade**, eine Art Essen, da man Tauben, Kapaunen, Kalb- oder Lammfleisch ꝛc. nachdem es wohl geklopfet, gesalzen, mit Mehl bestreuet, in braun gemachter Butter oder mit Speck geröstet worden, in Fleischbrühe gemächlich gekochet, und allerhand Gewürz, Wein, Citronenschalen, auch einige gute Kräuter hinzu thut und damit aufkochen läßt.

Etouffement, siehe **Ersticken.**

Etouffoir, siehe **Kohlendämpfer.**

Etoupe, siehe **Werg.**

Etourgeon, siehe **Stör.**

Etourneau, siehe **Stahr.**

Etranguillon, die Bräune bey Pferden; siehe **Th. VI**, S. 333, fgg.

Etrave, siehe unter **Steven.**

Etreignoir, siehe **Leimzwinge.**

Etrenne, siehe **Handkauf. Trinkgeld.**

Etreſſe, eine etwas graue französische Papiersorte, welche besonders für die Kartenmacher, die sich ihrer zum Innern der Karten bedienen, verfertigt wird, und die Größe des ordinären Karten- oder Topfpapiers (Cartier ordinaire, oder Papier au pot) hat. Diese Papier-Sorte heißt auch Treſſe, Trace und Main brune.

Etrier, siehe **Bügel. Steigbügel.**

Etrille, siehe **Striegel.**

Etrivière, siehe **Steigbügelriemen.**

Etronçonner, siehe **Abköpfen.**

Etter (*), ein nur in einigen oberdeutschen Gegenden, besonders in Oberschwaben and am Oberrheine übliches Wort, die Gränzen, die Einfassung eines Ortes, besonders die Gränzen der Dorf- und Feldflur, und die innerhalb derselben gelegenen Grundstücke zu bezeichnen.

Inner

(*) Dieses alte Wort lautet in den gemeinen oberdeutschen Mundarten Ether, Eder und Ider. Es ist sehr alt, und kommt unter andern schon in dem longobardischen Gesetze vor, wo für Etterzaun, Derzon, in bessern Ausgaben aber Iderzon stehet.

Inner Etters, innerhalb des Dorfes, der Feldflur u. s. f. Außer Etters, außerhalb derselben. Daher der Etterzaun, der Gränzzaun, das Etterkreutz, das Gränz-Kreutz, der Etterzehend, der kleine Zehend oder Schmalzehend, so innerhalb der Gärten und deren Befriedigung wächset.

Etui, siehe **Besteck. Futteral.**

Etourgeon, siehe **Stör.**

Etuvée, gedämpfte Speise, s. **Th. VIII**, S. 638, f.

Andere nennen Etuvée, diejenige Zubereitung der Fisch- oder Fleischspeisen, da man sie in einem guten Wein, mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzen, über einem Feuer kochen läßt, dessen Flamme in die Casserolle oder Schüssel steigen muß, damit der Wein abbrenne.

Etzen, oder, wie es eigentlich geschrieben werden muß, Aetzen (*); ein Wort, so heutiges Tages in gedoppelter Gattung üblich ist.

I. Als ein Activum. 1. Für speisen, zu essen geben, in welchem Falle es aber nur noch von den Vögeln, größtentheils bey den Jägern üblich ist. Imgl. durch Futter locken, ätzen oder anätzen. S. **Th. I**, S. 438, f.

2. Durch Säuren oder fressende Dinge einfressen laßen, beitzen. In diesem Verstande wird ätzen, Fr. Graver à l'eau forte, am häufigsten bey den Kupferstechern gebraucht, wenn sie allerley Zeichnungen in das

(*) Aetzen scheint das Frequentativum von aaßen zu seyn, so fern solches ehedem das Activum von essen war, und speisen bedeutete. In dieser thätigen Bedeutung kommt azan und azzan schon bey dem **Notker** und noch ältern Schriftstellern vor; dagegen essen bey dem **Kero** und den folgenden Schriftstellern mehrentheils ezzan lautet. Die oberdeutschen Mundarten sprechen dieses Zeitwort in der ersten Bedeutung nach ihrer Art auch atzen aus. **Aichinger** unterscheidet ätzen oder atzen, escare, ohne Grund von ätzen, oder etzen, icalpere. Aetzen bedeutet beißen oder essen machen, es mag nun solches eigentlich, oder figürlich durch Säuren geschehen, so wie beitzen, beißen machen bedeutet.

Kupfer ätzen, d. i. durch Scheidewasser einfressen laßen, welches sie mit einem fremden Kunstworte auch radieren zu nennen pflegen. Daher Aetzgrund, der Grund von Firniß oder Wachs, welcher auf das Kupfer getragen wird, damit das Scheidewasser nicht weiter fresse, als ihm vorgeschrieben worden; und Aetzwiege, welches eben so viel ist, als Aetzbret, weil die Kupferplatte, wenn sie hinein gelegt und mit Scheidewasser begossen worden, vermittelst der bogigen Füße, welche dieses Werkzeug hat, in derselben gleichsam gewieget wird, die Kraft des Scheidewassers dadurch zu vermehren. Ein mehreres hiervon siehe unter Radieren.

Von der Eisen-Aetzkunst, oder vom Aetzen oder Einätzen auf Eisen und Stahl, siehe Blau angelaufen und Damascener Arbeit.

II. Als ein Neutrum, mit dem Hülfsworte haben, für essen oder fressen. In dieser Bedeutung kommt es größtentheils nur noch bey den Jägern vor, welche es von den Raubthieren gebrauchen, dagegen sie von dem Rothwildbrete ätzen, oder sich ätzen, sagen; siehe Th. I, S. 27.

Etzstein, eine Benennung, welche zwey künstlichen Producten, nähmlich dem alkalischen Aetzstein, und dem ätzenden Silberstein, gegeben wird.

Der alkalische Aetzstein, L. Lapis causticus, Causterium potenitale, Sal causticum, Causticum commune fortius, oder Raptorium commune, Fr. Pierre à cautere, ist ein feuerbeständiges alkalisches Salz, welches durch den Kalk geschärft, und durch das Austrocknen und durch die Schmelzung aller Feuchtigkeit beraubt worden. Das Alkali, welches man zu dieser Bereitung gebraucht, ist gemeiniglich Pottasche. Man macht aus selbiger mit ungelöschtem Kalk eine Lauge, wie die Seifensiederlauge, und läßt hernach diese in einem kupfernen oder silbernen Gefäß bis zur Trockne abrauchen, worauf man die trockne Materie nimmt, und in einem Schmelz-

Schmelztiegel fließen läßt, bis sie sich, wie geschmolzen Wachs, in einem ruhigen Flusse befindet. Sodenn gießt man sie in ein Becken, schneidet sie, indem sie noch warm und weich ist, geschwind in Stücke, und verwahrt sie sogleich in einer gläsernen Flasche, welche mit einem gläsernen Stöpsel wohl verstopft wird.

Wenn dieses Alkali eine halbe oder drey Viertel Stunden lang auf die Haut gebracht wird, so nagt es dieselbe, und macht darauf eine schmerzhafte harte Rinde, beynahe eben so, als wenn man sich verbrennt hätte. Man bedient sich dessen auch, Fontanelle zu setzen.

Der ätzende Silberstein, auch Höllenstein genannt, L. Lapis infernalis, Fr. Pierre infernale, ist ein beitzendes Mittel, welches gemacht wird, indem man die Silberkrystallen durch das Schmelzen von allem ihren Wasser der Krystallisation befreyet.

Wenn man Silberstein machen will, so nimmt man Silberkrystallen, und thut sie in einen guten Schmelztiegel, welcher nach Beschaffenheit der Menge der Materie, die man schmelzen will, wegen des sehr beträchtlichen Aufschwellens, welches sich im Anfange dieses Schmelzens eräugnet, groß seyn muß. Man setzt diesen Schmelztiegel in eine Kohlpfanne, oder einen Ofen, welcher sehr wenig ziehen muß, und mitten in eine sehr kleine Menge glühender Kohlen, indem diese Krystallen sehr schmelzbar sind, und eine allzugroße Wärme dem Silbersteine nachtheilig seyn würde. Die Materie fließt anfänglich sehr schnell, wallt und schwillt sehr auf. Am Anfange vornehmlich muß die Wärme sehr gemäßigt seyn, weil sonst ein Theil überlaufen würde, welcher wie Salpeter auf den Kohlen schmelzen, und wovon das Silber sich alsdenn reduciren würde. Nach und nach vermindert sich das Aufwallen, und man kann alsdenn das Feuer ein wenig vermehren, wenn es nicht so stark ist, daß die Materie in einen ruhigen Fluß kommen kann. Sobald sie sich in diesem Zustande befindet, gießt man sie in eine eiserne Form, welche zu diesem Gebrauche bestimmt ist, und die man anfänglich ein wenig erwärmt und inwendig mit Talg bestrichen hat. Man läßt den Silberstein darinn kalt und fest werden, nimmt ihn sodenn heraus, und verwahrt ihn in einer gläsernen Flasche, welche mit einem gläsernen Stöpsel verstopft wird

Man gibt dem Silberstein die Gestalt kleiner Cylinder oder Bleystifte, welche ungefähr 1 Linie dick sind, weil der Wund-Arzt, der sich dessen bedient, um das schwammichte Fleisch in Wunden und Geschwüren zu bestreichen, denselben in ein Bleystiftfutteral stecket, um ihn nicht mit seinem Finger, welchen er dadurch verletzen würde, zu berühren. Die Form zu dem Silbersteine ist demnach so gemacht, daß sie ihm diese Gestalt geben kann. Sie besteht aus 5 oder 6 hohlen Cylindern, welche senkrecht neben einander stehen, und auf welche eine Rinne paßt, in welche man die Materie gießt, um sie auszufüllen. Diese Form besteht aus 2 Stücken, welche der Breite nach genau auf einander passen, und deren jede so viel von dem halben hohlen Cylinder, als die andere, hat. Nach dieser Einrichtung kann man, wenn der Silberstein geformt und kalt geworden, die ganzen Cylinder leicht erhalten, indem man die beyden Theile der Form von einander nimmt.

Wenn man zur Bereitung des Silbersteins ein Silber nimmt, welches Kupfer bey sich hat, so beitzt oder ätzt derselbe nicht so gut, als wenn er von reinem Silber gemacht worden. Ja, die Erfahrung lehret, daß ein aus unreinem Silber bereiteter Aetzstein bisweilen bösartige Geschwüre verursache.

Etzwasser, womit man verschiedene Figuren, Wapen und Landschaften in Glas ätzen kann, wird folgendergestalt bereitet. Wenn der Salpetergeist durch die Destillation bereits in die Vorlage herunter gegangen, so treibt man ihn zuletzt mit starkem Feuer, und gießt ihn, wohl dephlegmirt, (weil er das gemeine Glas angreift) in eine waldenburgische Flasche; nachgehends schüttet man einen pulverisirten böhmischen Smaragd (welcher pülverisirt in der Wärme grün leuchtet,) darein, und setzt es wieder 24 Stunden in warmen Sand. Unterdessen nimmt man ein mit einer Lauge von allem Fett gereinigtes Glas, fasset dasselbe rings um den Rand, ungefähr eines Fingers hoch, mit Wachs ein; gießt nachher das scharfe Aetzwasser darauf, daß das Glas fein gleich allenthalben bedeckt sey, und läßt es darauf eine Zeitlang stehen: so greift es alsdenn das Glas an, und das mit Schwefel und Firniß gezeichnete bleibt erhaben und anaglyphisch stehen.

Euer,

Euer. Der ehemahlige Gebrauch, die andere Person, sie mochte nun einfach oder vielfach seyn, Ihr zu nennen, hat sich in einem Falle noch in Briefen und solchen Kanzelleyschriften enthalten, in welchen man dergleichen Personen durch ein Abstractum unmittelbar anredet. In diesem Falle setzet man denselben das Possessivum euer vor, und weil alle Abstracta weibliches Geschlechtes sind, dessen Fämininum euere oder eure. Euere, oder Eure Königliche Majestät geruhen allergnädigst. Euerer, oder Eurer Excellenz Nutzen erfordert es. Die neuere Höflichkeit erfordert es nun einmahl, das Zeitwort, wenn es sich auf die angeredete Person beziehet, im Plural zu setzen, wenn gleich die Person nur einfach ist. Euere Excellenz haben befohlen, nicht hat. Wird von dieser Person als von einer abwesenden gesprochen, so werden statt euer die beziehenden Für-Wörter Sein und Ihr gebraucht.

Gemeiniglich pflegt man das euer in diesem Falle abzukürzen, und da hat sich noch die alte Schreibart, da man ewer, ewere, schrieb, erhalten. Ew. Majestät, Ew. Excellenz, Ew. Hochedelgebohren, für Ew. Majestät, u. s. f. Mit dieser Schreibart hat sich an den meisten Orten auch noch die alte oberdeutsche Declination dieses Fürwortes erhalten, da es in allen Endungen euer lautete. Euer Durchlaucht Nutzen erfordert es, für Euerer oder Eurer.

Eulchen, siehe unten, S. 688.

Eule (*). 1. Eigentlich, ein Raubvogel mit einem großen Kopfe, befiederten Füßen und weiten Ohren, so

(*) Der Nahme dieses Vogels lautet bey den Minnesingern Weule, in Borhorns Glossen Uwila, bey dem Notker Hiuuuelu, im Nieders. Uule, im Holländ. Uyl, im Engl. Owl, im Franz. Hulotte, im Nord. Ugle, im Schwed. Ugla, im Latein. Vlula. Er ist eine Nachahmung des heulenden Geschreyes dieses Vogels, welches schon den alten verdächtig und vorbedeutend war. Bey dem Pictorius heißt die Eule auch Hürru, und im Franz. auch Hibou. Im gemeinen Leben wird die Eule auch das Leichhuhn oder Leichenhuhn, Nieders. Lükhoon, genannt, weil ihr Geschrey eine bevorstehende Leiche verkündigen soll.

bey Tage blind ist, und nur bey der Nacht siehet, zu welcher Zeit er auch auf seinen Raub ausgehet, daher er auch Nachteule, L. Noctua, genannt wird. Besonders wird die braune Eule von mittlerer Größe, mit glattem Kopfe, rostfarbenem Körper, und schwarzen Kreise um den Stern des Auges im gemeinen Leben die Eule schlechthin genannt.

Die Eulen machen in der Ordnung der Vögel ein eigenes Untergeschlecht der Raubvögel aus. Außer dem klassischen Kennzeichen, daß sie 3 Zähen vorn, und einen hinten, einen krummen Schnabel und stark gekrümmte Fangklauen haben, unterscheiden sie sich vornehmlich durch ihre äußerliche, wunderliche und fast lächerliche Gestalt. Einige scheinen Hörner zu haben, bald an den Ohren, bald an den Augen, bald auf der Nase, welches aber eigentlich lange, hörnerähnliche Federn sind. Einige scheinen einen Schleyer über dem Gesichte zu haben, und noch andere haben ein Gesicht, fast wie eine alte Frau in einer Nachtcornette. Zu diesem Ansehen tragen die großen Augen vieles bey, welche nicht, wie bey andern Vögeln, zur Seite, sondern, wie bey Menschen, mehr vorwärts stehen. Ihre viele und dicke Federn vermehren diese sonderbare Bildung. Da die Eulen zur Nachtzeit am besten sehen, so hat man sie mit dem allgemeinen Nahmen der Nacht-Raubvögel beleget; indessen sehen sie auch bey Tage etwas, welches neuerlich durch Erfahrungen etwas außer allen Zweifel gesetzt ist; doch sind ihre Augen von so großer Empfindlichkeit, daß das Tageslicht dieselben zu stark angreift, und sie folglich blendet. Dabey aber ist es auch hingegen gewiß, daß sie ohne alles Licht, wenn nähmlich die Nächte recht stockfinster sind, gar nicht sehen. Alle Eulen haben hiernächst ein sehr feines Gehör, vielleicht das feinste unter allen Thieren, wenigstens unter den Vögeln. Am Schnabel sind beyde Theile, der obere und untere beweglich, wie bey den Papageyen. Es hat der obere

obere von beyden Seiten starke Muskeln, die ihn aufheben und niederlaßen; daher können sie mit dem Schnabel stark klappern. Die Eulen rauben und fangen die ganze Nacht, wenn es weder äußerst finster, noch auch Mondlicht ist, und zwar allerley kleine Vögel, Krähen, Hasen, Kaninchen, Maulwürfe, Fledermäuse, Mäuse, Schlangen, Eidechsen, Frösche, u. s. w.

Die Arten der Eulen sind ziemlich zahlreich, und wir können uns noch nicht rühmen, sie alle zu kennen. Der Hr. Graf von Büffon theilet sie in zwey Hauptgeschlechter ein, in die Ohr- oder Horneulen, und in glattköpfichte oder ungehörnte Eulen. Die Ohr- oder Horneulen haben insgesammt an jeder Seite des Kopfes einen ohrförmigen, gerade aufstehenden Haarbusch, den sie willkührlich bewegen können. Die glattköpfichten haben dergleichen nicht; ihr Kopf ist rund, ohne Federbüsche und ohne hervorstehende einzelne Federn. Die Ohreulen theilet Hr. von Büffon in dreyerley Arten: die große, die mittlere und die kleine Ohreule. Die glattköpfichte setzt er auf fünf Arten: die gemeine Nachteule, oder große Baumeule, die graue Eule, die Kirch- oder Schleyereule, die große Buscheule, und das Käutzchen. Diese Arten werden insgesammt in Europa angetroffen; und die meisten in fremden Welttheilen kommen mit diesen Arten überein. Da ich mich in eine ausführliche Beschreibung aller bekannten Eulenarten nicht einlaßen kann, so verweise ich, in Ansehung dessen, auf Herrn von Büffon Naturgeschichte der Vögel, 3ten Band, nach der Uebersetz. und Verbesserung unsers berühmten Hrn. D. Martini, Berl. 1775, gr. 8. S. 27—116, auf eben derselben 2 Th. nach der Uebersetz. des Hrn. D. Oehme, Lpz. 1776, gr. 4. S. 83-128, und auf den 2ten B. des neuen Schauplatzes der Natur, Lpz. 1776, gr. 8. S. 713-720; und führe von unsern europäischen Eulen nur kürzlich dasjenige an, was mir der eigentlichen Absicht meines Werkes gemäß zu seyn scheint.

Die große Ohreule, der Uhu, Schuffut, Schuhu, die Adlereule, Bergeule, Steineule, der Großherzog, L. Strix Bubo *Linn.* Bubo maximus *Charlet.* Noctua maxima *Frisch.* Holl. Schuifuit, Fr. Le Grand Duc, grand Chat-huant, grand Hibou cornu, ist die größte unter den Horneulen, etwas kleiner als der gemeine Adler, und hat am Kopfe zwey heraufstehende, $2\frac{1}{2}$ Zoll lange Federbüsche. Sie ist am Geschrey fürchterlich, um so viel mehr, wenn bey Stille der Nacht keine Stimme eines andern Thieres gehöret wird. Sie hält sich vornehmlich auf hohen Felsen und wüsten Thürmen, und oben auf den einsamsten Bergen auf, von wannen sie selten auf das flache Land herunter kommt. Sie nistet gern in Klüften hoher alter Mauern, in Felsenhöhlen, selten in hohen alten Bäumen. Ihr Nest ist etwa 3 Schuh weit, aus Wurzeln und Reisern zusammen geflochten, und inwendig mit Blättern gefüttert. Man findet darinn 1 bis 3 Eyer, von Farbe wie der Vogel. Die Jungen sind sehr gefräßig, und die Alten treiben ihre nächtliche Jagden mit vieler Geschicklichkeit. Sie gerathen oft in einen Kampf mit den Weihen, werden aber immer Meister über sie und über die Beute, die sie ihnen abnehmen. Sie können das Tageslicht weit besser, als andere Nacht-Raubvögel, vertragen, und pflegen daher des Abends früher auszufliegen, des Morgens aber später zurück zu kommen. Bisweilen findet man den Uhu im Gedränge ganzer Schwärme von Krähen, die ihn im Fluge verfolgen und zu Tausenden umringen (*). Er hält ihren Anfall muthig aus, schreyet noch stärker als sie, und zerstreuet sie endlich oft dadurch, daß er, bey anbrechender Dämmerung eine dieser Krähen fängt und zerfleischet.

Die

(*) Daher das Sprichwort: Wie die Eule unter den Krähen, d. i. unter Leuten, von denen man verfolget oder verspottet wird.

Die Falkeniere bedienen sich des Uhu, um den Hühnergeyer anzulocken. Man bindet ihm einen Fuchsschwanz an, um seine Figur noch seltsamer zu machen. Er fliegt nicht hoch über der Erde, und läßt sich lieber auf dem Felde, als auf irgend einem Baume nieder. Der Geyer sieht ihn von fern, schießt von seiner Höhe zu ihm herab, nicht um auf ihn zu stoßen, sondern um seine außerordentliche Figur gleichsam zu bewundern. Hierzu nimmt er sich Zeit genug, daß ihn der Jäger zum Schuß bekommen, oder durch die Raubvögel, die man auf ihn los läßt, stoßen laßen kann. Auch halten die meisten Fasanenmeister in ihren Fasanerien einen Uhu, den sie an einem freyen Orte, in einem Gitter beständig auf einem Gestelle haben, damit sich die Raben und Krähen um ihn versammeln, die Jäger aber Gelegenheit erhalten mögen, desto mehrere dieser lärmenden Vögel, welche die jungen Fasanen sehr beunruhigen, zu schießen. Um aber dieses, ohne die Fasanen zu erschrecken, thun zu können, bedient man sich eines Blaserohrs oder einer Windbüchse.

An einigen Orten gebraucht man den großen Uhu, und, in dessen Ermangelung, auch die kleinern Arten, die Krähen auf den Krähenhütten zu schießen. Man nährt nähmlich einen Uhu, und setzt ihn an einem stillen Tage zu allen Jahrszeiten, besonders aber im Herbste, auf eine von Stein oder Holz halb unter der Erde gebaute, und mit grünem Rasen bedeckte Hütte, um welche vor den gelaßnen Schießscharten abgelaubte Bäume (Hackreiser) stehen. Sobald nun die Krähen ihren Feind sehen, versammeln sie sich in großer Anzahl, um auf ihn zu stoßen, und setzen sich auf die Hackreiser, wo sie von den in der Hütte versteckten Jägern ohne Mühe und Kunst in großer Menge geschossen werden können. Oft versammeln sich auch andere Raubvögel, als: Lerchengeyer, Hühnergeyer, Neuntödter, Aelstern u. s. w. und werden gleichfalls getödtet.

Die

Die mittlere Ohreule, der kleine Schuffut, die Kautzeule, oder das Käutzlein, L. Noctua minor aurita *Scop.* Asio s. Otus *Charlet.* Strix Otus *Linn.* Fr. Le Hibou, Moyen Duc, Chouette à oreilles, Chat-huant de bruyeres, hat, wie der große Uhu, zu beyden Seiten an den Ohren, einen aus 6 vorwärts gerichteten Federn bestehenden, kleinern, nicht über 1 Zoll langen Busch. Der Vogel an sich ist auch kleiner, ungefähr so stark, als eine Krähe, und wiegt in allem nur 20 Loth. Sie wohnt gemeiniglich in alten verfallenen Gebäuden, Felsenhöhlen, hohlen Bäumen und dicken Waldungen auf Bergen. Sie bauen selten eigene Nester, sondern legen ihre Eyer in die Nester anderer Vögel, als: der Aelstern, Raben, Weihen ꝛc. Diese Eule ist eigentlich diejenige, der man sich am liebsten bedienet, um die Vögel zu dem Vogelherde herbey zu locken.

Die kleinste Ohreule, Baum- Stock- oder Waldeule, das gehörnte Käutzchen, L. Scops, Noctua saxatilis, Fr. Huette, Hulotte, Le petit Duc, Hibou à oreilles courtes, ist nicht größer, als eine Drossel oder Amsel, und hat an den Ohren viel kürzere Federbüsche, die an jeder Seite nur aus einer kleinen Feder bestehen. Diese Eulen gehen in ganzen Truppen, ziehen im Herbste in andere Gegenden, und kommen im Frühjahr wieder. Sie gehen gern nach solchen Gegenden, wo es viel Feldmäuse gibt, auf welche sie am liebsten jagen.

Unter den ungehörnten Eulen, kommt zuerst die Nachteule, braune oder graue gemeine Eule, große Baumeule, gemeine graue Buscheule, Mäuseeule, L. Vlula Strix, Strix communis, Fr. Hulotte, als die größte von diesen Arten. Den Sommer über hält sie sich beständig in Wäldern und hohlen Bäumen auf, des Winters aber zieht sie sich in die Wohnungen und Gebäude. Sie lebt von kleinen Vögeln,

geln, Feldmäusen, leget auch ihre Eyer in fremde Nester, und bringt gewöhnlichermaßen 3 bis 4 Junge aus.

Ihr folgt die graue Eule, Brandeule, Knarreule, L. Strix stridula, Fr. Chat-huant. Ihre graue Farbe ist heller, als an der vorhergehenden Baumeule. Sie ist ungefähr so groß, als eine Taube, und hat bläulichte Augen. Ihre Stimme ist nicht sowohl ein Knarren und Knirschen, als vielmehr ein lauter höhnischer Ruf. Man findet sie bloß in den Wäldern.

Die Schleyereule, Kirch- oder Thurmeule, Kautzeule, der Waldkautz, Aluco, Fr. Chouette voilée, Chouette des egliſes, l' Effraye, oder la Fraiſé, unterscheidet sich durch die Schönheit ihres Gefieders, welches mit runden Flecken, wie mit Tropfen oder Perlen, besäet ist, daher sie auch die Perleule genannt wird; sie ist etwas kleiner als die Baumeule, und führt den Nahmen Schleyereule, weil ihr Kopf wie mit einem Schleyer umhüllet ist. Ihre Gattungen sind an sich zahlreich, und nicht nur in Europa, sondern auch in andern Welttheilen befindlich. Sie haben ein kreischendes, zischendes Geschrey, welches einem Blasen ganz ähnlich ist. Ihre Eyer legen sie zu Anfange des Frühlings nicht in Nester anderer Vögel, sondern in die Klüfte der Mauern, in hohlen Bäumen, und unter die Dachsparrrn, an der Zahl 5 bis 7, und nähren die Jungen mit Insecten und dem Fleische von Mäusen, welche sie in den Kirchen und andern Gebäuden wegfangen. Im Sommer gehen sie in die benachbarten Wälder, und ziehen sich des Morgens in ihren gewöhnlichen finstern Aufenthalt zurück. Sie fangen sich oft in den Schlingen und Sprenkeln der Schnepfen und Drosseln, wo sie nach den darin hängenden Vögeln gehen, und sie theils auf der Stelle wegfressen, theils mit sich wegnehmen.

Die Steineule, große braune Eule, Busch-Eule, der Steinkautz, L. Noctua saxatilis, Fr. la Chou-

Chouette, la grande Cheveche, ist eine gemeine Eule, die am meisten in Steinbrüchen, Felsenklüften und andern zerfallenen Gebäuden in abgelegenen Oertern wohnet, und sich selten nach den Gebäuden und Gehöften ziehet. Man findet sie auch nicht in Wäldern und hohlen Bäumen. Ihre Augen sind vortrefflich gelb. Sie leget und brütet im Anfange des Märzes.

Die kleine Hauseule, das Käutzchen, die Todteneule, Zwergeule, der Todtenvogel, L. Noctua minima s. funerea, Fr. la petite Chouette, petit Hibou, ist beynahe so groß als eine Amsel, wohnet in abgelegenen und verfallenen Gebäuden, in Steinbrüchen, niemahls in hohlen Bäumen, und gleichet in ihren Gewohnheiten völlig der Steineule. Sie fliegt mehrentheils auch bey Tage, wo sie vor allen andern Nachtvögeln gut sehen kann, und den Schwalben und übrigen kleinen Vögeln im Fluge nachjaget. Sie bauet ein flüchtiges Nest auf den alten Mauern, und leget 5 weißgefleckte Eyer. Man nennt sie den Todtenvogel, weil sie um Häuser, wo Leute auf den Tod liegen, herumschwärmen soll, auch sich in Kirchen und Begräbnißgewölben aufhält; welches aber falsch ist, und von der Schleyereule gilt.

Die Eulen werden ohne Barmherzigkeit geschossen, oder gefangen; welches aber unrecht ist. Sie leben von Mäusen; zuweilen erhaschen sie zwar auch einen Vogel; allein, gegen einen von diesen fangen sie gewiß hundert Mäuse. Und hierbey ist noch die Frage, ob an dem Vogel, den sie erhascht haben, etwas gelegen sey? Aber, da man bey der Jägerey alles nur aus dem Gesichtspuncte des Jagdvergnügens beurtheilet: so ist ein kleines Verbrechen der Eulen hinreichend, ihre offenbare Verdienste hintan, und ihr ganzes Geschlecht in die Gefahr des Unterganges zu setzen. Der einzige Uhu wäre etwa von der Gesellschaft der nützlichen Eulen auszuschließen, denn dieser macht es zu grob; er bekümmert sich auch nicht so viel um die Mäuse, sondern trachtet mehr den Hasen und Repphühnern, auch wohl den jungen Rehen nach.

Hrn. g. R. Reinhards vermischte Schriften, 3 St. Frf. und Leipz. 1761, 8. S. 437 — 439.

Allg. öcon. Forstmagazin, 5 B. Frf. und Leipz. 1764, gr. 8. S. 300.

Die Eulen, und zwar vornehmlich die großen Kautze, werden, erwähnter maßen, zu der Leimstange, imgleichen zum Feld- oder Plattbaume, womit die kleinen Vögel herbey gelocket und gefangen werden, gebraucht. Sie werden hierzu aus den Nestern gehoben und jung auferzogen, weil sich die Alten gar schwerlich fangen laßen. Ihr Fleisch wird selten, oder gar nicht, genossen.

Von dem medicinischen Nutzen und Gebrauche ihres Fleisches, Fettes, Blutes, Gehirns, Galle, Eyer ꝛc. welcher wohl meistentheils in leerer Einbildung beruhet, s. Chomels öconomisch- und physical. Lexicon, in den Artikeln Käutzlein und Nachteule, und den 1 Th. der Onomat. forestalis, im Art. Eule.

Eine sonderbare Geschichte von einer Jungfer, in deren Kamisol der Schneider, auf Veranlaßung einer Person, so dieser Jungfer nicht gewogen gewesen, lauter Eulenfedern hatte nähen müssen, und welche, so oft sie dieses Kamisol getragen, eine solche Beängstigung und Unruhe gehabt, daß sie sich öfters gar nicht zu laßen wußte, wird in Hrn. g. R. Büchners Miscellan. phys. med. mathemat. a. d. J. 1730, Erf. 1734, 4. S. 1075, erzählt.

2. Figürlich. a) Eine Art Schmetterlinge, welche sich nur im Dunkeln sehen laßen, und daher auch Nachtvögel heißen, und eine rauhe Gestalt haben, werden wegen dieser Aehnlichkeit im gem. Leben gleichfalls Eulen oder Eulchen genannt. Sie gehören zu den Phalænis *Linn.* Siehe Schmetterling.

b) Eine Art von Kinderhaube, oder ein viereckiges Tüchlein von feinem Kattun oder andern weißen Zeuge, welches man den Wochenkindern über den Kopf und um das Gesicht zu schlagen, und unter dem Halse zuzubinden

den pflegt. Das übrige, was herab hängt, wird mit eingewindelt. Gemeiniglich sind dergleichen Eulchen vornher, um den Kopf herum gefüttert, und mit kleinen Spitzen oder Kanten besetzt und frisirt.

Eupatorium verum, græcum oder Græcorum, Odermennige; siehe Agrimonia.

Euphorbie, brennende Dornpflanze, L. Euphorbia, Tithymalus, Fr. Euphorbe, Herbe au lait, hat ihren Nahmen einem Bruder des Antonius Musa, Euphorbius, dem Leibarzte des mauritanischen Königs Juba, zu danken, und bedeutet bey Cordus das wahre Euphorbium, bey Linné, Ludwig, Böhmern und Millern aber eine Gattung Pflanzen mit 12 Staubfäden und 3 Staubwegen, deren Blumenkrone aus 3 bis 4 Blättlein besteht, und auf dem einblätterichten und bauchigen Blumenkelch sitzt, und deren Samencapsel dreykörnig ist. Linné hat 64 Arten, die er wieder in 7 Ordnungen theilet. Die meisten enthalten einen milchichten, mehr oder weniger scharfen Saft. Ich erwähne nur diejenigen, welche wegen ihres Nutzens, oder sonst auf andere Art, merkwürdig sind.

1. **Die stachelige dreyeckige Euphorbie, das wahre Euphorbium**, Euphorbia antiquorum, aculeata subnuda triangularis articulata, ramis patentibus *Linn.* Euphorbium verum. Sie kommt aus Ostindien. Ihr Stängel ist zusammengepreßt, saftig und knotig, wächst 8 bis 10 Schuh hoch, und treibt viele unregelmäßige drey- oder viereckige, sich windende Aeste, welche an ihrem Gipfel etliche wenige Blätter haben. Ihre Blumen sind weißlicht, und fallen bald ab. Sie kann, wie die übrige saftige Arten, 6 Monathe ohne Schaden außer der Erde seyn, wenn man sie sorgfältig in Kästchen unter weiche und trockene Dinge packet. Die beste Erde für sie ist, wenn man ungefähr ½ gesiebten Kalkschutt, ¼ Meer- oder groben Mauer-Sand, und ¼ frische leichte Erde von einem Anger ein Jahr

Jahr vor dem Gebrauche unter einander mischt, sie in kleine Haufen leget und öfters umwendet. Man muß sich sehr wohl hüten, die Spitzen der Aeste zu zerstoßen, oder zu beschädigen; wofern aber dieses geschehen ist, muß man sogleich den ganzen Ast abschneiden. Sie erfordert im Winter mehr Wärme und weniger Wasser, als die übrigen Arten; sie muß beständig im Glashause, welches im Winter gemäßigt warm seyn muß, bleiben, und bey warmen Wetter frische Luft bekommen. Man kann sie aus den abgeschnittenen Zweigen vermehren, die man im Brachmonath an den Gelenken von den alten Pflanzen abnehmen, an ihrem verwundeten Ende in Sand oder trockne Erde stecken, 10 Tage bis 3 Wochen lang an einen trocknen Ort des Glashauses legen, und einzeln in kleine Töpfe setzen muß, auf deren Boden man Steine oder Kalkschutt geleget, und welche man übrigens mit der angezeigten Erde angefüllt hat. Man gräbt diese Töpfe in ein gemäßigtes Mistbeet, bedeckt dessen Fenster bey heißem Wetter um Mittag, und begießt die Zweige, wenn die Erde trocken ist, in der Woche ein- oder zweymahl mäßig. Nach 6 bis 8 Wochen, wenn die Zweige Wurzeln gefaßt haben, läßt man sie entweder in ihrem Beet, wenn es nicht zu warm ist, und sie täglich frische Luft haben können, oder setzt sie in das Glashaus, begießt sie, den Sommer über, die Woche zwey- bis dreymahl mäßig, im Winter aber wöchentlich nur einmahl.

2. **Die stachelichte viereckige Euphorbie, das canarische Euphorbium**, Euphorbia Canariensis, aculeata nuda subquadrangularis, aculeis geminatis *Linn.* Sie wächset auf den canarischen Inseln wild. Ihr Stamm wird in ihrem Vaterlande über 20, außer demselben aber nicht über 7 Schuh hoch, ist sehr dick, grün, vier- oder fünfeckig, und dicht mit schwarzen krummen Dornen besetzt. Ihre Aeste sind groß und saftig, breiten sich bis 3 Schuh weit aus, und haben

keine Blätter, aber viele schwarze Dornen, und an ihrer Spitze grünlich-gelbe Blumen. Man kann sie, wie die erste Art, fortpflanzen, und muß sie beynahe eben so behandeln. Aus dem Safte dieser Art bereitet man dasjenige Euphorbium, welches nach England gebracht wird.

3. **Die stachelichte, nackte und vieleckige Euphorbie der Apotheken, mit gedoppelten Stacheln**, Euphorbia officinarum, aculeata, nuda multangularis, aculeis geminatis *Linn.* Man findet sie in Aethiopien und den wärmern Theilen von Africa. Sie treibt viele gerade, dicke, saftige und rundliche Stängel, welche, so lange sie noch jung sind, 8 bis 10, wenn sie aber alt werden, gar keine Ecke haben. Ihre Aeste sind aus einander gesperrt, ohne gewisse Ordnung, wachsen zuerst horizontal, hernach in die Höhe, und haben an den Ecken kleine krumme Dornen, an ihrem Gipfel aber kleine grünlich-weiße Blumen. Sie kann, wie die erste Art, fortgepflanzt werden, und erfordert auch beynahe die gleiche Wartung.

4. **Die fackeldistelförmige, stachelichte, vieleckige, nackte, mit einzelnen pfriemenförmigen Dornen besetzte Euphorbie**, Euphorbia cereiformis, aculeata, nuda, multangularis, spinis solitariis subulatis *Linn.* Sie wächset in Aethiopien, und kommt in ihren Stängeln und Aesten mit der vorhergehenden überein, doch sind sie etwas zärter. Ihre Dornen stehen einzeln, und der Gipfel ihrer Aeste ist an jeder Ecke dicht mit Blumen besetzt.

5. **Die stachelichte und halbnackte Euphorbie mit Oleanderblättern, deren Ecken schief mit Knoten besetzt sind; das eckige Euphorbium mit dem breiten Oleanderblatt**, Euphorbia neriifolia aculeata seminuda, angulis oblique tuberculatis *Linn.* Sie wächset in Ostindien wild. Ihr Stängel ist stark und gerade, wird bis 6 Schuh hoch, hat unregelmäßige

mäßige Winkel, und treibt nach ihrem Gipfel zu Aeste, welche mit gekrümmten Dornen besetzt sind, und an ihrem Ende längliche, hellgrüne, glatte, unzertheilte und zugerundete Blätter haben, welche im Herbst hervorkommen und im Frühjahr abfallen, zu welcher Zeit die grünlich-weißen Blumen erscheinen, welche dicht an den Aesten sitzen. Sie kommt mit dem wahren Euphorbium, in der Art, sie fortzupflanzen und zu behandeln, überein.

Die folgenden Arten haben keine Stacheln.

6. **Die Schlangeneuphorbie, das Medusenhaupt**, Euphorbia Caput Medusæ, inermis imbricata, tuberculis folio lineari instructis *Linn.* Sie ist in Aethiopien zu Hause. Ihre Stängel sind dick, rund, saftig und schuppig, werden bis 5 Schuh hoch, und treiben viele eben so gestaltete, gedrehte und über einander gewundene Aeste, welche an ihrem Gipfel schmale, dicke, saftige und abfallende Blätter, und an ihrem obern Theil weiße Blumen haben. Sie muß, wegen der Schwere ihrer vielen und saftigen Aeste, an Stäben gezogen werden. Sie hat sehr viele Abänderungen.

7. **Die kletternde nackte Euphorbie, die indianische Wolfsmilch mit zarten Zweigen, ohne alle Blätter**, Euphorbia viminalis inermis nuda fruticosa filiformis volubilis, cicatricibus oppositis *Linn.* Sie wächset, wie die folgende, an der africanischen Küste wild. Ihre Stängel sind zart, kegelförmig, dunkelgrün und glatt, winden sich um alles, was sie in der Nähe antreffen, herum, werden an 12 Schuh hoch, und treiben nach oben zu kleine nackte Aeste ohne Blätter. Sie kann, wie die erste Art, aus abgeschnittenen Zweigen fortgepflanzt, und muß auch eben so behandelt werden; doch ist sie zart, und erfordert ein Glashaus.

8. **Die fadenförmige mauritanische Euphorbie, die indianische staudenartige Wolfsmilch,**

Euphorbia mauritanica inermis seminuda fruticosa filiformis flaccida, foliis alternis *Linn.* Ihre Wurzel treibt viele kegelförmige, saftige, zarte, schwache, hellgrüne und unten nackte Stängel, welche ungefähr 4 Schuh hoch werden, und oben mit länglichen, glatten und unzertheilten Blättern besetzt sind. Ihre gelblichgrüne Blumen kommen in kleinen Trauben an dem Gipfel der Aeste hervor. Sie kommt mit der vorhergehenden, in der Weise sie fortzupflanzen und zu behandeln, gänzlich überein.

9. Die **Euphorbie mit Gelbholzblättern, die americanische Baumwolfsmilch mit dem Färberbaumblatt**, Euphorbia cotinifolia, foliis oppositis subcordatis petiolatis emarginatis integerrimis, caule fruticoso *Linn.* Man findet sie auf den americanischen Inseln, wie auch auf dem festen Lande, wild. Ihr Stamm ist gerade, wird bis 7 Schuh hoch, hat eine hellbraune Rinde, und theilt sich oben in viele Aeste, welche mit rundlichen, glatten, schön grünen, und im Winter abfallenden Blättern besetzt sind. Ihre gelbe Blumen zeigen sich an dem Gipfel der Aeste, und fallen bald ab. Sie erfordert mit der ersten Art die gleiche Wartung, und kann auch, wie sie, aus abgeschnittenen Zweigen fortgepflanzt werden.

10. Die **zweytheilige, mit Johanniskrautblättern besetzte Euphorbie**, Euphorbia hypericifolia dichotoma, foliis serratis ovali-oblongis, glabris, corymbis terminalibus, ramis divaricatis *Linn.* Man findet sie in Ostindien, nach Millern aber auf den meisten americanischen Inseln, wild. Ihre Wurzel ist jährig; ihr Stamm ästig, und ungefähr 2 Schuh hoch; ihre weiße Blumen wachsen in kleinen Dolden an den Stielen der Blätter, und stehen in dichten Büscheln beysammen.

11. Die **zweytheilige haarichte Euphorbie**, Euphorbia hirta dichotoma, foliis serrulatis ovatis acuminatis, pedunculis capitatis axillaribus, caulibus pilosis *Linn.* Sie ist in Ostindien zu Hause, und hat eine jährige Wurzel. Der Stängel ist haaricht; die ovalen Blätter sind spitzig und eingekerbt; aus den Winkeln treiben Blumenstiele, und die Blumen selbst stellen Köpfchen vor.

12. Die **rundblätterige, dreyspaltige Doldenwolfsmilch**, Euphorbia Peplus, umbella trifida, dichotoma, involucellis ovatis, foliis integerrimis obovatis petiolatis *Linn.* Sie wächset in den europäischen Kohlgärten und Krautländern wild. Ihre Wurzel ist jährig. Ihre Blumen zeigen sich vom May bis in den Christmonath.

13. Die **kleine dreyspaltige Doldeneuphorbie**, Euphorbia exigua, umbella trifida, dichotoma, involucellis lanceolatis, foliis linearibus *Linn.* Sie wächst hin und wieder auf den Aeckern, und ist der Cypresseneuphorbie ziemlich ähnlich.

14. Die **vierspaltige Doldeneuphorbie, Springwolfsmilch, Springkraut, Springkörner, Purgierkörner, Treibkörner**, Euphorbia Lathyris, umbella quadrifida, dichotoma, foliis oppositis integerrimis *Linn.* Cataputia minor. Diese Art ist zweyjährig, und wächset in Italien und Frankreich an Aeckern wild. Ihr Stängel ist gerade, saftig, und an 4 Schuh hoch. Ihre Blätter sind länglich und glatt, und sitzen dicht an den Stängeln. Ihre grünlichgelbe Blumen zeigen sich im Brach- und Heumonath. Man kann sie leicht durch den Samen fortpflanzen, den man nur ausfallen laßen darf, und die Pflanzen, wenn sie aufgegangen sind, von Unkraut reinigen. Der gemeine Man pflegt die Samen als ein Purgiermittel zu gebrauchen; sie wirken aber zu heftig, und sind daher gar nicht anzurathen.

15. Die **rothblühende süße Euphorbie**, Euphorbia dulcis, umbella quinquefida, bifida, involucellis

cellis subovatis, foliis lanceolatis obtusis integerrimis *Linn.* Sie wächset in Frankreich, Italien und Deutschland an schattigen Orten, wird durch das Austrocknen schwarz, und ist ohne Schärfe.

16. **Die Sonneneuphorbie**, Euphorbia helioscopia, umbella quinquefida, dichotoma, involucellis obovatis, foliis cuneiformibus serratis *Linn.* Esula solisequa. Sie wächset in ganz Europa an ungebauten Orten wild; ihre Wurzel ist jährig. Ihre Blumen zeigen sich vom Christmonath bis in den Brachmonath.

17. **Die breitblätterichte Euphorbie**, Euphorbia platyphyllos *Linn.* Man findet sie in Deutschland, Frankreich und England auf Aeckern. Sie ist nach oben zu ganz grüngelblich.

18. **Die Eselsmilcheuphorbie**, auch **Eselsmilch**, **Eselswurz**, **Hundsmilch**, **Teufelsmilch** und **Wolfsmilch** genannt, Euphorbia Esula *Linn.* Sie wächset wild, und blühet im May. Ihre Blätter haben einen anziehenden, weder scharfen noch bittern Mandelgeschmack, und werden von den Ziegen gefressen, deren Milch davon eine abführende Kraft erhält. Der scharfe Milchsaft, den sie in Menge bey sich führt, taugt, Warzen und Hühneraugen zu vertreiben, und giebt verdickt einen Körper, welcher dem Harze der Purgier-Winde (Scammonium) ziemlich nahe kommt. Ihre Samen, deren sich die Fischer bedienen, betäuben, und führen ebenfalls gewaltig ab; sie werden im Felde von den Soldaten und Bauern gebraucht. Diese Pflanze ist die Wohnung und Nahrung einer eigenen Art von Zweyfaltern.

19. **Die Cypresseneuphorbie**, Euphorbia Cyparissias *Linn.* Tithymalus Cyparissus. Sie wächset auf Hügeln und an trocknen Orten und Wegen wild. Sie blühet vom April bis in den Brachmonath, und hat eine Varietät, welche selten blühet, honiggelbe, runde

runde Vertiefungen auf der untern Fläche ihrer Blätter hat, und weniger giftig ist.

20. **Die Sumpfeuphorbie, staudige Sumpf-Wolfsmilch, Wasser-Wolfsmilch**, Euphorbia palustris *Linn.* Tithymalus magnus. Sie wächset an Hecken und sumpfigen Orten wild. Ihre Wurzel ist bleibend, und ihr Stängel staudig. Man kann sie durch die Wurzel fortpflanzen. Sie ist ehemahls, wie die Eselsmilch, von den Aerzten verordnet worden.

21. **Die staudige französische Euphorbie**, Euphorbia Characias *Linn.* Sie wächset in Frankreich, der Schweitz und England, wild. Ihre Wurzel treibt verschiedene staudenartige Stängel, welche ungefähr bis 5 Schuh hoch werden, eine rothe Rinde haben, eines Fingers dick, und nach ihren Jahren ästig sind.

Der milchichte Saft, welcher häufig aus den Euphorbienpflanzen herauströpfelt, wenn man sie nur auf einige Weise verletzet, ist bey allen Arten, nur die 11te und 15te ausgenommen, mehr und weniger scharf. Wenn solcher nur die Haut unsers Körpers berühret, erreget er einen Schmerz und rothen Fleck; und wenn solcher länger darauf liegen bleibt, frißt er unter sich und macht Geschwüre, daher die Aerzte desselben und der Pflanze selbst sich selten, oder gar niemahls zu innerlichen Curen bedienen. Auch der äußerliche Gebrauch davon ist jetzt seltener geworden, obgleich die Alten sich dieses Saftes häufig zu bedienen pflegten. Sonderlich war bey den alten Aerzten das so genannte **Euphorbium**, oder der **Euphorbiensaft**, Gummi Euphorbii, im Gebrauche, welches auch noch jetzt nicht allein von den Apothekern, sondern auch von den Droguisten, geführet wird. Es besteht dieses aus gelblichen, trocknen Stückchen von verschiedener Größe und Gestalt, und wird durch das Aufritzen einer, oder mehrerer, von den zuerst angeführten, stachelichten Arten der Euphorbien gesammelt. Einige wollen, daß dieses der Saft

von der dreyeckigen sey, Andere aber solches von der vieleckigen, mit doppelten Dornen besetzten Art herleiten, und Miller behauptet, daß selbiges von der canarischen genommen werde. Alle stachelichte eckige Arten enthalten vielen, und gleich heftigen, scharfen Saft, und daher kann dergleichen aus verschiedenen gesammelt, und unter einerley Nahmen verkaufet werden. Es ist aber dieses Euphorbium ein harziges Gummi, und eben so scharf und brennend, als der frische Saft dieser Pflanze. Und doch haben die neuern Griechen und Araber solches innerlich, als ein Purgiermittel, welches die wässerichten Feuchtigkeiten abführet, angerathen. Dieser Gebrauch aber ist gar nicht sicher, und sollte gänzlich unterbleiben; es besitzt dergleichen flüchtige und wirksame Theilchen, daß der bloße Geruch davon Niesen erreget, und wenn man etwas Pulver davon in die Nase ziehet, entsteht leicht davon Nasenbluten und anderer Schaden.

Das Euphorbium wirkt, innerlich genommen, dermaßen heftig, daß es oft Entzündung der Gedärme verursachet, welches an dem grausamen Reißen im Leibe, an einem ungemeinen Schmerz in allen Gedärmen, Stuhlzwang und blutigen Stuhlgängen zu erkennen ist. Wenn man davon bekommen hat, und gedachte Uebel sich einstellen, muß man ohne Zeitverlust ihren Fortgang hemmen, indem man den Kranken ein starkes Decoct von Gerste, oder eine Solution von arabischem Gummi, oder laues Wasser, in sehr großer Menge trinken läßt. Darzwischen gibt man ein Glas voll dünne Limonade, oder Wasser, welches mit Essig bis zur angenehmen Säure versetzt ist; verordnet Klystiere von Kleyen, oder von Wasser und Butter, oder von eben denen Decocten, die auch zum Getränk dienen. Endlich reibet man auch den Leib mit süßem Mandelöhl, und bedienet sich eines Aufschlages von Brosamen und Milch, welchen man öfters frisch auflegt. Diese Mittel müssen so lange fortgebraucht werden, bis die Zufälle weichen. Hierauf muß der Kranke etliche Tage über Diät halten, und sich nur von fetten Fleischbrühen und dünnen Suppen oder Schleim von Reiß, nähren.

Nachricht von einer Frau, welche, durch Versehen ihrer Wärterinn, statt des ihr verordneten Trankes, 2 Unzen einer Tinctur von Euphorbium, d. i. einer Auflösung dieses ätzenden Gummi in Weingeist, mit etwas Campher zu sich genommen, und von Hrn. D. Willis glücklich hergestellt worden, aus den Engl. Transact. übers. st. im 6 B. des Brem. Magaz. 1764, 8. S. 112 — 116.

Diejenigen, welche das Euphorbium zu Pulver zerstoßen, müssen dasselbe sorgfältig mit einigen Tropfen Essig anfeuchten, und das Gesicht von dem Mörser wenden, weil die davon fliegenden Theilchen, wenn sie in die Augen oder Nase fahren, starkes Beißen und grausame Schmerzen, oder heftiges Niesen, verursachen. Das Beißen vertreibt man, wenn man die Augen oder Nase über den Dunst von lauem Wasser oder einem starken Decoct von Eibisch hält, und sie beständig mit lauer Milch auswäscht. Um das Niesen zu stillen, hält man die Nase über den Dunst von warmen Wasser oder warmer Milch, oder eines erweichenden Decocts von Eibisch, Wollblumen, Pappelblüthe ꝛc. welches ebenfalls warm ist. Man schnupfet laues Wasser, oder laue Milch, oder dasselbe Decoct, von dem man den Dampf auffängt, oder süß Mandelöhl. Mit diesen Mitteln continuirt man eine Zeitlang, und drückt auch zuweilen mit dem Finger den großen Augenwinkel, welches sehr viel beytragen kann, um das Niesen zu hemmen.

Aeußerlich soll das Euphorbium zertheilen, und Hermann lobet dasselbe, in Oehl aufgelöset, um die scirrhösen Geschwülste zu zertheilen; aber, auch dieses ist ungewiß, ja unsicher. Es verursachet Entzündungen und Geschwüre; auch der fast allgemein angenommene Gebrauch wider die Fäulniß der Knochen, ist nicht ferner anzurathen.

So ist auch diejenige Pflanze, welche man in den Apotheken unter dem Nahmen Wolfsmilch, Esula, aufbewahret, nicht allenthalben die nähmliche, und die Apotheker wählen diejenige Art, welche am leichtesten zu haben ist. Es ist auch gleichgültig, indem dieselben einerley Saft und Wirkung besitzen. Diese ist von dem Euphorbium nicht viel unterschieden, und der innerliche Gebrauch gänzlich zu unterlaßen. Auch sind die Verbesserungen, welche mit beygemischten Essig oder andern sauern Säften geschehen, nicht anzurathen. Und doch gebrauchen zuweilen die Bauern von der Springeuphor-

bie die Samen zum Purgieren, nehmen davon, gemeiniglich in ungleicher Zahl, 11 bis 15, und mehrere; und obgleich selbige ganz verschlungen werden, erwecken sie doch öfters Erbrechen, Bauchgrimmen und häufige Stuhlgänge. Aeußerlich pflegt man die Hühneraugen oder Leichdörner mit diesem milchichten Safte zu bestreichen und zu vertilgen. Dieser Saft mit Kühmilch vermischt, giebt derselben eine rosenrothe Farbe, und wird alsdenn zur Schminke gebraucht. Es kann aber diese Milch leicht die Haut aufziehen, anfressen, und Geschwüre verursachen. Zu Reinigung der Geschwüre, und zum Wegbeitzen des wilden Fleisches, könnte der Saft dienen, wenn man nicht bessere Aetzmittel hätte. Bey den Geschwüren an Pferden wird selbiger doch öfters gebraucht. Daß dieser Saft, in einem bleyernen Mörser mit dem weißen und süßen Queckſilberpräcipitat und Bley abgerieben, auch äußerlich bey Krebsschäden empfohlen worden, kann man in Cranzens Materia medica nachlesen.

Der milchartige Saft der **Sumpheuphorbie**, ist schärfer und fressender, als bey den andern, so, daß er in kurzer Zeit große Blasen auf der Haut ziehet, ja, starke Entzündungen verursachet. Jedermann wird also leicht erkennen, wie schädlich dieses Gewächs an allen Orten, wo Gras für das Vieh wächset, sey, und daß es daher höchst nöthig sey, es gänzlich auszurotten; dieses aber kann nicht anders geschehen, als wenn man die ganze Wurzel, welche alle Jahre größer wird, ausgraben oder aushacken läßt. Sonst findet man wohl noch etliche andere Arten auf Wiesen, die aber, weil sie klein sind, nichts zu bedeuten haben, wenn sie nur nicht allzu häufig wachsen.

In wie fern der Genuß dieser Euphorbienarten den Thieren schädlich sey, läßt sich schwerlich bestimmen. Die **Cypresseneuphorbie** soll, nach Anzeige der Alten, den Bienen sehr schädlich seyn, und doch haben die Blumen einen ganz angenehmen Honiggeruch. Von der Son-

Sonneneuphorbie berichtet Hagström, im 12 B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 103, daß Kühe, Schafe, Ziegen dieselbe begierig fressen, Fleisch und Milch aber von Kühen und Schafen einen widrigen Geschmack erhalten, auch die Schafe davon einen Durchfall bekommen. Ob bey den Ziegen gleiche Wirkung erfolge, hat Derselbe noch nicht bemerken können.

Die **zweytheilige haarichte Euphorbie**, No. 11, wird von den Indianern ohne Schaden gegessen, wie Rumph versichert, wobey Derselbe die besondere Anmerkung gemacht hat, wie die Milch aller derjenigen Pflanzen, welche runzelige und haarichte Blätter haben, unschädlich sey, welches aller Aufmerksamkeit würdig, und zu genauer Bestimmung anzuwenden ist.

Euphrasia, Euphragia, Fr. Eufraise, D. **Augentrost**, ein Pflanzengeschlecht, von welchem nur der drey vornehmsten Arten, nähmlich der weißen, rothen und gelben, gedenke.

Der weiße, gemeine oder officinelle Augentrost, Euphrasia officinarum *C. B.* Euphrasia vulgaris *Lonic.* Euphrasia ramosa pratensis flore albo *Besler.* Euphrasia minor *Dillen.* Euphrasia foliis ovatis acute dentatis *Hall.* Euphrasia officinalis, foliis ovatis lineatis argute dentatis *Linn.* ist in Europa auf trockenen Wiesen, Triften und in Wäldern, zu finden, wo er vom Heumonath bis in den Herbstmonath blühet. Er hat viele Spielarten; bald ist der Stängel sehr niedrig, bald etwas höher; bald seine Blätter ganz unzertheilt, bald dünn zerschnitten; bald rundlich, bald eyrund; bald schmäler, bald breiter; seine Blumen bald größer, bald kleiner; bald ganz weiß, bald ganz purpurblau, bald ganz gelb; bald an der untern Lippe gelb, an der obern aber purpurblau. Der Geschmack der Blätter ist gelind zusammenziehend, etwas bitter, auch, wie Hr. Prof. Gleditsch angibt, nicht ganz ohne einige versteckte Schärfe. Man gebrauchte diese Pflanze ehedem häufig bey Augenkrankheiten,

heiten, und zwar sowohl das abgezogene Wasser, als auch den ausgepreßten Saft, daher sie auch den Nahmen Augentrost, Augenkraut, oder Augendienst, Ophthalmica, Planta ocularis, bekommen hat. In neuern Zeiten ist dieselbe ganz außer Gebrauch gekommen, und man kann sie leichtlich entbehren, da sie nur in dem Falle, wenn schleimichte Feuchtigkeiten in dem Auge sich zeigen, nützlich befunden worden. Der Gebrauch kann auch wohl schädlich seyn, da dieselbe von hitziger Beschaffenheit ist. Das Kraut mit Wein abgekocht, und auf die Augen gelegt, hat dem berühmten Lobel das Gesicht beynahe völlig geraubet. Sonst wird diese Pflanze von Einigen auch Hirnkraut genannt, weil man sie ehedem sehr in Krankheiten des Haupts rühmte. Ihre Blumen geben den Bienen etwas Stoff zu Honig.

JO. FRANCI spicilegium de Euphragia herba, Medicina polychresta verumque oculorum solamen, diu in alienis hærens manibus, plurimis veterum Medicorum monimentis locupletatum, ad Botanices, tam philosophicæ quam medicæ, cynosuram elaboratum. Frf. & Lpſ. 1717, 8. 5 B.

JOS. LANZONI obſ. de vſu euphraſiæ in oculi caligine, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. 8, Obſ. 133.

Der rothe oder braune Augentrost, Zahntrost, Euphrasia pratensis purpurea *C. B.* Euphrasia parva purpurea *J. B.* Euphrasia foliis lanceolaris *Royen.* Euphrasia Odontites, foliis linearibus, omnibus serratis *Linn.* blühet mit dem vorhergehenden, und vermehrt sich in feuchten Gründen, auf Wiesen, Feldern und Heiden häufig durch den Samen. Die ganze Pflanze hat eine schwärzliche oder braune Farbe; nur die drey einander völlig gleichen Einschnitte des Blumenblatts sind blaßröthlich. Die Bitterkeit scheint in den Blättern stärker zu seyn, als der anhaltende Bestandtheil. Plinius rühmt diese Pflanze, welche, wie der vorhergehende gemeine Augentrost, dem Viehe angenehm und unschädlich ist, in Zahnschmerzen; und Schwenkfeld berichtet, daß das Frauenzimmer in Schlesien diese Pflanze

Pflanze zerquetscht in die Schuhe zu legen pflege, um die monathliche Reinigung zurück zu treiben.

Der gelbe Augentrost, Euphrasia pratensis lutea *C. B.* Euphrasia lutea, foliis linearibus serratis, superioribus integerrimis *Linn.* wächset auf dürren Hügeln und in bergichten Gegenden des mitternächtigen Europa. Ihre Wurzel ist jährig, ihre Blätter sind schmal, und ihre Blumen gelb.

Europäische Chinachina, siehe **Enzian.**

Europäischer Thee, siehe **Ehrenpreis.**

Euter (*), Lat. Vber, Fr. Pis, die Milchgefäße an den vierfüßigen Thieren, besonders an den größern Arten derselben, den Kühen, Pferden, Eseln, Schafen, Ziegen u. s. f. Von kleinern Thieren, als: Hunden, Katzen ꝛc. ist dieses Wort nicht gebräuchlich. Die Euter gedachter Thiere geben, durch die daran befindlichen Striche, oder Zitzen, den in ihnen enthaltenen Milchsaft, theils zur Nahrung ihrer Jungen, theils zum Nutzen der Menschen, von sich. Der gedachten Striche befinden sich an allen vorbenannten Arten des Viehes, zwey an der Zahl, ausgenommen an den Kühen, welche deren vier besitzen.

Weil das Euter aus fetten drüsigen Theilen bestehet, gibt es eine gesunde und schmackhafte Speise ab. Insonderheit wird das Kuheuter (**) hoch geachtet, und in dieser Absicht zuvörderst gekocht, alsdenn in Scheiben geschnitten, und in einem Tiegel, oder auf dem Roste, mit Butter gebraten.

Mehrere Zurichtungen des Kuheuters, z. E. mit Eibeben, fricassirt, gebacken, gebraten, gesotten, und Pasteten davon

(*) Im Oberd. Eiter, im Niederſ. Jidder, Bidder, im Engl. Udder, im Angelſ. und Holländ. Uder, im Finniſchen Utare, im Griech. οὐδας, in der äoliſchen Mundart οὔθας, womit auch das Latein. Vber, das Dän. Iver, und das Schwed. Jufwer, Jur, überein kommen. Im gemeinen Leben hat man auch das Neutrum eutern, Euter, ein volles Euter bekommen, Niederſ. jiddern. Die Kuh eutert ſchon.

(**) Im Weſtphäl. Spunner.

davon, findet man im Magazin für junges Frauenzimmer, Carlsr. 1769, 8. S. 351, 484, 930, und im Frauenzimmerlexicon, Lpz. 1773, 8. Col. 1844—1846, beschrieben.

Euter ausschneiden. Dieses ist eine Redensart, welche ehemahls bey den Rothgärbern gebräuchlich war. Denn weil Ochsenleder für besser, als Kuhleder, gehalten wird: so wurde ehemahls im Einkaufe darinn ein Unterschied gesuchet, daß die Gärber die Seiten mit zu Markte bringen mußten, damit man sehen könne, ob das Euter heraus geschnitten wäre, oder nicht. Heut zu Tage aber ist das Anschauen, ob das Euter heraus geschnitten, oder das Schauen nach dem Euter-Ausschneiden, nicht mehr gebräuchlich, weil oft das Kuhleder besser, als eine geringe Ochsenhaut, ist.

Euter-Geschwulst und Entzündung bey Kühen. Wenn man unvermuthet an einem Theile der Euter bey den Kühen, eine mehr oder weniger große und knotenartige Geschwulst bemerkt, welche zugleich schmerzhaft anzufühlen ist: so nennet man dieses Uebel insgemein den Biß eines giftigen Thieres, welches gleichwohl nichts anders, als eine wahre Entzündung dieser Theile ist, und von ganz andern Ursachen zu entstehen pflegt. Ein größerer Grad dieses Uebels ist, wenn die Haut, welche diese knotenartige Geschwulst bedeckt, zugleich roth, entzündet, und sehr schmerzhaft anzufühlen ist. Wenn aber diese Entzündung lange anhält, oder in der Cur schlecht behandelt worden ist, so dringt das daselbst stockende Geblüt in die nebenliegenden Milchgefäße, und es erfolgt hierauf der Abgang einer mit Blut vermischten Milch, so man alsdenn mit dem Nahmen des Blutmelken beleget. Es erhellet aber von selbst, daß diese zwo Krankheiten einerley, und nur dem Grade und der Dauer nach, unterschieden seyn.

Der Landmann hält gemeiniglich dafür, daß der erste Grad dieses Uebels durch den Biß der so genannten Spitzmäuse, oder eine Schlange, die sie Würmer nennen, verursachet werde. Diese Meinung aber ist grundfalsch;

falsch; eben so wie es auch jene ist, wenn nähmlich dieselbe Krankheit einen höhern Grad erreicht hat, und sodenn die Milch mit Blut vermengt ausgemolken wird; welchen Zustand der gemeine Mann durch Zauberey beygebracht zu seyn glaubt, weil das Alterthum diesen Irrthum gelehret, und man solches in dem Becher, Florinus, und andern ökonomischen Büchern, aufgezeichnet findet, die es bis auf unsere Zeiten fortgepflanzt, und zugleich viele abergläubische Mittel dafür angerathen haben. Es ist nunmehr eine ausgemachte Wahrheit, daß diese Krankheit weder von dem Biß eines giftigen Thieres, noch von der eingebildeten Zauberey, herkomme, sondern beyde Krankheiten eine, nur dem Grade und der Dauer nach unterschiedene, wahre Entzündung der Euter sey. Die Geschwulst, die Röthe, die Spannung und der Schmerz, sind überzeugende Beweise dieser Wahrheit; und man siehet zugleich, daß, wenn eine solche Entzündung nicht im Anfange durch geschickte Arzeneymittel zertheilt worden, solche alsdenn in ein Geschwür und Eiterung, oder in eine verhärtete Geschwulst, verwandelt werde. Wie könnte aber alles dieses geschehen, wenn nicht eine Entzündung dieser Theile vorhergegangen wäre? Die wahren Ursachen der entzündeten Euter sind daher folgende: eine Stockung der Milch in den Milchgefäßen, welche durch äußerliche Erkältung der Euter, und besonders durch das Schwimmen im kalten Wasser, sehr oft erzeuget wird; Unreinigkeit und der Mist, welcher sich an die Euter anleget; eine widernatürliche Ausartung der Milch, die alsdenn wegen ihrer schlechten Beschaffenheit um so leichter stocken, und dieses Uebel hervorbringen kann; äußerliche Verletzungen der Euter, als: Stoßen, Fallen, Schlagen und Reiben an harte Körper, wie solches sowohl auf der Weide an Steine, Holz und Gebüsche, als auch im Stalle von den untergestreueten Tannen- und Fichten-Nadeln, geschehen kann. Nicht weniger gibt auch das

Stoßen

Stoßen und Ziehen der saugenden Kälber, und das grobe Behandeln bey dem Melken, eine nicht seltene Ursache dieser Entzündung ab. Die Menge der jetzterwähnten Ursachen dieser Krankheit ist hinreichend genug, dieses Uebel eben so oft hervor zu bringen, als es wirklich geschieht; und man hat daher keinen Grund, die Quelle ihres Daseyns in einer so weiten und eingebildeten Entfernung zu suchen. Es ist eben so lächerlich, die Ursache von dem entzündeten Euter bey den Kühen, von dem Biß einer Spitzmaus oder Kröte und der Bezauberung herzuleiten, als es lächerlich seyn würde, die so oft vorkommende gleiche Krankheit an den Brüsten der Weiber, in dieser Ursache zu suchen. Ich tadle diese irrige Meinung aber nur in der Absicht, weil sie zugleich zu einer falschen Curmethode Anlaß gibt.

Obgleich dieses Uebel nicht zu den innerlichen, sondern nur zu den äußerlichen Entzündungen gehört, so erfordert es dennoch, wenn der Grad der Krankheit groß ist, mit den innerlichen Entzündungskrankheiten gleiche Heilart; widrigenfalls steht zu befürchten, daß eine solche heftige Entzündung nicht leicht zertheilet, sondern, wegen der drüsigen Beschaffenheit der Euter, entweder in ein Geschwür, oder aber in eine Verhärtung der Theile (Scirrhus) übergehen dürfte. Wenn sich eins dieser letztern Uebel eräugnet, so ist allemahl gewiß, daß auch ein und andere Milchgefäße dadurch zu Grunde gehen, daher eine solche Kuh nimmermehr die vorige Milch geben kann, sondern an dieser mehr oder weniger verlieren, ja gemeiniglich 1 bis 2 Zitzen bey ihnen gänzlich verdorben und unbrauchbar gemacht werden. Eben so ist es auch gewiß, daß, wenn eine Kuh einmahl ein solches Geschwür an ihrem Euter erlitten hat, oder eine Verhärtung daran zurück geblieben ist, beydes zu öftern neuen Entzündungen dieses Theiles Gelegenheit gebe, und das Vieh dadurch zu einem nützlichen Gebrauch meistens untauglich werde; welches in Wahrheit, bey guten

guten und jungen Kühen, von denen man sich außerdem die beste Hoffnung ihres Nutzens versprechen könnte, von großer Wichtigkeit ist.

Wenn daher der Grad dieser Entzündung sehr gelind wäre, so kann man solche mit dem Gebrauche folgenden Mittels zu zertheilen suchen, ohne daß man dabey innerliche Arzeneyen zu geben nöthig hätte.

Man nimmt venetianische Seife 2 Loth, läßt solche mit ¼ Quart frischer Kuhmilch bey gelindem Feuer schmelzen, tunket alsdenn ein flanellnes Tuch von erforderlicher Größe darein, und leget es, nachdem dieses vorher wohl ausgedruckt worden, warm, täglich 4 bis 5 mahl über die Entzündung, und über dieses noch einen Bausch von trockner Leinwand, wodurch verhindert wird, daß der aufgelegte Umschlag nicht zu geschwind kalt werde. Es versteht sich von selbst, daß alles dieses mit einer angelegten Binde befestiget werden müsse.

Ich bin gewiß, daß es fast beständig gelingen werde, mit diesem einzigen äußerlichen Mittel die wichtigsten Entzündungen der Euter glücklich zu curiren. Diese gute Wirkung ist aber nicht allemahl ganz zuverläßig, wenn man nicht auch zugleich durch Aderlaßen das Geblüt zu vermindern, und dessen Wallung durch niederschlagende Mittel zu dämpfen suchet. Weil aber überdies die Anwendung dieser Mittel stets unschädlich, wenig kostbar, und allemahl nützlich ist: so würde man bey dessen Gebrauch in einem gelinden Grade dieses Uebels, allemahl sicherer und weiser handeln. Ich rathe daher, daß, wenn die Entzündung dieser Art die mindeste Wichtigkeit verrathen sollte, man ungesäumt eine dem Euter nahe liegende Blutader eröffnen, und dabey, nachdem das Uebel gering oder heftig ist, 1 bis 2 oder 3 Pfund Blut fließen laße. Innerlich kann man zugleich mit gutem Erfolge des Tages dreymahl einen Löffel voll von von folgendem Pulver, mit Wasser vermischt, geben.

Man nimmt zu Pulver gestoßene Auster- oder Muschelschalen, 8 Loth; gereinigten Salpeter, 2 Loth; Campher, ½ Quentchen. Der Campher wird zuerst mit einem Par Nuß- oder

Mandelkerne zu einem Pulver abgerieben, sodenn durch ferneres Beymischen und Abreiben mit dem Salpeter und den Austerschalen, zu einem Pulver gemacht, welches man in einem Zukkerglase zum Gebrauch verwahret.

Dieses Pulver kann zugleich bey allen Viehkrankheiten, deren Art und Ursache man nicht erkennet, gebraucht werden.

Hiernächst setzt man den äußerlichen Gebrauch des vorher angezeigten Mittels beständig, und bis zur Zertheilung der stockenden Säfte, fort; oder wenn man es noch wirksamer haben will, nimmt man Eibisch oder Pappel-Kraut, 4 Hände voll, Hohlunderblüthe 1 Hand voll, Leinsamen 4 Loth, kochet dieses in Wasser, thut venetianische Seife 1 Loth, und Salmiak ½ Loth hinzu, und gebraucht es eben so, wie das erste Mittel. Uebrigens muß man die Kühe bey dieser Krankheit nur sparsam füttern, und sie, wenn es die Jahrszeit erlaubt, mit lauter grünen Kräutern ernähren. Auch ist alle Erkältung und Unsauberkeit dabey sorgfältig zu vermeiden.

Man ist aber auch nach der bisher angezeigten Heil-Art nicht immer so glücklich, die Zertheilung der Entzündung zu bewirken, sondern es kann dieselbe bey einem hohen Grade, wo man zugleich diese Mittel sehr spät zu gebrauchen anfängt, entweder in eine Vereiterung, oder in eine verhärtete Geschwulst, übergehen. Im ersten Falle, darf man nur das zuerst angeführte Mittel, mit einer Hand voll Kamillenblumen, oder eben so viel Käsepappelkraut versetzen, und solches bis zur Zertigung, wie vorher, gebrauchen; alsdenn aber wird die Eitergeschwulst eröffnet, und dasselbe Mittel so lange fortgesetzt, bis sich alle Verhärtungen und Geschwulst aufgelöset, worauf man endlich die völlige Heilung durch ein täglich einmahl auf die Wunde gelegtes Pflaster, (wozu das so genannte Nürnberger Pflaster am dienlichsten ist,) befördert.

Sollte aber die Entzündung in eine Verhärtung gegangen seyn, und demnach einen harten und unschmerzhaften Knoten in dem Euter zurück gelaßen haben: so gibt

gibt man einer solchen Kuh anfänglich des Tages dreymahl, einer Bohne groß, Schierlingsextract, und vermehrt dessen Dose bey dem beständig fortgesetzten Gebrauch, jeden dritten Tag in doppelter Quantität, bis endlich das Uebel gänzlich gehoben, und dadurch entweder zu einer Zertheilung, oder gutartigen Eiterung, gebracht worden. Um nun diesen Endzweck desto mehr zu befördern, ist nöthig, daß zugleich eine gehörige Quantität von frischen oder gedörrten Schierlingskraut in ein leinenes Säckchen gethan, dieses alsdenn in siedheißes Wasser getauchet, und, nachdem es wieder stark ausgedrückt worden, so warm als zu erleiden, äußerlich auf die verhärtete Geschwulst des Euters geleget werde, welches man des Tages einigemahl wiederhohlet, und die Säckchen jeden dritten Tag mit frischem Schierlingskraut erneuert. Jetztgedachte beyde Mittel sind die einzigen, von denen man sich bey dergleichen verhärteten Geschwülsten einigen Nutzen versprechen kann; und ob sie gleich nicht allemahl den gesuchten Endzweck leisten, so thun sie solches gleichwohl sehr oft. Nur ist hierbey noch zu erinnern, daß man bey einer guten Kuh, an deren Zucht viel gelegen ist, ja nicht zu früh von dem Gebrauche dieser Mittel abstehe.

Bey dieser Gelegenheit muß ich ein Par üble Gewohnheiten tadeln, die man bey der Entzündung der Euter, zum Nachtheil des armen Viehes, anzuwenden pflegt. Man suchet diese Entzündungen fast beständig, entweder mit Bestreichung sehr hitziger Oehle, als: Stein- oder Wachholderöhl ꝛc. oder mit Ueberlegung eines scharfen Essigs, welcher mit vielen Lehm vermischt worden, zu zertheilen. Beyde sind hierzu unschicklich, und fast allemahl höchst schädlich. Die hitzigen Oehle vermehren die schon vorhandene allzugroße Hitze; und der mit Essig vermischte Lehm taugt nicht auf entzündete Stellen, welche Milchgefäße enthalten, weil alle Säuren die Milch gerinnen machen, welches Gerinnen ohne hin die erste Ursache der entzündeten Euter ist. Weil aber letzteres Mittel zugleich eine zusammenziehende Kraft hat, so wird zwar auf solche Art das noch dünne und flüssige der entzündeten Geschwulst geschwind

und bald zertheilet, die Zufälle mindern sich in den ersten Tagen sehr schnell; allein, nach etlichen Jahren bemerkt man einen harten und nunmehr ganz unschmerzhaften Knoten, welches alsdenn eine wirklich verhärtete Geschwulst ist, von der man das Flüssige zerstreuet, und das übrige zu einem unauflöslichen Klumpen verhärtet hat, welcher den Ausfluß der Milch durch eine oder mehr Zitzen für beständig hindert, und sich nicht anders, als durch die oben angegebene Heilungsart mittelst des Schierlings, curiren läßt.

Hrn. von Willburg Anleit. für das Landvolk ꝛc. Nürnb. 1776, 8. S. 112—122.

Nach Hrn. v. Fischer Vorschrift, in seinem Liefländ. Landwirthschaftsbuch, Halle, 1753, 8. S. 181, wird die Geschwulst der Euter einer frisch milchenden Kuh, gehoben: 1) durch mögliches Fortmelken, damit die Milchstockung nicht zunehme; 2) durch Räuchern mit Wachs oder Roggenmehl, auf glühenden Kohlen, doch nicht zu heiß; welches mit Schmieren einer Salbe von Bockstalg und Fett, oder mit einer Bähung von gekochten Kamillen, Isopp, Liebstock und Hopfen, abzuwechseln. Der Geschwulst wird sehr vorgebeuget, wenn man die Kühe, ein Par Wochen vor dem Kalben, täglich etwas melket.

Siehe auch den Art. Blutfluß der Kühe, im VI Th. S. 18, f.

Euter-Geschwulst und Entzündung bey Schafen. Böse Euter bekommen die Mutterschafe vornehmlich zur Lammzeit, und ihrer viele müssen daran umkommen, wenn die Entzündung des Euters überhand nimmt, und der kalte Brand dazu schlägt. Unerachtet nun also dieses eine gefährliche Krankheit der Schafe ist, so findet man doch nicht, daß die ökonomischen Schriftsteller dieselbe genaue: untersucht, und bewährte Mittel dagegen vorgeschlagen hätten. William Ellis, der einen besondern Tractat von der Schafzucht geschrieben hat, welcher vom sel. Hrn. Prof. Schreber seinen beliebten Sammlungen stückweise eingerückt worden ist, berührt nichts weiter davon, als daß er einige Salben vorschlägt, um das Euter von der Geschwulst zu heilen, welche auch gute Dienste leisten sollen, wenn das Euter aufbricht; imgleichen, wenn geronnenes Geblüt oder Quetschungen die Ursache des Uebels sind. Diese Salben sind, nach S. 130 des XI Th. und S. 12 des XIII Th. der Schreberischen Sammlungen folgende: „Man nimmt frische ungesalzene Butter, ¼ Pfund, oder ein Quartierchen Baumöhl, „thut darein 5 Unzen Terpenthin, 6 Unzen Honig, 3 Unzen frisches unausgeschmolzenes Wachs, 2 Unzen Baumharz, und „1 Unze Mennig. Der Terpenthin, Honig, das Harz und „Wachs kommen in einen glasurten irdenen Topf, und werden „bey gelindem Feuer durch einander gerührt, bis alles sich vereinigt. Alsdenn wird die Butter und das Mennigpulver dazu gethan, und muß ein- oder zweymahl mit einander aufsieden, so ist es fertig, und wird hernach in einem Topfe zum „Gebrauch aufgehoben". Die Zubereitung der andern Salbe giebt er folgendergestalt an: „Man sammelt auf Wiesen die so genannte Otterzunge, schneidet es klein, und stampfet es im Mörser, preßt sodenn den Saft heraus, und kochet „ihn mit frischem Speck, oder noch besser, in frischer ungesalzener Butter eine Viertelstunde lang. Mit dieser Salbe bestreichet man die Euter der Schafe und Kühe, welche von solchem Uebel angefochten werden".

Geutebrück, welcher doch 2 Bände von der Schafzucht geschrieben hat, sagt von bösen Eutern nichts weiter, als S. 239 im 1 Bande folgende wenige Worte: „Wenn Mutterschafe böse Euter bekommen, ist es selten von „guter Folge. Wenn fleißig Ausdrücken und mit Honig schmieren nicht bald hilft, müssen sie sterben".

Derjenige Schriftsteller, welcher noch am allerumständlichsten von dieser Schafkrankheit handelt, ist Leopold, in seiner Einleit. zur Landwirthschaft, S. 352, fgg. Er erwähnt dreyerley Ursachen dieser Krankheit. „Erstens" sagt er: „befinden sich unter den säugenden Schafen auch viele milchreiche Mütter, zumahl wenn es ein junges „starkes Schaf ist, und solches gut Futter, reine und gute Hütung genießt. Geschieht es nun, daß ihr Lamm entweder aufstößig wird, oder es zwingt die Milch nicht alle, weil es noch „zu zart ist, oder es gewöhnt sich das Lamm zeitig und gut an „das Futter, oder es kann, eine Nacht über, das Lamm und „die Mutter nicht zusammen kommen: so geschieht es eben, als „wie bey einer Mutter eines Kindes, daß die Milch im Euter

„sich verdickt, und folglich das Euter erhitzt und böse werden „muß. Auch kann 2) eine Schafmutter eben in ihrer Art ein „Schrecken, als wie eine Kinder-stillende Mutter, haben. „Denn es kann ein lammsäugendes Schaf entweder von einem „Hunde, oder von etwas andern, unvermuthet erschreckt wer„den, daß davon die Milch im Euter, eben wie einer Kinder„Mutter, erstarrt. Wenn nun das Lamm die Milch nicht bald „absauget, so kann dadurch dem Schafe das Euter bald böse „werden. Drittens, wenn die Lämmer entwöhnet werden, oder „es stirbt dem Schafe das Lamm, so kann, zumahl wenn es ein gut „säugendes und reichlich milchhabendes Schaf ist, auch geschehen, daß ein solches Mutterschaf ein böses entzündetes Euter „bekommt, und zwar sehr leicht, wenn die Schäfer ein solches „milchreiches Schaf, dem das Lamm entgangen, nicht bald „mit einem andern Lamme versorgen, oder wenn sie die Milch „aus dem Euter nicht bald abmelken".

Diesen allhier angeführten Ursachen sind noch folgende hinzu zu fügen: 1) Ist diese Krankheit am gewöhnlichsten in den Monathen März und April, wo die Schafe bey offenem Froste und gutem Wetter auf die Saat und Weide getrieben werden. In diesen Monathen ist die Witterung noch sehr abwechselnd, und es wehen, nachdem die Sonne warm geschienen hat, kalte und rauhe Winde; diese verhindern die Ausdünstung der Schafe, und es entstehen Stockungen des Geblütes in den Eutern, daß solche böse werden. Freylich wäre es wohl am zuträglichsten, wenn bey solcher Witterung das Vieh im Stalle behalten werden könnte; allein, es will solches der vom Winter übrig gebliebene Vorrath an Futter nicht allemahl verstatten. 2) Wenn sich verschiedene Thiere an die Euter der Schafe zur Zeit des Säugens der Lämmer anhängen, als z. E. Wieseln, Ottern, Ratzen und Maulwürfe, zu thun pflegen. Hr. Leopold verneint zwar dieses in Absicht der Wieseln damit, weil im Herbst, und ehe die Schafe Lämmer ziehen, solche keine böse Euter bekommen; allein zu solcher Zeit legen sich die Wieseln an die milchleeren Euter nicht an. Der Biß und das bloße Anhau-

Anhauchen von Wieseln ist einem jeden Thiere schädlich, und zieht eine Geschwulst nach sich. Ein besonderes Exempel von Ottern, welche in den Schafstall eingeschlichen waren, und viele böse Schafeuter veranlaßten, wird im 17 St. der Oekonom. Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schles. v. J. 1773, S. 133 erzählt. Der Schäfer hörte nähmlich des Nachts zu öftern mahlen ein Schmatzen im Stalle, und forschte also nach, woher solches kommen möchte. Er merkte, daß dieses bey einem Mutterschafe war, und als er sich bey dem Scheine einer Laterne hinan schlich, sahe er, daß eine Otter am Euter des Schafes saugte. Man hat überdies aus der Erfahrung, daß die Ottern den Kühen, wenn sie in den Wald gehen, die Milch aus den Eutern saugen. Sie wissen so geschickt an den Hinterbeinen hinauf zu schleichen, bis sie an das Euter gelangen. Die Kühe, welche beym Saugen der Otter eine angenehme Empfindung und einen Kitzel verspüren, halten stille. In Ställen, wo es Ratzen gibt, setzen und hängen sich diese Thiere an die Euter, so, daß die Schafe das Aussaugen nicht verwehren können, die Euter werden aber davon entzündet. Ebenfalls hängen sich die Maulwürfe an die Euter; sie graben sich im Winter, den Mist hindurch, in die Ställe hinein, weil sie der Wärme nachgehen. 3) Es pflegen auch die Schafmütter den so genannten Schuppengrind an den Zitzen oder Strichen zu bekommen; dabey verstopft sich die Milch, das Euter wird verhärtet, und fängt an zu schwären. Diese Schuppen muß man unverzüglich mit einem stumpfen Messer losmachen.

Da in den ökonomischen Schriften so wenig von dieser Krankheit gefunden wird: so kann es auch nicht fehlen, daß man Hauptmittel wider dieselbe vergeblich darinnen suchet. Dasjenige, was Leopold am angezogenen Orte anführet, besteht in Folgendem: „Die Schäfer schmieren zwar die bösen Euter den Schafen mit

„Butter; sie waschen solche auch mit Buttermilch, manche auch „mit Brandwein; sie nehmen solche zwar in Acht, so gut, als „sie in solchen Zufällen können; sie werden aber niemahls verhin„dern, daß nicht das Euter, wo nicht ganz, doch zum wenig„sten eine Seite darauf gehe; ja, selten bringen sie eins mit „dem Leben davon. Die Schäfer sind auch hierinn nicht sofort „einer Unachtsamkeit zu beschuldigen, wenn das Schaf die Milch „im Euter behalten, oder solche das Lamm nicht alle abgesogen „hat; denn unter einer Menge alter Schafe und Lämmer ist „solches unmöglich zu übersehen. Die Schäfer werden den „Zufall am Mutterschafe nicht eher gewahr, als wenn sie sehen, „daß dasselbe auf einem Beine, auf welcher Seite das Euter „böse geworden, zu hinken anfängt; dann ist es aber allemahl „zum Zertheilen der Milch schon zu spät, denn das Euter hat „schon die Inflammation bekommen, und die verstandene Milch „muß nun zur Materie werden. Ueberdem kann einem Schafe „nicht so, als einer kindstillenden Mutter, auf viele Art Hülfe „geleistet werden. Wenn die Schäfer ein Schaf, das ein bö„ses Euter bekommt, gewahr werden, und sperren es in ein war„mes Ställchen ganz allein, drücken demselben aus den Stri„chen die Milch, und schlagen entweder in Brandwein getunkte „Flecke Tag und Nacht über; oder sie nehmen warmen Küh„Mist, und machen einen recht großen Umschlag davon über „das ganze Euter, und thun es, wenn einer trocken worden, „mit einem frischen Umschlag Tag und Nacht wieder; oder „wenn sie, in Ermangelung des warmen Kühmistes, von fetten „Lehm mit Milch eingeweicht dergleichen Umschläge machen: „so verhüten sie allemahl, daß doch die Materie nicht die ganze „Euterseite mit einnimmt, noch dem Schafe in den Leib ein„fressen kann, und daß solches endlich davon sterben müsse".

Hieraus erhellet, daß Leopold diese Krankheit fast für unheilbar hält; und es ist wahr, daß solcher Zufall eine genaue Sorgfalt, auch unverweilte Anwendung gehöriger Mittel erfordert. Hauptsächlich kommt es darauf an, daß man solche Mittel wähle, die der Geschwulst und Entzündung Einhalt thun. Das erste also, was gleich anfangs, wenn das Euter böse wird, vorgenommen werden muß, ist, daß man die Adern, welche von beyden Seiten des Euters nach dem Nabel hinzu gehen, öffne, um der Entzündung vorzubeugen, oder solche, wenn

wenn sie sich bereits zeiget, zu vermindern. So bald die Entzündung sich merken läßt, muß man das Schaf vom allzuvielen Saufen abhalten; hernach macht man Umschläge von Essig, oder gekochten Leinsamen, oder Backofenlehm. Es ist auch von guter Wirkung, wenn man das Euter mit Bierhefen, oder mit Fliedermus bestreichet.

Nach dem Berichte des 17 St. der Oekon. Nachr. der patr. Ges. in Schles. v. J. 1773, S. 135, hat man das Johannisöhl (Oleum hyperici) bey diesem Zufalle am bewährtesten gefunden. Sobald man bey einem Mutterschafe wahrnimmt, daß das Euter böse wird, so tunket man einen Federkiel in solches Oehl, und bestreicht den leidenden Theil damit. Befindet sich schon Hitze im Euter, so zieht das Oehl schnell hinein. Das Bestreichen muß aber oft wiederhohlt werden.

Nach dem 19 St. ders. v. c. d. J. S. 151, sind Milch-Matten, auf einen leinenen Lappen geschmiert, und um die bösen Euter geschlagen, ein langsam aber gut wirkendes Mittel.

Schierlingspflaster ist allen übrigen Mitteln im Zertheilen vorzuziehen, und macht auch, wenn die Eiterbeule nicht mehr zu zertheilen ist, gute Eiterung.

Ist ein offenes Geschwür vorhanden, so thut ein lauwarmer Umschlag von Schierlingskraut in Wasser gekocht, gute Dienste. Eben dieser thut auch bey Entzündungen, wenn sie in die Suppuration übergehen sollen, sehr gut.

So bald man bey Thieren das geringste von Stockungen in den Eutern merket, sollte man kühlende Laxiermittel eingeben, als z. E. Salpeter, und diesen mit Spießglas vermischen.

Findet man, daß das Thier viel zu saufen anfängt, so kann man sicher bald zur Ader laßen, auch Salpeter ins Wasser thun, welches sie nicht ungern saufen werden.

Nach dem 23 St. ders. v. J. 1777, S. 178, ist folgendes Mittel wider die bösen Euter der Schafe verschiedene Jahre hinter einander vortrefflich befunden worden. Man nimmt von 4 Eyern das Weiße, schlägt dieses zu einem Schaum, und mischet so viel Bleyweiß darunter, bis dieses zusammen die Consistenz einer Salbe bekommt, und gießt zuletzt noch etwas Baumöhl hinzu.

Ever, ein Fahrzeug; siehe unter **Eber**.

Everlasting, ein sammetartiger Zeug; siehe **Struck**.

Eviction, L. Evictio, Warandia, Guarandia, Fr. Guarantie, die **Gewähr**, **Gewährschaft**, **Währschaft**, **Währ**, die Sicherheit in Ansehung des ruhigen Besizzes einer verkauften oder einem Andern übertragenen Sache; daher die Præstatio evictionis, Fr. la garantie de l'eviction, eine Versicherung, die in allerley Handlungen jemanden von einem andern geleistet wird, daß er dabey nicht zu kurz kommen, sondern schadlos gehalten werden solle. Sie hat in allen beschwerenden (sub Titulo oneroso geschehenden) Handlungen, Kauf, Pacht, Miethe, An- oder Ueberweisungen, Vergleichen, Theilungen, u. d. gl. auch wenn sie ausdrücklich nicht bedungen worden, nicht aber in freywilligen Schenkungen, Statt. Es muß aber demjenigen, der die Eviction leistet (dem Gewährsmanne, Gewährer,) sobald der Käufer in Anspruch genommen wird, lis denunciiret, und die gewährte Sache zuvor rechtmäßig ausgeklaget werden, sonst ist er zu der Gewähr nicht verbunden; es sey denn, daß er sich ausdrücklich anheischig gemacht, solche zu leisten, sobald er nur würde vernommen haben, daß dem Käufer diesfalls wäre Streit erreget worden, obgleich er, der Käufer, ihm, dem Verkäufer, solches noch nicht hätte verkündigen laßen.

Bey dem Kauf und Verkauf der Landgüter, ist, in Ansehung der Evictionsfälle ein genaues Verzeichniß anzufertigen, dasselbe dem Kaufcontracte beyzufügen, und darinn diejenigen Fälle, wovon der Verkäufer die Gewähr übernimmt, zu bestimmen, nöthig. Zuvörderst wird sich wohl ein jeder Verkäufer, daß er den angegebenen Ertrag, so wenig von dem ganzen Gute, als auch von dessen besondern Wirthschaftstheilen, zu gewähren schuldig sey, vorbehalten. Selbst bey den gerichtlich verkauften und sub hasta erstandenen Gütern, kann solches von dem Verkäufer nicht verlanget werden.

Und

Und wenn auch gleich hierüber nichts ausdrückliches festgesetzt und verabredet worden wäre, so ist es schon einmahl durch den allgemeinen Gerichtsgebrauch eingeführt, daß der Käufer dieserhalb keine Gewährleistung zu fordern berechtigt sey, es wäre denn, daß er, dabey über die Hälfte verletzt zu seyn, beweisen kann. Hingegen der Gewähr des Gutes und dessen Theile selbst, kann sich ein Verkäufer unter keinerley Vorwand entziehen. Inzwischen können sich doch Fälle eräugnen, wo auch einer sonst dem Verkäufer nach den Rechten obliegenden Gewährleistung von dem Käufer entsaget wird, und dieser allein die Gefahr davon über sich behält. Soll aber dieses nicht blindlings, sondern mit einer gewissen Ueberlegung geschehen: so ist vor allen Dingen nöthig, daß der Verkäufer den Anspruch, den ein Dritter an ein oder anderes Grundstück von dem verkauften Gute machet, oder daran zu machen befugt ist, aufrichtig anzeige. Alsdenn kann eine Verabredung unter beyden Theilen, ob der Verkäufer die Gewährleistung prästiren solle, oder der Käufer ihn davon loslaßen wolle, Statt finden. Ja, kaufet Jemand, dieser geschehenen Anzeige ungeachtet, das Gut, ohne sich die Gewährleistung, dieses zu befürchtenden Anspruches wegen, ausdrücklich vorzubehalten: so kann er auch alsdenn mit seinem Regreß an den Verkäufer nicht weiter gehöret werden; vielmehr wird, daß er der Gewährleistung stillschweigend entsaget habe, nach aller Billigkeit vermuthet und angenommen. Verschweigt aber der Käufer den von einem Dritten zu befürchtenden Anspruch an dem verkauften Gute, so kann alsdenn unter den Contrahenten deshalb nichts verabredet werden, und der Käufer ist, ob er dem Verkäufer die Gewährleistung deshalb erlaßen wolle, sich zu erklären nicht im Stande. Der Verkäufer hat es sich solchemnach selber beyzumessen, wenn er den Käufer deshalb gehörig vertreten und schadlos halten muß.

Die

Die eigentlichen Gegenstände, bey welchen der Käufer eine Eviction zu fordern berechtigt, und der Verkäufer solche zu leisten verbunden ist, sind die wesentlichen Theile des Gutes, nebst dessen Zugehör, oder Pertinenzien.

Hierbey frägt es sich zuerst, was hierunter in Ansehung der Aussaat, wenn selbige höher, als sie wirklich ist, angegeben worden, festzusetzen sey? Da der Ackerbau ein wesentliches Stück des Landgutes ist, so muß derselbe auch als ein solches von dem Verkäufer, so, wie es ihm angegeben worden, evinciret werden. Es ist hier nicht von dem Ertrage, sondern von der Größe des Ackerbaues, welche in den meisten Fällen durch die angegebene Aussaat bestimmet zu werden pflegt, die Rede. Durch eine sorgfältige Erforschung der innern Güte des Bodens, kann sich zwar der Käufer in so weit, daß er weis, wie viel er von einem jeden Scheffel Aussaat an zu gewinnenden Früchten zu erwarten habe, überzeugen; die wirkliche Aussaat des ganzen Feldes aber ist er, wenn nicht eine geometrische Vermessung vorhergegangen, durch den bloßen Augenschein zu übersehen nicht im Stande. Ist ihm nun ein unrichtiges Maß der Aussaat angegeben worden, so folgt auch von selbst, daß er dadurch zu einem irrigen Ueberschlage von dem Ertrage des Ackerbaues im Ganzen genommen, verleitet seyn müsse. Hieraus ergibt sich von selbst, daß, dem Käufer die Richtigkeit der angegebenen Aussaat zu gewähren, schlechterdings eine Schuldigkeit des Verkäufers sey.

Das Landgut, wo der Käufer die Gewähr der Aussaat verlanget, ist entweder ohne Anschlag, oder nach demselben, verkauft worden. In dem ersten Falle fällt die Gewährleistung von selbst hinweg, indem dem Käufer keine bestimmte Aussaat angeschlagen worden, folglich auch nicht, was ihm daran fehle, angegeben werden kann. Hat er sich gleich dieselbe höher, als er sie wirklich befindet, vorgestellt, so können doch solche bloße Einbildungen keinen Grund zu einer wirklichen Evictionsklage abgeben; er muß es vielmehr seiner eigenen Unvorsichtigkeit zuschreiben, daß er sich in dergleichen unbestimmten Kauf eingelaßen hat. Ist hingegen bey dem geschlossenen Kaufcontract ein ordentlicher Anschlag zum Grunde gelegt worden, so muß wiederum, ob dieser Anschlag sich auf eine vorhergegangene geometrische Vermessung gründe, oder die Aussaat nur nach der Zeugen Aussage, oder dem Inhalt der Wirthschaftsrechnungen, angesetzt sey, ein Unterschied gemacht werden. Wo eine geometrische Vermessung des Feldes vorhergegangen, da ist der Käufer das Aussaatsquantum selber zu bestimmen im Stande. In einem solchen Falle kann daher der Verkäufer zur Gewähr und Vertretung der angesetzten Aussaat nicht angehalten werden. Der Käufer hat alle Data, woraus er dieselbe beurtheilen können, vor sich gehabt; und es ist folglich seine eigene Unwissenheit Schuld daran, wenn er sich darin geirret hat. Ganz anders aber verhält sich die Sache, wenn zwar ein Anschlag angefertigt, dabey aber keine geometrische Vermessung zum Grunde geleget worden. Hier ist der Käufer die Größe und den Umfang des Ackerbaues, zumahl wenn die herrschaftlichen und Baueräcker mit einander vermengt liegen, zu übersehen nicht vermögend, sondern er muß solche gänzlich nach der angesetzten Aussaat beurtheilen. Ist nun diese unrichtig angegeben, so hat er dadurch nothwendig einen falschen und irrigen Begriff von dem Umfange des Ackerfeldes erhalten müssen. Er ist solchemnach durch dergleichen falschen Anschlag offenbar in einen nicht zu vermeidenden Irrthum gesetzt, und folglich vorsätzlich verletzt worden. Bey solchen Umständen nun kann es wohl kein Bedenken haben, den Verkäufer zur Gewähr der angeschlagenen Aussaat anzuhalten; es wäre denn, daß er sich in dem Kaufcontract, solches nicht thun zu wollen, ausdrücklich vorbedungen hätte.

Die Beylaßstücke eines Gutes haben in diesem Fall mit den Pertinenzien einerley Natur; es ist also auch in Ansehung ihrer, der Verkäufer zur Eviction verbunden.

Es kann jedoch der Verkäufer nicht allemahl, noch zu allen Zeiten, auch selbst in den vorbenannten Gegenständen, zur Gewährleistung angehalten werden. Die Gesetze sowohl, als auch die natürliche Billigkeit, sprechen ihn in verschiedenen Fällen davon frey.

Der

Der Verkäufer ist 1) alsdenn keine Gewährleistung schuldig, wenn der Käufer auf dieselbe ausdrücklich entsaget hat; 2) wenn ein erkauftes Gut aus landesherrlicher Macht entweder ganz, oder zum Theil, weggenommen wird; 3) wenn der Käufer den Anspruch, der einem Fremden daran zukommt, gewußt, und dem unerachtet den Kauf vollzogen hat.

Die Pertinenzstücke eines verkauften Landgutes dürfen nur alsdenn von dem Verkäufer gewähret werden, wenn sie dem Käufer als ein nutzbarer Theil mit angeschlagen, oder auch in dem Anschlage ein gewisses Capital dafür ausgeworfen worden; ist aber dasselbe nur, ohne einen Nutzen davon anzurechnen, oder ein Capital dafür auszuwerfen, zur Nachricht des Käufers aufgeführet, so ist er, deshalb eine Gewährleistung zu verlangen, nicht berechtigt.

Auch bey den Beylaßstücken können Fälle vorkommen, die nach eben diesem Fuß beurtheilet werden müssen. Der größte Theil des zu einem verkauften Gute gehörigen Beylaßes ist zwar von solcher Beschaffenheit, daß er zu dessen gebührenden Bewirthschaftung nicht entbehret werden kann; und dergleichen nothwendige Beylaßstücke müssen auch von dem Verkäufer eben so, wie die nutzbaren Pertinenzien des Gutes selbst, gewähret werden. Es gibt aber auch Beylaßstücke, welche nicht schlechterdings zur Bewirthschaftung und Bestellung des Gutes unentbehrlich sind, sondern nur zur Zierrath und zum äußern Ansehen gereichen. Geschiehet es nun, daß dergleichen entbehrliche Beylaßstücke von einem Dritten in Anspruch genommen, und auch wirklich evinciret werden: so ist der Verkäufer deshalb die Gewähr zu leisten nicht verbunden.

Ein Käufer kann auf einer Seite fast niemahls sicher seyn, ob nicht der Fall einer Gewährleistung entstehen werde; und auf der andern Seite ist wiederum in den Rechten festgesetzt, daß das Eigenthum von dem verkauften Gute nicht eher, als nach geschehener völliger Bezahlung des versprochenen Kaufgel-

des,

des, an ihn übergehe. Dieses hat nun den Rechtslehrern Gelegenheit gegeben, die Frage aufzuwerfen: Ob der Verkäufer wegen der zu besorgenden Gewährleistung dem Käufer eine besondere Caution und Sicherheit zu bestellen schuldig sey? Die Meinung der meisten gehet dahin, daß solches nicht nöthig wäre, sondern der Käufer sich an der in dem Kaufinstrument versprochenen Gewährleistung begnügen müsse, es wäre denn, daß durch die Gewohnheit der Provinz ein anderes eingeführt, oder auch eine besondere Cautionsbestellung ausdrücklich versprochen worden. Inzwischen nehmen sie hiervon einstimmig den Fall aus, wenn sich bereits, wie sie sich ausdrücken, in limine contractus ein Evictionsfall hervorthut. Alsdenn halten sie den Käufer für berechtigt, das noch an sich habende Kaufgeld bis zum Austrag der Sache an sich zu behalten. Mit dem Ausdruck in limine contractus aber, wollen sie so viel sagen, daß der Anspruch eines Dritten noch vor der völligen Auszahlung des Kaufgeldes schon rege gemacht werde, obgleich derselbe erst lange nachher zur Wirklichkeit gebracht wird. Daß der Käufer in solchem Falle, wo er die Gefahr gleichsam vor Augen siehet, auf seine Sicherheit bedacht seyn, und ihm die Rechte darunter zu Hülfe kommen müssen, ist auch der Billigkeit vollkommen gemäß. Der gewöhnliche Weg hierunter ist zu unsern Zeiten fast überall dieser, daß bey einem jeden geschehenen Verkauf, zur Sicherheit des Käufers, alle diejenigen, die an dem verkauften Gute einen Anspruch zu haben meinen, edictaliter vorgeladen werden, und das Kaufgeld, wenn Käufer und Verkäufer nicht eines andern unter sich einig geworden sind, bis zur erfolgten Präclusion gerichtlich deponiret wird.

Eine umständlichere Ausführung der jetzt vorgetragenen Sätze, findet man in dem zweyten Bande der Oeconomia forensis, Berl. 1776, 4. S. 264, f. und 376 — 392.

Was die bey Verpachtung der Landgüter vorkommenden verschiedenen Evictionsfälle betrifft: so kommen zwar die Pächte mit den Käufen hierunter in vielen Stücken überein; inzwischen kann man doch nicht in allen Fällen von demjenigen, was von den Käufen gesagt worden, schlechterdings auf die Pächte, ohne einen falschen und unrichtigen Schluß zu ziehen, eine sichere Anwendung machen. Die Gewährleistung, die

ein

ein Pachter zu fordern befugt ist, hat, in Rücksicht der einem Käufer zuständigen, nach Verschiedenheit der Umstände, theils engere, theils aber auch weitere Gränzen; und es ist unstreitig, daß einem Pachter in verschiedenen Fällen eine Gewährleistung zukomme, die der Käufer von seinem Verkäufer nicht fordern kann.

Wegen des Gutsertrages, kann so wenig der Pachter, als der Eigenthümer, Gewährleistung fordern. Wegen des Ausfalls in den bestimmten Gefällen, ist ein Pachter zu allen Zeiten und unter allen Umständen dergleichen zu fordern berechtigt. Dasjenige, was bey den Käufen wegen Gewährleistung der Aussaat festgesetzt worden, findet auch bey den Pächten um so mehr Statt, als solches in die gegenwärtige Abnutzung des verpachteten Gutes einen unmittelbaren Einfluß hat, und es ganz natürlich ist, daß ein Pachter nach dem Verhältniß der weniger befundenen Aussaat auch geringere Aernden haben müsse. Jedoch nur allein in solchen Fällen, wo ein ohne geometrische Vermessung angefertigter Anschlag vor den Pacht vorher gegangen, ist der Pachter mit seiner Evictionsklage zu hören.

Dem Pachter muß, wenn nicht deshalb in dem Pachtcontract ein anderes vorbedungen wäre, jederzeit der anschlagsmäßige Beylaß mit übergeben werden; es ist aber einerley, ob dem Pachter dieser ihm nach den Rechten gebührende Beylaß gar nicht, oder in solchen Stücken, die nachher von einem Fremden in Anspruch genommen und evinciret werden, geliefert worden. Die Gewährleistung, die ein Pachter wegen der meisten Beylaßstücke zu fordern hat, ist von einem noch weitern Umfange, als diejenige, wozu ein Käufer berechtigt ist. Der Käufer muß zufrieden seyn, wenn ihm die evincirten Beylaßstücke ersetzet werden; bey dem Pachter hingegen müssen diese Stücke nicht allein von dem wieder zurück zu liefernden Inventarium abgeschrieben, sondern ihm auch die dadurch entgehende Abnutzung an

an dem Pachtgelde vergütiget werden; und diese Vergütigung pflegt, besonders wenn der evincirte Beylaß den Viehstand betrifft, zu sehr wichtigen und weitläuftigen Schadenberechnungen Gelegenheit zu geben.

Das Entsagen auf die Gewährleistung, findet bey Pachtungen nicht Statt. Denn, die Gewährleistung bey den Pächten gehet niemahls auf das Eigenthum, sondern nur auf die Abnutzung. Wenn nun ein und anderes nutzbares Pertinenzstück durch fremde Ansprüche verloren gehet, so kann der Pachter auch die ihm dadurch abgehenden Nutzungen dem Eigenthümer unmöglich entrichten, und es würde die höchste Unbilligkeit seyn, wenn der Verpachter solches von ihm fordern wollte. Dem Pachter muß, der geschehenen Entsagung ungeachtet, die anschlagsmäßige Abnutzung des evincirten Pertinenzstückes von dem Pachtgelde abgeschrieben werden, und es kann dessen auf die Gewährleistung geschehene Renunciation weiter nichts wirken, als daß er, den Eigenthümer nicht noch außerdem ob lucrum cessans & damnum emergens in Anspruch zu nehmen, gehindert wird. Man muß dem Pachter zwar in dem Pachtcontract auf alle Gewährleistung Verzicht thun; jedoch kann diese Entsagung der Evictionsfälle nur auf das wirkliche Daseyn der verpachteten Grundstücke, in Ansehung ihrer Größe und ihres Umfanges, eine rechtliche Wirkung haben, dergestalt, daß der Verpachter, wenn einige von den verpachteten Grundstücken und Pertinenzien von einem Dritten in Anspruch genommen und evinciret werden sollten, dem ungeachtet dem Pachter deshalb gerecht zu werden, allemahl schuldig bleibe.

Wird dem Eigenthümer das Gut oder Pertinenzstück desselben durch landesherrliche Macht weggenommen, so ist derselbe den verpachteten Genießbrauch des weggenommenen fernerhin zu gewähren nicht im Stande; eine natürliche Folge ist es daher auch, daß der

Pachter den sonst versprochenen Pacht nicht weiter entrichten könne. Ein Verpachter, der sein Gut oder Grundstück bey einem von dem Landesherrn darauf gemachten Anspruch durch richterliches Erkenntniß verlieret, muß seinem Pachter deshalb in allen Stücken gerecht werden. Es ist nicht genug, daß dem Pachter in diesem Fall bloß die Abnutzung des verloren gegangenen Grundstückes von dem Pachtgelde abgeschrieben werde, sondern es steht auch demselben, aller Billigkeit nach, eine Klage ad interesse wider seinen Verpachter zu, zumahl, wenn die Abnutzung des verloren gegangenen Pertinenzstückes nicht zu den bestimmten, sondern steigenden und fallenden Gefällen gehört.

Ein Pachter, der die Ansprüche eines Dritten an die verpachteten Grundstücke gewußt, und dennoch gepachtet hat, ist von der ihm sonst zustehenden Gewährleistung auszuschließen, dergestalt, daß er weder eine Abschreibung der dadurch verloren gegangenen Abnutzung von dem Pachtgelde fordern kann, noch auch wider den Verpachter ad damnum & interesse zu klagen befugt ist. Es muß jedoch der Verlust des evincirten Grundstückes, sowohl bey Käufen als Pächten, niemahls von der Beschaffenheit seyn, daß daraus eine Læsio ultra dimidiam entstehen könne.

Ein Pachter kann eigentlich nur nutzbare Theile zum Pacht verlangen; sind ihm nun Pertinenzstücke, die keinen wahren Nutzen einbringen, ihm auch nicht als nutzbar angeschlagen sind, mit anvertrauet worden, so ist kein Grund vorhanden, warum er, wenn der Verpachter derselben durch den Anspruch eines Dritten verlustig gehen sollte, eine Gewährleistung zu fordern, berechtigt seyn könnte.

Auch diese Sätze, verdienen, im dritten Bande der Oeconomia forensis, 1777, 4. S. 139, f. und 306 — 315, weiter ausgeführt, gelesen zu werden.

Die

Die Gewährleistung hat auch Statt in Separationen, die zwischen zween und mehr in Compagnie gestandenen Kaufleuten geschieht, da sie sich unter einander verpflichten, daß, wenn die Activschulden, welche dem einen zu seinem Theile in der Theilung zugefallen, nicht eingehen sollten, sie dafür insgesammt wollten gehalten seyn, und ihn ein Jeder zu seinem Antheile schadlos halten; es wäre denn, daß sie die Schulden und Waaren durch das Los getheilet, und daß ein Jeder seine Gefahr laufen sollte, einig geworden wären. Von einem bloßen Gevollmächtigten oder Commissionär aber kann die Gewährleistung mit Recht nicht gefordert werden.

Evier, siehe Gosse.

Evonymoides, siehe **Celasterbaum.**

Evonymus, siehe **Spindelbaum.**

Ewige Blume, Elichrysum; s. **Sonnengoldblume.**

Excellenz, aus dem mittlern Latein. Excellentia, ein Titel, welcher im Abstracto noch Gesandten, vornehmen Staatsministern, Feldmarschällen und andern Personen gegeben wird, die diesen an Rang und Würde gleich sind. Ehedem war solches ein Titel kaiserlicher und königlicher Personen, nachmahls bekamen ihn die Fürsten. Noch 1346 wurde Elisabeth, die Wittwe des Landgrafen Friedrichs mit dem gebissenen Backen, von dem Magistrate zu Prag Excellenz genannt. Nachher wurde dieser Titel den Doctoren der Rechte und der Arzeneywissenschaft beygelegt.

Die Gelehrten bekleideten ehedem alle diejenige oberste Stellen im Staate, die zu Ausrichtung der Geschäfte nöthig waren. Dem Adel waren bloß die Hofämter vorbehalten. Als sich alle Gelehrsamkeit noch in die Klöster und unter die Geistlichkeit einschloß, waren die Kanzler und andere zu den Geschäften erforderliche Stellen mit Geistlichen besetzt. Als aber endlich im 14ten und 15ten Jahrhundert die Rechtsgelehrsamkeit unter den Laien zu blühen anfieng, so wurden zu diesen Stellen allenthalben Doctores Iuris erwählet. Diese

Doctores hießen Excellenz, und man gab ihnen diesen Titel fort, ob sie gleich Reichsvicekanzler, Kanzler, geheime Räthe, u. d. gl. wurden; denn ein Doctor Iuris wurde damahls sehr hoch geschätzet. Hierdurch wurde dieser Titel diesen Stellen gleichsam eigen. Als der Adel anfieng sich gleichfalls auf die Wissenschaften zu legen, und derselbe mithin zu den Geschäften gezogen wurde, so war der Titel Excellenz einmahl bey diesen Stellen so gewöhnlich geworden, daß man ihn auch denen gab, die keine Doctores Juris waren; und der Adel ließ sich denselben gar wohl gefallen, obgleich die Doctores Iuris gleichfalls noch damit beleget wurden. Mit der Zeit entstand ein Unterschied unter der Staatsexcellenz und der Schulexcellenz, und die letztere wurde auch bey den Doctoren der Arzneywissenschaft gewöhnlich. Dieser verächtliche Unterschied bewog endlich die Gelehrten, diesen Titel ganz und gar aufzugeben; und billige Gemüther trugen Bedenken, einen Titel weiter anzunehmen, der den höchsten Stellen des Staats beygeleget wurde. Zu unserer Zeit sind in einigen Reichsstädten, wie auch in Wien, die Doctores Medicinæ noch damit beehret worden, wiewohl er nach und nach immer ungewöhnlicher wird. Auf diese Art ist es geschehen, daß die Gelehrten um einen Titel gekommen sind, der ihnen ehedem vorzüglich zustand, und daß dieser Titel so schätzbar geworden ist, daß sich die obersten Bedienten des Staats denselben zur Ehre rechnen.

Hrn. v. Justi neue Wahrheiten ꝛc. 2 Band, Leipz. 1755, 8. S. 199, f.

Eb. Dess. gesammlete polit. und Finanzschr. ꝛc. Koppenh. und Leipz. 1761, gr. 8. S. 182.

Die Minister regierender Fürsten begehren, sonderlich in Deutschland, den Titel Excellenz, und würden es gern sehen, wenn er ihnen auch von den Ministern gekrönter Häupter gegeben würde. Es sind schon tausend Zwistigkeiten über diese Sache entstanden, und man hat viele Gründe dafür und dawider angeführt. Man kann sich in die Entscheidung eines solchen Streites nicht einlaßen; mich dünkt aber, daß ein Minister, der das Beste einer Provinz besorget, nicht verlangen kann, daß er einem Minister gleich gehalten werde, der das Beste eines großen Königreichs besorget. Man müßte noch einen Zwischentitel erfinden, um einen kaiserlichen oder königlichen Minister, von dem Minister eines kleinen Fürsten zu unterscheiden; und aus dieser Ursache geschieht es, daß die churfürstlichen Gesandten auf dem Reichstage zu Regenspurg den Titel Excellenz von den Gesandten der Fürsten annehmen, aber ihn ihnen niemahls geben, vermöge des im römischen Reiche festgesetzten Gebrauches.

Freyherrn v. Bielefeld Lehrbegriff der Staatskunst, 2 Th. Breßl. und Leipz. 1777, gr. 8. S. 468, f.

Excompte, siehe Disconto.

Excoriatio, siehe Abschälung der Haut. Durchliegen der Kranken.

Execution, 1. im bürgerlichen Gerichte, die richterliche oder gerichtliche Hülfe, die Hülfsvollstreckung, der Hülfszwang, ein Rechtsmittel, wodurch der Richter einem Kläger dasjenige, was er durch das Urtheil erhalten hat, wirklich verschaffet, oder, diejenige gerichtliche Handlung, wodurch der Ueberwiesene gezwungen wird, dem Urtheile Folge zu leisten. Ein obrigkeitlicher Befehl, wodurch die gerichtliche Hülfe verordnet wird, heißt ein Executorium, ein Gewaltsbrief, Fr. Exécutoire; und die Gebühr, welche der Schuldner für die gerichtliche Hülfe dem Richter entrichten muß, die Executionsgebühren, oder das Hülfsgeld.

Es geschieht die gerichtliche oder richterliche Hülfe entweder wegen einer gewissen Sache, welche sich bey dem Schuldner befindet, oder wegen einer habenden Forderung. Es wird dieselbe vollstreckt 1) in das vorhandene Vermögen, oder in die außenstehenden Schulden, und 2) auf bewegliches oder unbewegliches Gut; ja, in weitem Verstande genommen, wird die Hülfe auch 3) auf des Schuldners Person erstrecket, wohin z. E. gehört, wenn einem Kläger nach Wechselrechte durch Setzung der Wache oder Arrest des Beklagten, zu dem Seinigen verholfen wird. Die Sache, in de-

ren Abtretung oder Ausantwortung der Beklagte verurtheilet worden, wird bey der Execution ihm weggenommen, und dem Kläger zugestellet; oder, bey unbeweglichen Gütern, der Beklagte daraus geworfen (exmittiret), und Kläger eingewiesen (immittiret). Wegen einer Forderung hingegen, wird die gerichtliche Auspfändung vorgenommen. In die außenstehenden Schulden wird dergestalt geholfen, daß dem Schuldner des Schuldners auferleget wird, seinem Gläubiger an Capital und Interesse, bey Vermeidung des Wiedererſatzes, nichts zu bezahlen, sondern solches zur Verfall-Zeit in die Gerichte zu deponiren, damit es von dar dem Kläger entrichtet werde. Die Mobilien oder beweglichen Güter werden bey der Execution aufgeschrieben, taxiret, ins Gericht gebracht, oder jemanden Gerichtswegen anvertrauet, bis sie entweder der Schuldner wieder einlöset; oder solche dem Gläubiger um den gesetzten Preis abgefolget, oder dafür verkaufet oder verauctioniret werden. In unbewegliche Güter wird die Hülfe durch Ausschlagung eines Spans aus der Thüre, Ausgrabung oder Ausstechung eines Rasens oder Erden-Kloßes, Aushebung eines Weinrebens, Abhauung eines Zweiges, u. d. gl. vollstrecket; worauf die Einweisung durch Auslöschung des Feuers und Wiederanzündung desselben, Eröffnung der Gemächer und Uebergebung der Schlüssel ꝛc. vorgenommen wird. Derjenige, welchem durch Execution etwas eingeräumt wird, ist schuldig, solches mit nicht wenigerm Fleiße, als seine eigene Güter zu bestellen, auch dem Schuldner hiervon jährlich Rechnung, und wenn durch sein Versehen hierin etwas verwahrloset wird, dafür Erstattung zu thun. An dessen statt wird, auf des Gläubigers Verlangen, nach der Execution die Sequestration vorgenommen, und ferner zur Subhastation geschritten.

Die Execution kann ordentlich in des Schuldners sämmtliches Vermögen vollstreckt werden; doch soll man des

des Werkzeuges, so jemand zu seiner Kunst, Hanthierung oder täglichen Arbeit bedürftig ist, auch der Pferde, Ochsen, Schafe, des Samens, und andern, was man zum Ackerbau nothwendig gebrauchet, schonen, und solche nicht eher angreifen, als bis sonst nichts vorhanden ist.

In dem sachsenweißenfelsischen Amte Langensalze, ward eine vor Alters gebräuchliche, und lange außer Uebung gewesene besondere Art der Hülfsvollstreckung wider säumige Abgeber landesherrlicher Gefälle, nähmlich das Ausheben der Hausthore durch den Frohn, im Jahre 1736 mit gutem Effect wieder eingeführet. Das dießfalsige Rescript, d. d. Dresden, d. 7 Jul. 1555, st. in Hrn. Prof. Schrebers Samml. verschied. Schriften ꝛc. 2 Th. Halle 1756, gr. 8. S. 412.

In Wechselsachen, ist die Execution, sowohl in eigenen, als auch in trassirten Wechselbriefen, zu beschleunigen; wie aber solche zu vollstrecken sey, lehret der Artikel Wechsel. Wie denn überhaupt in klaren Schulden, und sonderlich in mercantilischen Sachen, die Hülfe oder Execution auf das schleunigste zu befördern ist. Es sind daher wider die Execution keine andere Ausflüchte zuläßig, als: der bereits geschehenen Zahlung, der Compensation, des Vergleichs (transactionis), und des rechtskräftigen Urtheils (rei judicatæ), und auch diese nur, in so fern sie von dem Beklagten sogleich und auf der Stelle erweislich gemacht werden können. Schuldnern, welche ohne ihr Verschulden in Verfall der Nahrung gerathen, dienet die Rechts-Wohlthat der Abtretung der Güter (Cessio bonorum, s. Th. VI, S. 201, fgg) zu Vermeidung des Schuldthurms, nicht aber zu Befreyung vom Personalarreste, wider ihre Wechselgläubiger; und die Zehrungsfreyheit (Beneficium competentiæ) macht, daß einigen Schuldnern höhern Standes, denen von Adel, Hochgraduirten, und denen, die solchen gleich zu achten sind, wenn sie nicht gefliſſentliche Bankerotte gemacht, bey der

Execution der nothdürftige Unterhalt gelaßen werden muß.

2. Im Kriegswesen, versteht man unter Execution, militärische Execution, Fr. Exécution militaire, die gewaltsame Beytreibung der zu Kriegszeiten vom Feinde gemachten Forderungen an Contributionen und andern Leistungen, z. E. wegen der Kriegesfuhren ꝛc. mittelst Einlegung einer Anzahl Soldaten, die auf Discretion leben, oder auf des Belegten Kosten zehren, oder auch durch Wegführung des Viehes, durch Brand u. s. w.

Die Executionskosten, welche zu Kriegszeiten zuweilen den feindlichen oder andern Truppen gegeben werden müssen, gehören mit unter die im Kriege vorkommenden Fälle, welche zu der Frage: Ob den daraus entspringenden Schaden der Pachter oder der Verpachter zu tragen habe? Anlaß zu geben pflegen. Es ist hierbey ein doppelter Unterschied zu machen: 1) ob die Execution wegen persönlicher, oder wegen Grundbeschwerungen, eingeleget werde, und 2) im letztern Falle, ob der Verpachter zu der Zeit, als die Beschwerung dem Gute auferleget worden, selbst gegenwärtig, oder doch nicht weit entfernt, oder ob er gar nicht da gewesen sey? Wird die Execution wegen des Pachters Saumseligkeit in Abführung und Leistung der ihm obliegenden persönlichen Beschwerungen eingeleget, so wird ein Jeder leicht begreifen, daß er in solchem Falle auch die Executionskosten allein zu tragen habe, je gewisser die Rechte verordnen, daß niemanden aus eines Andern Verzuge ein Schade entstehen, noch Jemand um eines Andern Fehler gestrafet werden solle. Wird die Execution wegen rückständiger Grundbeschwerungen eingeleget, und der Verpachter ist von dem verpachteten Gute sehr weit entfernt, so hat, meines Erachtens, auch in diesem Falle der Abpachter die Executionskosten zu geben, und zwar aus der Ursache, weil die Grundbeschwerungen, ob

ob sie wohl der Eigenthümer zu tragen hat, dennoch von dem Abpachter, welcher das Grundstück im Nahmen des Grundherrn besitzet, in Abwesenheit des Letztern eingetrieben werden. Hierüber, und da dem Pachter ohnehin oblieget, in Ansehung des erpachteten Grundstücks dasjenige zu thun, was ein guter Wirth und Hausvater zu thun pflegt, insonderheit aber dahin zu sehen, daß dasselbe in gehörigem Stande erhalten werde, wird diese seine Obliegenheit nicht unbillig sich auch dahin erstrecken, daß er wegen des erpachteten Grundstücks dasjenige bezahle und leiste, was in Kriegszeiten zu dessen Erhaltung nöthig ist, und gleichwohl von dem Eigenthümer, seiner Abwesenheit halber, nicht bezahlet oder geleistet werden kann; daher es denn dem Pachter, auch so gar des öffentlichen Nutzens wegen, um so viel eher zugemuthet werden mag, je weniger dieser dabey Gefahr läuft, indem er das ausgelegte allemahl von dem Eigenthümer als Vorschuß, und noch dazu mit einem Vorzugsrechte, wieder erlangen muß. Denn es ist in Rechten bekannt, daß man eines Andern Vortheil auch wider dessen Wissen und Willen befördern, und seine Umstände verbessern könne. Dafern also der Pachter in gedachtem Falle, in Bezahlung oder Leistung der dem Grundstücke auferlegten Beschwerung, sich säumig erweiset, und dadurch Execution veranlaßt, so kann er die darauf zu verwendenden Kosten nicht wieder fordern; es wäre denn, daß er wahrscheinlich machen könnte, daß er die Leistung oder Bezahlung des vom Feinde geforderten in guter Absicht und zu dem Ende aufgehalten habe, um durch einige Verzögerung den Verpachter ganz oder zum Theil davon zu befreyen, gesetzt auch, daß er sich nachher in solcher Hoffnung betrogen gesehen; indem in dergleichen Fällen, wo es auf die Verwaltung fremder Geschäfte ankommt, mehr die gehabte vortheilhafte Absicht, als der Ausgang, in Betrachtung kommt. Im Gegentheil, und wenn der Verpachter

selbst in dem Gute gegenwärtig, oder nicht weit davon entfernt ist, und der Pächter gibt ihm von den dem Gute angesagten Beschwerungen gehörige Nachricht, so ist er selbst für deren Abführung zu sorgen verbunden; außerdem muß er die Executionskosten über sich ergehen laßen. Wobey jedoch, und da die Execution gemeiniglich in das Gut selbst geleget zu werden pflegt, die Pachter auch bey dieser Gelegenheit nicht allzu freygebig seyn, und den zur Execution eingelegten Soldaten ein mehreres, als ihnen gebühret, weder an Executionskosten, noch an Essen und Trinken u. d. gl. reichen dürfen; sonst haben sie von dem, was sie als überflüssig geben, keinen Ersatz zu gewarten.

D. Carl Gottfr. Winklers rechtliche Abhdl. von Kriegs-Schäden der Pachter und Miethsleute ꝛc. Lpz. 1762, gr. 8. S. 398, f.

Exemplar, bedeutet bey den Buchdruckern, das Original oder Manuscript, wornach der Setzer setzt; dasjenige, was bey dem Setzen eines Buches oder einer Schrift dem Setzer zum Muster dienet; Fr. Copie.

Bey den Buchhändlern hingegen ist **Exemplar**, Fr. Exemplaire, ein Stück der ganzen Auflage, ein Buch oder eine Schrift als ein Individuum betrachtet.

Dieses Wort wird auch bey den Kupferstechern von ihren abgedruckten Kupfern gesaget.

Eximirte, Fr. Exempts. Unter dieser allgemeinen Benennung verstehet man in den preußischen Staaten, und insonderheit in Berlin, den Adel, die königlichen Räthe und übrigen Bedienten, die Gelehrten, die Personen die von ihren Renten leben, kurz, alle diejenigen, exclusive der französischen Colonie, die nicht bürgerliche Nahrung treiben. Sie heißen deswegen **Eximirte**, weil sie der Gerichtbarkeit des Magistrats und der Stadt-Gerichte der Residenzstädte nicht unterworfen sind, sondern unmittelbar unter das Kammergericht gehören.

Zu

Zu den Eximirten rechnet man auch die Eigenthümer der Freyhäuser; ja vor Zeiten waren auch diejenigen, die nur in Freyhäusern wohnten, eximirt.

Siehe auch Th. Th. VII, S. 399.

Exportation, siehe Aus- und Einfuhre der Waaren.

Extra-Post, siehe unter Post.

Extract, L. Extractum, Fr. Extrait, nennt man in der Medicin, Apothekerkunst und Chymie, wenn die wirksamen Substanzen eines Körpers vermittelst eines Auflösungsmittels herausgezogen, und durch das Abrauchen zu einer solchen Consistenz gebracht worden sind, daß sie die Dicke eines dicken Honigs haben, oder noch dicker sind, oder wohl gar in einen festen und trocknen Körper verwandelt worden. Man kann also mit allerley Auflösungsmitteln Extracte machen. Gemeiniglich aber versteht man durch den Nahmen Extract nur diejenigen Substanzen, welche vermittelst des Wassers aus den Vegetabilien geschieden worden. Zuweilen wird dieses Wort auch so allgemein genommen, daß es die Essenzen, Tincturen und andere Säfte mehr, mit unter sich begreift.

Wenn man von einer vegetabilischen Substanz ein Extract machen will, so muß man, nach Beschaffenheit ihrer Natur, entweder eine genugsame Menge Wassers darauf gießen, oder sie mit demselben kochen, um wirklich alle diejenige Bestandtheile heraus zu ziehen, welche das Auflösungsmittel auflösen kann. Wenn die vegetabilische Materie, wovon man das Extract machen will, von selbst saftig und wässerig ist, so hat man alsdenn nicht nöthig, dieselbe zu infundiren, noch zu kochen. Man preßt von selbiger den Saft aus, welcher die ganze Materie des Extracts enthält, weil das von Natur in der Pflanze befindliche Wasser die Stelle desjenigen vertritt, welches man zum Aufgießen oder zum Kochen anwendet. Man läßt hernach die Infusion, das Decoct oder den Saft der Pflanze abrauchen, bis

diese

diese Materien zu einer mehr oder weniger weichen oder festen Consistenz gekommen sind. Denn es gibt Extracte, denen man die Consistenz eines Teiges gibt; man nennt sie weiche Extracte. Es gibt andere, die man bis zur Trockene abrauchen läßt; und diese letztern heißen trockene oder feste Extracte.

Ob man gleich einige Substanzen, aus denen man Extracte macht, bis zur Trockene abrauchen zu laßen pflegt, so scheint es doch fast besser zu seyn, wenn man dieses nicht thut; denn gemeiniglich verlieren sie etwas von ihrer Wirksamkeit.

Die Feuchtigkeit, deren Abdampfen das Extract machen soll, ist beynahe allezeit mit einer mehr oder weniger großen Menge unreiner harzichter oder erdichter Materien überhäuft, welche die Durchsichtigkeit derselben trübe machen, weil sie in dem Wasser nicht auflösbar sind. Man pflegt daher diese Materien von selbigen zu scheiden, indem man sie mit Eyweiß, oder auf eine andere Art, klar macht, ehe man sie zur Consistenz eines Extracts abrauchen läßt. Der Vortheil, den man durch die Scheidung der unreinen Materie erhält, besteht darinn, daß alsdenn die weichen Extracte der Gährung und dem Schimmeln weniger unterworfen sind. Da aber die Absicht, welche man bey Bereitung der Extracte hat, diese ist, daß man, so viel als möglich, die Bestandtheile der Pflanze erhalte: so scheint es besser zu seyn, wenn man die Feuchtigkeit des Extracts nicht klar zu machen suchte, sondern sie vielmehr abrauchen ließe, um das Extract vor aller Veränderung zu verwahren.

Da die Extracte, so viel als möglich, der vegetabilischen Substanz, woraus sie erhalten werden, ähnlich seyn sollen, so muß man sie nur bey einer gelinden Wärme und im Wasserbade abrauchen laßen, weil eine starke Wärme die feinen und sehr zusammengesetzten Bestand-Theile der Vegetabilien allemahl sehr verändert. Damit man aber die Unbequemlichkeit eines allzu lange fortgesetzten

gesetzten Abrauchens, welches in der Materie des Extracts eine Gährung verursachen könnte, vermeide, so muß man dieses Abrauchen, so viel als möglich, beschleunigen. Man erlangt solches leicht, wenn man die Feuchtigkeit in eine ziemlich große Anzahl platter und weiter Gefäße vertheilet, und sie auf diese Weise beynahe ganz in Oberfläche verwandelt. Dieses ist die Art, nach welcher der Herr Graf de la Garaye seine so genannte wesentliche Salze bereitete, welche nichts anders, als feste Extracte, aber die besten und vollkommensten sind, die man haben kann.

Aus dem bisher angeführten folgt, daß diese Bereitungen eine Sammlung aller der nächsten Theile der Vegetabilien, und vornehmlich derjenigen seyn, die das Wasser auflösen kann, und die nicht so flüchtig sind, daß sie sich bey dem Grad Wärme des siedenden Wassers zerstreuen. Sie enthalten demnach, oder müssen, wenn sie gut gemacht worden, alles dasjenige enthalten, was die vegetabilische Substanz von gummichter und schleimichter Materie, bitterer oder süßer Substanz, und seifenhafter, d. i. öhlichter Materie, hatte, welche durch ihre Vereinigung mit einer salinischen Substanz in dem Wasser auflöslich geworden; endlich alles das, was die vegetabilische Substanz an wesentlichen, sauern und andern Salzen enthielt, oder alles das, was es an Materien, die sich in einem salinischen Zustande befinden, hatte. Man muß auch in den gut bereiteten Extracten die Portion der öhlichten, harzichten und erdichten Bestandtheile finden, welche, ob sie wohl im Wasser unauflöslich sind, dem ungeachtet in den Saft, in die Infusion oder in das Decoct der vegetabilischen Substanz zugleich gebracht worden, wofern man bey gewissen Extracten eine besondere Ursache hat, diese oder andere Materien von denselben wegzulaßen. Es scheint auch, daß, wenn man Extracte machen wollte, welche in der That, so viel möglich, die Eigenschaften und Kräfte der Pflanzen besitzen sollten, daß man sich nicht an dem Ausziehen durch das bloße Wasser begnügen, sondern daß man auch diese Operation durch Weingeist anstellen, und die durch diese beyde Auflösungsmittel herausgezogenen Substanzen mit einander vermischen sollte.

Der Geschmack beynahe aller Extracte ist bitter oder salzicht; sie haben auch fast allezeit einen Nachgeschmack

schmack von etwas Verbranntem. Allein, letztere Eigenschaft ist ein Fehler; er kommt daher, weil die Extracte durch eine allzu starke Wärme, welche die Substanzen, so die Extracte enthalten, nicht anders als beträchtlich verändern und zerstören kann, zur gehörigen Consistenz gebracht worden. Wenn man bey Bereitung der Extracte gehörig verfährt, und das Abrauchen im Wasserbade unternimmt, so wird man nichts Brenzliches daran gewahr werden. Außerdem aber kommt auch vieles auf die Beschaffenheit der Auflösungsmittel an.

Viele trockne Extracte oder wesentliche Salze werden in der Luft sehr feucht, und lösen sich auch in eine Feuchtigkeit auf. Dieses rührt daher, weil die salinischen Theile solcher Extracte von den harzichten und erdichten Bestandtheilen des vegetabilischen Körpers geschieden, und hierdurch beynahe ganz und gar bloß gemacht worden. Diese Arten von Extracten müssen in gut verstopften Gefäßen aufbehalten werden.

Extract, Conto-Extract, oder Auszug einer Rechnung, Fr. Bordereau de compte, nennet man, bey den Kaufleuten und im Rechnungswesen, wenn alle Summen einer Rechnung, es mögen dieselben in der Einnahme oder Ausgabe bestehen, außer Linien, oder ohne Linien dazwischen zu machen, zusammen gezogen werden, um daraus den ganzen Belauf oder Betrag von beyden zu erkennen, und zugleich zu wissen, ob und welcher von beyden, ob der Rechnungsführer, oder der, dem solche überreicht worden, dem Andern hinaus zu geben hat. Siehe auch Bilanz und Saldo.

Extract, oder Extractbuch, heißt, bey den Kaufleuten bisweilen so viel, als das große oder Haupt-Handelsbuch; siehe Hauptbuch.

Extrahiren, siehe Ausziehen.

Exuviæ, siehe Balg.

Ey (*), 1. Ein jeder runder Körper. Wenigstens scheint diese veraltete Bedeutung die erste und ursprüngliche zu seyn. Auf dem Lande bey den Flur- und Markgränzen werden die kleinen Steine, so man neben den Gränz-Steinen einzugraben pflegt, noch jetzt Eyer oder Stein-Eyer genannt, siehe unter Gränze.

2. Das runde Fruchtbehältniß in dem weiblichen Geschlechte der Thiere, worinn ein Thier gleicher Art eingeschlossen ist. Die zusammenhängenden Fruchteyer, werden der Eyerstock, L. Ovarium, Fr. (bey Frauens-Personen) Ovaire, (an den Hennen) Pontiere, (bey allen Vögeln) Ouvriere, genannt. Die Eyer der Fische werden mit einem besondern Nahmen Rogen genannt. Besonders führen den Nahmen der Eyer diese Frucht-Behältnisse der Vögel, aus welchen sie Junge ihrer Art auszubrüten pflegen.

Die Testikeln des männlichen Geschlechts werden im gemeinen Leben sowohl bey Menschen als Thieren, wegen der Aehnlichkeit in der Gestalt, figürlich gleichfalls Eyer genannt.

Die Fortpflanzung der Geschlechter in dem Thierreiche, pflegt auf eine doppelte Art zu geschehen, indem einige derselben ihre Jungen lebendig zur Welt bringen, andere hingegen erst Eyer legen, und hieraus alsdenn die Nachwelt mit Thieren ihrer Art beschenken. Zu letztern

(*) Dieses Wort lautet bey dem Ottfried und Tatian Ei, in den monseeischen Glossen Eig, im Schwabensp. Ai, in einigen oberdeutschen Gegenden noch jetzt Aig, Ay, Oey, im Nieders. Ei, im Holländ. Ey, im Schwed. Egg, im Dän. Aeg, Eg, im Isländ. Egg, im Angels. Aeg, im Engl. Egg, im Wallis. Wy, Uy, im Poln. Jaic, Jaica, im Böhm. Weitz, im Lat. Ovum, im Griech. ᾠόν, im Franz. Oeuf, im Ital. Occo, im Span. Hueue; welche Wörter ihre Verwandtschaft wohl nicht verläugnen können, wenn man das Zufällige der Mund- und Völkerarten davon abrechnet.

Zu den vom Worte Ey hergenommenen, und im gemeinen Leben gebräuchlichen Sprichwörtern gehören insonderheit folgende: Er geht als auf Eyern, er geht behutsam. Sie sind einander so ähnlich, wie ein Ey dem andern. Er ist beständig wie aus dem Ey geschälet, sehr reinlich, zierlich, geputzt.

tern gehören die Vögel, die Amphibien oder so genannten Zwitterthiere, welche ihren Aufenthalt sowohl im Wasser, als auf der Erde haben, die Fische, die mehresten Insecten, und die Gewürme. Es sind also die Eyer allemahl die Behältnisse einer jungen Frucht, oder gleichsam die ersten rohen Abdrücke eines künftigen thierischen Körpers der vorerwähnten Arten, welche noch allerhand fernere Ausbildungen nöthig haben, die sie theils durch die Befruchtung, theils durch das Ausbrüten erhalten müssen, ehe sie zu ihrer Vollständigkeit gelangen, und dasjenige eigentlich vorstellen können, was die Geschöpfe, von denen sie entsprossen, sind, und deren ganze Aehnlichkeit und Bildung man an ihnen wahrnehmen soll.

Die Bruteyer, von welchen ich hier handle, und welche sich von den Eyern lebendig gebährender Thiere unterscheiden, befinden sich also ordentlicherweise zuerst in dem Körper der weiblichen Thiere, und hangen vermittelst eines kleinen Stieles an dem Eyerstocke, wodurch sie ernähret werden. Sie sondern sich erst nach der Befruchtung von dem Eyerstocke ab, kommen alsdenn in die Gebährmutter, und werden endlich nach einer gewissen Zeit ausgebracht und geleget.

Die eigentlichen Theile eines Eyes, woraus dasselbe besteht, sind: die Schale, die Häute, die Feuchtigkeiten, der Hagel, die Narbe, und die Frucht.

Die Schale (*), L. Cortex, Putamen, Testa, Fr. Coque d'oeuf, E'cale, macht allezeit den äußerlichen Theil eines Eyes aus, ist hart, dünn, läßt sich zerreiben, ist voll Zwischenräume oder Luftlöcher, und doch dermaßen fest und widerstehend, daß man ein Ey der Länge nach mit geballter Faust nicht entzwey drücken kann, ungeachtet es übrigens den kleinsten Hauch der Brutwärme durchläßt. Zuweilen ist aber auch die Schale fetter und

(*) Die ledige Schale eines Eyes, wird, wenn sie die Hälfte eines Eyes ausmacht, in den gemeinen Mundarten Eyertopf, Niederf. Eidop, Eierdop, genannt.

und verschiedener kleiner Vögel, so dünn wie ein Blatt Papier; hingegen an manchen, z. B. an Straußeyern, so hart und dick, daß man so gar Trinkgeschirre daraus verfertigen kann. Sie bekommt ihr Wesen in dem Legedarme oder der Gebährmutter wenige Zeit vorher, ehe das Ey geleget wird; übrigens ist sie ein wahrer halbdurchsichtiger Firniß, welcher an der Luft hart wird, sich von der Nässe nicht auflösen läßt, und selbst von dem größten Grade des Schmelzfeuers nicht zum Flusse gebracht werden kann.

Die Materie dieser Schale ist eine sehr feine Erde, welche absorbirend und in den Säuren auflöslich ist; daher kommt es, daß, wenn man Eyer in Weinessig oder einem andern Sauren einweichet, dieselben ganz und gar weich werden, weil das Saure alle Erde von ihrer Schale auflöset und wegnimmt.

Die Theile dieser Erde sind unter einander durch eine kleine Menge einer gallertartigen Materie verbunden. Diese Materie gibt sich durch den sehr merklich brenzlichen Geruch und durch die schwarze kohlichte Materie, welche die Eyerschalen annehmen, wenn man sie dem Feuer aussetzt, zu erkennen.

Hierauf folgen die Häute, deren man ungefähr vier zählen kann. Die erste ist ein dünnes Pergamenthäutchen, welches an der ganzen innern Oberfläche der Schale um und um anliegt, und das Eyweiß mit von außen umgibt. Auf diese folgt eine andere noch dünnere Haut, welche sehr leicht zerreißt, und worinn das Eyweiß noch besonders verschlossen ist. Die dritte Haut leget sich inwendig um das Eyweiß an, und die vierte enthält den Dotter.

Ferner unterscheidet man an dem Ey, die verschiedenen Feuchtigkeiten, nähmlich das Eyweiß, und den Dotter, oder das Gelbe des Eyes. Das Eyweiß, Niederf. Wittsel, L. Albumen, Fr. Blanc d'oeuf, ist nicht durchgängig von einerley Art und Masse, sondern es besteht dasselbe wirklich aus einem doppelten Wesen. Das eine nimmt allemahl die äußere Stelle ein, ist dünner und flüssiger, und wird das Eyerklar genannt;

nannt; das andere aber, oder das eigentliche Eyweiß ist zäher und dicker, und wird von dem erstern bedecket. Dieses umgibt den Dotter von allen Seiten, und hat anfangs eine weißliche, nach der Brütung aber eine mehr gelbliche Farbe.

Das Eyweiß läßt sich weder von den Säuren, noch von dem Weingeiste auflösen. Das letztere Auflösungsmittel kann es nicht nur nicht theilen, sondern coagulirt es vielmehr, indem es sich größtentheils des Wassers bemächtiget, von dem es seine Flüssigkeit hat.

Das Eyweiß löset sich im Wasser auf, und vermischt sich mit ihm, aber wegen seiner großen schleimichten Beschaffenheit etwas schwer. Wenn der Weingeist in das Wasser gegossen wird, das es aufgelöst enthält, so scheidet er es von demselben, und schlägt es unter der Gestalt einer geronnenen Milch nieder. Das Eyweiß gleicht, in dieser Betrachtung, den gummichten, schleimichten und gallertartigen Materien. Es ist eine Wirkung einer Materie, welche ganz und gar die Natur der thierischen Gallerten hat; sie ist aber von der Art derjenigen, welche durch die Wärme gerinnen. Wenn das Eyweiß einem Grad Wärme, welcher auch geringer, als die Wärme des siedenden Wassers ist, ausgesetzt wird: so gerinnt es in der That, wird hart, verliert einen großen Theil seiner Durchsichtigkeit, und nimmt eine weiße milchichte Farbe an. Diese Substanz enthält bey dem Grade des siedenden Wassers keine andere merkliche flüchtige Bestandtheile, als Wasser; denn, wenn man Eyweiß im Wasserbade destilliert, so erhält man schlechterdings nichts anders, als Wasser. So, wie es das Wasser verliert, wird es immer mehr und mehr hart, und nimmt einen gewissen Grad von Durchsichtigkeit, nebst einer gelben röthlichbraunen Farbe an, dergestalt, daß, wenn so viele Stücke getrocknet worden, als durch dieses Mittel erhalten werden können, dieselben völlig dem Horn gleich sind.

Wenn man ihre Zerlegung weiter treiben will, so muß man sie einer stärkern Wärme, dem freyen Feuer in einer Retorte, aussetzen. Man erhält alsdenn von ihnen ein stinkendes, brenzliches Oehl, nebst vielem flüchtigen Alkali, und es bleibt in der Retorte, wenn die Destillation vollendet worden, eine Kohle zurück, welche den Kohlen aller andern thierischen Materien ähnlich ist. Man sieht aus dieser Zerlegung, daß das Eyweiß eine völlig animalische Substanz ist. Siehe Gallerte.

Examen

Examen chymique du blanc d'oeuf, st. in No. 19 der *Gaz. salut.* v. J. 1762.

CAR. WILH. PÖRNER experimenta de albuminis ovorum & seri sanguinis convenientia ad declarandam nutritionis rationem. Lipſ. 1754. 4. 6 B.

Der Dotter (*), oder das Eyergelb, im Niederſ. Eidöl, Döl, ist ein gelber, etwas zäher, dichterer und feinerer Körper, als das eigentliche Eyweiß, an welchem sich oben und unten gleichsam zwey Schwebebänder, welche der Hagel, Eyerhagel, Griech. und Lat. Chalaza, genannt werden, befinden. Eines von diesen Bändern ist gegen die stumpfe Eyspitze, das andere aber gegen das mehr spitzige Ende des Eyes zugekehrt. Beyde sind längliche, feste, knotige, durchsichtige, jedoch dichtere Körper, als das Eyweiß, von weißer Farbe, und hangen etwas an der Seite des Dotters, vermittelst eines faserigen Wesens, wodurch die Flüssigkeiten und Häute des Eyes in ihrer Richtung und natürlichen Stellung erhalten werden, ohne daß sie schwanken und in Unordnung gerathen können. Endlich kommt noch an dem Dotter selbst ein kleiner weißer Kreis, ungefähr wie ein in die Haut des Dotters eingebranntes Zeichen oder Brandmahl, zum Vorschein, welches weiß, und beynahe so groß als eine Linse ist, und die Narbe, das Auge, der Hahnentritt, das Köpfchen, oder das Vögelein, L. Cicatricula, Gallatura, Fr. Cicatricule, genannt wird. In der Mitte dieser Narbe liegt ein kleines, eyrundes und aschgraues Säckchen, in welchem sich das junge Thier entwickelt, und welches eben so, wie

(*) Im Oberdeutschen lautet dieses Wort Totter, Toter, im Ital. aber Tuorlo, welches Ferrarius auf eine sehr unwahrscheinliche Art von Toralus, der Kern des Holzes, ableitet. Den meisten Niedersachsen ist dieses Wort unbekannt. Der Dotter heißt bey ihnen Döl. Beyder Abstammung ist ungewiß. Da im Schwed. taer, und im Isländ. thiettr, dicht, thietta in der letztern Sprache aber verdicken, und Thiette, dicke Milch, coagulum, bedeutet, so steht es dahin, ob nicht der Dotter davon benannt worden, da er doch, in Vergleichung mit dem Weißen, ein coagulum ist.

ungefähr der Keim in dem Samenkorne einer Pflanze anzusehen ist.

Bellini, der durch seine Erfahrungen, oder vielmehr durch die Folgen, welche er daraus zog, hintergangen war, glaubte, daß dieser Hahnentritt in denen Eyern, die in siedendem Wasser hart würden, die Oberfläche des Dotters verließe, um sich nach dem Mittelpuncte zu begeben, in den gebrüteten Eyern aber, die ebenfalls hart geworden wären, beständig an der Oberfläche befestigt bliebe. Die Gelehrten von Turin, welche eben diese Erfahrungen mit Veränderung wiederhohlt haben, sind hingegen überzeugt worden, daß in allen Eyern, sie mögen gebrütet seyn, oder nicht, der Hahnentritt beständig an der Oberfläche des hart gewordenen Dotters angeheftet bliebe, und daß der weiße Körper, welchen Bellini in den Mittelpunct gesetzt hatte, nichts weniger sey als das, und in der That in dem Mittelpuncte des Gelben nie anders erschiene, als wenn es weder zu hart noch zu weich gekocht worden.

PAULI BAPT. BALBI solutio problematis, quod olim *Bellinus* de ovi cicatricula proposuit, qui nempe fiat, ut quæ vitello ovi supernatat, elixato ovo, at vitelli se centrum recipiat, st. in den *Commentar. Acad. Bononiens.* To. II, P. 2. 1746, 4. S. 369—378.

Franz. übers. u. d. T. Solution du problême de *Bellini*, ou observations sur la cicatricule des oeufs durs, st. im *Journ. oecon.* Juill. 1765, S. 331—333.

JO. FRANC. CIGNA de Belliniano problemate, seu de ovorum elixatorum cicatricula, st. im 1 Th. der *Miscellan. Societ. Taurinens.* 1759, 4. S. 3—7.

Der Eydotter besteht ebenfalls vornehmlich aus einer gallertartigen Materie, welche dem Eyweiß ähnlich ist; denn er gerinnt auch durch die Wärme und wird hart; er enthält aber überdieß eine ziemliche Menge mildes, fettes Oehl, welches gewissermaßen überflüssig und nicht vereinigt ist, kurz, sich in dem Zustande wie diejenigen befindet, die man durch das bloße Auspressen aus den öhlichten Samen erhalten kann. Von der Bereitung und dem Nutzen dieses Oehls, werde weiter unten handeln.

Es löset sich auch der Eydotter, wenn er roh mit dem Wasser vermischt wird, nicht, wie das Eyweiß in selbigem ganz auf, sondern macht mit ihm, wegen des oehlichten Theiles, eine Feuchtigkeit von einer Milchfarbe, oder eine so genannte Emulsion, welche gemeiniglich Hühnermilch, Fr. Lait de poule, genannt wird, eigentlich aber Eyeremulsion, oder Eyermilch, zu nennen ist.

Das

Das Ey enthält in seiner ganzen Zusammensetzung dreyerley Arten Erde, welche denen meist ähnlich sind, die man von den Pflanzen bekommt. Die deshalb von Hrn. Wallerius angestellten Versuche, findet man im 22 B. der übers. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiss. a d. J. 1760, S. 188—190.

Dieses ist die Beschaffenheit der Theile und der gewöhnliche Bau derjenigen Eyer, welche das Thiergeschlecht der Vögel liefert, und welche man allemahl als mehr zusammengesetzte Eyer anzusehen hat, da sie hingegen bey andern eyerlegenden Thieren in gewissen zufälligen Dingen bisweilen anders ausfallen, ungeachtet sie doch allemahl in der Hauptsache mit jenen übereinkommen, nähmlich den Keim der künftigen Frucht in sich enthalten. Selbst die äußere Gestalt der Eyer ist nicht bey allen Thieren einerley. Die Eyer der Vögel haben bald ein spitziges und rundes Ende, bald sind sie wirklich kugelrund, bald einfarbig, bald hin und her mit allerhand Flecken besprengt.

Wenn durch einen Zufall, den man leicht voraus setzen kann, ein Ey, welches seit einiger Zeit von dem Eyerstock abgesondert ist, sich in seinem Wachsthum aufgehalten findet, und wenn es sich denn so weit gebildet hat, als ihm möglich ist, und demselben in seinem Zirkel von Wirksamkeit ein ander Ey begegnet, welches noch seine ganze Stärke hat, so wird es durch dieses mit fortgerissen, und das nennt man ein Ey in einem Eye, oder ein so genanntes schwangeres Ey (Ovum in ovo; Ovum prægnans). Unter die außerordentlichen Eyer gehören auch diejenigen, welche zwey oder auch wohl mehrere Dotter haben. Dieser Zufall kann sich sehr leicht eräugnen, wenn zwey oder mehrere Eylein auf einmahl vom Eyerstocke los gehen, und hernach in der Mutter, wegen ihrer Zusammenlage, mit einem gemeinschaftlichen Weißen, und auch dergleichen Schale überzogen werden.

Es giebt Hühner, welche sehr öfters und fast gemeiniglich lauter doppeldotterige Eyer legen, fast als wie man auch wohl unter den einzeln gebährenden Thieren dann und wann einige findet, die fast beständig doppelte Geburten abliefern, welches man denn einer außerordentlichen Fruchtbarkeit zuschreiben muß. Sonst will man auch dergleichen doppeldotterige Eyer gefunden haben, in welchen die Dotter, nicht wie gemeiniglich nahe an oder auf einander gelegen, sondern deren jeder mit seinem besondern Eyweiß umgeben gewesen.

Von Eyern, die ganz mit Dotter ausgefüllt gewesen; von andern mit zwo Schalen, aber nur Einem Dotter; von äußerlich zusammengewachsenen oder doppelten Eyern, Ovum gemellum, und andern Seltenheiten, hört man hier und da auch verschiedene Erzählungen.

Die monströsen Eyer sind zwar in Ansehung der Materie vollständig, weichen aber, in Ansehung der Form, von der ordentlichen Eygestalt ab. Besonders sind die geschwänzten Eyer hieher zu rechnen, von deren Entstehung Hr. Prof. Hanow, im 1 B. seiner Seltenh. der Nat. und Oekon. S. 314 fgg. gründlich und deutlich handelt.

Von besondern äußerlichen Signaturen, welche man dann und wann auf einigen Eyern gesehen, als: die Abbildung einer Sonnenfinsterniß, eines Kometen oder andern Gestirns, und was dergleichen bemerkte Figuren mehr sind; desgleichen von innerlich in den Eyern vorgefundenen ungewöhnlichen Dingen, als: Schlangen, Scorpionen, Blutegeln, Eidechsen, Schnecken, so meistens noch gelebet, auch andern leblosen Sachen, als: Haaren, Kieselsteinen, Zwecken, ja auch wohl Nadeln ꝛc. könnte ich ebenfalls vieles beybringen, wenn es zu meinem Zwecke dienete.

Der unvollkommenen Eyer gibt es verschiedene Gattungen. Die ersten sind die so genannten Fließeyer, oder diejenigen, welche von einer Henne oder einem andern Vogel, ganz ohne alle Schale ausgeflößet werden.

Dieses

Dieses trägt sich gemeiniglich zu, wenn das Feder-Vieh allzufette Nahrung hat, und davon zu geil wird, weil die Natur sich alsdenn selbst übertreibt, und entweder nicht zur Zubereitung der zur Eyerschale gehörigen Materie kommen kann, oder doch dem vom Stocke abgesonderten Eye nicht die Zeit läßt, in der Mutter mit einer Schale zu bewachsen. Man wird zwar bey solchen Eyern, wenigstens am Dotter, als dem Haupt-Theile, nichts unvollständiges, ja vielmehr wohl noch eine mehrere Vollkommenheit wahrnehmen, als man wohl an andern ordentlichen Eyern bemerkt, daher ich denn auch glaube, daß, wenn dergleichen Eyer sonst nur an reinliche Orte hingeflößet würden, sie zum Gebrauche wohl noch kräftiger seyn würden, als andere; weil ihnen aber doch die Schale fehlt, so hat man sie mit gutem Fug den unvollkommenen Eyern beyzuzählen.

Unter eine andere Classe rechne ich die Windeyer (*), d. i. diejenigen, welche zwar vollständig und in gehöriger Größe geleget werden, aber keine harte Schale, sondern statt derselben nur eine starke Membran haben. Einige wollen auch in ihrem Innern einige Unvollständigkeiten wahrgenommmen haben, die meisten aber pflegen an ihren innern wesentlichen Theilen nicht den geringsten Mangel zu haben, sind aber nichts desto weniger unvollkommen, weil sie keine harte Schale haben. Woher dieser Mangel rühren möge, davon wird wohl meistentheils eben das gültig seyn, was ich kurz vorher bey den geflößten Eyern angeführt habe, ob ich wohl übrigens hier den Zufall noch mehr einem Mangel der Materialien zur Schale, als der geilen Fettigkeit, zuschreibe.

(*) Sie heißen Windeyer, Gr. und Lat. Ova hypenemia, subventanea, zephyrica, weil sie an sich unfruchtbar, und zur Hervorbringung eines Küchlein untauglich seyn sollen.

Ferner gehören hieher die so genannten Hexeneyer (*). Ihr Hauptkennzeichen soll darinn bestehen, daß sie bloß mit Eyweiß angefüllt seyn, und gar keinen Dotter haben. Gemeiniglich sind sie sehr klein, haben aber doch eine ordentliche Schale; vielmahl aber sind sie auch schon ziemlich groß, und haben keine Schale; und nicht selten soll in ihnen, an statt des Dotters, ein kleiner schlangenartiger Madenwurm, oder eine kleine gekrümmte Schlange anzutreffen seyn.

Etwas ähnliches mit dieser Beschreibung finde ich in Hrn. v. Fischer liefländ. Landwirthschaftsbuche, S. 266. Diese Eyer scheinen nichts anders, als die erste Frucht einer gar zu jungen Henne, oder die letzte Kraft einer Henne, die selbst durch ihre Fruchtbarkeit erschöpft ist, oder endlich bloß unvollkommene Eyer zu seyn, deren Gelbes in dem Eyergange der Henne, es sey durch einen Zufall, oder durch das Versehen ihrer eigenen Einrichtung, zerbrochen ist, bey denen aber die Faden oder Chalazæ dennoch geblieben sind, welche die Verehrer des Wunderbaren für eine Schlange ausgeben. Dieses hat Hr. de la Peyronie durch die Zergliederung einer Henne, die dergleichen Eyer legte, außer Zweifel gesetzt.

Gemeiniglich hält man diese Eyer mit den Spur-Eyern (**) für einerley; eigentlich aber ist mit letzterer Benennung ein an sich zwar vollständiges, seiner Kleinheit wegen aber unvollkommenes Hühnerey, zu belegen. Die Gestalt der Spureyer ist zwar der gemeinen Hühnereyer-

(*) Andere nennen sie Basiliskeneyer, Hahneneyer, Hunds-Eyer, Kröteneyer, Schlangeneyer, Urineyer, je nachdem sich einer oder der andere von ihrem Ursprunge und Erzeugung diese oder jene Vorstellung macht. Im Nieders. Spooksey von spooken, spüken.

(**) Dieser Name ist unstreitig von dem Lat. Ovum spurium herzuleiten, daß es also so viel als ein unechtes Ey heißen soll; daher sind auch die bey Vielen, als gleichgultig gebräuchliche Benennungen: Spareyer, Sperreyer, Soreyer oder Spür-Eyer, bloß für eine verderbte Aussprache desselben zu achten. Bey den Italiänern heißt ein solches Ey Centena, weil sie glauben, daß jede Henne nach 99 gelegten vollkommenen Eyern, an statt des hundertsten allemahl ein dergleichen kleines lege.

nereyer-Form zu vergleichen, ja man sieht viele, die auch im geringsten nicht davon abweichen, gemeiniglich aber unterscheiden sie sich von ihnen entweder in der Länge, die ungleich mehr ablang ist, oder auch wohl in der Ründe, wenn selbige mehr kugelicht ist. Der Hauptunterschied aber ist die Größe; denn diese fällt öfters dermaßen gering aus, daß ihr Diameter kaum $\frac{3}{4}$ Zoll beträgt. Die Schale ist gemeiniglich so glatt, und in so proportionirter Stärke, daß man dabey nichts auszusetzen findet. Oeffnet man sie, so findet man die innern Theile vielmahls so vollständig und so schön geordnet, daß man nichts dagegen erinnern kann; öfter aber siehet man allerdings, daß 1) der Dotter entweder in Proportion des Eyes allzu groß sey, und dasselbe beynahe ganz erfülle, oder im Gegentheil sehr klein, meistens, und wenn er auch eine gehörige Größe hätte, ganz blaß, und eigentlich nur gelblichweiß aussiehet. 2) Das Auge fehlt entweder gar, oder sieht doch allzu flüssig aus, dergleichen man auch 3) von den Hagelbändern anmerket. 4) Das Eyweiß selbst ist außerordentlich flüssig, und gleichsam eine bloß wässericht-schleimichte Feuchtigkeit. 5) Alle mittlere Häutchen sind auch über ihr Verhältniß ungemein dünn, und bey einem frisch gelegten Ey außerordentlich schlaff, und gleichsam schon eingeschrumpft; dagegen die äußerste Membran, unter der harten Schale, insgemein stärker und fester, als gewöhnlich, zu seyn pflegt.

Es fragt sich: woher die Hahnen- und Spureyer entstehen? Die dem größten Haufen des gemeinen Mannes am geschwindesten in die Gedanken fallende Meinung von ihrem Ursprunge, ist die Hexerey; denn alles Ungewöhnliche wird von ihm der Bezauberung zugeschrieben. Ich werde nicht nöthig haben, den Ungrund dieser Meinung durch weitläuftige Beweise darzuthun, weil unter meinen Lesern wohl niemand seyn wird, so derselben zugethan seyn sollte.

Diejenigen, welche es ein Hahnen-Basilisken- oder Kröteney nennen, machen den Haushahn nicht allein zum Vater,

sondern gar zur Mutter eines solchen Eyes. Die gemeinste Erzählung davon ist: Wenn ein Hahn 9, oder, wie Andere wollen, 7 Jahr alt sey, lege er ein solches Ey in den Mist, daselbst werde es von einer oder mehrern Kröten ausgebrütet, und entstünde alsdenn ein Basilisk daraus (s. Th. III, S. 581). Es hat ehedem wirklich, auch wohl unter den Gelehrten, Leute gegeben, welche diese Meinung mit ihrem Beyfall beehrt haben. Diejenigen Schriftsteller aber, welche diese Fabel gründlich widerlegt haben, und darüber nachgelesen werden können, findet man vom Cyprian, in seinem Commentar über *Franzii* historia animalium, S. 3400, angeführt. Doch, den Basilisken beyseit gesetzt, so hat man doch wohl noch dafür gehalten, daß ein Haushahn ordentlicher Weise ein Ey legen, und also wenigstens solche Spureyer hervorbringen könne. Besonders hat sich Gokel in einem eigenen Tractat, d': Möglichkeit und die Art und Weise davon darzuthun, viel Mühe gegeben, und selbst in den Ephemeridibus Naturæ Curiosorum kommen hin und wieder verschiedene Beyspiele solcher Hahnengeburten vor, denen doch die Acta Hafniensia entgegen stehen.

THO. BARTHOLINI Galli ovipari anatome, st. in Dessen *historiar. anat. varior. Cent.* 1 & 2. Amst. 1654, 8. Cent. 1. Hist. 99, S. 148 — 151; und Deutsch, in Dessen ungewöhnlichen anatomischen Geschichten, 1 und 2 Hundert, Frf. a. M. 1657, 8. S. 198 — 202.

MARCI GERBEZII obs. de ovo galli gallinacei semicircularis figuræ, st. in den *Misc. Nat. Cur.* Dec. III, A. V. Obs. 138.

IO. HENR. SCHVLZE relatio de gallo gallinaceo ova ponente, st. im *Commerc. litt. Nor.* A. 1743, hebd. 7, n. 1, S. 49.

Daß der Hahn ein sehr geiler Vogel sey, ist bekannt; man weiß auch, daß ein im Zweykampf überwundener Hahn von seinem Sieger auch wohl getreten werde; allein, dieses alles ist doch zum wirklichen Eyerlegen, und wenn es auch nur unvollkommene seyn sollten, nicht hinreichend, indem hier die Natur selbst widerspricht, und in den meisten Beyspielen, welche dieserhalb angeführt werden, man hernach von selbst hinter den Irrthum gekommen ist, wenn die Umstände genauer untersucht worden sind. Es gibt eine gewisse Art Hähne, welche man an einigen Orten Spießhähne zu nennen pflegt. Diese sind den rechten Hähnen in der Gestalt, und allem äußerlichen Ansehen, völlig gleich, krähen aber nicht, und sind auch zur Zucht nichts nütze, dergestalt, daß sie nicht einmahl die Hühner zu besteigen pflegen. Auch von einem solchen Spießhahn ist das Legen eines Spureyes nicht zu erwarten, weil er durch sein ganzes Bezeigen

zeigen zu erkennen gibt, daß er nicht etwa, wie man sich wohl einbilden mögte, nur ein Zwitter, sondern daß seine ganze Natur zu aller Zeugung gänzlich untüchtig sey, und er also auch nicht einmahl weibliche Verrichtungen übernehmen könne. Selbst unter den Hühnern gibt es eine besondere Art, welche man Krähhühner nennet. Sie sehen einer gemeiner Henne völlig ähnlich, krähen aber, wiewohl mit einer sehr schlechten Stimme, und legen ordentlicher Weise keine Eyer. Sie sind wirkliche Zwitter, die zwar etwas von dem männlichen, das meiste aber von dem weiblichen Geschlechte an sich haben, übrigens aber, wie gemeiniglich die Zwittereigenschaft mit sich bringt, in keinem von beyden vollkommen sind. Eine solche Zwitterhenne könnte nun zwar allerdings wohl fähig seyn, dann und wann dergleichen Spurey auszuwerfen; allein, da man auch in Höfen, wo keine einzige solche Zwitterhenne ist, dennoch oftmahls Spureyer findet, so wird man auch wohl diese Hühner, der Möglichkeit ungeachtet, von solchen unvollkommenen Eyergeburten loszuzählen haben.

Die Spureyer kommen also einzig und allein von den gemeinen Hühnern. Ob aber dieselben eben aus widernatürlichen Vermischungen herrühren möchten, daran sollte man wohl nicht unbillig zweifeln, sonderlich, wenn man, wie wir bald sehen werden, finden sollte, daß sie hierzu eben nicht nöthig wären.

Ein geiler Hund wäre wohl vermögend, seine Liebescaressen allerley Creaturen, folglich auch einer Henne, anzutragen. Man gibt ihm aber dieses nicht einmahl Schuld, sondern glaubt nur, wenn ein Hund etwa, nach seiner sonderbaren Gewohnheit, eine Henne mit seinem Urin gehörigen Orts ansprengete, so würden solche Spureyer davon empfangen. Es könnte sich erstieres vielleicht von ungefähr wohl noch zutragen; da es aber eine in der Natur ausgemachte Sache ist, daß aus bloßem Urin nichts concipirt werden kann, so siehet man leicht, wie schlecht die daher entstandene Meynung derjenigen sey, die solche Eyer dieserhalb Hunds- oder auch wohl Urineyer zu nennen belieben. Mit den Katzen hat es wohl eben die Bewandtniß. Denn, obschon nach der Erfahrung des Hrn. Abts de Fonteny, in Hrn. v. Reaumür Kunst, Federvieh zu ziehen, S. 147, fgg. eine Henne auch wohl mit einem Kaninchen sich vermischen, und von ihm Eyer concipiren soll, so ist doch die hiermit verbundene Muthmaßung, ob nähmlich nur die Hexen in Katzengestalt solches thun sollten, allzu fabelhaft,

behaft, als daß man mit Ernst darauf achten möchte. Die abscheulichste Beschuldigung gehet auf die Vermischnug der Hühner mit den Schlangen. Sie wird von denjenigen für wahrscheinlich gehalten, welche deswegen die Benennung Schlangeneyer aufgebracht haben. Das ist eher glaublich, daß man ein gefundenes einzelnes Schlangeney wohl für ein Spurey angesehen haben könne; daraus aber folgt noch nicht einmahl, daß man in einem solchen, auch wirklichen Schlangeney, auch schon ein Schlangenwürmchen angetroffen habe, sondern, wenn man ja in einem unversehrten Spurey dergleichen etwas bemerkt haben sollte, so wird es gewiß von andern Ursachen, als der Schlangenbrut, herrühren, wie ich denn davon bereits oben, S. 744, eine wahrscheinliche Erklärnng beygebracht habe.

Es müssen also die Spureyer, nebst allen übrigen unvollkommenen, nothwendig von einem Gebrechen, mit welchem die legenden Hühner zu derselben Zeit etwa behaftet sind, herkommen.

Da man übrigens, wenigstens unter den gemeinen Hauswirthen, die Hahnen Spur und andere unvollkommene Eyer, entweder für eine schändliche Brut, oder doch für ein behextes Gut, wenigstens als unglückliche Merkmahle ansieht, so wird schwerlich jemand von ihnen, einen Nutzen von selbigen suchen. Meines Erachtens müßte aus einem Spurey, insofern es ein befruchtetes, wiewohl unvollkommenes Ey ist, seiner Kleinheit ungeachtet doch noch wohl ein Küchlein ausgebrütet werden; wenigstens würde es, wenn man den Ekel beyseit setzte, allemahl zum Essen, oder doch an die Speisen taugen. Soviel aber ist gewiß, daß man keinen Grund hat, selbige aus Aberglauben mit Nadeln zu durchstechen, in das Loch eines Ständers zu verspünden, in den Rauch zu hängen, oder über die Dächer zu werfen.

Betrachtung der Spureyer, st. im 7 Th. der Oeconom. physical. Abhandlungen, Leipz. 1754, 8. S. 566 — 595.

Aus den Eyern entstehen durch das Brüten, oder durch die Mittheilung eines gehörigen und angemessenen Grades der Wärme, die jungen Thiere, jedoch mit dem Unterschiede, daß, unter den eyerlegenden Thieren, dem Geschlechte der Vögel allein der Vorzug zugestanden worden, ihre Jungen selbst auszubrüten; da

da hingegen die andern Thiere übrigens ganz unbekümmert und sorgenlos das Ausbrüten der gelegten Eyerchen, der Natur und ihrer wärmenden Kraft selbst überlaßen, und daher selbige bald in das Wasser, bald in den Sand, bald an einen andern freyen Ort, absetzen, damit der Einfluß der wärmenden Natur verschiedentlich auf sie geschehen könne. Eigentlich aber werden durch Brutwärme sowohl das doppelte Eyweiß, als auch der Dotter, flüßig und dünn erhalten, woraus der Nutzen folgt, daß eben diese Feuchtigkeiten von der, in der Narbenblase enthaltenen, Frucht füglich eingesogen, und selbige auf solche Art eine Zeitlang ernähret werden, und endlich zu seiner völligen Reife und Wachsthum gelangen könne.

Unter eine Henne einer jeden Art von Federvieh, pflegt man gemeiniglich allemahl eine ungleiche Anzahl von Eyern, als 11 oder 13, und niemahls 10, 12 oder 14, zu legen. Die Ursache ist diese, daß eine ungleiche Anzahl besser, und in einem dichtern Haufen liegt, als eine gleiche; woran die Form der Eyer Schuld ist. Ein mehreres vom natürlichen Brüten, kommt bey der Abhandlung der besondern Arten des Federviehes vor.

Von Ausbrütung der Eyer auf eine gekünstelte Art, ohne Beyhülfe der Hennen, s. Th. III, S. 176, fgg.

Von Ausbrütung der Eyer ohne natürliche oder künstliche Wärme, bloß vermittelst der Elektricität, s. Th. X, S. 703, f.

Man hält insgemein mit dem Columella dafür, daß diejenigen Eyer, welche ins Längliche oder Spitzige fallen, Hähne, diejenigen aber, welche ins Runde oder Stumpfe fallen, Hühner geben.

Es haben die Eyerschalen nicht allein unsichtbare Löcherchen, welche die Luft herauslaßen, wenn man sie in das Wasser leget, und die Luft wegpumpet, sondern

es

es gibt auch zuweilen noch größere darinn, wodurch das Weiße ausdampfen und sichtlich ausschwitzen kann. Die Probe von der Ausdünstung der Eyer ist, mittelst einer genugsam empfindlichen Wage, leicht zu machen. Man darf nähmlich nur ein Ey in die eine Wageschale legen, und in der andern ihm ein vollkommenes Gleichgewicht geben. Auf solche Weise hat Boyle gefunden, daß ein Ey schon nach einigen Stunden etwas leichter geworden, weil das Gewicht in der andern Wageschale einen merklichen Ausschlag gegeben.

Wallerius hat ein frisches Hühnerey, welches nicht den geringsten Riß oder Unreinigkeit hatte, und 1025½ Aß, oder 3 Loth und beynahe 5 Gran schwer war, nach Verlauf von ungefähr 7 Tagen, um 9 Aß leichter gefunden; nachher hat es in 6 Tagen, 9 Aß, alsdenn nach 13 Tagen 25 Aß, und hierauf in 18 Tagen 16 Aß, durch die Ausdünstung verloren. Nach 9 Monathen ist es noch um 223 Aß leichter geworden. Solchemnach hat dieses Ey binnen 10 Monathen und 11 Tagen, 282 Aß verloren, d. i. an 7 Theilen des ganzen Eyes sind, in gedachter Zeit, 2 Theile durch die Ausdünstung weggegangen, und dem Ey also nur noch 5 Theile seiner Schwere, die es, frisch gelegt, hatte, geblieben.

Der Kön. Schwed. Akad. d. Wiss. Abhandl. a. d. J. 1747, nach der deutschen Uebersetz. im 9 Bande, S. 245, f.
Neue gesellschaftliche Erzählungen 1 Th. Leipzig 1758, gr. 8. S. 106, f.
VICT. FRANC. STANCARI epistola de transpiratione pauca vel nulla ovorum emplastratorum, st. in *Ant. Valisneri nuove osservazioni & esperienze etc.* Padova 1726, 4. P. 3, Tract. 6 & 7.

Es gibt verschiedene Zeichen, woran man erkennen kann, ob die Eyer frisch sind. Man nähert sie dem Feuer, und wenn sie alsdenn eine kleine Feuchtigkeit von sich geben, so ist solches ein Zeichen, daß sie frisch sind. Man probiert sie auch im Wasser, in welchem die frischen untersinken. Man kann solches auch erkennen, wenn man sie gegen das Licht oder die Sonne hält, die Hand quer auf die Spitze leget, die in die Höhe gerichtet ist, und sie alsdenn durchsichtig scheinen. Je voller das Ey alsdenn scheint, desto frischer ist es. Die besten Eyer sind diejenigen, welche eine klare und dünne Schale, eine längliche Form, und die Enden fast zugespitzt haben. Wenn man sie so gegen das Licht betrachtet, so muß das Weiße hell seyn, und das Gelbe, der Regel nach, in der Mitte fließen.

Die Hühner legen ihre Eyer alle zu einer Zeit, und hören auch mit einander wieder auf. Hieraus entsteht zu der einen Zeit ein so allgemeiner Ueberfluß an Eyern, daß man sie sehr wohlfeil kaufen kann, und oft mehr Schaden davon hat, wenn man zu dieser Zeit die Hühner selbst zieht, als wenn man die Eyer kaufte. Zur andern Zeit entsteht ein allgemeiner Mangel und eine große Theurung der Eyer, und eben zu dieser Zeit ist es unnütz, Hühner zu halten, weil sie alsdenn nicht mehr legen. Um diesem Uebel abzuhelfen, wäre das beste Mittel, zur Zeit des Ueberflusses die Eyer zu sammeln, und diesen Vorrath zur Zeit der Theurung mit Vortheil zu gebrauchen. Der Vorschlag ist vernünftig, und man hat ihn längst ins Werk zu stellen gesucht; allein, man hat auch zugleich erfahren, daß er ebenfalls seine Schwierigkeiten habe. Die Eyer können sich nicht wohl so lange halten, bis die Zeit des Mangels herbey kommt, und daher haben die Haus- und Landwirthe auf allerley Mittel gesonnen, wie sie denenselben die Dauerhaftigkeit geben, und sie im Winter aufbehalten könnten. Einige legen sie in Stroh und Spreu; allein, ersteres ist zu kalt, und letztere zu heiß für sie. Andere stellen die Eyer in wohlgetrocknete und nicht übelriechende Sägespäne (die eichenen sollen die besten seyn) mit den Spitzen unter sich, und so, daß keins das andere berühre, worauf sie die Eyer wieder mit Sägespänen überschütten. Noch Andere legen die Eyer auf diese Art in Salz, in Kleyen, in reinen und trocknen Sand, in reine (sonderlich Büchen-) Asche, in frische Hirse, in trockenen Rocken, in reinen weißen Haber ꝛc. Man kann auch dieselben in klein geriebenen Zucker legen.

Es

Es wird versichert, daß dergleichen in Puderzucker gelegte Eyer aus Schweden mit nach China genommen, und von daher, weil sie vergessen, wieder zurück gebracht und völlig frisch und gut befunden worden. Befürchtet man, daß die Eyer von denen Sachen, worinn sie stehen, einen Geschmack annehmen dürften, so bedient man sich folgenden noch einfachern Mittels. Man läßt ein langes Bret mit so viel Löchern durchbohren, als man Eyer auf behalten will; in diese Löcher stellet man die Eyer auf die Spitze, ohne daß sie von irgend sonst etwas bedeckt oder berührt werden. Allenfalls kann man sie, wie sie gelegt werden, mit Ziffern nach der Ordnung bezeichnen, damit man zur Zeit des Mangels, wenn man von dem Eyermagazin Gebrauch machen will, immer die ältesten zuerst verbrauchen könne. Durch dieses schlechte Mittel kann man die Eyer leicht 5 bis 6 Monathe erhalten, ohne daß sie faulen, und ohne daß sie den geringsten unangenehmen Geschmack bekommen sollten. Nur muß man hierzu keine Kaufeyer nehmen, weil man nicht wissen kann, wie alt dieselbe seyn, und wie lange sie vielleicht schon auf der Seite gelegen haben. Man nimmt also diejenigen Eyer dazu, welche die Hühner täglich legen, und bedient sich lieber im Sommer, wenn die Eyer wohlfeil sind, zum Gebrauche in der Küche der Kaufeyer. Allenfalls kann man auch die Sammlung der Eyer erst in den letzten Monathen der wohlfeilen Zeit anfangen.

Wenn man einmahl weiß, was die nächste Ursache der Verderbniß bey den Eyern ist, so kann man in Erwählung der entgegen zu setzenden Mittel desto sicherer und vernünftiger verfahren. Die Wärme, nebst der durch die zarten Oeffnungen der Schale dringenden Luft, verderben die Eyer, und bringen sie der Fäulniß nahe. Daher ist ein gemäßigter, und mehr kühler, als warmer Ort zu ihrer Aufbehaltung zu erwählen. Da aber beständig etwas von den Eyern ausdünstet, und sie folglich eintrocknen, so ist das fleißige Umwenden derselben oft allein hinlänglich, die Eyer frisch zu erhalten. Denn, so bald

bald ein leerer Raum in dem Ey entsteht, so wird durch die eindringende Luft die Oberfläche verändert und verderbet, der Dotter sinkt und setzt sich unten an, worauf die Fäulniß ihren Anfang nimmt. Wendet man aber die Eyer fleißig um, so bleibt der Dotter beständig in seiner natürlichen Lage, und die Schale wird von innen allenthalben feucht erhalten, daß die Oeffnungen der äußern Luft nicht so frey stehen.

Um das Umwenden zu erleichtern, darf man eben nicht jedem Ey, seine besondere Stelle und Platz aussuchen, auf die Spitze oder Boden stellen, eins nach dem andern umwenden ꝛc. Bey einer großen Menge Eyer, würde dieses zuviel Mühe verursachen. Es würde nichts zu bedeuten haben, wenn sie einander berührten, und auf den Seiten lägen, welche Lage die natürlichste zu seyn scheint. Man kann sich also eine viereckige Kiste mit 2 Handhaben machen laßen, unten die Sägespäne, Asche, Salz, oder andere, der vorgenannten Dinge, schütten, Eyer darauf legen, wieder mit Asche ꝛc. bedecken, und so fortfahren, bis sie voll ist. Diese Kiste kann man alle Morgen auf eine Seite wenden, auf was für eine man will, nur daß man umwechsele, so ist alles in einem Augenblick geschehen. Nimmt man Eyer heraus, so thut man Sägespäne, Asche ꝛc wieder hinein, um, wegen des Umwendens, den leeren Platz wieder auszufüllen.

Vielleicht aber ist das Stellen der Eyer auf die Spitzen, und das nachherige Umwenden auf das stumpfe Ende darum nothwendig, damit der Dotter desto mehr im Weißen schwimme, und sich der Schale nicht nähere, welches, wenn die Eyer auf der Seite liegen, leichter geschehen würde, wodurch der Dotter endlich ankleben und verderben könnte. Dieser Umstand der Stellung kann also beobachtet, und die Kiste hernach doch auf einmahl umgewendet werden.

Es sollen sich auch Eyer sehr lange frisch erhalten, wenn sie in ein Faß dergestalt geleget werden, daß, wenn eine Schicht geleget worden, reiner Sand darüber gestreuet, und der Sand nachher angefeuchtet werde, damit er die Zwischenräume zwischen den Eyern ausfülle. Wenn nun das Faß mit Eyern und Sand angefüllt ist, wird es fest vermacht, und in reines und kaltes Wasser gesenket. Oder, man leget die Eyer in ein Faß, auf dessen Boden ein Zapfenloch mit seinem Zapfen ist,

gießet Wasser darüber, daß die Eyer ganz im Wasser liegen, zapfet das Wasser alle 8 Tage ab, und füllet frisches darauf.

In Island, hebet man, nach Olaffens Bericht, im 1 Th. seiner Reise nach Island, S. 258, die Eyer unter andern auch dadurch auf, daß man sie frisch kocht, schälet, und in geronnene Milch auf den Winter einleget, worin sie entweder zerhackt, umgerührt, und den Dienstbothen mit Milch gegeben werden, oder auch ganz wieder aufgenommen, gehackt, gewärmt, und mit Butter und ein wenig Salz eingerührt werden, da sie denn eine angenehme Säure bey sich behalten. Insonderheit behält man auf diese Art Eidereyer zum Wintervorrath auf, weil sie die erwähnte Behandlung am besten vertragen können. Hierzu aber nimmt man nur die frischen, deswegen man sie vorher besichtiget.

Auch die morgenländischen Völker besitzen, nach dem Zeugniß des Tavernier, die Kunst, die Eyer zwey oder drey Jahre lang zu erhalten. Sie thun nähmlich Salz in Wasser, und wenn dieses zu einer Bökelbrühe geworden ist, und das Ey darin schwimmt, werfen sie Asche hinein. Hierauf wird eine Art von Teige daraus gemacht, womit sie jedes Ey umgeben und bestreichen, und es nachgehends in Kohlblätter einwickeln. Sie heben alsdenn diese so zugerichtete Eyer, in großen wohl zugedeckten Gefäßen, zum Gebrauche auf.

Der Abt Plüche, schlägt, im 2 Th. seiner Histoire du ciel, S. 74, noch eine andere Art, die Eyer zu erhalten, vor; wiewohl sich diese Erhaltung nicht länger, als auf 14 oder 15 Tage, erstreckt. Da er gleichfalls wahrgenommen hat, daß, zu Erreichung dieser Absicht, weiter nichts nöthig ist, als der äußern Luft den Durchgang zu verschließen, so läßt er das Ey so lange in siedendem Wasser brühen, bis das Weiße, welches zunächst an der Schale ist, ein wenig hart wird; hierauf läßt er es einige Tage liegen, bis er es gebrauchen will;

will; in welchem Falle er es wieder auf die gewöhnliche Art in kochendes Wasser thut, aber nicht so lange, als man ohne diese Zubereitung thun würde, da es denn voll, milchicht und so gut, als das allerfrischeste Ey, seyn wird.

Eine gleiche Vorsicht hat Hr. v. Reaumür angewendet. Er sagt ebenfalls, daß, um ein Ey frisch zu erhalten, weiter nichts dazu gehöre, als es voll zu erhalten, und die Ausdünstung zu verhindern, welches dadurch geschehen kann, daß die Pori mit einer Materie verstopft werden, welche von einer wässerigen Feuchtigkeit nicht aufgelöset werden kann. Zu dem Ende hat er erwiesen, daß ein jeder, mit Weingeist gemachter, über die Schale gestrichener, Firniß die Verderbung des Eyes, verhindert. Die von eben Demselben angestellten Erfahrungen haben ihn gelehret, daß man, statt des Firnisses, auch ein Fett gebrauchen könne, welches hart wird, und eben die Wirkung hervorbringt. Unter vielen andern Art von Fett wählte er Schöpfenfett, weil man solches sowohl auf dem Lande in Ueberfluß haben kann, als auch, weil es dem Geruche weniger unangenehm ist, als alles andere Fett, welches man häufiger haben kann, als den gewöhnlichen Talg; dieser würde zwar, der Wirkung nach, dem Schöpsenfette nichts nachgeben, an den Eyern aber einen unangenehmen Geruch verursachen.

Da also die Wahl auf Schöpsentalg gefallen ist, und dieser nichts mehr kostet, als Rindertalg: so muß derjenige, der die Eyer erhalten will, vor allen Dingen dafür sorgen, daß der Talg frisch sey, und selbigen, zu desto mehrerer Sicherheit, beym Feuer schmelzen, ihn durchseihen, und in einem irdenen Gefäße zum Gebrauche verwahren. Mit 4 oder 5 Pfund, läßt sich eine große Menge Eyer überziehen. Will man nun die Sache vornehmen, so laße man, bey einer hinlänglichen Hitze, einen Theil des Talges schmelzen, so viel

ungefähr zu der Anzahl Eyer, die man erhalten will, hinlänglich ist. Hierauf tunke man eins nach dem andern ein; wobey man jedoch beobachten muß, daß der geschmolzene Talg nicht etwa siedend sey, und daß man es nur einen Augenblick eintunke, damit das Inwendige von der allzugroßen Hitze nicht verderbet werde, weil, bekannter maßen, alle öhlichte flüssige Materien einer starken Hitze fähig sind. Der geschmolzene Talg bleibt auch lange Zeit flüssig, daher man eine gute Quantität damit überziehen kann, ohne daß man, solchen von neuem an das Feuer zu bringen, nöthig hat.

Die ganze Kunst bey dem Unternehmen besteht darinn, daß die Schale des Eyes überall bedecket werde, damit die Ausdünstung ganz und gar nicht Statt finde. Dieses zu bewerkstelligen, binde man, wie Hr. v. Reaumür lehret, recht in der Mitte um das Ey, einen zarten Faden, so daß er von beyden Seiten gleich weit abstehe. Wenn nun diese Schlinge mit einem Knoten befestigt, und ein hinlänglich Stück Faden daran gelaßen worden, hält man das Ey daran, und tauchet es auf besagte Art in das flüssig gemachte Fett ein. Ist der Talg daran hart geworden, so bleibt der Faden auch daran fest, und man hat den Vortheil davon, daß man das Ey aufhängen kann, wohin man will; es ist aber nicht nöthig, daß man sie so aufhänge, sondern man kann sie auch in Kasten legen und so verwahren.

Auf solche Art kann man die Eyer ein Jahr, und vielleicht noch länger, eben so frisch erhalten, als wenn sie erst gelegt wären. Es muß aber dieses so bald, als möglich, und noch an demselben Tage, geschehen. Denn, indem die äußere Luft beständig hinein dringt, und etwas fremdes mit sich hinein führet, so kann dieses, da es darinn bleibt, mit der Zeit zu einer merklichen Veränderung Anlaß geben. Schiebt man es aber einige Tage auf, das Ey besagter maßen zu überziehen, so wird es nicht nur nicht so frisch bleiben, als es war, sondern es wird auch durch die gährende Materie, welche mit der Luft zugleich hinein gebracht worden, einigermaßen verdorben werden. Es ist kurz zuvor gesagt worden, daß ein frisch gelegtes Ey, wenn man es gegen das Licht hält, keinen leeren Raum in einem von beyden Enden zeige; wenn es aber nicht frisch ist, so wird man einen Zirkel gewahr, welcher das Leere anzeiget,

anzeiget, welcher auch um so viel größer seyn wird, je älter das Ey ist. Herr von Reaumür nahm Eyer, die keinen Zirkel hatten, und wieder andere, deren Zirkel ziemlich groß waren, und überzog sie auf besagte Art. Drey oder vier Monathe nachher ließ er sie beyde kochen, und fand, daß die ersten so vollkommen gut geblieben waren, als wenn sie den Tag erst wären geleget worden; die andern hingegen, ob sie gleich auch noch milchicht waren, und das Weiße überaus weiß war, waren dennoch unangenehm, auch so gar solchen Personen, die nur einen mittelmäßig feinen Geschmack hatten.

Es ist an und für sich klar, daß man, wenn die überzogenen Eyer von einem Orte zum andern gebracht werden sollen, alle Behutsamkeit gebrauchen müsse, damit bey dem Schütteln das daran hangende Fett nicht abfalle, und auf solche Art der Luft durchzudringen Raum gelaßen werde. Man muß daher allen Fleiß anwenden, daß sie unverletzt und wohl bedeckt bleiben; auch muß man etwas dazwischen legen, damit sie so wenig, als möglich, an einander stoßen.

Wenn man dergleichen Eyer kochen laßen will, wird das kochende Wasser das Fett, womit sie bedeckt sind, schmelzen, und sie werden beynahe eben so gut gekocht seyn, als andere Eyer, welche frisch gelegt sind. Es wird zwar die Schale der Eyer, wenn man sie aus dem siedenden Wasser nimmt, ein wenig fettig bleiben; man kann sie aber mit einem leinenen Lappen gar leicht abtrocknen und reinigen, daß von der Fettigkeit nicht das geringste mehr zu spüren ist. Dieses ist auch ein Vorzug, den der Talg vor dem Firniß hat; denn dieser hält das Kochen einigermaßen auf, und läßt sich auch von dem Wasser nicht gänzlich auflösen.

Dieser Vortheil, die Eyer lange Zeit zu erhalten, kann auch auf eine andere nicht weniger wichtige Art genutzet werden. Besagter Schriftsteller hat in der ersten Abhandlung des zweyten Bandes von den Insecten, gezeigt, daß ein jedes Ey, welches in dem Zustande erhalten wird, worinn es sich befindet, wenn es frisch ist, die zum Leben geschickte Frucht in sich fasse, und daher, wenn es der Henne untergelegt wird, zu seiner Zeit die Frucht unfehlbar hervorbringe, wenn es nur zuvor befruchtet worden ist. Und auch in diesem Falle hat der Talg vor dem Firniß einen Vorzug, weil die Erfahrung gelehret hat, daß es ganz und gar unmöglich ist, sie dermaßen davon zu reinigen, daß sie während dem Brüten hinlänglich ausdünsten könn n: welches bey dem Talge ganz anders ist, da man solchen von e

Schale abschaben, und, was etwa noch darauf ist, mit einem leinenen Tuche abwischen kann. Es wird zwar allezeit noch eine Haut davon übrig bleiben, indem sich vieles in die Dunstlöcher der Schale gezogen hat; allein, eben die Wärme der Henne, welche durch die beständige Wirksamkeit die in dem Eye enthaltenen Säfte auflöset, wird auch das wenige Fett vollends zerstreuen können, welches auf dem äußern Theile sitzen geblieben ist. Wer noch sorgfältiger seyn wollte, könnte die abgeschabten Eyer mit einer Lauge waschen, und sie nachher wohl wieder abtrocknen, wodurch die darauf gebliebene fettige Haut beynahe gänzlich weggebracht werden würde.

Es können, wie Hr. v. Reaumür erwiesen hat, das Wachs und das Pech, oder die Vermischung von beyden, eben die Wirkung an dem Eye hervorbringen, wie der Talg; es ist aber der Gebrauch sehr unbequem, wenn man das Wachs oder Pech wieder abmachen soll; daher der Talg den Vorzug behält. Auch die Gummi-Arten, als: der Fischleim, das arabische Gummi, u. a. m. sind verdächtig, weil sie sich im Wasser auflösen, indem die durch die Dunstlöcher des Eyes schwizzende Feuchtigkeit durch dieselben dringen kann. Das gemeine Oehl würde gleichfalls nicht wohl dazu zu gebrauchen seyn, weil das schwache Gewebe seiner Bestandtheile besagter Feuchtigkeit, welche aus dem Eye heraus zu gehen suchet, nicht hinlänglich Widerstand würde thun können. Doch muß man zugeben, daß das Oehl sowohl, als die angeführten Gummi-Arten, die Ausdünstung des Eyes sehr aufhalten, und folglich dasselbe lange Zeit erhalten können, aber nicht so sehr, als die Materien, welche auf der Schale desselben zusammen hängen und sich binden, und welche von den wässerichten Feuchtigkeiten des Eyes nicht aufgelöset werden können.

Tavernier erzählet von den Unterthanen des großen Mogols, und von den Einwohnern der Königreiche Pegu und Arracan, daß sie die Eyer in große irdene glasurte Geschirre legen, und alsdenn diese mit einem Oehl voll füllen, welches aus einem kleinen schwarzen Samen, welcher unserm Rübesamen

men ähnlich ist, gepresset wird; durch welches Mittel sie denn auch lange Zeit frisch bleiben sollen.

Von den im October gelegten Eyern sagt man, daß sie, lange in den Winter hinaus, ohne alle andere angewandte Vorsorge gut bleiben; und hiervon läßt sich eine physikalische Ursache angeben. Denn nach dieser Zeit fällt keine außerordentliche Wärme mehr ein, folglich haben die Eyer keine Gefahr der ihnen nachtheiligen merklichen Veränderungen der Witterung mehr auszustehen.

Gefrorne Eyer, leget man, wie gefrornes Fleisch, in kaltes Wasser, welches den Frost herauszieht, ohne ihnen einen faulen Geschmack zu geben.

Ich wende mich zu der wichtigen Betrachtung des mannigfaltigen, sowohl mechanischen, als ökonomischen und mediciniſchen Nutzens und Gebrauches der Eyer und ihrer Theile.

Was zuvörderst den mechanischen Gebrauch betrifft, so ist bekannt, daß nicht allein der gemeine Mann, sondern auch wohl gescheide Leute in der Meinung stehen, daß ein rohes Ey den Schwefel aus dem Weine an sich ziehe. Wenn sie daher besorgen, es mögte der Wein allzuviel geschwefelt seyn, so werfen sie ein rohes Ey in denselben, welches, wenn es eine Nacht über darinn gelegen hat, ganz rauh, grau und gelblich wird; daher sie nicht mehr zweifeln, es müsse der Schwefel aus dem Weine sich daran gehängt haben. Allein, diese Meinung ist ganz falsch und irrig, denn die Eyerschale wird, wie oben S. 736 erwähnt worden, in Weinessig gänzlich aufgelöset. Da nun auch in dem Weine eine solche, wiewohl geringere, Auflösungskraft enthalten ist, so ist es ganz natürlich, daß der Wein ein darein gelegtes Ey auch etwas angreife, und das äußerste der Schale zerfresse, welches Unwissende für den ausgezogenen Schwefel halten. Daß es aber der Schwefel nicht sey, kann man leicht probieren, wenn man das Rauhe davon abschabet und auf glüende Kohlen wirft, da es denn

durchaus keinen Schwefelgeruch von sich geben, sondern vielmehr wie angezündetes Papier riechen wird.

Das Weiße von Eyerschalen gibt zum Fresco- und Pastell-Mahlen eine angenehme Weiße. In dieser Absicht zerstampfet man die Schalen, reibet und siedet sie mit ungelöschtem Kalk in Wasser von ihren Hefen rein, und seihet sie durch; wiederhohlt das Waschen und Reiben, bis das Wasser klar abläuft, und machet aus ihnen auf dem Farbensteine einen Pastellteig, den man an der Sonne trocknet. Noch besser aber ist es, dieses Weiß im Ofen backen zu laßen, weil es an feuchten Orten einen unerträglichen Geruch an sich zieht. Man braucht es zum Fleische und zu weißen Gewändern.

Aus Eyerschalen wird der feine Sand zu den Sand-Uhren gemacht.

Wie aus Eyern eine tragbare oder Reisetinte zu machen, siehe unter Tinte.

Das Eyweiß macht ganz allein einen sehr weißen und glänzenden Firniß, den man auf verschiedene Werke, und besonders auf die Tafeln bringt.

Von dessen Gebrauch zum Kitten des zerbrochenen Porzellans, siehe unter Porzellan.

Die Buchbinder bedienen sich des Weißen, um die Umschläge von Büchern damit zu polieren. Sie gebrauchen auch dasselbe beym Vergolden der Schnitte, indem es den Grund abgibt, worauf das Gold geleget und haltend gemacht wird. Sie vermischen es in dieser Absicht mit zweymahl so viel rein Wasser, werfen einer halben Haselnuß Salz hinein, schlagen es mit einem kleinen Querl wohl unter einander, bis alles zertrieben ist, und laßen es stehen, bis der Gäscht vergangen ist. Anstatt des Salzes, thun Einige etwas Urin oder Salmiak hinein.

Wie das Eyweiß als eine Probe reiner Verzinnung zu gebrauchen sey, siehe unter Zinn.

Das Eygelb befördert beym Backen die Gährung.

Sind

Sind oehlichte oder fettige Sachen mit einer wäßerichten zu vereinigen, so geschieht es am besten vermittelst der Eydotter; damit wird das Oehlichte zuerst unter einander gerieben, und hernach mit dem Wasser vermischt. Es ist ein seltsames Phänomen, daß Milch, wie sie von der Kuh kommt, wenn sie zum Bier gegoßen und aufs Feuer gebracht wird, ein zähes Wesen gibt, welches sich wie Leim ziehet, und mit dem Biere nicht vermengen will; sobald aber ein Ey darunter gequirlet wird, vereinigen sich beyde, Bier und Milch, zu einem ganz flüssigen Wesen.

Vom Gebrauche des Eygelbes, um Flecken damit auszumachen, siehe unter Flecken.

Zur Nahrung für die Menschen, werden die Eyer, insonderheit die Hühnereyer, auf verschiedene Art zubereitet; auch ist die Zurichtung der Speisen, welche aus Eyern bereitet werden, so mancherley, daß ich mit deren Beschreibung einige Bogen anfüllen könnte. Ich wünschte, von dieser Materie ganz und gar abbrechen zu dürfen; allein, um den Erwartungen einiger meiner Leser, und insonderheit der schönern Hälfte derselben, zu entsprechen, will ich die vornehmsten in diesem und in den nachstehenden Artikeln beschreiben.

Farßirte Eyer, siehe gefüllte Eyer.

Fricassirte Eyer. Man schälet 12 hart gesottene Eyer, wirft sie in kaltes Wasser, schneidet sie scheibenweise, leget sie in eine Schüssel, bestreuet sie mit Jngber und Pfeffer, und seßet sie mit einem Stück Butter auf Kohlfeuer, bis die Butter zergangen ist. Jnzwischen werden 3 Eyerdotter mit einer Messerspitze Mehl gequirlt, halb Essig und halb Wasser daran gegossen, und am Feuer gekocht. Alsdenn gießt man diese Brühe auf die Eyer, und läßt sie wohl durchziehen. Bey dem Anrichten wird ein wenig Butter darüber gespritzt.

Auf gleiche Art werden auch die verlohrnen Eyer fricassirt, nur daß sie nicht erst in Butter, wie diese, passiren dürfen.

Gebackene Eyer. Man macht etwas Butter in einer Pfanne heiß, schlägt ein Ey in eine Kelle, und bestreuet es mit ein wenig Salz und Mehl, setzt es alsdenn in die heiße Butter und bäckt es darinn, womit man so lange continuirt, bis man Eyer, so viel man brauchet, genug hat, welche sodenn zu Grünkraut, Kohl, Spinat, auch andern Essen, gebrauchet werden.

Gebackene Eyer von Mandeln, s. Th. I. S. 751.

Gedämpfte Eyer. Man schlägt etliche Stück Eyer in ein bequemes Geschirr, thut etwas Salz, Butter, Zucker, Wein, zuweilen auch Essig oder Citronensaft hinzu, setzet das mit einem Deckel wohlverwahrte Geschirr in einen Kessel mit heißem Wasser, und läßt es zu einer mittelmäßigen Consistenz zusammen laufen.

Gefällte Eyer, siehe unten, S. 764.

Gefüllte, oder farßirte Eyer. Man siedet Eyer hart, schälet sie, schneidet sie entzwey, und nimmt die Dotter heraus, welche klein gehacket werden. Zu diesen thut man in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, kleine Rosinen, Muscatenblüthe, ein wenig Sahne und Butter, rührt dieses in einer Casserolle über dem Feuer, wie gerührte Eyer, nachdem zuvor noch ein Par Eyer dazu geschlagen worden. Damit sie nun in der Hitze nicht zu hart und dick werden, thut man sie in ein ander Geschirr, füllet damit das abgesottene Eyweiß statt der Dotter, und setzt diese hernach ordentlich in eine Schüssel, um welche vorher ein Kranz von Teig gemacht worden, gießet ein wenig, mit etwas Sahne vermischte, zerlaßene Butter daran, setzt sie in einen Backofen, und läßt sie oben braun werden. Sodenn nimmt man 4 Eydotter, so viel Sahne, als zur Brühe zulänglich ist, nebst einem Stück Butter, setzt solches alles auf das Feuer, und quirlet es, daß es nicht zusammen laufe, thut auch ein wenig Muscaten-Blüthe hinein. Diese Soße nun gießt man über die Eyer, und streuet kleine Rosinen, auch etwas Zimmet darüber.

Gerührte

Gerührte Eyer, Rührey, Eyerrühr, da man Dotter und Weißes unter einander klopfet, und mit Butter, Salz und Petersilie über gelinder Wärme zurichtet.

Rührey mit Bratwurst oder Bückling. Man zerklopft eine beliebige Anzahl Eyer, thut ein wenig Wasser daran, läßt ein Stück Butter heiß werden und wieder ein wenig erkühlen, gießt die Eyer hinein, und rührt sie nunmehr sowohl über dem Feuer, als auch, wenn man sie vom Feuer herunter genommen hat, damit sie nicht gar zu hart werden. Indessen hält man abgebratene und in kleine Stücke zerschnittene Bratwurst fertig, mischet sie, wenn die gerührten Eyer halb fertig sind, darunter, und läßt alles mit einander noch einen Augenblick sieden. Man kann die Eyer auch nur über die Bratwurst anrichten, und, statt des Wassers, Sahne oder Milch nehmen, so wie auch, statt der Bratwürste, Bücklinge sich recht gut dazu schicken.

Gerührte Eyer mit Sardellen. Man nimmt 3 bis 5 Sardellen, läßt sie ungefähr 1 Stunde wässern, wäscht sie reinlich ab, ziehet den Rückgrath heraus, und schneidet sie klein. Nachher setzt man Butter in einem Tiegel auf das Feuer, daß sie zergehe, wirft die zerhackten Sardellen in die zerlaßene Butter, und rührt beydes durcheinander. Ferner nimmt man 10 bis 12 Stück Eyer, schlägt sie in einen Topf, zerquirlt sie ganz klar, streuet Muscatenblüthe darein, schüttet diese zusammen in den Tiegel, worinn die Butter und Sardellen bey einander sind, und rühret sie auf dem Kohlfeuer, wie andere gerührte Eyer, bis sie gar sind. Alsdenn richtet man sie an, und streuet ein wenig Muscatenblüthe darauf. In Ermangelung der Sardellen, kann man auch gewässerte Häringe, oder wenigstens nur die Milch von Häringen, nehmen.

Gesetzte Eyer, Setzeyer. Man bestreicht die Schüssel, darein die Eyer gesetzt werden sollen, fein dick mit Butter, oder gießt an deren Statt Baumöhl hinein, schlägt die Eyer darauf, setzt die Schüssel mit selbigen über das Feuer, daß sie von unten gar werden; oben aber wird eine glüende Schaufel darüber gehalten, daß sie anlaufen; hernach salzet man sie ein wenig, und streuet Muscatenblüthe darüber. Hat man die Schüssel zuvor mit Baumöhl begossen, so gießt man das Oehl

davon

davon ab, macht es heiß, gießt es wieder über die Eyer, und bestreuet sie nebst gedachtem Gewürze mit Parmesankäse.

Gesottene Eyer, L. Ova elixa, sind nach dem unterschiedlichen Grade des Feuers, drey- oder wohl viererley.

1. Schlürf- oder ganz weich gesottene Eyer, L. Ova sorbilia. Hierzu gehören ganz frische, die nur Einen Tag alt sind. Man pflegt sie gleich mit dem Wasser an das Feuer zu setzen, und nimmt sie augenblicklich, da das Wasser sieden will, heraus; oder, leget die Eyer in einen Durchschlag, und hält sie darinn 2 bis 3 Minuten in siedendes Wasser, welches noch über dem Feuer steht, daß sie also ganz dünn und gleichsam halb roh bleiben. Nachdem sie aufgestochen worden, schlürft man sie aus. Um sie bequemer genießen zu können, stellet man sie in ein nach der Form eines Eyes ausgedrehetes Gefäß oder Pfännchen von Zinn, Kupfer oder Silber, theils ohne, theils mit Füßchen, welches ein Eyer-Müldchen, Eyernäpfchen, Eyerschälchen oder Eyerschüsselchen, Fr. Coquetier, genannt wird.

2. Weiche Eyer, L. Ova mollia, s. tremula, welche etwas mehr von der Wärme empfunden, so, daß sie zwar eine Consistenz erlangt haben, aber doch in der Hand noch zittern. Man ißt sie mit ein wenig Salz und Butter. Einige tunken schmal geschnittenes Brod hinein, daher sie der gemeine Mann Stipp-Eyer nennet.

3. Dotterweiche Eyer, L. Ova densata, s. mediocriter dura, in welchen das Weiße zwar härtlich gekocht, der Dotter aber noch weichlich ist. Diese Art Eyer wird nicht allein in ihren Schalen also genossen, sondern man zerbricht auch die Schalen, und läßt die Eyer in heiß Wasser oder Fleischbrühe fallen, woraus gefällte Eyer, oder so genannte Ochsenaugen, L. Ova effusa, werden.

4. Hart

4. Hart gesottene Eyer, L. Ova dura, da beydes, Dotter und Weißes, hart gekocht ist. Nach alter Gewohnheit kochet man sie also zu den Osterschinken, und im Sommer beleget man die Salate damit.

Zu den hart zu siedenden Eyern nehmen Einige scharfes Salzwasser, laßen selbige, wenn sie die Schalen etwas geknickt haben, einige Stunden in dieser Lake liegen, da sie denn gesalzen schmecken, und Sal- oder Sohl-Eyer genennet werden.

Jonston meldet, daß vorzeiten die Babylonier im Gebrauch gehabt, die Eyer in eine Schleuder zu legen, und durch geschwindes Umdrehen gleichsam zu kochen.

Zur curiösen Kochkunst gehört die Aufgabe: Eyer weich zu sieden, die vorher von ihrer Schale befreyet worden, und nur noch in ihren unter der harten Schale befindlichen Häutchen hangen. Da die Eyerschalen alkalischer Eigenschaft sind, die Säuren aber alkalische Erden auflösen, so kommt es nur darauf an, daß man die rohen Eyer in einem recht scharfen Essig, oder einer andern sehr sauern Flüssigkeit, eine Zeitlang liegen läßt, so löset sich die Schale auf, daß man sie ohne Mühe abziehen kann. Das Häutchen hält inzwischen das Ey zusammen, und in diesem Zustande kann es denn, wie sonst gewöhnlich, weich oder hart gesotten werden.

Wenn ein ganz frisches Ey hart gekocht wird, so wird es am stumpfen Ende etwas leer, weil die Schale hier zarter und mit mehrern Luftlöchern versehen ist, daher sich hier die Küchlein durchbicken.

Wenn eine Schüssel voll Eyer auf den Tisch getragen würde, welche theils roh, theils gesotten wären, und man wollte die rohen von den gesottenen scheiden, doch so, daß die Eyer ganz blieben: so nehme man eins nach dem andern, lege es auf den bloßen Tisch, und drehe es, so stark man kann, um; welches nun gesotten ist, wird stark umlaufen, welches aber roh ist, wird sich gar wenig umwenden, wie stark man auch drehet.

In

In Westindien, bey den Malagen, hat man das Geheimniß die Eyer zu salzen, ohne die Schale zu zerbrechen, indem man sie hart kochen läßt, welches sie sehr schmackhaft macht, lange Zeit erhält, und bequem machet um auf der Reise mitgenommen zu werden. Dieses Geheimniß besteht darinn, daß man sie mit einem, von Lehm, gemeiner Asche und Meersalz zusammengesetzten Teige bestreichet, sodenn in einen Back-Ofen oder auf glüende Kohlen leget, und sie so lange darinn läßt, als Zeit dazu erfordert wird, um sie zu kochen. Durch diese Zubereitung werden sie dermaßen dauerhaft, daß die europäischen Schiffe einen Vorrath davon mit auf ihre Reisen nehmen.

Einige pflegen die harten Eyer zu färben, und alsdenn mit Scheidewasser darauf zu schreiben, und mancherley Figuren darauf zu reißen. Sie sieden in dieser Absicht selbige in Wasser, Bier oder Essig, worinn zuvor kleingestoßner Alaun aufgelöset, und die Farbe aus einer gewissen Materie ausgezogen worden; wie sie denn zu der gelben Farbe, die äußersten braunen Schalen von Zwiebeln gebrauchen, zu Roth Fernambuckspäne; gießen sie aber nur zu dieser rothen Farbe etwas Lauge, so bekommen sie schön Violet, die andere blaue Farbe aber machen sie aus Blauspänen. Um die Eyer schön grün zu färben, nimmt man die blauen Blümlein des auf den Wiesen wachsenden Enzians (Gentianella), siedet sie in Wasser, leget die Eyer darein, und thut ein wenig Alaun dazu.

Um Eyer scheckicht zu färben, bestreicht man das Ey mit Eyweiß, schneidet von Zwiebelschelfen Sterne, Buchstaben, Zahlen oder andere Figuren, und leget sie auf das Ey, so wird es gelb; alsdenn nimmt man dunkelrothe Pappelblumen, und leget einige Blätter davon auf das Ey, so wird es grün. Ferner nimmt man Brasilienspäne, und leget sie auf das Ey, so wird es roth. Wenn man blauen Kugellack in grobe Stücke zerstößt, und solche auf das Ey leget, so bekommt es blaue Flecke davon. Wenn nun alles darauf ist, so bindet man das Ey in ein weißes Tüchlein, wickelt einen Faden darum, und läßt es hart sieden; nimmt sodenn das Tüchlein davon ab, thut die darauf gethane Sachen hinweg, und überfährt es mit Schmalz, Butter oder einer Speckschwarte, so wird das Ey marmorirt aussehen, und glänzen.

Die bunt gefärbten Eyer, womit man sich noch jetzt auf dem Lande nach einem alten Gebrauche am Oster-Feste zu beschenken pflegt, werden Ostereyer (*) genannt. Der Gebrauch rührt aus der römischen Kirche her, da man am Osterabende nach geendigter Fasten, und nunmehr wieder vorhandenen Freyheit, Eyer und andere Fleischspeisen zu essen, ganze Körbe voll solcher bunt gemahlten Eyer weihen läßt, und die Mahlzeiten die ganze Osterwoche über damit ausschmücket.

Die Fastenzeit wurde vor Alters so strenge gehalten, daß man sich nicht nur vom Fleische, sondern auch von den Eyern enthalten mußte, worinn man den ägyptischen Priestern, die dergleichen thaten, nachgeahmt haben mag. Nach geendigter Fasten fing man die Festtage wieder mit Eyern an, welche schön bemahlt und vergoldet waren, und als Geschenke ausgetheilt wurden, wie solches noch jetzt in der griechischen Kirche, von den Vornehmsten bis zu den Geringsten gewöhnlich seyn soll.

Es ist sonst bekannt, daß die Römer bey Gastmahlen den Anfang von Eyern, und den Schluß mit Aepfeln machten; daher das Sprichwort: ab ovo usque ad mala, vom Anfang bis zum Ende, entstanden ist. Diesen Gebrauch hat man vielleicht bey der Festmahlzeit nachgemacht, und dabey viel Freude über die geendigte Fasten bezeuget.

Ob überdem dadurch etwas gewisses habe vorgestellt werden sollen, weiß ich nicht. Wie aber alle Arten der Speisen auf mancherley Weise zu Tischgesprächen Gelegenheit geben können: so konnten freylich auch die Eyer diese oder jene Rede veranlassen. Hatten schon die alten Weltweisen ein Ey als ein Bild der Welt angesehen, und dabey von den vier Elementen geredet:

(*) Im Nieders. Paskey, von Pasken, Ostern. In Siebenbürgen werden solche Eyer Mengelahr, Mengeleyer, d. i. gemahlte Eyer genannt, von dem aus mahlen verderbten mengeln.

det: so konnte leicht ein christlicher Hausvater hierbey Gelegenheit nehmen, der Auferstehung zu gedenken.

Uebrigens haben Einige diesen Gebrauch von den Heiden hergeleitet, welche die Eyer bey ihren Lustrationen und Expiationen gebrauchten. Andere haben gar den Ursprung dieser Gewohnheit in den jüdischen Schriften finden wollen.

Untersuchung, woher das Pasch-Ey entstanden, und was durch diese Gewohnheit vorgestellet werde, s. im 43 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, Col. 675—678.

JO. FRID. GOTTL. ERDMANN commentatio critica de ovo paschali. Lipſ. 1736. 4.

GE. FRANCI satyræ medicæ continuatio XVIII. de ovis paschalibus. Heidelb. 1681.

PHIL. GROSSGEBAUER progr. de ovo paschali. 1693.

J. C. HARENBERG de ovorum paschalium origine commentatio, s. in *Biblioth. hist. philolog. theol. Cl. VI. Fasc.* 5. Bremæ, 1723, 8. S. 1027—1038.

JO. FRID. MICKELII Oologia paschalis. Darmst. 1732.

Eine sonderbare alte Gewohnheit ist bey den Tuchmachern in Breslau das Eyerlesen, welches von einem vornehmen Stifter den Ursprung hat. Es werden dabey gewisse Belohnungen ausgesetzt, und gemeiniglich vor oder nach Ostern eine gewisse Anzahl gemahlter Eyer auf einer Gasse, nach ausgemessenen Schritten, in der Reihe hinter einander geleget, welche ein Tuchknappe, als der so genannte Eyerleser, im Auf- und Ablaufen, absonderlich eines nach dem andern, aufhebt, und in ein mit Blumen geschmücktes Sieb wirft. Mittlerweile muß ein anderer, der Läufer genannt, bis an eine ihm ausgesetzte Kirche der Stadt laufen, an die Thüre derselben ein Zeichen schreiben, und wieder zurück gehen. Kommt nun der Läufer eher wieder, als jener die Eyer aufgelesen hat, so hat er gewonnen; wo aber nicht, so behält der andere den Preis, worauf diese Feyerlichkeit mit einem Schmause beschlossen wird.

Eine umständlichere Nachricht von diesem uralten Lustspiel oder Wettlauf, nebst einer Ausrechnung, welcher von beyden gewinnen könne, wenn nähmlich die Zahl der Schritte des Lesers und Läufers gegen einander gehalten werden, s. in des kurzgefaßten Inbegriffs der vornehmsten Merkwürdigkeiten von der Kaiserl. und Königl. Stadt Breslau in Schlesien, 3ten Th. Bresl. 1733, 8. S. 184—186, u. e. Abbildung.

Gestürzte Eyer. Hierzu ist eine Form vonnöthen, woran insgemein ein Dutzend Eyernäpfchen hangen. In diese thut man bey einem jeglichen ein wenig Butter,

Butter, und läßt die Form über dem Feuer heiß werden. Inzwischen thut man in ein Nößel Milch etwas Mehl, quirlt es ganz klar, wäscht 12 Eyer mit Salz fein rein und weiß, macht an zwey Orten Löcher hinein, und bläset das Weiße nebst den Dottern in erwähnte Milch, welches man alsdenn mit Salz und Muscatenblüthe würzet. Wenn man nun diese Klare wohl unter einander gequirlt hat, gießt man von selbiger etwas in jedes Näpfchen, leget eine Eyerschale dazu, gießt noch ein wenig darüber, und läßt es also backen. Wenn es alsdenn auf der einen Seite genug gebacken ist, wendet man es auf die andere um, so wird die Schale gänzlich überzogen, und wie ein Apfel aussehen. Sie können alsdenn trocken aufgesetzt werden.

Saure Eyer. Man schlägt eine beliebige Anzahl Eyer in eine Schüssel, schüttet sie nachher in siedenden Essig, und läßt sie darinn anlaufen. Sodenn quirlt man in ein wenig kalten Essig zwey Dotter klar, gießt den gesottenen Essig dazu, leget ein Stück Butter zu den Eyern, und salzet sie ein wenig. Zuletzt gießt man die abgequirlten Dotter hinein, läßt sie etwas anlaufen, richtet alles zusammen auf eine Schüssel an, reibet Zucker und etwas weißen Pfeffer darüber.

Verlorne Eyer, Fr. Oeufs en chemise, nennet man ausgeschlagene Eyer, die man, unter beständigem gelinden Anschlagen, so lange hat sieden laßen, bis das Gelbe, welches weich bleiben muß, völlig vom Weißen überzogen ist. Man setzt eine Casserolle oder einen Kessel, mit ungefähr 2 bis 3 Fingerbreit hoch Wasser darinn, zum Feuer; wenn es zu kochen anfängt, sprengt man etwas Essig darüber, und schlägt sodenn die Eyer, eins nach dem andern, in das kochende Wasser. Man muß aber die Eyer nicht auf einander fallen laßen, sondern es dergestalt einzurichten suchen, daß sie allemahl neben einander zu liegen kommen, und, wo möglich, zwischen jedem Ey etwas Raum bleibe, damit sie nicht

zu sehr an einander backen. Wenn man alsdenn so viel hinein geschlagen hat, als ordentlicher Weise darinn liegen können, so muß man nach gerade, als die Eyer etwas hart zu werden anfangen, dieselben mit einem feinen Schaumlöffel ein wenig lösen, weil sich einige gern ansetzen; man muß aber so behend damit umgehen, daß man sie nicht zerbricht; auch muß man sie nicht zu hart werden laßen, sondern wenn das Weiße rings umher nur dergestalt bestarret ist, daß es den Dotter in sich halten kann, so sind sie gut; und man muß sie sogleich mit einem Schaumlöffel heraus nehmen und in kaltes Wasser legen. Wenn man sie nachher in Suppen, oder auf einer Schüssel, oder sonst gebrauchen will, kann man sie rings umher ein wenig abputzen.

Man kann die verlornen Eyer mit einer Weinsoße und kleinen Rosinen, oder mit einer Sauerampfersoße, oder mit durchgestrichenen Johannisbeeren, oder auch mit Johannisbeersaft, anrichten.

Die Zurichtung der Speisen, welche aus Eyern bereitet werden, als: Eyerbrod, Eyercreme, Eyerkäse, Eyerkuchen, Eyersuppe, Eyertorte, Eyerwürstchen ꝛc. findet man in nachstehenden Artikeln.

Zur Speise wählt man lieber die spitzigen Eyer, als die rundlichen, nach dem Vers, welcher beym Sim. Günther im horto sanitatis zu finden:

Longa quibus facies ovis erit, elige semper;
Vt succi melioris, & vt magis alba rotundis.

Was die Wirkung der Eyer und der daraus zubereiteten Speisen, in Absicht auf die Gesundheit, betrifft, so läßt sich dieselbe, nach den Eigenschaften ihrer beyden wesentlichen Theile, und nach ihrer Zubereitung, leicht beurtheilen. Das Eyweiß kommt mit dem kleberigen Serum unsers Geblütes sehr überein; es läßt sich in einer Wärme, die so gar etwas größer ist, als

als die Wärme des menschlichen Körpers, nach und nach auflösen, und bleibt flüssig; bey einer stärkern Hitze aber wird es dick, und endlich zu einem trocknen, zähen, unauflösbaren Klumpen. Soll das Eyweiß verdauet werden, so muß seine zähe Eigenschaft vermindert werden. Es muß, wie die Gallerte, mit Wasser verdünnet werden, sonst bleibt es als ein steinharter Körper im Magen liegen. Man laße das Eyweiß nicht mit siedend-heißem Wasser verdünnen, denn dadurch gerinnt es in Faden und Klümpe, sondern man verdünne es mit laulichem Wasser. Alsdenn verdaut es sich, ist in Brustkrankheiten ein geschmeidigmachendes und erweichendes Mittel, so, daß es die heisere Stimme wieder hell macht, und nährt stark und anhaltend, indem es den Leim zu unsern festen Theilen hergibt. Der Eydotter hat wenigern Zusammenhang, und ist daher in einem reinen Magen leichtverdaulicher. Er hat viel süßes mildes Oehl bey sich, ist aber doch seifenartig, und läßt sich in Wasser völlig auflösen. Er nährt ebenfalls sehr stark, und übertrifft das Eyweiß an erweichender und schlaffmachender Kraft; weil er aber eine größere Neigung zur Fäulniß hat, und, wenn er verdorben ist, den häßlichsten Gestank und die giftigsten Eigenschaften annimmt, so mißbilligen es einige Aerzte, den Eydotter ohne das Eyweiß zu genießen. Denn, sie sagen, der erstere, wenn er ganz allein ist, entzündet sich leicht in einem allzu hitzigen Magen; und wenn er daselbst allzuviele unreine Säfte antrifft, so verdirbt er sogleich, an statt daß, wenn er mit dem Eyweiß genommen wird, eines des andern Schädlichkeit mäßiget und mildert. Allein, diese nehmen Menschen zum Gegenstande, denen man die Eyer überhaupt verbiethen sollte. Denn, es ist wohl einerley, ob jemand, der die Eyer verdauen kann, bloß den Dotter oder das Weiße allein genießet; und wer die Eyer nicht verdauen kann, dem

ist das eine so schädlich als das andere. Man gehet in seinem Urtheile über den diätetischen Nutzen der Eyer am sichersten, wenn man auf ihre Zubereitung und auf die Beschaffenheit des Magens siehet. Am gesundesten sind die Eyer, je mehr man sie in ihrem natürlichen Zustande gelaßen hat, und je weniger sie durch starkes Feuer und große Hitze in ihrer milden Beschaffenheit verändert worden sind. So gehen z. E. die rohen Eyer, die Schlürfeyer, die Stippeyer, die dotterweichen Eyer, die gefällten und endlich die gedämpften Eyer, wenig oder gar nicht von ihrer ursprünglichen natürlichen Beschaffenheit ab, und sind eine leichtverdauliche, sehr nahrhafte und überaus gesunde Speise. Sie ersetzen die verlornen Kräfte sehr geschwind bey Entkräfteten und Wiedergeneseten; sie sind die schicklichste Nahrung für Schwindsüchtige, für Kranke, die kein Fieber haben, und für alle diejenigen, die einen schwachen Magen haben, wenn der Magen nur rein ist. Denn das letztere ist die große Bedingung, ohne welche der Genuß der Eyer, wenn sie auch noch so einfach zubereitet wären, durchaus nicht gesund ist. Wer einen mit Schleim und zähen Unreinigkeiten erfüllten Magen hat, der verdauet die Eyer nicht, weil sie in dem Schlamm seines Magens eingewickelt werden, und mit demselben faulen. Daher sind die Eyer allen mit Blähungen und Darmzufällen beschwerten Personen, so wie denjenigen Febricitanten, die einen faulen oder verdorbenen Unrath im Magen, oder eine starke Fieberhitze haben, ein wahres Gift. Denn, wenn dergleichen Personen auch die frischesten und weichsten Eyer essen, so ist das eben so gut, als wenn sie nach zwey oder drey Tagen faule Eyer gegessen hätten. Sie bekommen Drücken im Magen, faules Aufstoßen, Sodbrennen, Ekel, Brechen, und Verstärkung des Fiebers. Indessen ist doch auch denen, die sich eines reinen Magens

gens zu erfreuen haben, die Behutsamkeit anzurathen, daß sie nicht auf einmahl zuviel Eyer essen, sondern nur jedesmahl so viel, daß der Magen nicht überladen, und von der schlaffmachenden Kraft der Eyer geschwächet werde. Vielleicht hat dieses vor Zeiten die Salernitanische Schule bewogen, den Rath zu ertheilen, daß man zu jedem Ey ein Glas Wein trinken soll. Da es aber wohl nicht für alle Kranke, denen sonst die Eyer dienlich sind, gut seyn mögte Wein zu trinken: so thun solche besser, wenn sie von ihren Eyerspeisen nur kleine und dafür öftere Mahlzeiten thun, oder sie mit etwas Salz und gelinden Gewürzen, oder mit wenig Wein, oder Fruchtgeleen, oder Citronensäure angemacht, genießen, welches verhindert, daß die Eyer nicht den Magen schlaff machen, oder in demselben faulen.

Die hart gesottenen Eyer, sind sehr schwerverdaulich, erfordern einen starken Magen, und schicken sich am wenigsten zur Abendspeise. Wie groß die Gefahr sey, wenn solche Eyer im Magen liegen bleiben, erhellet aus dem Vorhergehenden. Eine noch schlimmere Bewandtniß hat es mit denen auf unterschiedene Art in der Asche oder Pfanne gebratenen Eyern; denn diese haben schon durch eine unschickliche Zubereitung böse Eigenschaften angenommen. Man thut also gar nicht unrecht, wenn man die gesetzten Eyer, die gerührten Eyer, den Eyerkuchen, Eyerkäse, und die Eyerwürste, zu denen Speisen zählet, welche schwerverdaulich, bösaftig und ungesund sind.

In den Eyern befinden sich salzichte Theilchen; doch sind die Chymisten unter einander noch nicht einig, zu was für einer Salzart sie diese Salztheilchen der Eyer rechnen sollen. Einige setzen dieselbe in die Classe der laugenhaften, Andere der Mittel- und besonders der Ammoniak-Salze. Meines Erachtens aber kommen diejenigen der Wahrheit am nächsten, welche in den Eyern das Ammoniaksalz annehmen, als welches in allen

Körpern der Thiere am gewöhnlichsten ist. Gleichwohl aber scheint dieses alsdenn erst in den Eyern zu entstehen, wenn sie durch das Feuer eine leichte Gerinnung bekommen, worauf es auch selbst in dem Eyweiß mehr, als in dem Dotter, gefunden werden kann. Man möge indessen die Salztheilchen der Eyer zu einer Classe der Salze rechnen, zu welcher man will, so ist allemahl gewiß, daß etwas von den metallischen Theilchen durch die Eyer angegriffen und aufgelöset werden könne. Wenn Suppen, worunter Eyweiß kommt, mit silbernen Löffeln gegessen werden, so überziehen sie die innere Oberfläche derselben, mit einer schwarzen Farbe, die mit derjenigen völlig überein kommt, welche die silbernen Löffel von der Brühe zu bekommen pflegen, die mit Stockfisch oder Schollen, so mehrentheils in der Lauge von ungelöschtem Kalk gelegen haben, aufgetragen wird. Bey einer solchen Art von Suppen hingegen, zu deren Bereitung das ganze Ey gebraucht worden, wird man dergleichen Erscheinung nicht bemerken. Ferner ist bekannt, daß die hart gesottenen Eyer an demjenigen Theile, wo sie mit dem Messer zerschnitten werden, in kurzem gleichsam mit einem schwarzen Safte überzogen werden, vornehmlich, wenn das Messer, indem man bald einen andern Schnitt macht, abgewischt worden. Aus diesen beyden Wahrnehmungen erhellet zur Genüge, daß die Eyer, besonders aber das Eyweiß, eine solche Eigenschaft besitze, theils die Kupfertheilchen, welche mit dem Silber insgemein vermischt sind, theils aber die Eisentheilchen angreifen und einigermaßen auflösen zu können. Es ziehen aber die Eyer um so viel eher und häufiger das Gift aus den Metallen an sich, wenn sie entweder in den Suppen, oder andern Arten von Speise, das gemeine Salz zu Angreifung und Auflösung der Metalle zum Gefährten haben. Es ist daher kein Wunder, wenn Speisen, die aus vielem Eyweiß zubereitet und zugleich gesalzen worden, Ekel, Uebelkeiten und Brechen, Reißen und Schneiden in den Därmen, Drücken im Magen, und hundert andere schlimme Zufälle erregen.

ANDR. EL. de BÜCHNER diss. de circumspecto vsu vasorum stanneorum ad potuum ciborumque speciatim ex ovis conficiendorum præparationem necessario, Hal. 1753. 4. 4 B.

Eine Uebersetz. davon, u. d. T. Von dem vorsichtigen Gebrauche der zinnernen Gefäße, welcher bey der Zubereitung der Speisen und Getränke, besonders die aus Eyern gemacht werden, erfordert wird, s. im 6 Th. des allgem. Magaz. der Natur, Kunst und Wissensch. Lpz. 1755, gr. 8. S. 151–180.

Die

Die Eyer nehmen an Güte und Geschmack sehr ab, wenn sie nicht mehr frisch und voll sind. Ein Ey, wenn es liegt, wird mit der Zeit leer, weil, wie oben bereits erwähnt worden, seine Flüssigkeit durch die Löcher der Schale durchschwitzt und ausdünstet. Ein altes Ey ist dem Menschen ein großes Gift, weil es faul ist. Der süße, milde, schleimicht-oehlichte Geschmack ist alsdenn in einen ekelhaft scharfen Geschmack, und die ganze nährende und milde Substanz ist in ein stinkendes, hitzig-oehlichtes, laugenhaftes und dermaßen giftiges Wesen verwandelt worden, daß auch die geringste Quantität eines solchen faulen Eyes, wenn sie vom Menschen genossen wird, sofort üble Zufälle, als: Ekel, Uebelkeit, Brechen, faules Aufstoßen, Brennen im Magen, Beängstigungen, gewaltigen Durst, und faule oder bösartige Fieber ꝛc. hervorbringt. Zwar wird sich wohl Jedermann hüten, ein wirklich faules Ey zu essen; allein, ich erwähne der daraus entstehenden gefährlichen Zufälle noch einmahl, damit diejenigen, deren Magen zur Verdauung der Eyer ungeschickt ist, sehen mögen, was sie zu erwarten haben, wenn sie Eyer essen. Sie genießen solche zwar frisch, müssen aber, wie schon oben gesagt worden, in kurzer Zeit alle die Zufälle leiden, die von einem faulen Ey entstehen.

Man bedienet sich der Eyer auch zur Nahrung für verschiedene Thiere, wenn sie noch jung sind. Man gibt den hart gesottenen Dotter den Canarienvögeln, den jungen Trut- und gemeinen Hühnern, wie auch den jungen Fasanen; und um die Kälber fett zu machen, ist nichts besser, als wenn man sie in der Zeit, daß man ihnen Milch gibt, zugleich große, von Gerstenmehl und Eyern zubereitete, Kugeln mit verschlucken läßt.

Was den Gebrauch der Eyer in der Arzeney betrifft, so ist derselbe sehr ausgebreitet. Vom Nutzen der in kaltem Brunnenwasser genommenen rohen Eyer bey der Gelbsucht, siehe unter Gelbsucht. Vom Nutzen der in Weinessig zerschlagenen frischen Eyer in Ueberbeinen, siehe unter Ueberbein. Ein hartes Ey mit Roseneſſig gegessen, ist, nach der Versicherung einiger Schriftsteller, ein gutes Mittel wider den anhaltenden Durchlauf. Wenn man ein Ey hart kochen läßt, das Gelbe herausnimmt, die Höhlung mit weißen Vitriol füllet, und alles in den Keller setzet, so zerfließt es in einen Saft, welcher, mit Rosenwasser vermischt, ein vortreffliches Augenmittel ist. Myrrhen in solch hart Eyweiß gebunden, gibt einen guten Wundbalsam. Wenn man ein hartes Ey mit einer langen Nadel durchsticht, und es an einen kalten Ort leget, so wird ein weißer und heller Saft heraus kommen, welcher sehr gut ist, die Haut zu erweichen, und die Flecken aus dem Gesichte zu vertreiben, besonders wenn man einige Gran Campher darinn zergehen läßt. Vom Nutzen eines gekochten Eyes wider den Wurm am Finger, siehe unter Fingerwurm.

Die Eyerschalen treiben den Urin, reinigen die Nieren, und machen, daß der angesetzte Gries weggeht. Nachdem man sie hat trocknen laßen, reibet man sie auf einem Porphyrsteine zu einem feinen Pulver. Die Dosis ist $\frac{1}{2}$ Quent, es sey in trocknen Abtheilungen, oder eins von den vornehmsten Stücken des Steinzermalmenden Arzeneymittels der Demoiselle Stephens, und des Mittels des Hrn. Rotrou wider den Kropf. Die Schalen fein gestoßen und durchgesiebt, dienen, mit Springwasser genommen, wider den Sod; ja auch in hitzigen Fiebern, täglich zweymahl zu $\frac{1}{2}$ Quent, vorher mit Essig wohl benetzt. Wenn man sie brennt, daß sie kalkicht und alkalisch werden, dienen sie, zu $\frac{1}{3}$ Quent eingegeben, in der Gelb- auch Wassersucht.

Observation sur un bronchocèle guéri par la poudre de coquille d'oeufs calcinée prise intérieurement, par Mr. *Dapeyron de Chessiol*, st. im *Journ. de Med.* v. Apr. 1768; s. auch No. 26 der *Gaz. salut.* v. J. 1768.

Die Schalen, aus welchen Küchlein oder Tauben gekrochen sind, gibt man den Gebährenden. Eine Thorheit, welche doch zuweilen die Gebährenden aufmuntert, und in der Hoffnung und Geduld stärket!

Die inwendige Haut eines frischen Eyes, soll ein urintreibendes Mittel seyn. Man gebraucht sie auch äußerlich wider die kalten Fieber. Beym Anfange des Paroxysmus, umwindet man die Haut des kleinen Fingers damit. Sie verursachet daselbst einen starken Schmerz, bisweilen so gar einen gekünstelten Wurm, und dieser soll oft die Genesung zur Folge haben. In England hat man sie als ein Mittel bey einem Beinschaden kennen gelernt.

Ein Mann hat die, durch einen heftigen Stoß an eine scharfe Ecke eines hölzernen Gefäßes am Schienbeine bekommene Wunde, welche eiterte, und nach 14 Tagen immer übler wurde, zuerst mit Brandwein sorgfältig gereinigt, hernach das Häutchen von einem frischen Ey darauf gelegt, und dieses täglich zweymahl erneuert; welches zwar anfänglich sehr schmerzhaft gewesen, nachher aber so gut gewirket, daß die Wunde, welche bey andern gewöhnlichen Behandlungen vorher immer schlimmer ward, binnen 6 Tagen völlig wieder geheilt worden.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1776, S. 439.

Der Hahnentritt wird aus einem frischen Ey genommen, und mit Wein den Schwangern, wenn sie heftigen Schreck gehabt haben, gegeben.

FR. ERN. BRÜCKMANNI obs. de viribus gallaturæ, st. im *Commerc. litter. Nor.* A. 1742, hebd. 28, S. 224.
CPH. JAC. TREW relatio de remedio evporisto contra noxas ex terrore in gravidis, st. eb. das. v. J. 1741, hebd. 42, S. 332.

Das Eyweiß liefert einen krampfstillenden und erweichenden Julep, und ein Mus.

Man nimmt das Weiße von einem Ey, klopfet und schlägt es stark, läßt es eine Viertelstunde ruhig stehen, nimmt nachher den Schaum, der sich oben gesetzt hat, davon ab, gießt auf das übrige 2 Löffel voll weißen Wein, und 4 Löffel voll Rosenwasser, vermischt dieses alles, und löset noch 4 Loth kleingestoßenen Zuckercand darinn auf. Von diesem Julep gibt man dem Kranken die eine Hälfte des Morgens, und die andere des Abends, und braucht es einige Tage hinter einander.

Zum Mus von Eyweiß, nimmt man das Weiße von 5 Eyern, quirlt es mit Zucker, thut ½ Quart Milch hinzu, läßt es, mit einander unter beständigem Quirlen warm werden, thut es in eine Schüssel, gießt etwas Orangenwasser hinzu, und schüttet geriebene Citronenschale und Zucker darüber.

Das Weiße eines Eyes, in einer Pinte weißen Weinessig zerschlagen, und von einem Febricitanten, beym Anfall der Kälte eingenommen, soll vom Fieber völlig befreyt haben.

London Magaz. 1760, Apr. S. 195.
Brem. Magaz. 7 Band, S. 43, f.

Das Weiße vom Ey zu Schaum geschlagen, mit 12 Unzen Hundszahnwasser, soll ein bewährtes Mittel wider die Gelbsucht seyn, wenn man eine Zeitlang des Morgens und Abends davon gebrauchet.

Auch äußerlich gebraucht, ist das Eyweiß erfrischend, anziehend und zusammenleimend. Besonders nimmt man dasselbe unter die Augenarzeneyen, wider die Röthe und Entzündung der Augen.

Das im Kochen hart gewordene Eyweiß liefert, durch die Auspressung, einen hellen Saft, welcher wider Wunden und Geschwüre der Augen sehr gut ist.

Man nimmt Rosen- und Wegerichwasser, von jedem 2 Unzen, rührt es mit dem Weißen vom Eye stark durch, und continuirt damit so lange, bis es gänzlich zergangen und zur Salbe geworden ist: so wird ein schmerzlinderndes und kühlendes Augenmittel daraus.

Der

Der Eydotter, in warm Wasser geschlagen, und mit Zucker oder Frauenhaarsyrop versüßt, ist nicht allein gegen den Schnupfen und hartnäckigen trockenen Husten, sondern auch gegen die Hartleibigkeit, dienlich. Als ein nahrhaftes Getränk bey heißem trocknem Wetter, empfiehlt Hr. D. Unzer das mit Zucker abgeriebene Gelbe von einem Ey, in einem Maß Wasser zerlaßen, und mit einem Glase Rheinwein und etwas Citronen-Saft vermischt. Was hindert es, diesen Trank auch in Nervenfiebern und von Wiedergenesenden brauchen zu laßen? Hoffmann hat für Kinder, nach überstandenen Krankheiten, einen Kraftbrey aus dem Eydotter, mit einem Borstorferapfel, mit Zucker, Zimmet, Muscatenblüthe und Wein, machen gelehret. Der Eydotter ist schmerzlindernd, reifmachend, digerirend und abtreibend. Man braucht ihn zu den zertheilenden Arzeneyen und zu Klystieren, in heftigen Koliken, im Stuhlzwang und in der rothen Ruhr. Wenn man ihn mit etwas Salz vermischt, und in einer Nußschale auf den Nabel der Kinder anbringt, soll er offenen Leib verschaffen. Andere vermischen ihn mit etwas Ochsen-Galle, und gebrauchen ihn, gegen die Härte des Leibes der Kinder, auf gleiche Art.

Wenn man den Dotter eines frisch gelegten Eyes, mit einem Löffel so dünn, als möglich, schlägt, darauf 3 Unzen rein Wasser, jedesmahl einen Löffel voll, dazu gießt, und dieses Gemenge beständig umrührt, damit der Dotter und das Wasser aufs innigste verbunden werden, so entsteht eine Eyersalbe, durch deren Gebrauch D. Lobb ein Glied, welches durch eine anhaltende Zusammenziehung einiger Muskeln lange gelähmt gewesen, glücklich wieder hergestellt hat. Diese Salbe kann man entweder kalt, oder milchwarm, mit einem sanften Reiben einige Minuten lang, drey- oder viermahl des Tages, an dem contracten Gliede anbringen.

Gentl.

Gentlem. Magaz. 1760, Jun. S. 271.

Remede contre la paralysie nouvellement decouvert en Angleterre, par le Doct. LOBB, st. im *Journ. encyclop.* v. 15 Sept. 1760, S. 136, f. und im 36 Th. des *Nouvelliste oecon. & litter.* v. J. 1761, S. 46, f.

Deutsch, u. d. T. Mittel wider die Zusammenziehung der Gelenke, st. im 5 B. des Brem. Magaz. S. 217 — 220, und in No. 3 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, S. 21, f.

Das in dem Eydotter befindliche überflüssige Oehl, kann, wie das Oehl der meisten vegetabilischen Samen, durch das bloße Auspressen von selbigen geschieden werden. Zu Erhaltung dieses Eyeröhls, muß man zuvor den Eydotter, so viel als möglich, vom Wasser befreyen. Man läßt demnach die Eyer hart kochen, scheidet den Dotter von selbigen, trocknet die Dotter in einem gehörigen Gefäß, röstet sie, bis man sieht, daß sie durch das Ausschwitzen des Oehls ein wenig weich werden, und bringt sie hernach unter die Presse. Es geht ein fettes, schmierichtes, gelbliches, ziemlich mildes Oehl aus selbigen, welches sehr leicht in der Kälte gesteht oder fest wird. Dieses Oehl hat auch einen Geruch von etwas Gebratnem, oder mit Butter gedämpften Eyern, welches von dem Austrocknen und Rösten, dem man die Dotter unterwerfen muß, herrührt. Es läßt sich aber auch durch einen Handgriff, und besonders durch ein langsameres und behutsameres, aber vollkommenes Austrocknen, dieses Eyeröhl ohne Rösten, und folglich ohne einzige Veränderung und Geruch, erhalten. Das Eyeröhl ist mildernd, schlaff- und schlüpfrigmachend. Man gebraucht es entweder allein, oder in Gestalt einer Salbe mit fetten Materien, bey aufgesprungener Haut, Brandschäden, Contracturen, die Blatternarben wegzubringen, und die Schmerzen der blinden goldenen Ader zu lindern.

Schreiben des Hrn. Lechandelier, betreffend eine umständliche Anzeige von einigen chymischen Versuchen, st. im 7 B. der übers. neuen Samml. auserles. Wahrnehm. ꝛc. Straßb. 1773, 8. S. 24—30.

JOS.

JOS. LANZONI obs. de olei ovorum præstantia in aliquibus doloribus, st. im 1 B. der *Act. phys. med. Acad. Nat. Cur.* Obs. 40.

* * *

FRID. CHRIST. STRUVE diss. de ovorum gallinaceorum vsu medico. Kilon. 1766, 4. 5 B.

Von den Eyern wird auch in der Viehartzeney-Kunst Gebrauch gemacht. Wenn die Hühner Wind-Eyer legen, so gibt man ihnen Eyerschalen zu fressen, damit sie von dergleichen Materie, die ihnen zu solcher Zeit fehlet, Vorrath sammeln. Vom Gebrauch des Eyweiß mit Bleyweiß, in bösen Eutern der Schafe, siehe oben, S. 713. Von dessen Gebrauch bey trocknen und brüchigen Pferdehufen, siehe unter Huf.

Eyer, (Außerordentliche) siehe oben, S. 741.
— (Basilisken) siehe oben, S. 744, in der Anmerk.
— (Brut-) siehe oben, S. 736.
— (Doppelte) siehe oben, S. 742.
— (Dotterweiche) siehe oben, S. 764.
— (Farßirte) siehe oben, S. 761.
— (Faule) siehe oben, S. 775.
— (Fließ-) siehe oben, S. 742.
— (Fricaßierte) siehe oben, S. 761.
— (Gebackene) } siehe oben, S. 762.
— (Gedämpfte) }
— (Gefällte) siehe oben, S. 764.
— (Gefärbte) siehe oben, S. 766.
— (Gefüllte) siehe oben, S. 762.
— (Gerührte) siehe oben, S. 763.
— (Geschwänzte) siehe oben, S. 742.
— (Gesetzte) siehe oben, S. 763.
— (Gesottene) siehe oben, S. 764.
— (Gestürzte) siehe oben, S. 768.
— (Hahnen-) siehe oben, S. 744, in der Anmerk.
— (Hartgesottene) siehe oben, S. 765, 773 und 776.
— (Hexen-) siehe oben, S. 744.

Eyer, (Hunds-) siehe oben, S. 744, in der Anmerk. und S. 747.
— (Kröten-) siehe S. 744, in der Anmerk.
— (Monströse) siehe oben, S. 742.
— (Oster-) siehe oben, S. 767.
— (Rühr-) siehe oben, S. 763.
— (Saure) siehe oben, S. 769.
— (Schlangen-) s. oben, S. 744, in der Anmerk. und S. 748.
— (Schlürf-) siehe oben, S. 764.
— (Setz-) siehe oben, S. 763.
— (Sohl-) s. oben, S. 765.
— (Spur-) siehe oben, S. 744.
— (Stein-) siehe oben, S. 735.
— (Stipp-) siehe oben, S. 764.
— (Unvollkommene) siehe oben, S. 742, f.
— (Urin-) siehe oben, S. 744, in der Anmerk. und S. 747.
— (Verlorne) siehe oben, S. 769, f.
— (Wind-) siehe oben, S. 743.

Eyer-Baum, siehe **Eyer-Pflanze**.

Eyer-Birn, siehe Th. V, S. 424.

Eyer-Blume, Taraxacum; siehe **Röhrleinkraut**.

Eyer-Brod. Zu einer Metze Weizenmehl, schlägt man ½ Schock Eyer, nachdem man sie vorher wohl zerklopft hat, mit 1½ Nößel Milch, 2 Pfund frischer zerlaßener Butter, und 1 Nößel gute Weißbierhefen wohl untermischt, salzet solches, und knetet den Teig so lange damit ab, bis es sich nicht mehr anhängt, läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen, knetet ihn sodenn von neuem ab, und wenn er nochmahl wohl aufgegangen ist, wirket und formirt man Brode daraus, welche hernach abgebacken werden müssen.

Eyer-Creme, läßt sich sowohl aus dem Weißen, als aus dem Dotter, folgendermaßen zubereiten. Man quirlt

quirlt im ersten Falle, das Weiße von 12 oder 16 Eyern, im andern Falle aber ungefähr 20 Dotter, in einem Topfe, setzt 1 Kanne gute Milch zum Feuer, daß sie siede, thut zu den geklopften Eyern ¼ Pfund Zucker und ein wenig Rosenwasser, gießt endlich die gesottene Milch auch hinzu, und rührt solches beständig, daß es nicht zusammen laufe, und doch dick werde. In dieser Absicht tropfet man ein wenig kaltes Wasser hinein, und schüttet nachher diese Creme, durch einen Durchschlag, in eine ganz gleich gestellte Schüssel, so, daß sie keine Blasen bekomme; oder, wenn ja Bläschen entstehen sollten, sticht man dieselben mit einer Stecknadel auf, und schlichtet die Creme oberwärts mit einem Messer oder Span ganz glatt. Bey dem Anrichten kann sie nach Belieben aufs zierlichste garnirt werden.

Eyer-Crem-Apfel, siehe Th. II, S. 198.

Eyer-Dotter, siehe oben, S. 739, 760, f. 771 und 779. Siehe auch **Dotter-Brod. Dotter-Mus.**

Eyer-Dotter-Creme, siehe **Eyer-Creme**.

Eyer-Dotter-Koch, (Aufgelaufener) s. Th. II, S. 733.

Eyer-Emulsion, siehe oben, S. 740.

Eyer-Erdtoffel, (Brabanter) s. unter **Kartoffel**.

Eyer-Fladen, siehe **Eyer-Kuchen**.

Eyergelb, siehe oben, S. 739.

Eyer-Gerste, eine Eyersuppe, in welcher der Eyerdotter so klein gerieben worden, daß er wie Gerste aussiehet. Man zerklopfet Eyer, gießt sie in warme Fleisch-Brühe, thut Saffran und Muscatenblüthe dazu, und läßt es aufsieden.

Eyer-Hagel, siehe oben, S. 739.

Eyer-Käse, Fr. Présure d'oeuf, in Milch gequerlte Eyer, welche über einem Kohlfeuer so lange erwärmet werden, bis die Mischung als Käse zusammen läuft.

Man

Man rühret in 1 Quart gute Milch ein wenig Zimmet und Rosenwasser, schlägt 12 Eyer daran, und quirlt es klar, setzt solches in einer verzinnten Casserolle über ein Kohlfeuer, rührt es beständig, daß es nicht anbrenne, bis es wie Käse zusammen läuft, schüttet ihn in die erwählte Form, welche auf ein Geschirr hohl gestellet seyn muß, damit das Wasser von der zusammengelaufenen Milch rinnen könne, drückt ihn mit einer Kelle fein gleich in der Form, und läßt ihn ziehen, bis er kalt ist. Unterdessen nimmt man 5 Eyerdotter, quirlt sie in einem Nößel Milch klar, setzt dieselbe über ein Kohlfeuer, rührt sie sehr fleißig, damit sie nicht zusammen laufen, und thut geriebene Citronenschalen und Zucker darein. Ist nun diese Brühe gar, und der Käse in der Form kalt, so thut man diesen aus der Form auf eine Schüssel, streuet kleine Rosinen darüber, richtet die Brühe darüber an, und bestreuet das Essen mit Zimmet und Citronenschalen.

Oder, man pflegt 1½ Kannen Sahne und 20 Eyer wohl durch einander zu mischen, rühret geriebenen Zucker darein, und rührt es über einem gelinden Feuer ohne Unterlaß, damit es sich nicht anlege. Hierauf nimmt man ½ Pfund abgezogene Mandeln, stößt sie, mit Zucker und Rosenwasser vermischt, ganz klein, wirft selbiges zu den Eyern, vermischt es damit, und wenn es bald zu sieden anfängt, wird es zusammengehen und wässerig werden. Sodann hebt man es vom Feuer, und verfährt eben so damit, wie vorhin beschrieben worden.

Eyer-Kartoffeln, (Brabanter) siehe unter Kartoffel.

Eyer-Kirsche, eine Art Gartenkirschen, welche so weiß und länglichrund wie ein Ey sind; s. unter Kirsche.

Eyerklar, siehe oben, S. 737.

Eyer-Kuchen, ein in der Pfanne oder in einem Tiegel gebackener Kuchen, dessen vornehmster Bestandtheil aus Eyern bestehet; in den verschiedenen Mundarten ein Eyerfladen, Eyerplatz, Pfannkuchen u. s. f. Fr. Aumelette, Omelette, Frittade, Nule, Pupelin. Die Eyerkuchen entstehen aus den gerührten Eyern, wenn man sie ohne Umrühren backen läßt, wiewohl denselben Zwiebeln, Speck und allerley andere Zuthat von Einigen beygefüget wird.

Die Weinschenken und Weinhändler verstehen unter Eyerkuchen, Eyer, die sie mit dem Dotter, dem Weißen und den Schalen zusammen zerstoßen, und also alles mit einander durch das Spundloch in ein Faß Wein schütten, um ihn dadurch klar zu machen, wenn er allzulange trübe bleibt.

Diese Art den Wein klar und helle zu machen, ist nur für die dicken und beschlagenen Weine dienlich, welche der Fischleim nicht angreift. Es ist auch eine sehr unschuldige und der Gesundheit keinesweges nachtheilige Erfindung.

Eyerlesen, siehe oben, S. 768.

Eyerlinsbirnen, siehe Elsebeere.

Eyer-Milch. Es werden 5 Eyer in 1 Quart gute Milch genommen, stark geklopfet, und in eine Pfanne gethan, sodenn über das Feuer gesetzt und umgerührt, bis es siedet. Hierauf nimmt man es vom Feuer weg, gießt es in einen glasurten Topf, und rührt es an einem kühlen Orte, bis es recht kalt wird. Man thut auch wohl ein wenig Salz dazu.

Eyer-Mülchen, siehe oben, S. 764.

Eyer-Mus, siehe oben, S. 778.

Eyer-Näpfchen, siehe oben, S. 764.

Eyer-Oehl, siehe oben, S. 780.

Eyer-Pflanze, **Eyerbaum**, Solanum pomiferum, Melongena, Fr. Mayenne, eine Art von Nachtschatten, davon es 4 verschiedene Unterarten gibt:

1. Eyerpflanze mit einer länglichrunden violetfarbigen Frucht, Melongena fructu oblongo violaceo *Tourn.* Melongena oblonga (ovata) caule inermi herbaceo, foliis oblongo-ovatis, tomentosis, integris, fructu ovato *Mill.* Diese Sorte wächset in Asien, Africa und America wild, wo die Einwohner gemeiniglich

niglich die Frucht essen. In Spanien ziehet man sie in den Gärten, als eine eßbare Frucht, unter dem Nahmen Barenkeena. Die Türken, welche die Frucht ebenfalls essen, nennen sie Badinjan, die Italiäner Melanzana, und die Einwohner der brittischen Inseln in America Brown John, oder Brown Jolly. Im Deutschen wird die Frucht **Tollapfel**, auch **Melanzanapfel**, genannt.

Es ist dieses eine jährige Pflanze mit einem Krautartigen Stängel, welcher holzicht und 2 bis 3 Fuß hoch wird. Er treibt verschiedene Nebenzweige, die mit länglich-eyrunden, 7 bis 8 Zoll langen, und 1 Zoll breiten Blättern besetzt sind. Sie sind wollicht, und ihr Rand ist seicht ausgeschweift, aber nicht gezahnt. Sie stehen ohne Ordnung auf sehr dicken Stielen. Die Blumen kommen einzeln, neben an den Seiten der Zweige hervor, haben einen dicken fleischichten Kelch, welcher aus einem einzigen Blatt besteht, welches tief in 5 spitzige Abschnitte zertheilt ist, die sich in Gestalt eines Sterns ausbreiten, und auf der äußern Seite mit starken Stacheln bewaffnet ist. Sie sind blau, und die Kölbchen, welche mitten auf dem Boden der Blume mit einander verbunden sind, gelb. Auf die Blumen folgt eine eyrunde fleischichte Frucht, welche die Gestalt und Größe eines Schwaneneyes hat, auf der einen Seite dunkel-purpurroth, auf der andern aber weiß ist. Die Blumen kommen im Jun. und Julius zum Vorschein, und die Frucht wird im September reif.

Von dieser Sorte giebt es drey Varietäten, nähmlich mit einer weißen, mit einer gelben, und mit einer bleichrothen Frucht.

2. **Eyerpflanze mit einer spitzigrunden violetfarbigen Frucht**, Melongena fructu tereti violaceo *Tourn.*

Melongena (teres) caule inermi herbaceo, foliis oblongo-ovatis tomentosis, fructu tereti. Diese Sorte ist von der ersten, in Ansehung der Gestalt der Frucht, unterschieden, welche insgemein 8 bis 9 Zoll lang, langrund und schmal ist. Die Pflanze wird 2½ Fuß hoch, hat einen unregelmäßigen Wuchs, und ist sehr ausgebreitet. Der Stängel ist rund, dick und rauch. Die Blätter sind groß, und stehen an langen Stielen. An dem untern Ende sind sie breit, an der Spitze schmäler und irregulär, an ihren Rändern wellenförmig, haaricht und blaßgrün. Die Blumen haben keine besondere Schönheit; sie sind mäßig groß und schmutzig weiß, mit mehr oder weniger Purpur schattiert. Die darauf folgende Frucht ist von der Größe eines Hühnereyes, weiß, weich und saftig.

Von dieser Sorte gibt es zwo Varietäten, mit einer purpurrothen, und mit einer weißen Frucht.

3. **Eyerpflanze mit einer gekrümmten Frucht**, Melongena fructu incurvo *Tourn.* Melongena (incurva) caule inermi herbaceo foliis oblongis sinuatis tomentosis, fructu incurvo *Mill.* Diese Art unterscheidet sich von den zwo erstern durch die Gestalt ihrer Blätter, welche am Rande tief ausgeschweift sind. Die Frucht ist länglichrund und gebogen, sieht gelblich aus, und ist an dem Ende dicker, als an irgend einem andern Theile.

4. **Eyerpflanze mit dornichter oder stachelichter Frucht**, Solanum pomiferum fructu spinoso *L. B.* Melongena (spinosa), foliis sinuatis laciniatis, fructu tereti, caule herbaceo *Mill.* Diese Sorte wächset in Indien. Sie ist von der ersten völlig unterschieden. Der Stängel und die Blätter sind mit sehr starken Stacheln besetzt. Die Blätter sind größer und an den Seiten tief gekerbt. Die Blumen sind ansehnlicher, und

haben eine dunklere blaue Farbe. Die Frucht ist lang, dünnspitzig und weiß.

Man ziehet die Eyerpflanze aus dem Samen, welcher zeitig, im März, auf ein gemäßigtes Mistbeet gesäet wird. Wenn die Pflanzen aufgegangen sind, versetzt man sie auf ein anderes Mistbeet, etwa 3 oder 4 Zoll aus einander; wobey zu beobachten ist, daß man sie begieße und im Schatten erhalte, bis sie Wurzel geschlagen haben. Nachher muß man ihnen bey warmen Wetter viel Luft geben, sonst werden sie sehr schwächlich. Wenn sie aber so stark geworden sind, daß sie das Gerähme anfüllen, welches um die Mitte oder zu Ende des Maymonaths geschehen wird, muß man sie in ein gutes fettes Land, 2 Fuß von einander, oder auf die Rabatten des Lustgartens, in gleicher Entfernung von andern Pflanzen, setzen. Beym Ausheben muß man so viel Erde, als möglich, an den Wurzeln laßen, weil sie sonst leicht eingehen. Wenn die Früchte zum Vorschein kommen, muß man sie stärker begießen, aber nicht auf einmahl überschwemmen, sondern mäßig und desto öfter befeuchten. Die Schönheit dieser Pflanze besteht in der Größe ihrer Frucht, und diese ist größtentheils eine Folge des gehörigen Maßes, und zu gleichen Theilen gegebenen Wassers, wie auch der Auswahl eines guten Erdreiches.

In Deutschland werden diese Pflanzen in den Lust- und botanischen Gärten bloß aus Curiosität gezogen, indem niemand bey uns die Früchte gebraucht.

In Africa, wie auch in dem südlichen Theile von Frankreich, wird die Frucht auf folgende Art zum Genuß zubereitet. Man schneidet sie in der Mitte durch, nimmt das mittelste harte mit den Kernen heraus, läßt sie auf dem Rost über einem gelinden Feuer etwas braten, und bestreicht sie mit Oehl oder Butter; zugleich werden sie

sie mit Pfeffer und Salz, auch wohl mit andern starken Kräutern bestreuet; oder, man leget eine Sardelle hinein, welche in Baumöhl schmelzen muß. Diese Zurichtung mindert das Ekele dieser Frucht sehr, und die Gewohnheit macht sie endlich annehmlich.

Andere rösten sie, nachdem sie auf die vorhin beschriebene Art zugerichtet worden, in einem Ofen zwischen zwo Schüsseln, oder auch in einer Tortenpfanne; und auf diese Weise wird sie nicht so leicht räucherig.

In Frankreich pflegt man sie am gewöhnlichsten in einem Teige, wie die Artischocken, zu backen. Man nimmt, in dieser Absicht, junge Früchte, schneidet sie der Länge nach in dünne Scheiben, leget sie alsdenn auf eine Schüssel, und bestreuet sie mit Salz. In diesem Zustande läßt man sie 5 bis 6 Stunden, während welchen das Salz zergeht, und zugleich die schlimme Feuchtigkeit aus der Frucht ziehet, welche als ein schwarzer Saft heraus läuft. Man läßt den Saft abtröpfeln, und drückt aus dem übrigen Fleische vollends den wässerigen Saft heraus; sodenn thut man sie in den Teig, und endlich in die Pfanne.

Sie sind auch am Fleische im Ragout sehr delicat zu essen, da sie denn vorher geschält, und 2 bis 3 Stunden in frischem Wasser gewässert werden. Man thut sie aber nicht eher in das Ragout, als eine halbe Stunde vorher, ehe man sie vom Feuer nimmt; wenn sie länger darinn kochen, werden sie zu Brey.

Um sie auf den Winter zu verwahren, werden sie auf folgende Art getrocknet. Man schneidet sie, nachdem man sie vorher abgeschälet hat, in Fingers- dicke Scheibchen, wirft sie einen Augenblick in siedend Wasser, nimmt sie heraus, und leget sie auf Horden an die Sonne. Sodenn bringt man sie in den Backofen, wenn er laulich ist, und wiederhohlt solches etliche mahl, bis sie ganz trocken sind. Hierauf verwahrt man sie an einem trocknen Orte. Wenn man sie zum Essen nehmen will, läßt man sie in laulichem Wasser wieder aufweichen.

In der Arzeneykunst braucht man in Frankreich die Pflanze und Frucht äußerlich bey Entzündungen, beym Krebse, bey Brandschäden, bey der goldenen Ader, und zu Linderung der Schmerzen.

Vollständ. Unterr. von Küchengewächsen, Lpz. 1756, 8. S. 552—558.
Hanows Selrenh. der Natur und Oekon. 2 Band, S. 145—150.
v. Münchhausen Hausvater, 3 Th. 3 St. S. 616.
Rammelt gemeinnütz. Abhandl. 2 Th. S. 112, f.

Eyer-Pflaume, eine Art großer gelber Pflaumen, welche auch gelbe **Malonken** oder **Maronken** genannt werden; siehe unter **Pflaume**.

Eyer-Platz, siehe **Eyer-Kuchen**.

Eyer-Rühr, siehe oben S. 763.

Eyer-Salbe, siehe oben, S. 779.

Eyerschälchen, siehe oben, S. 764.

Eyer-Schale, siehe oben, S. 736, 760, 776, f. und 781.

Eyer-Schwamm, siehe **Pfifferling**.

Eyer-Sohle, in dem Salzwerke zu Halle, Sohle, welche den Amtsknechten zum Besten vor Ostern, an statt der Ostereyer, versotten wird.

Eyerstock, siehe oben, S. 735.

Eyer-Suppe. Man zerklopft drey Eyer mit etwas Butter, in ½ Quart siedend Wasser, oder mit halb Fleischbrühe und halb Wasser, nachdem man solches vorher mit ein wenig Salz, Pfeffer und geriebener Muscatennuß gewürzet hat, rühret die Eyer in der siedenden Brühe, läßt es noch einen Sud thun, und richtet es sodann über ein aufgeschnittenes weißes Brod an.

Eine

Eine noch bessere Bereitung ist, wenn man, statt der Gewürze, etwas Landwein und Citronensäure mit Zucker zu dieser Eyersuppe thut. Sie schmeckt sehr angenehm, und ist überaus herzstärkend.

Siehe auch **Eyergerste**.

Eyer-Topf, siehe oben, S. 736, in der Anmerkung.

Eyer-Torte. Man verrührt das Gelbe von 8 Eyern, mit ½ Nößel Sahne, und 3 Löffel voll feinen Mehl; läßt ein Stück Butter, so groß als ein Ey, in einer Pfanne zerfließen, doch so, daß es nicht heiß wird, thut die Eyer darein, und macht sie, wie ein Gerührtes, auf das allerkleinste. Sodenn thut man sie in ein Geschirr, läßt sie erkalten, versüßt sie mit Zucker und Rosenwasser, und thut kleine Rosinen darein; macht ferner einen mürben Boden mit einem aufgerichteten Rande fertig, leget das Angerührte darauf, bedeckt es mit einem weitläuftig geschnittenen Deckel, und läßt es, nach dem Brode, im Ofen backen.

Eyer-Würstchen. Man macht zuvörderst eine Klare aus einigen Eyern, ein Par Messerspitzen voll Mehl, Salz, und 2 Löffeln Sahne mit etwas Muscaten-Blüthe, und bäckt daraus in einem Tiegel, oder solchen Eisen, dünne Eyerplätze wie Plinsen. Alsdenn macht man folgende Fülle zu den Würstchen. Man schneidet eine gebratene Kalbsniere ganz klein, thut geriebene Semmel, Ingber, Citronenschalen nebst ein wenig Salz dazu, mischet alles wohl durch einander, wozu auch kleine Rosinen und geschnittene Mandeln genommen werden können, schlägt zwey Eyerdotter daran, und gießt 2 Löffel voll gute Milch hinzu. Mit dieser Fülle werden sodann die gemachten Eyerplätzchen bestrichen, und wie Würstchen zusammen gerollet. Endlich bestreichet man eine Schüssel mit frischer Butter, leget die Würstchen ordentlich darein, gießt gute

Fleisch-

Fleischbrühe darüber, wie auch etwas Wein, Citronenschalen und Muscatenblumen, läßt es langsam auf einem Kohlfeuer kochen, und bestreuet bey dem Auftragen die Würstchen mit Zucker.

Eymer, siehe Eimer.

Eyweiß, siehe oben, S. 737, 760, 770, f. 778 und 781.

Eyweiß-Creme, siehe Eyer-Creme.

Ende des eilften Theiles.

D. Krünitz.
Oeconomische
Encyclopädie.
XX. Theil
von En bis Ey.